

NCH84B03FB

FR Notice d'utilisation | **Table de cuisson**

2

DE Benutzerinformation | **Kochfeld**

32



Bienvenue chez AEG ! Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos appareils.



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :
www.aeg.com/support

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	2
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	5
3. INSTALLATION.....	8
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	11
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	13
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	13
7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	18
8. CONSEILS.....	19
9. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	22
10. DÉPANNAGE.....	25
11. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	28
12. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	28
13. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	30

1. ⚠ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils

comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.

- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les gîtes ruraux et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- **AVERTISSEMENT** : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- La fumée est une indication de surchauffe. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu de cuisson. Éteignez l'appareil et couvrez les flammes, par exemple avec une couverture ignifuge ou un couvercle.

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation en utilisant un appareil de connexion externe comme un minuteur, ou branché à un circuit qui est régulièrement activé/désactivé par un fournisseur d'énergie.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être supervisé. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : N'entrez rien sur les surfaces de cuisson.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Après utilisation, mettez toujours à l'arrêt la table de cuisson à l'aide de la manette de commande et ne vous fiez pas à la détection des récipients.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique. Si l'appareil est branché à l'alimentation secteur directement en utilisant une boîte de jonction, retirez le fusible pour déconnecter l'appareil de l'alimentation secteur. Dans tous les cas, veuillez contacter le service après-vente agréé.
- Aérez suffisamment la pièce où est installé l'appareil pour éviter le reflux de gaz provenant d'appareils utilisant d'autres combustibles, y compris les flammes nues.
- Assurez-vous que les aérations ne sont pas bouchées et que l'air aspiré par l'appareil ne provient pas d'un conduit d'évacuation des fumées et vapeurs émises par d'autres appareils (systèmes de chauffage central, thermosiphons, chauffe-eau, etc.).
- Lorsque l'appareil fonctionne avec d'autres appareils, le vide maximal généré dans la pièce ne doit pas dépasser 0,04 mbar.

- Nettoyez régulièrement le filtre de la hotte et éliminez les dépôts de graisse de l'appareil pour éviter tout risque d'incendie.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service après-vente agréé ou un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- Si l'appareil est directement branché sur l'alimentation secteur, l'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolation permettant de débrancher l'appareil du secteur avec une coupure omnipolaire. La déconnexion complète doit être conforme aux conditions de surtension de catégorie III. Un moyen de déconnexion doit être prévu dans le câblage fixe conformément aux règles nationales d'installation.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

AVERTISSEMENT!

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou de dommages matériels.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Isolez les surfaces découpées du meuble à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure cause des gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.

- N'installez pas le conduit d'évacuation de l'air dans une cavité du mur, sauf si cette cavité est spécialement conçue à cet effet.
- Pour une installation sans conduit, la sortie du ventilateur doit être positionnée directement contre le mur ou doit être séparée par une paroi de placard supplémentaire, afin d'empêcher l'accès aux lames du ventilateur.
- Chaque appareil est doté de ventilateurs de refroidissement dans le fond.
- Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir :
 - Ne rangez pas de feuilles ni de petits bouts de papier qui pourraient être aspirés et endommager les ventilateurs de refroidissement ou le système de refroidissement.
 - Laissez une distance d'au moins 2 cm entre le fond de l'appareil et les objets rangés dans le tiroir.
- Ôtez tout panneau de séparation installé dans le meuble sous l'appareil.

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié conformément au schéma de raccordement ou à la brochure d'installation.
- En cas d'installation d'échappement, et lorsque les accessoires sont présents ou obligatoires (vanne murale, interrupteur fenêtre et/ou ouvre fenêtre), les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié conformément au schéma de raccordement ou à la brochure d'installation.
- L'appareil doit être raccordé à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Vérifiez que l'appareil est correctement installé. Des câbles ou des fiches secteur

desserrés et incorrects (le cas échéant) peuvent faire surchauffer la borne.

- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation électrique s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection contre les chocs est installée.
- Installé le collier anti-traction sur le câble.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à une prise électrique.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (le cas échéant) ni le câble d'alimentation. Contactez notre service après-vente agréé ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.

2.3 Utilisation

AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (le cas échéant) avant la première utilisation.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués. La ventilation doit être contrôlée régulièrement par un professionnel qualifié.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles de casseroles sur les zones de cuisson. Ils peuvent devenir très chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Si la surface de l'appareil est fissurée, débranchez-le immédiatement, afin d'éviter un choc électrique.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Lorsque vous placez des aliments dans de l'huile chaude, cela peut éclabousser.
- N'utilisez jamais de flamme nue lorsque la hotte intégrée est activée.
- N'utilisez pas de feuille d'aluminium ou d'autres matériaux entre la surface de cuisson et le récipient, sauf indication contraire du fabricant de cet appareil.
- N'utilisez que les accessoires recommandés pour cet appareil par le fabricant.

AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et les huiles lorsqu'elles sont chauffées peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds à distance des graisses et des huiles pendant que vous cuisinez.

- Les vapeurs que dégagent l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- Une huile déjà utilisée peut contenir des restes d'aliments et provoquer un incendie à une température plus basse qu'avec une huile neuve.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.

AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande pour éviter tout risque de brûlure.
- Ne posez pas de couvercle de casserole chaud sur la surface en verre de la table de cuisson.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. La surface risque d'être endommagée.
- N'activez pas les zones de cuisson avec un récipient vide ou sans récipient.
- Ne retirez jamais la grille ou le filtre de la hotte lorsque la hotte intégrée ou l'appareil est en fonctionnement.
- N'utilisez jamais la hotte intégrée sans le filtre de la hotte.
- Ne couvrez pas l'entrée de la hotte intégrée avec des ustensiles de cuisine.
- N'ouvrez pas le couvercle inférieur lorsque la hotte intégrée ou l'appareil est en fonctionnement.
- Ne placez pas d'objets petits ou légers à proximité de la hotte intégrée pour éviter qu'ils se coincent.
- Les récipients de cuisson en fonte ou dont le fond est endommagé peuvent provoquer des rayures sur la surface en verre et vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

2.4 Entretien et nettoyage

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Mettez à l'arrêt l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

- Nettoyez l'appareil avec de l'eau chaude et un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques, sauf indication contraire.

2.5 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.
- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la

température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.

2.6 Mise au rebut

AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour savoir comment mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

3. INSTALLATION

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

3.1 Avant l'installation

Avant d'installer la table de cuisson, notez les informations de la plaque signalétique ci-dessous. La plaque signalétique se trouve au bas de la table de cuisson.

Numéro de série

3.2 Tables de cuisson intégrées

Les tables de cuisson encastrables ne peuvent être mises en fonctionnement qu'après avoir été installées dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.

3.3 Assemblage

Reportez-vous à la notice d'installation pour obtenir des informations détaillées sur le montage de votre table de cuisson.

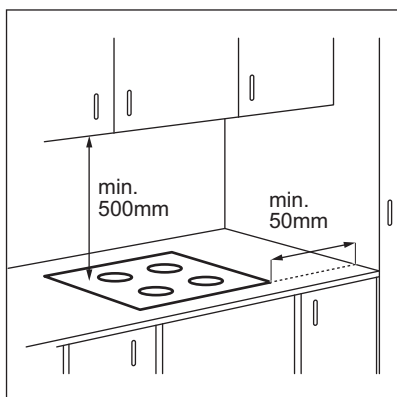
Suivez le schéma de connexion de la table de cuisson et le schéma de connexion du commutateur de fenêtre (si disponible)

figurant dans le livret d'installation et/ou sur les étiquettes sous la table de cuisson.

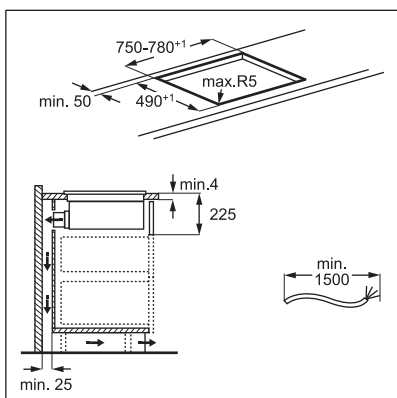
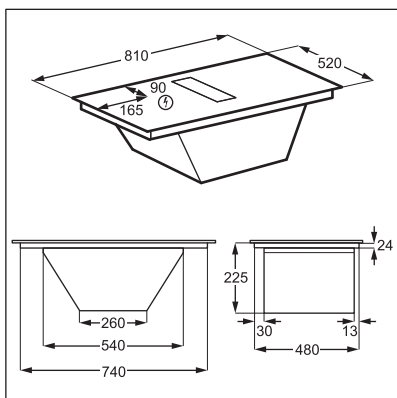


Uniquement pour les pays sélectionnés

En cas d'installation du système d'évacuation, un commutateur de fenêtre peut être nécessaire (consultez un technicien agréé). Vous devez l'acheter séparément, car il n'est pas fourni avec la plaque de cuisson. Le commutateur de fenêtre doit être installé par un technicien agréé. Reportez-vous à la notice d'installation.



Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir, la ventilation de la table de cuisson peut chauffer les éléments rangés dans le tiroir durant la cuisson.



Consultez le tutoriel vidéo « Comment installer votre table de cuisson à induction à hotte AEG » en tapant le nom complet indiqué dans le graphique ci-dessous.



How to install your AEG induction extractor hob



Montage du boîtier du filtre

L'appareil doit être utilisé avec l'ensemble des filtres inclus dans la livraison en toutes circonstances.

Avant la première utilisation, assurez-vous d'insérer les filtres à charbon longue durée à l'intérieur du boîtier avec les poignées orientées vers l'intérieur. Reportez-vous à la section « Nettoyage des filtres de la hotte ». Une fois le boîtier du filtre monté, placez-le à l'intérieur du système de la hotte et placez la grille sur la hotte.

3.4 Câble de connexion

- La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation.
- Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le type de câble qui résiste à une température de 125 °C ou supérieure.
- Le câble unique doit avoir un diamètre minimum de 1,5 mm².
- Contactez votre service après-vente. Le câble de raccordement ne peut être remplacé que par un électricien qualifié.

⚠ AVERTISSEMENT!

Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.

⚠ ATTENTION!

Les connexions au moyen de fiches de contact sont interdites.

⚠ ATTENTION!

Ne percez pas et ne soudez pas les extrémités du câble. Cela est interdit.

⚠ ATTENTION!

Ne raccordez pas le câble sans gaine d'extrémité du câble.

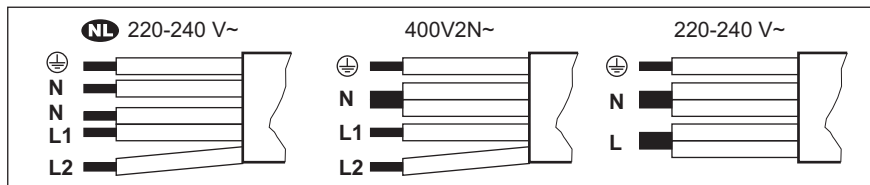
Raccordement monophasé

1. Retirez la gaine d'extrémité du câble des fils noir et marron.
2. Retirez une partie de l'isolation des extrémités des câbles marron et noir.
3. Branchez les extrémités des câbles noir et marron.

4. Appliquez un nouveau manchon d'extrémité à l'extrémité des fils partagés (outil spécial requis).

Connexion NL

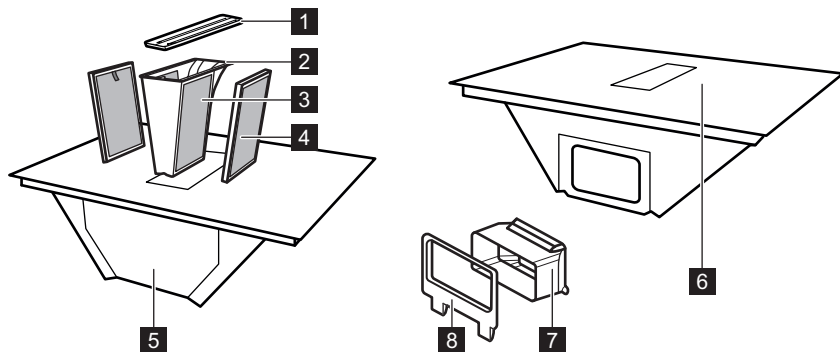
1. Retirez la gaine d'extrémité du câble des fils noir et marron.
2. Retirez une partie de l'isolation des extrémités des câbles bleu.
3. Appliquez un nouveau manchon d'extrémité à l'extrémité de chaque fil (outil spécial requis).



NL 220 - 240 V~	Raccordement biphasé: 400 V2N~	Raccordement monophasé : 220 - 240 V~
5 x 1,5 mm ²	5 x 1,5 mm ² ou 4 x 2,5 mm ²	5 x 1,5 mm ² ou 3 x 4 mm ²
⊕ Vert - jaune	⊕ Vert - jaune	⊕ Vert - jaune
N Bleu et bleu	N Bleu et bleu	N Bleu et bleu
L1 Noir	L1 Noir	L Noir et marron
L2 Marron	L2 Marron	

4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

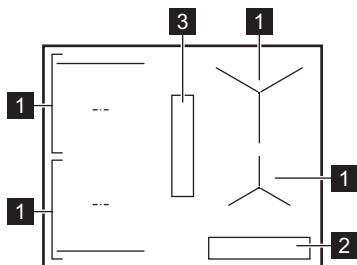
4.1 Présentation du produit



- 1 Grille
- 2 Boîtier du filtre à graisse
- 3 Filtre à graisse (non amovible)
- 4 Filtre à charbon longue durée
- 5 Égouttoir (sous le système de hotte)

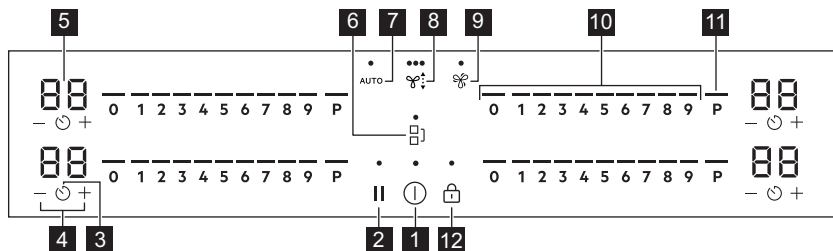
- 6 Table de cuisson
- 7 Adaptateur de conduit d'air
- 8 Raccord de conduit d'air pour la paroi arrière

4.2 Agencement des zones de cuisson



- 1 Zone de cuisson à induction
- 2 Bandeau de commande
- 3 Hotte

4.3 Configuration du bandeau de commande




Les touches sensibles permettent de faire fonctionner l'appareil. Les affichages, les voyants et les signaux sonores indiquent les fonctions activées.

Touche sensible	Fonction	Description	
1	⏻	En fonctionnement / A l'arrêt	Pour mettre en fonctionnement et à l'arrêt l'appareil.
2		Pause	Pour activer et désactiver la fonction.
3	⌚	Minuteur	Pour régler la fonction.
4	+ / -	-	Pour augmenter ou diminuer la durée.
5	-	Affichage du minuteur	Pour indiquer la durée, en minutes.
6	⏏	Bridge	Pour activer et désactiver la fonction.
7	AUTO	Mode automatique de la hotte	Pour activer et désactiver la fonction.
8	⚙️	Mode manuel de la hotte	Pour activer/désactiver la fonction et pour basculer entre 3 niveaux de vitesse de ventilateur.
9	⚡	Boost	Pour activer et désactiver la fonction.
10	-	Bandeau de sélection	Pour sélectionner un niveau de cuisson.
11	P	PowerBoost	Pour activer la fonction.
12	🔒	Touches Verrouil / Dispositif de sécurité enfant	Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande.

4.4 Voyants de l'affichage

Voyant	Description
Ⓔ + chiffre	Un dysfonctionnement s'est produit.
🕒	Le filtre charbon longue durée doit être régénéré.

Voyant	Description
	OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux) : poursuivre la cuisson / maintien au chaud / chaleur résiduelle.

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION





AVERTISSEMENT!



Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Limitation de puissance

Limitation de puissance définit la quantité totale d'énergie utilisée par la table de cuisson, dans les limites des fusibles de l'installation domestique. Par défaut, la table de cuisson est réglée sur le niveau de puissance le plus élevé possible.

Pour diminuer ou augmenter le niveau de puissance :

1. Entrez dans le menu : maintenez la touche enfoncée  pendant 3 secondes. Ensuite, appuyez et maintenez enfoncé .
2. Appuyez sur  sur la minuterie avant jusqu'à ce que  apparaisse.

3. Appuyez sur  /  sur la minuterie avant pour régler le niveau de puissance.

4. Appuyez sur  pour quitter.

Niveaux de puissance

Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

ATTENTION!

Assurez-vous que la puissance sélectionnée est adaptée aux fusibles de votre tableau électrique.


- P73 — 7350 W
- P15 — 1 500 W
- P20 — 2 000 W
- P25 — 2 500 W
- P30 — 3 000 W
- P35 — 3 500 W
- P40 — 4 000 W
- P45 — 4 500 W
- P50 — 5 000 W
- P60 — 6 000 W

6. UTILISATION QUOTIDIENNE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Activation et désactivation

Maintenez la touche  enfoncée pour mettre en fonctionnement ou à l'arrêt la table de cuisson.

6.2 Détection de récipient

Cette fonction indique la présence d'ustensiles de cuisine sur la table de cuisson et désactive les zones de cuisson si aucun ustensile n'est détecté pendant une cuisson.

Si vous placez un ustensile de cuisine sur une zone de cuisson avant de sélectionner un niveau de cuisson, le voyant au-dessus de 0 sur le bandeau de sélection apparaît.

Si vous retirez un ustensile de cuisine d'une zone de cuisson activée et le mettez de côté de manière temporaire, les voyants situés au-dessus du bandeau de sélection correspondant commenceront à clignoter. Si vous ne remplacez pas l'ustensile sur la zone de cuisson activée dans les 120 secondes, la zone de cuisson se désactive automatiquement.

Pour reprendre la cuisson, veillez à replacer l'ustensile sur les zones de cuisson dans le délai indiqué.

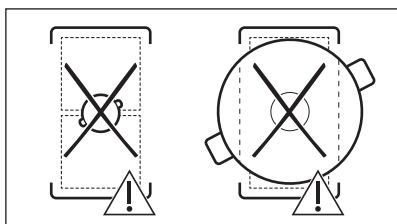
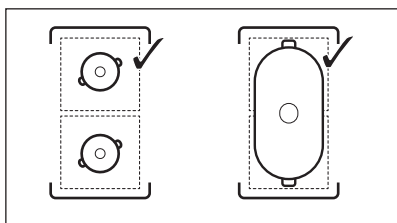
6.3 Utilisation des zones de cuisson

Posez le récipient au centre de la zone de cuisson souhaitée. Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé.

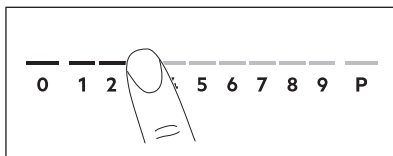


Pour un transfert de chaleur optimal, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui de la zone de cuisson (c.-à-d. la valeur maximale du diamètre du récipient dans « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson »). Assurez-vous que l'ustensile de cuisine est compatible avec les tables de cuisson à induction. Pour plus d'informations sur les types de récipients, reportez-vous au chapitre « Conseils ».

Les récipients de grande taille peuvent reposer sur deux zones de cuisson en même temps à l'aide de la fonction Bridge. Le récipient doit recouvrir le centre des deux zones mais il ne doit pas dépasser le repère des zones. Si le récipient se trouve entre les deux centres, la fonction Bridge ne s'active pas.



6.4 Réglages de la température



1. Appuyez sur le niveau de cuisson souhaité sur le bandeau de sélection. Les voyants situés au-dessus du bandeau de sélection apparaissent jusqu'au niveau de cuisson sélectionné.
2. Pour désactiver une zone de cuisson, appuyez sur 0.

6.5 PowerBoost

Cette fonction vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction peut être activée pour la zone de cuisson à induction uniquement pour une durée limitée. Lorsque cette durée est écoulée, la zone de cuisson à induction revient automatiquement au niveau de cuisson le plus élevé.



Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

Pour activer la fonction pour une zone de cuisson : appuyez sur **P**.

Pour désactiver la fonction : modifiez le niveau de cuisson.

6.6 OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux)

⚠ AVERTISSEMENT!

Tant que le voyant est allumé, il existe un risque de brûlures dues à la chaleur résiduelle.

Les zones de cuisson à induction génèrent la chaleur nécessaire directement dans le fond des récipients de cuisson. La surface vitrocéramique est chauffée par des récipients de cuisson.

Les indicateurs s'allument lorsqu'une zone de cuisson est chaude. Ils indiquent le niveau de

chaleur résiduelle des zones de cuisson que vous êtes en train d'utiliser :

 - poursuivre cuisson,

 - maintien au chaud,

 - chaleur résiduelle.

L'indicateur peut également s'allumer :

- pour les zones de cuisson voisines, même si vous ne les utilisez pas,
- lorsque des récipients chauds sont placés sur la zone de cuisson froide,
- lorsque la table de cuisson est éteinte mais que la zone de cuisson est encore chaude.





L'indicateur s'éteint lorsque la zone de cuisson s'est refroidie.




6.7 Réglages minuteur



Minuteur à rebours

Utilisez cette fonction pour régler la durée de fonctionnement d'une zone de cuisson, uniquement pour une session.

Réglez le niveau de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée, puis réglez la fonction.

1. Appuyez sur . 00 apparaît sur l'écran du minuteur.
2. Appuyez sur  ou  pour régler la durée (00 à 99 minutes).
3. Appuyez sur  pour démarrer le minuteur ou attendez 3 secondes. Le minuteur lance le compte à rebours.




Pour modifier la durée : sélectionnez la zone de cuisson en utilisant  et appuyez sur  ou .



Pour désactiver la fonction : sélectionnez la zone de cuisson en utilisant , puis appuyez sur . Le temps restant est décompté jusqu'à 00.

Lorsque le minuteur arrive à son terme, un signal sonore retentit et 00 clignote. La zone de cuisson se désactive. Appuyez sur un symbole pour arrêter le signal et le clignotement.

Minuteur

Vous pouvez utiliser cette fonction lorsque la table de cuisson est allumée mais que les zones de cuisson sont éteintes. Le niveau de cuisson indique 00.

1. Appuyez sur la touche .
2. Appuyez sur  ou  pour régler l'heure. Lorsque le minuteur arrive à son terme, un signal sonore retentit et 00 clignote. Appuyez sur un symbole pour arrêter le signal et le clignotement.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur  et . Le temps restant est décompté jusqu'à 00.

6.8 Gestion alimentation

Si plusieurs zones sont actives et que la puissance consommée dépasse la limite de l'alimentation électrique, cette fonction répartit la puissance disponible entre toutes les zones de cuisson. La table de cuisson contrôle les niveaux de cuisson pour protéger les fusibles de l'installation domestique.

- Si la table de cuisson atteint la limite de la puissance maximale disponible (reportez-vous à la plaque signalétique), la puissance des zones de cuisson sera automatiquement réduite.
- Le niveau de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée en premier est toujours prioritaire. La puissance restante sera répartie entre les autres zones de cuisson en fonction de l'ordre de sélection.
- Pour les zones de cuisson à puissance réduite, le bandeau de sélection clignote et indique les plus hauts niveaux de cuisson possibles.
- Attendez que l'affichage cesse de clignoter ou réduisez le réglage de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée en dernier. Les zones de cuisson continueront de fonctionner avec le niveau de cuisson réduit. Modifiez manuellement les niveaux de cuisson des zones de cuisson si nécessaire.
- L'extracteur de la hotte est toujours disponible en tant que charge électrique.



6.9 Fonctions de la hotte

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Mode manuel

La hotte peut fonctionner avec la table de cuisson pendant une cuisson, ainsi que lorsque la table de cuisson est éteinte.

1. Appuyez sur  pour activer la hotte. Un signal sonore retentit et un voyant au-dessus du symbole apparaît.
2. Ajustez le réglage de la vitesse du ventilateur selon les besoins en appuyant sur le symbole. Les voyants changent pour refléter la vitesse actuelle du ventilateur.
3. Pour désactiver la hotte, appuyez  plusieurs fois sur jusqu'à ce que les voyants au-dessus du symbole disparaissent.

AUTO


La fonction ajuste automatiquement le niveau de vitesse du ventilateur en fonction de la température dans la zone de cuisson. La fonction est généralement activée par défaut.

Le mode AUTO offre quatre options de vitesse du ventilateur : H1-H4 (faible à intense). L'appareil est réglé sur H4 par défaut. Vous pouvez modifier le réglage dans les configurations. Reportez-vous à la section « Structure du menu ».

Vous pouvez activer la fonction lorsque la table de cuisson est allumée, mais qu'aucune zone de cuisson n'est active, ou à tout moment pendant la cuisson.




Si vous activez la fonction alors que la table de cuisson est éteinte, qu'aucune zone de cuisson ne fonctionne et que la chaleur résiduelle n'est pas visible sur le bandeau de sélection, la fonction s'éteint automatiquement au bout de quelques secondes.

1. Maintenez la touche  enfoncée pour activer la table de cuisson.
2. Si la fonction n'est pas activée par défaut, appuyez sur AUTO pour l'activer.

Un signal sonore retentit et un voyant au-dessus du symbole apparaît.

3. Placez les ustensiles de cuisine sur la table de cuisson et sélectionnez un niveau de cuisson. Augmentez ou diminuez le niveau de cuisson à votre guise.


La hotte réagit à la température dans la zone de cuisson, en augmentant ou diminuant le niveau de vitesse du ventilateur en conséquence. Les voyants au-dessus du symbole de la hotte apparaissent.

4. Appuyez sur 0 sur le bandeau de sélection de la table de cuisson pour désactiver une zone de cuisson ou sur  pour éteindre la table de cuisson.

AUTO fonctionnera pendant un certain temps en fonction du mode défini (H1-H4).



La vitesse du ventilateur peut être réglée manuellement pendant la cuisson, en



appuyant sur .

Pour désactiver la fonction, appuyez sur AUTO. Un signal sonore retentit et le voyant au-dessus du symbole disparaît.

Si vous éteignez la table de cuisson pendant que AUTO est activée, la fonction sera enregistrée pour la prochaine session de cuisson.

Boost

La fonction active le ventilateur de la hotte à sa vitesse maximale.

1. Appuyez sur  pour activer la fonction. Un signal sonore retentit et un voyant au-dessus du symbole apparaît.
2. Appuyez  à nouveau pour désactiver la fonction, si nécessaire.

La fonction peut rester active sans interruption pendant au plus 8 minutes. Après ce laps de temps, la vitesse du ventilateur passe automatiquement à 3. Vous pouvez activer la fonction à nouveau, si nécessaire.


Auto Breeze

La fonction permet de faire fonctionner automatiquement le ventilateur de la hotte une fois la cuisson terminée et la table de cuisson éteinte. Le ventilateur fonctionne à une vitesse minimale pendant 20 minutes maximum. La fonction élimine toute odeur persistante après la cuisson.







Lorsque vous utilisez la table de cuisson pour la première fois, la fonction est généralement activée par défaut.

Lorsque la fonction est activée, le voyant au-dessus de AUTO apparaît. Une fois le cycle terminé, le ventilateur s'éteint automatiquement.

Pour désactiver la fonction pendant qu'elle est en cours d'exécution :

Appuyez sur AUTO ou .
Le ventilateur de la hotte se désactive.

Pour désactiver complètement la fonction :

1. Entrez dans le menu : maintenez la touche enfoncée  pendant 3 secondes. Ensuite, appuyez et maintenez enfoncé .
2. Appuyez  sur le minuteur avant jusqu'à ce que **dF** apparaisse sur l'affichage.
3. Appuyez sur  ou  sur le minuteur avant jusqu'à ce que **A l'arrêt (--)** apparaisse.
4. Appuyez sur  pour quitter.



Il est recommandé de ne pas désactiver la fonction et de la laisser fonctionner sans interruption pendant toute la durée du cycle.



6.10 Structure des menus




Le tableau indique la structure du menu de base.

Paramètres utilisateur

Symbole	Réglage	Options possibles
b	Signal sonore	En fonctionnement / A l'arrêt (--)
P	Limitation de puissance	15 - 73
H	Mode AUTO	1 - 4
dF	Auto Breeze	En fonctionnement / A l'arrêt (--)
E	Historique des alarmes / erreurs	La liste des alarmes / erreurs récentes.

Pour entrer les paramètres utilisateur :

appuyez et maintenez enfoncé  pendant 3 secondes. Ensuite, appuyez et maintenez enfoncé . Les réglages apparaissent sur le minuteur des zones de cuisson gauches.

Navigation dans le menu : le menu est constitué du symbole de réglage et d'une valeur. Le symbole apparaît sur le minuteur arrière et la valeur apparaît sur le minuteur avant. Pour parcourir les réglages, appuyez sur  sur le minuteur avant. Pour modifier la valeur du réglage, appuyez sur  ou  sur le minuteur avant.

Pour quitter le menu : appuyez sur .


OffSound Control

Vous pouvez activer / désactiver les signaux sonores dans le Menu > Paramètres utilisateur.



Reportez-vous à la section « Structure du menu ».

Lorsque les signaux sonores sont désactivés, vous pouvez toujours entendre un son lorsque :

- vous appuyez sur  ;
- le minuteur s'arrête ;
- vous appuyez sur un symbole inactif.

7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES


7.1 Arrêt automatique

La fonction désactive la table de cuisson automatiquement si :

- toutes les zones de cuisson, ainsi que la hotte, sont éteintes ;
- ne pas régler le niveau de cuisson ou la vitesse du ventilateur après l'activation de la table de cuisson ;
- vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon). Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt. Retirez l'objet ou nettoyez le bandeau de commande.
- l'appareil devient trop chaud (par exemple, lorsqu'une casserole chauffe à vide). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser la table de cuisson.
- vous ne désactivez pas une zone de cuisson, ou ne changez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants, la table de cuisson s'éteint.

La relation entre le niveau de cuisson / le réglage de la vitesse du ventilateur et le délai après lequel l'appareil s'éteint :



Réglages de la température	La table de cuisson se met à l'arrêt après
1 - 2	6 heures
3 - 4	5 heures
5	4 heures
6 - 9	1,5 heure

Réglage de la vitesse du ventilateur	La hotte se met à l'arrêt après
	10 heures

7.2 Pause

Cette fonction sélectionne le niveau de cuisson le plus bas pour toutes les zones de cuisson activées. La vitesse du ventilateur de la hotte diminue et passe à 1. Lorsque vous activez la fonction alors que la hotte


fonctionne en mode automatique, la vitesse du ventilateur de la hotte ne diminue pas.

Lorsque la fonction est activée,  et  peuvent être utilisés. Tous les autres symboles figurant sur les bandeaux de commande sont bloqués.

La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur.

1. Pour activer la fonction : appuyez sur la touche .

Le niveau de cuisson est réduit à 1. La vitesse du ventilateur de la hotte diminue et passe à 1.

2. Pour désactiver la fonction, appuyez sur .

Le réglage précédent du niveau de cuisson/de la vitesse du ventilateur apparaît.

7.3 Touches Verrouil

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande pendant le fonctionnement de la table de cuisson. Vous évitez ainsi toute modification accidentelle du niveau de cuisson / de la vitesse du ventilateur.

Réglez d'abord le niveau de cuisson / la vitesse du ventilateur.

Pour activer la fonction : appuyez sur la touche .



Pour désactiver la fonction : appuyez à nouveau sur .




La fonction se désactive lorsque vous éteignez la table de cuisson.


7.4 Dispositif de sécurité enfant




Cette fonction permet d'éviter une utilisation involontaire de la table de cuisson et de la hotte.




Pour activer la fonction : appuyez sur . Ne paramétrez pas le niveau de cuisson / le réglage de la hotte. Maintenez la touche  enfoncée pendant 3 secondes, jusqu'à ce

que le voyant au-dessus du symbole apparaisse. Désactivez la table de cuisson en appuyant sur .



La fonction reste active lorsque vous éteignez la table de cuisson. Le voyant ci-dessus  est allumé.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur . Ne paramétrez pas le niveau de cuisson / le réglage de la hotte. Maintenez la touche  enfoncée pendant 3 secondes, jusqu'à ce que le voyant au-dessus du symbole disparaisse. Désactivez la table de cuisson en appuyant sur .

Cuisson avec la fonction activée : appuyez sur , puis sur  pendant 3 secondes, jusqu'à ce que le voyant au-dessus du symbole disparaisse. Vous pouvez utiliser la table de cuisson. Lorsque vous éteignez la table de cuisson en appuyant sur , la fonction est à nouveau activée.


7.5 Bridge




La fonction s'active lorsque le récipient recouvre le centre des deux zones. Pour plus d'informations sur le placement correct des ustensiles de cuisson, reportez-vous à la section « Utilisation des zones de cuisson ».

Cette fonction couple deux zones de cuisson côté gauche, de sorte qu'elles fonctionnent comme une seule.

Réglez d'abord le niveau de cuisson pour l'une des zones de cuisson côté gauche.

Pour activer la fonction : appuyez sur la touche . Pour régler ou modifier le niveau de cuisson, appuyez sur l'une des touches de commande.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur . Les zones de cuisson fonctionnent de manière indépendante.

8. CONSEILS



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Récipients de cuisson



Pour les zones de cuisson à induction, un champ électromagnétique puissant crée très rapidement la chaleur dans le récipient.

Utilisez les zones de cuisson à induction avec un récipient de cuisson adapté.

- Pour éviter la surchauffe et améliorer les performances des zones, le récipient doit être aussi épais et plat que possible.
- Assurez-vous que le dessous des récipients est propre et sec avant de le placer sur la surface de la table de cuisson.

- Veillez toujours à ne pas faire glisser ni frotter le récipient sur les bords et les coins du verre, car cela pourrait écailler ou endommager la surface du verre.

Matériaux des récipients de cuisson

- **corrects** : fonte, acier, acier émaillé, acier inoxydable, fond multicouche (homologué par le fabricant).
- **incorrects** : aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les récipients de cuisson conviennent pour l'induction si :

- une petite quantité d'eau contenue dans un récipient chauffe dans un bref laps de temps sur une zone de cuisson réglée sur le niveau de cuisson maximal.
- un aimant adhère au fond du récipient.

Dimensions des récipients de cuisson

- Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé. Reportez-vous à « Données techniques » >

« Caractéristiques des zones de cuisson » pour connaître les dimensions correctes des récipients. Placez le récipient au centre de la zone de cuisson sélectionnée.

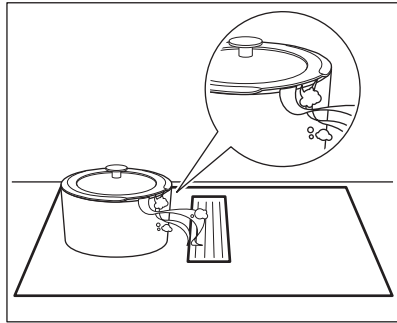
- L'efficacité de la zone de cuisson dépend du diamètre du récipient. Pour un transfert de chaleur optimal, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui de la zone de cuisson (c.-à-d. la valeur maximale du diamètre du récipient dans « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson »).
 - Un récipient dont le diamètre est inférieur à la taille d'une zone de cuisson donnée ne reçoit qu'une partie de la puissance générée par la zone de cuisson, ce qui ralentit le chauffage.
 - Pour des raisons de sécurité et des résultats de cuisson optimaux, n'utilisez pas de récipient plus grand qu'indiqué dans la section « Caractéristiques des zones de cuisson ». Évitez de garder les récipients à proximité du bandeau de commande durant la cuisson. Cela peut affecter le fonctionnement du bandeau de commande ou activer accidentellement les fonctions de la table de cuisson.



Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

Couvercles d'évacuation de la vapeur

Pour optimiser davantage la cuisson avec la hotte, vous pouvez utiliser les couvercles d'évacuation de la vapeur spéciaux avec votre ustensile. Les couvercles permettent d'orienter la vapeur produite à l'intérieur de la casserole vers la hotte, atténuant ainsi les odeurs de cuisson indésirables et l'humidité excessive dans la cuisine. Les couvercles peuvent être achetés séparément sous différentes tailles correspondantes à la plupart des types d'ustensiles courants. Pour plus d'informations, consultez notre site Internet.



8.2 Bruits pendant le fonctionnement



Ces bruits sont normaux et n'indiquent pas une anomalie de l'appareil. Les bruits des récipients peuvent varier en fonction du matériau des récipients et du niveau de puissance.

Bruits liés aux récipients :

- craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- sifflement : vous utilisez une zone de cuisson avec un niveau de puissance élevé et le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- bourdonnement : vous utilisez un niveau de puissance élevé.

Bruits liés à la plaque de cuisson :

- cliquetis : une commutation électrique se produit.
- sifflement, bourdonnement : le ventilateur fonctionne.
- son rythmique : un récipient est détecté.

8.3 Öko Timer (Minuteur Éco)

Pour économiser de l'énergie, le chauffage de la zone de cuisson s'éteint avant que le compte à rebours ne se déclenche. La différence de temps de cuisson dépend du niveau de cuisson et de la durée de cuisson.

8.4 Guide de cuisson simplifié

Le rapport entre le niveau de cuisson et la consommation énergétique de la zone de cuisson n'est pas linéaire. Lorsque vous augmentez le niveau de cuisson, cela n'est pas proportionnel avec l'augmentation de la consommation d'énergie. Cela veut dire qu'une zone de cuisson avec le niveau de

cuisson moyen utilise moins de la moitié de sa puissance.



Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

Réglages de la température	Utilisez pour :	Durée (min)	Conseils
1	Gardez au chaud les aliments cuits.	si nécessaire	Placez un couvercle sur le récipient.
1 - 2	Sauce hollandaise ; faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.	5 - 25	Mélangez de temps en temps.
2	Solidifier : omelettes, œufs cocotte.	10 - 40	Cuisinez avec un couvercle.
2 - 3	Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés.	25 - 50	Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson.
3 - 4	Cuisez les légumes, le poisson et la viande à la vapeur.	20 - 45	Ajouter quelques cuillères à soupe d'eau. Vérifiez la quantité d'eau pendant le processus.
4 - 5	Pommes de terre à la vapeur et autres légumes.	20 - 60	Couvrez le fond de la cuve avec 1 à 2 cm d'eau. Vérifiez le niveau d'eau pendant le processus. Gardez le couvercle sur la cuve.
4 - 5	Cuisez de plus grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.	60 - 150	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide et des ingrédients.
6 - 7	Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissolettes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets.	si nécessaire	Retournez-le si nécessaire.
7 - 8	Friture, galettes de pommes de terre, biftecks, steaks.	5 - 15	Retournez-le si nécessaire.
9	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, saisir de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.		
P	Faire bouillir une grande quantité d'eau. PowerBoost est activée.		

8.5 Conseils pour utiliser la hotte

- Vous pouvez poser des casseroles sur la grille lorsque la hotte n'est pas en cours de fonctionnement. Cela ne causera aucun dommage.
- Lorsque le mode AUTO est activé, le ventilateur démarre à faible vitesse au

début de chaque session de cuisson. La vitesse augmente progressivement. Vous pouvez également régler la vitesse manuellement si nécessaire.

9. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un produit de nettoyage spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez toujours un grattoir recommandé pour les tables de cuisson avec une surface en verre. Utilisez le grattoir uniquement comme outil supplémentaire pour nettoyer le verre après la procédure de nettoyage standard.

AVERTISSEMENT!

N'utilisez pas de couteaux ou d'autres outils métalliques tranchants pour nettoyer la surface en verre.

9.2 Nettoyage de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement** : le plastique fondu, les feuilles de plastique, le sel, le sucre et les aliments contenant du sucre, car la saleté peut endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous brûler. Tenez le racloir spécial incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.
- **Enlevez lorsque la table a suffisamment refroidi** : traces de calcaire, traces d'eau, taches de graisse, décoloration métallique brillante. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif. Après le nettoyage, essuyez la table de cuisson avec un chiffon doux.
- **Pour retirer les décolorations métalliques brillantes** : utilisez une solution d'eau additionnée de vinaigre et nettoyez la surface vitrée avec un chiffon.

9.3 Nettoyage de la hotte

Grille

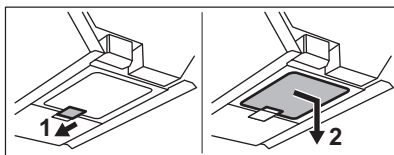
La grille guide l'air dans la hotte. De plus, elle protège le système de la hotte et empêche les corps étrangers de tomber à l'intérieur par accident. La grille est fabriquée en et en d'aluminium. Vous pouvez laver la grille à la main ou dans un lave-vaisselle. Essuyez la grille avec un chiffon doux.

Égouttoir

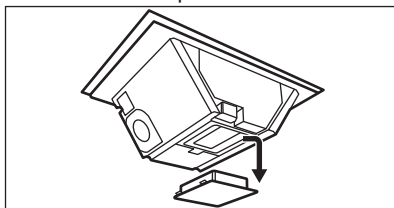
Un égouttoir se trouve sous la hotte. Il recueille la condensation créée pendant chaque processus de cuisson. À tout moment, de l'eau peut s'écouler du système de hotte dans l'égouttoir. N'oubliez pas de vidanger régulièrement l'égouttoir. L'égouttoir est visible par le haut une fois que vous avez retiré la grille et le boîtier du filtre avec les filtres.

Avant d'accéder à l'égouttoir, assurez-vous de protéger le contenu du tiroir ou de l'armoire sous la table de cuisson contre tout déversement accidentel.

1. Pour accéder à l'égouttoir, déverrouillez d'abord le loquet central situé à l'arrière. Faites glisser le loquet dans la direction opposée. Tenez l'égouttoir des deux mains et faites-le glisser avec précaution vers la droite.



2. Déplacez l'égouttoir verticalement vers le bas. Veillez à ne pas renverser l'eau.



3. Jetez l'eau et rincez l'égouttoir. Vous pouvez laver l'égouttoir manuellement

(avec de l'eau chaude, du savon et un chiffon doux/une éponge) ou au lave-vaisselle (cycle standard).

⚠ AVERTISSEMENT!

Assurez-vous qu'aucun liquide ne pénètre dans la hotte.

Si de l'eau ou d'autres liquides pénètrent dans le système de la hotte :

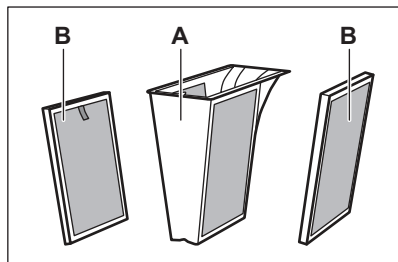
1. Éteignez la hotte.
2. Soulevez la grille et nettoyez soigneusement la surface de la hotte avec de l'eau chaude, un chiffon ou une éponge humide et un produit de nettoyage doux.
3. Essuyez l'excès de liquide accumulé au fond de la cavité de la hotte à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon sec.
4. Nettoyez le filtre, si nécessaire (voir « Nettoyage du filtre de la hotte »).
5. Videz l'égouttoir, si nécessaire.
6. Allumez la hotte, réglez la vitesse du ventilateur sur 2 ou plus et laissez-la fonctionner pendant un certain temps pour évacuer l'humidité résiduelle.

9.4 Nettoyage et régénération des filtres de la hotte

L'unité de filtrage se compose des éléments suivants : filtres à graisse combinés avec le boîtier du filtre à graisse **A** et les filtres charbon amovibles à longue durée de vie **B**.





L'appareil doit être utilisé avec l'ensemble des filtres inclus dans la livraison en toutes circonstances.



Les filtres à graisse **A** collectent la graisse, l'huile et les restes alimentaires, et les empêchent de pénétrer dans le système de hotte. Les filtres charbon longue durée **B**, contenant de la mousse de carbone active, neutralisent la fumée et les odeurs de cuisson.

Nettoyez régulièrement les filtres et régénérez-les périodiquement :

- Nettoyez les filtres à graisse **A** dès que la graisse accumulée est visible. La fréquence de nettoyage varie selon la quantité de graisse et d'huile utilisée dans la cuisson. Il est recommandé de nettoyer les filtres une fois par mois, ou plus fréquemment si nécessaire.
- Nettoyez les filtres charbon longue durée **B** uniquement lorsque la graisse accumulée est visible.
- Régénérez les filtres charbon longue durée **B** uniquement lorsque la notification  est activée. Le nombre maximal de cycles de régénération est de 8 (soit environ 3 ans). Passé ce délai, les filtres doivent être remplacés par de nouveaux filtres.
- De plus, la table de cuisson dispose d'un compteur intégré avec une notification qui vous rappelle de nettoyer les filtres à graisse et régénérer les filtres charbon longue durée. Le compteur démarre automatiquement lorsque vous mettez en fonctionnement la hotte pour la première fois. Après 140 heures d'utilisation, le voyant  commence à clignoter pour indiquer qu'il est temps de nettoyer les filtres à graisse **A** et de régénérer les filtres charbon longue durée **B**. La notification reste active pendant 30 secondes après la désactivation de la hotte et de la plaque de cuisson. La notification ne vous empêche pas d'utiliser la table de cuisson.

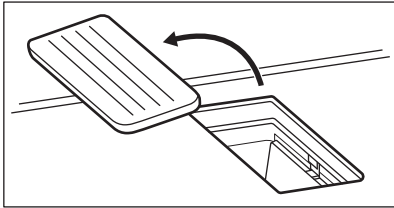
⚠ AVERTISSEMENT!

Des filtres saturés peuvent présenter un risque d'incendie.

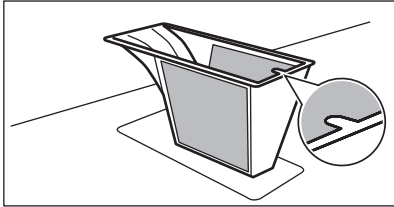
Démontage/Remontage des filtres

Les filtres et le boîtier du filtre à graisse sont situés juste sous la grille au centre de la table de cuisson. Retirez-les soigneusement car ils peuvent être glissants en raison de la graisse accumulée.

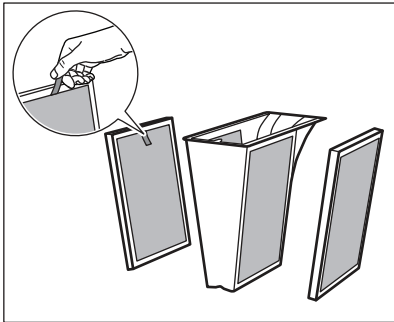
1. Retirez la grille.



2. Retirez le boîtier du filtre à graisse en saisissant la poignée qui dépasse.



3. Retirez les filtres charbon longue durée en saisissant la poignée.





4. Remontez l'unité de filtration après nettoyage :
 - a. Faites glisser les filtres charbon longue durée dans le système de hotte le long des rails intégrés.
 - b. Remplacez le boîtier du filtre à graisse à l'intérieur.
 - c. Remettez la grille en place.

Nettoyage des filtres à graisse et du boîtier du filtre à graisse

1. Lavez soigneusement le boîtier du filtre à graisse avec les filtres à graisse dans de l'eau chaude, à l'aide d'un produit de nettoyage doux, puis rincez-le à l'eau chaude. Vous pouvez utiliser une éponge douce, un chiffon doux ou une brosse de nettoyage non abrasive pour éliminer les restes d'aliments, si nécessaire. Vous pouvez laver les filtres à graisse et le boîtier du filtre à graisse au lave-vaisselle avec n'importe quel cycle standard, avec les autres plats chargés dans l'appareil.



Selon le type de détergent et le nombre de cycles de lavage, une légère décoloration des mailles peut naturellement se produire. Cela n'affecte pas les performances du filtre à graisse.

- Il n'est pas recommandé d'utiliser du papier absorbant lors du nettoyage/séchage des composants filtrants.
2. Laissez-les sécher à température ambiante pendant quelques temps.
 3. Remettez le boîtier du filtre à graisse avec les filtres à graisse à l'intérieur.
 4. Si la notification  est activée, appuyez sur  brièvement pour réinitialiser le compteur. Le compteur redémarre.


Nettoyage des filtres charbon longue durée

1. Lavez soigneusement les filtres dans de l'eau chaude, sans produits nettoyants. Les détergents peuvent endommager la filtration charbon. Vous pouvez utiliser une éponge douce, un chiffon doux ou une brosse de nettoyage non abrasive pour éliminer les restes d'aliments, si nécessaire. Sinon, après avoir retiré les plus lourdes saletés des filtres, vous pouvez également laver ces derniers au lave-vaisselle à 65-70 °C (en utilisant un

- programme de plus de 90 min), sans détergents ni vaisselle.
2. Laissez les filtres sécher pendant au moins 24 h à température ambiante. Les filtres doivent être complètement secs avant d'être remontés.
 3. Remontez le filtre et replacez-le à l'intérieur.

Régénération des filtres charbon longue durée

1. Nettoyez d'abord les filtres, comme décrit ci-dessus.

2. Placez les filtres dans le four à 100 °C pendant 120 min. Placez les filtres sur la grille métallique du milieu. Utilisez une fonction de four sans ventilateur.
3. Remontez le filtre et replacez-le à l'intérieur.
4. Appuyez  brièvement pour réinitialiser le compteur.
Le compteur redémarre.

10. DÉPANNAGE








AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

10.1 Que faire si...

Problème	Cause possible	Solution
Vous ne pouvez pas activer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	La table de cuisson n'est pas branchée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique.
	Le fusible a disjoncté.	Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
	Vous n'avez pas réglé le niveau de cuisson dans les 60 secondes.	Mettez de nouveau en fonctionnement la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 60 secondes.
	Vous avez appuyé sur 2 ou plusieurs touches sensibles en même temps.	Appuyez sur une seule touche sensible.
	Pause est activé.	Reportez-vous à la section « Pause ».
	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.
Un bip constant se déclenche.	Le branchement électrique est incorrect.	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation.

Problème	Cause possible	Solution
Vous n'arrivez pas à sélectionner le niveau de cuisson maximal de l'une des zones de cuisson. Vous n'arrivez pas à activer l'une des zones de cuisson.	Les autres zones consomment déjà la puissance maximale disponible. Votre table de cuisson fonctionne correctement.	Diminuez la puissance des autres zones de cuisson raccordées à la même phase. Reportez-vous au chapitre « Gestion alimentation ».
Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles.	Retirez l'objet des touches sensibles.
La table de cuisson se met à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensible  .	Retirez l'objet de la touche sensible.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps ou le capteur est endommagé.	Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à un service après-vente agréé.
Le bandeau de commande devient chaud au toucher.	L'ustensile est trop grand ou vous le placez trop près du bandeau de commande.	Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible.
Aucun signal sonore ne se déclenche lorsque vous appuyez sur les touches sensibles du bandeau.	Les signaux sonores sont désactivés.	Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
Le voyant au-dessus du symbole  s'allume.	Dispositif de sécurité enfant ou Touches Verrouil est activée.	Reportez-vous aux sections « Dispositif de sécurité enfant » et « Touches verrouil. ».
Le bandeau de sélection clignote.	Il n'y a aucun récipient sur la zone ou la zone n'est pas entièrement couverte.	Placez un récipient sur la zone et assurez-vous qu'il couvre entièrement la zone de cuisson.
	Le récipient n'est pas adapté.	Utilisez un récipient adapté aux tables de cuisson à induction. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
	Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone.	Utilisez des récipients dont les dimensions sont correctes. Reportez-vous au chapitre « Données techniques ».
Le chauffage prend beaucoup de temps.	Le récipient est trop petit et ne reçoit qu'une partie de la puissance générée par la zone de cuisson.	Pour un transfert de chaleur optimal, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui de la zone de cuisson (c.-à-d. la valeur maximale du diamètre du récipient dans « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson »).

Problème	Cause possible	Solution
La hotte ne démarre pas ou s'éteint. Les voyants situés au-dessus des symboles de contrôle du capot peuvent également clignoter.	Le ventilateur peut s'arrêter seul dans certaines conditions, par exemple lorsque la pièce n'est pas correctement aérée.	Ouvrez la fenêtre. Vous devez peut-être installer le commutateur de fenêtre. Reportez-vous à la section « Assemblage ». Si le commutateur de fenêtre est déjà présent, assurez-vous qu'il a été correctement installé. Reportez-vous à la notice d'installation. Appuyez sur n'importe quel symbole. La hotte fonctionne à nouveau.
Le ventilateur de la hotte ne fonctionne pas correctement lorsque les fonctions de la hotte sont activées.	La température ambiante autour de la hotte est trop élevée. La circulation d'air est insuffisante à l'intérieur et autour de la hotte.	Mettez à l'arrêt la table de cuisson et débranchez-la de la prise secteur. Attendez au moins 10 secondes, puis rebranchez-la. Autres suggestions : Essayez de refroidir la température des alentours. Retirez le filtre de la hotte et éliminez l'humidité résiduelle de l'intérieur de la hotte. Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ». Laissez sécher le système de la hotte pendant une journée, puis activez à nouveau la hotte.
La vapeur produite pendant la cuisson n'est pas suffisamment absorbée par la hotte.	Les couvercles des récipients ne sont pas correctement placés.	Si vos récipients ne disposent pas de couvercles ventilés, assurez-vous d'incliner les couvercles de sorte que la vapeur libérée soit dirigée vers la hotte. Reportez-vous à la section « Conseils » pour plus d'informations sur les couvercles d'évacuation de la vapeur qui sont recommandés pour être utilisés avec la hotte intégrée.
	Le filtre de la hotte est fissuré.	Nettoyez et régénérez le filtre de la hotte et réinitialisez la notification. Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».
 et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.	Mettez à l'arrêt la table de cuisson et mettez-la de nouveau en fonctionnement au bout de 30 secondes. Si  s'affiche à nouveau, débranchez la table de cuisson de la prise électrique. Au bout de 30 secondes, rebranchez la table de cuisson. Si le problème persiste, contactez le service après-vente agréé.

10.2 Si vous ne trouvez pas de solution...



Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Vous devez fournir les données figurant sur la plaque signalétique. Assurez-vous d'utiliser

correctement la table de cuisson. Si l'intervention d'un technicien ou d'un vendeur n'est pas gratuite, malgré la période de garantie en cours. Les informations concernant la période de garantie et les centres de service après-vente agréés figurent dans le livret de garantie.

11. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

11.1 Plaque signalétique

Modèle NCH84B03FB:
Type 67 D4A 01 AD
Induction 7.35 kW
Numéro de série.....
AEG

PNC 949 598 227 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Fabriqué en : Allemagne
7.35 kW
 

11.2 Caractéristiques des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson maximale) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durée maximale [min]	Diamètre de l'ustensile [mm]
Avant gauche	2300	3200	10	125 - 210
Arrière gauche	2300	3200	10	125 - 210
Avant droite	1400	2500	4	125 - 145
Arrière droite	1800	2800	10	145 - 180

La puissance des zones de cuisson peut varier en fonction des données du tableau. Elle change en fonction du matériau et des dimensions du récipient.

Pour un transfert de chaleur et des résultats de cuisson optimaux, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui

de la zone de cuisson (c.-à-d. la valeur maximale du diamètre du récipient dans « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson »). N'utilisez pas de récipients d'un diamètre supérieur au diamètre de la zone de cuisson.

12. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

12.1 Informations produits conformément aux réglementations d'écoconception de l'UE pour les plaques de cuisson

Identification du modèle	NCH84B03FB		
Type de table de cuisson	Plan de cuisson intégré		
Nombre de zones de cuisson	4		
Technologie de chauffage	Induction		
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Avant gauche	21.0 cm	
	Arrière gauche	21.0 cm	
	Avant droite	14.5 cm	
	Arrière droite	18.0 cm	

Consommation d'énergie par zone de cuisson (EC electric cooking)	Avant gauche	189.1 Wh/kg
	Arrière gauche	189.1 Wh/kg
	Avant droite	180.2 Wh/kg
	Arrière droite	178.3 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)		184.2 Wh/kg

IEC / EN 60350-2 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 2 : Tables de cuisson - Méthodes de mesure des performances.

Les mesures d'énergie se rapportant à la surface de cuisson sont identifiées par les repères des zones de cuisson correspondantes.

12.2 Table de cuisson - Économie d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie pendant la cuisson quotidienne si vous suivez les conseils ci-dessous.

- Lorsque vous faites chauffer de l'eau, n'utilisez que la quantité dont vous avez besoin.
- Dans la mesure du possible, placez toujours les couvercles sur les récipients de cuisson.
- Placez les récipients directement au centre de la zone de cuisson.
- Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou pour les faire fondre.

12.3 Informations produits pour la consommation d'énergie et le temps maximum requis pour atteindre le mode basse consommation applicable

Consommation d'énergie pondérée en mode « arrêt »	0.3 W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	2 min

12.4 Fiche d'informations produits et informations produits conformément aux réglementations de l'UE relatives à l'étiquetage énergétique et à l'écoconception pour les hottes

Fiche d'information sur le produit selon le règlement (EU) No 65/2014		
Nom du fournisseur ou marque	AEG	
Référence du modèle	NCH84B03FB	
Consommation d'énergie annuelle - AEGhotte	32.7	kWh/a
Classe d'efficacité énergétique	A+	
Efficacité fluidodynamique - FDEhotte	32.0	
Classe d'efficacité fluidodynamique	A	
Efficacité lumineuse - LEhotte	-	lux/W
Classe d'efficacité lumineuse	-	
Efficacité de filtration des graisses - GFEhotte	85.1	%
Classe d'efficacité de filtration des graisses	B	

Débit d'air minimale en fonctionnement normal	270.0	m³/h
Débit d'air maximale en fonctionnement normal	550.0	m³/h
Débit d'air en mode intensif ou «boost»	650.0	m³/h
Puissance sonore pondérée A à la vitesse minimum	50	db(A) re 1 pW
Puissance sonore pondérée A à la vitesse maximum	66	db(A) re 1 pW
Puissance sonore pondérée A à la vitesse intensive ou de boost	69	db(A) re 1 pW
Consommation d'électricité mesurée en mode «arrêt» - Po	0.49	W
Consommation d'électricité mesurée en mode «veille» - Ps	-	W
Informations supplémentaires selon le règlement (EU) No 66/2014		
Facteur d'accroissement dans le temps - f	0.8	
Indice d'efficacité énergétique - EEIhotte	42.6	
Débit d'air mesuré au point de rendement maximal - QBEP	286.7	m³/h
Pression d'air mesurée au point de rendement maximal - PBEP	449	Pa
Débit d'air maximal - Qmax	650.0	m³/h
Puissance électrique à l'entrée mesurée au point de rendement maximal - WBEP	111.9	W
Puissance nominale du système d'éclairage - WL	-	W
Éclairage moyen du système d'éclairage sur la surface de cuisson - Emoyen	-	lux

Appareil testé conformément aux normes : IEC / EN 61591, IEC / EN 60704-1, IEC / EN 60704-2-13, IEC / EN 50564.


12.5 Hotte - Économie d'énergie


Vous pouvez économiser de l'énergie pendant la cuisson quotidienne si vous suivez les conseils ci-dessous.

- Lorsque vous commencez la cuisson, réglez le ventilateur de la hotte à une vitesse faible. Une fois la cuisson terminée, maintenez la hotte en fonctionnement pendant quelques minutes.

- Augmentez la vitesse du ventilateur uniquement pour vous débarrasser de grandes quantités de vapeur ou de fumée. Il est recommandé d'utiliser la fonction Boost uniquement dans des situations extrêmes.
- Nettoyez régulièrement le filtre de la hotte et remplacez-le si nécessaire pour maintenir son efficacité.
- Utilisez le diamètre maximal du système de conduits pour optimiser l'efficacité et minimiser le bruit.

13. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre

sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans

votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

FR Concerne la France uniquement :



FR

Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR



Willkommen bei AEG! Danke, dass Sie sich für unser Gerät entschieden haben.



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

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	32
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	35
3. MONTAGE.....	38
4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	41
5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG.....	43
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	43
7. ZUSATZFUNKTIONEN.....	47
8. TIPPS UND HINWEISE.....	49
9. REINIGUNG UND PFLEGE.....	52
10. FEHLERSUCHE.....	55
11. TECHNISCHE DATEN.....	58
12. ENERGIEEFFIZIENZ.....	58
13. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	60

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 nur für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- **WARNUNG:** Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann ggf. zu einem Brand führen.
- Rauch ist ein Hinweis auf Überhitzung. 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.
- **VORSICHT:** Der Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Garvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochfelds gelegt werden, da diese heiß werden können.
- 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.

- 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!

Andernfalls besteht Verletzungsgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.

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

um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.

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

2.2 Elektrischer Anschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

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

Installationsbroschüre vorgenommen werden.

- muss das Gerät geerdet werden.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ordnungsgemäß installiert ist. Lockere und unsachgemäße Stromnetzkabel 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 (Schraubversicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

2.3 Gebrauch

WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- 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 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 auf „aus“.
- Legen Sie kein Besteck und 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.
- 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.

- 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.
- Gebräutes 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.

- Lassen Sie heißes Kochgeschirr nicht auf dem Bedienfeld, um Verbrennungen zu vermeiden.
- 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.
- 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 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.

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

WARNING!

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

WARNING!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

3.1 Vor der Montage

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

Seriennummer

3.2 Einbau-Kochfelder

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

3.3 Aufbau

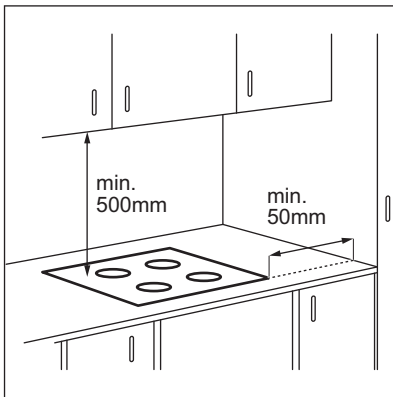
Ausführliche Informationen zur Installation Ihres Kochfelds finden Sie in der Installationsanleitung.

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.

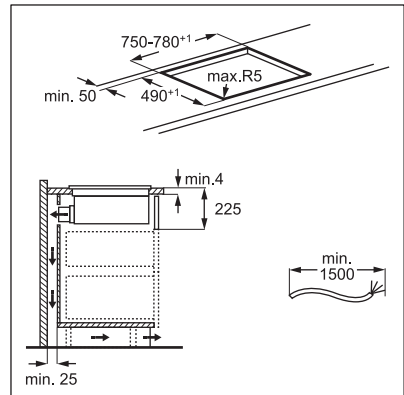
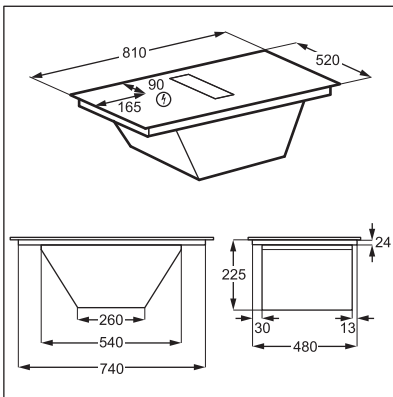


Nur für ausgewählte Länder

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 die Videoanleitung „So installieren Sie Ihr AEG Induktionskochfeld mit Dunstabzug“, indem Sie den vollständigen Namen eingetippt, der in der folgenden Grafik angegeben ist.



How to install your AEG induction extractor hob



Filtergehäuse-Montage

Das Gerät muss immer mit allen im Lieferumfang enthaltenen Filtern verwendet werden.

Stellen Sie vor der ersten Inbetriebnahme sicher, dass die langlebigen Aktivkohle-Filter mit den Griffen nach innen in das Gehäuse eingesetzt werden. Siehe „Reinigung der Haubenfilter“. Setzen Sie das Filtergehäuse nach der Montage in den Hohlraum der Haube ein und platzieren Sie das Gitter auf der Haube.

3.4 Anschlusskabel

- Das Kochfeld wird mit einem Anschlusskabel.
- Um das beschädigte Netzkabel zu ersetzen, verwenden Sie den Kabeltyp, der einer Temperatur von 125 °C oder höher standhält.
- Der einzelne Draht muss einen Durchmesser von mindestens 1,5 mm² aufweisen.

- Wenden Sie sich bitte an Ihr lokales Servicezentrum. 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!

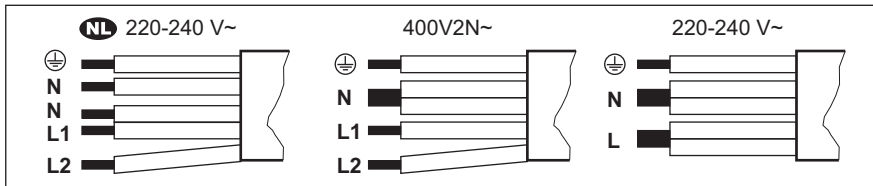
Schließen Sie das Kabel nicht ohne Aderendhülle an.

Einphasiger Anschluss

1. Entfernen Sie die Aderendhülle 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 Aderendhülle am Ende des gemeinsamen Drahts an (Spezialwerkzeug erforderlich).

NL-Verbindung

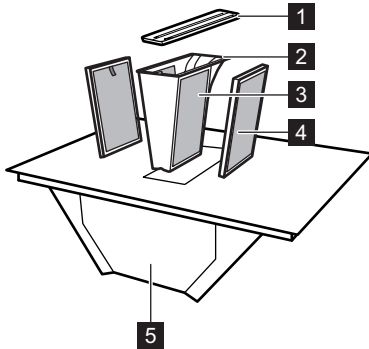
1. Entfernen Sie die Aderendhülle von den blauen Drähten.
2. Entfernen Sie einen Teil der Isolierung der blauen Kabelenden.
3. Bringen Sie eine neue Aderendhülle an jedem Drahtende an (Spezialwerkzeug erforderlich).



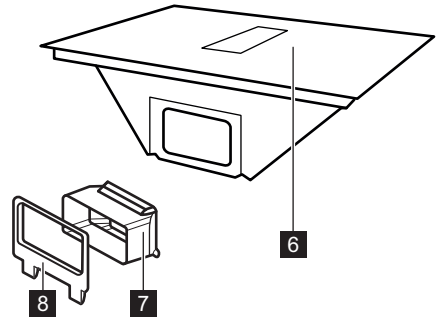
NL 220 - 240 V~	Zweiphasige Verbindung: 400 V2N~	Einphasige Verbindung: 220 - 240 V~
5 x 1,5 mm ²	5 x 1,5 mm ² oder 4 x 2,5 mm ²	5 x 1,5 mm ² oder 3 x 4 mm ²
Grün - gelb	Grün - gelb	Grün - gelb
N Blau und blau	N Blau und blau	N Blau und blau
L1 Schwarz	L1 Schwarz	L Schwarz und braun
L2 Braun	L2 Braun	

4. GERÄTEBESCHREIBUNG

4.1 Produktübersicht

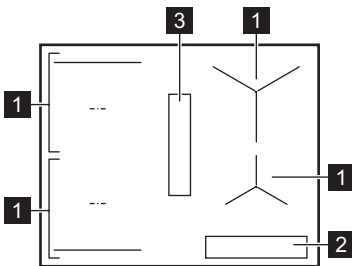


- 1 Gitter
- 2 Fettfiltergehäuse
- 3 Fettfilter (nicht entfernbar)
- 4 Langlebiger Aktivkohle-Filter
- 5 Tropfschale (unter dem Haubensystem)



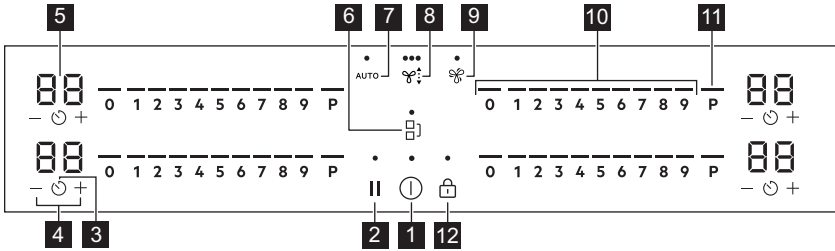
- 6 Kochfeld
- 7 Luftkanal-Adapter
- 8 Luftkanalanschluss für die Rückwand

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	🔒	Sperren / Kindersicherung Verriegeln / Entriegeln des Bedienfelds.

4.4 Display-Anzeigen

Anzeige	Beschreibung
ⓔ + Ziffer	Es ist eine Störung aufgetreten.
🌀	Der langlebige Aktivkohle-Filter muss regeneriert werden.
☰ / ☲ / ☱	OptiHeat Control (Restwärmeanzeige, 3-stufig): Weitergaren / Warmhalten / Restwärme.

5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG







WARNUNG!


Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Leistungsbegrenzung

Leistungsbegrenzung definiert, wie viel Strom das Kochfeld insgesamt verbraucht, innerhalb der Grenzen der Hausinstallationssicherungen. Das Kochfeld ist standardmäßig auf die höchste verfügbare Leistungsstufe eingestellt.

Verringern oder Erhöhen der Leistungsstufe:

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

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Ein- und Ausschalten

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

6.2 Topferkennung

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

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

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

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

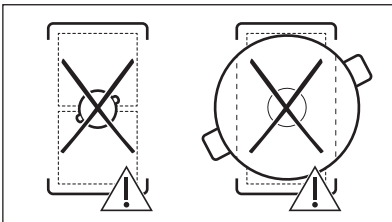
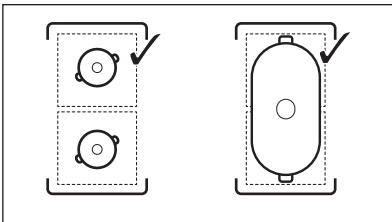
6.3 Verwenden der Kochzonen

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

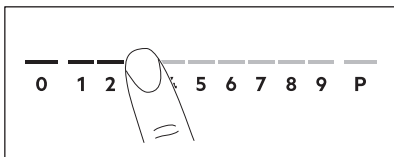


Verwenden Sie für eine optimale Wärmeübertragung Kochgeschirr mit einem Boden, dessen Durchmesser der Größe der Kochzone entspricht (d. h. der maximale Durchmesser des Kochgeschirrs in „Technische Daten“ > „Spezifikation der Kochzonen“). Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr für Induktionskochfelder geeignet ist. Weitere Informationen zum Kochgeschirr finden Sie im Kapitel „Praktische Tipps und Hinweise“.

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



6.4 Kochstufe



1. Drücken Sie die gewünschte Kochstufe auf der Einstellskala.

Die Anzeigen oberhalb der Bedienleiste erscheinen bis zur gewählten Heizstufe.

2. Um eine Kochzone auszuschalten, drücken Sie 0.

6.5 PowerBoost

Diese Funktion stellt den Induktionskochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. Für die Induktionskochzone kann diese Funktion nur für einen begrenzten Zeitraum eingeschaltet werden. Danach schaltet die Induktionskochzone automatisch wieder auf die höchste Kochstufe um.



Siehe Kapitel „Technische Daten“.

Einschalten der Funktion für eine Kochzone: Berühren Sie **P**.

Ausschalten der Funktion: Ändern Sie die Kochstufe.

6.6 OptiHeat Control (3-stufige Restwärmearzeige)

! WARNUNG!

/ / Solange die Anzeige leuchtet, besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme.

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

Die Anzeigen erscheinen, wenn eine Kochzone heiß ist. Sie zeigen den Restwärmegrad der Kochzonen an, die 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-Optionen



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.

Kurzzeitwecker

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

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

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

6.8 Leistungsbegrenzung

Sind mehrere Zonen eingeschaltet und die verbrauchte Leistung überschreitet die Begrenzung der Stromversorgung, teilt diese Funktion die verfügbare Leistung zwischen allen Kochzonen auf. 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 entsprechend der Reihenfolge der Auswahl auf die anderen Kochzonen aufgeteilt.
- Bei Kochzonen, deren Leistung reduziert ist, blinkt die Bedienleiste und zeigt die maximal möglichen Heizstufen an.
- Warten Sie, bis das Display aufhört zu blinken oder reduzieren Sie die Kochstufe der zuletzt ausgewählten Kochzone. Die Kochzonen arbeiten mit der reduzierten Kochstufe weiter. Ändern Sie bei Bedarf die Kochstufen der Kochzonen manuell.
- Die Dunstabzugshaube ist immer als elektrische Last verfügbar.


6.9 Funktionen der Abzugshaube

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Manueller Modus

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.

- Um die Haube zu deaktivieren, drücken

Sie wiederholt , bis die Anzeigen über dem Symbol verschwinden.

AUTO


Die Funktion passt die Ventilatorzahlstufe automatisch an die Temperatur der Kochzone an. Die Funktion wird in der Regel standardmäßig aktiviert.

Der AUTO-Modus bietet vier Ventilatorzahlstufen: H1-H4 (niedrig bis intensiv). H4 ist standardmäßig eingestellt. Sie können den Modus in den Einstellungen ändern. Siehe „Menü-Struktur“.

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.

- Drücken und halten Sie  um das Kochfeld zu aktivieren.
- Wenn die Funktion nicht standardmäßig eingeschaltet ist, drücken Sie AUTO, um sie zu aktivieren.

Ein Signal ertönt und eine Anzeige über dem Symbol erscheint.

- Stellen Sie das Kochgeschirr auf das Kochfeld und wählen Sie eine Heizstufe. Erhöhen oder verringern Sie die Heizstufe nach Bedarf.


Die Dunstabzugshaube reagiert auf die Temperatur der Kochzone und erhöht oder verringert die Ventilatorgeschwindigkeit entsprechend. Es erscheinen die Anzeigen über dem Haubensymbol.

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

AUTO wird je nach eingestelltem Modus (H1-H4) einige Zeit lang ausgeführt.



Die Ventilatorgeschwindigkeit kann während des Garvorgangs manuell durch


Drücken von  eingestellt werden.

Um die Funktion auszuschalten, drücken Sie AUTO. Ein Signal ertönt und die Anzeige über dem Symbol erlischt.

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.

- Drücken Sie , um die Funktion zu aktivieren.

Ein Signal ertönt und eine Anzeige über dem Symbol erscheint.

- Drücken Sie bei Bedarf erneut , um die Funktion zu deaktivieren.

Die Funktion kann maximal 8 Minuten lang ununterbrochen arbeiten. Nach dieser Zeit wechselt die Einstellung der Lüftergeschwindigkeit automatisch auf 3. Sie können die Funktion bei Bedarf wieder aktivieren.


Auto Breeze

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





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

Wenn die Funktion aktiviert ist, erscheint die obige AUTO Anzeige. 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:

- Öffnen Sie das Menü: Halten Sie die Taste  3 Sekunden lang gedrückt. Halten Sie dann Taste  gedrückt.
- Drücken Sie  auf dem vorderen Timer, bis **dF** auf dem Display erscheint.
- Drücken Sie **+** oder **-** auf dem vorderen Timer, bis **Aus (--)** erscheint.
- 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 Optio- nen
b	Ton	Ein / Aus (--)
P	Leistungsbegren- zung	15 - 73
H	AUTO-Modus	1 - 4
dF	Auto Breeze	Ein / Aus (--)


Sym- bol	Einstellung	Mögliche Optio- nen
E	Alarm / Fehlerhisto- rie	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, ausgeschaltet sind,


- Sie nach dem Einschalten des Kochfelds keine Heizstufe oder Lüfterdrehzahl einstellen,
- 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
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 Heizstufe 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. Zum Ausschalten der Funktion:

Drücken Sie .

Die vorherige Heizstufe / Lüftergeschwindigkeitseinstellung erscheint.

7.3 Sperren

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

Stellen Sie zuerst die Heizstufe / Dunstabzugshaubengeschwindigkeit ein.

Zum Aktivieren der Funktion: Drücken Sie .




Zum Ausschalten der Funktion: Drücken Sie  erneut.




Die Funktion wird deaktiviert, wenn Sie das Kochfeld ausschalten.



7.4 Kindersicherung

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

Zum Aktivieren der Funktion: Drücken Sie . 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 ① aus.

Kochen mit aktivierter Funktion: Drücken Sie ①, dann ① 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 ① 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 ①. Zum Einstellen oder Ändern der Wärmeeinstellung berühren Sie einen der Kontrollsensoren.

Zum Ausschalten der Funktion: Berühren Sie ①. Die Kochzonen arbeiten unabhängig voneinander.

8. TIPPS UND HINWEISE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

8.1 Kochgeschirr



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

Benutzen Sie für die Induktionskochzonen geeignetes Kochgeschirr.

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

Kochgeschirrmaterial

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

Kochgeschirr eignet sich für Induktionskochfelder, wenn:

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

Abmessungen des Kochgeschirrs

- Induktionskochzonen passen sich automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an. Siehe „Technische Daten“ > „Spezifikation für Kochzonen“ für die richtigen Kochgeschirrabmessungen. Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die ausgewählte Kochzone.
- Die Kochzoneneffizienz hängt vom Durchmesser des Kochgeschirrs ab. Verwenden Sie für eine optimale Wärmeübertragung Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser, der der Größe

der Kochzone entspricht (d. h. der maximale Kochgeschirrdurchmesserwert in „Technische Daten“ > „Spezifikation für Kochzonen“).

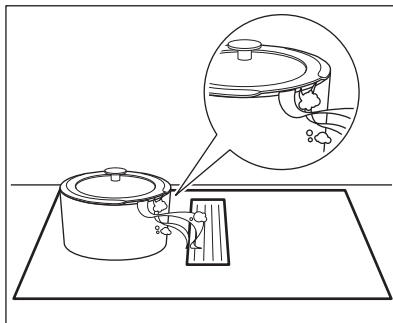
- Kochgeschirr mit einem Durchmesser, der kleiner als die angegebene Kochzone ist, nimmt nur einen Teil der von der Kochzone erzeugten Leistung auf, was zu einer langsameren Erwärmung führt.
- Verwenden Sie aus Sicherheitsgründen und für optimale Kochergebnisse nicht mehr Kochgeschirr als in der „Spezifikation 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.



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 Geräusche während des Betriebs



Die Geräusche sind normal und weisen nicht auf eine Störung hin. Die Geräusche des Kochgeschirrs können je nach Kochgeschirrmaterial und Leistungsstufe variieren.

Geräusche im Zusammenhang mit Kochgeschirr:

- 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.

Kochfeldbezogene Geräusche:

- Klicken: Elektrisches Umschalten:.
- Rauschen, Surren: Der Lüfter ist in Betrieb.
- Rhythmisches Geräusch: Kochgeschirr wird erkannt.

8.3 Öko Timer (Öko-Kurzzeitwecker)

Um Energie zu sparen, schaltet sich das Heizelement der Kochzone aus, schon bevor der Countdown-Timer ertönt. Der Unterschied in der Betriebszeit hängt von der eingestellten Kochstufe und der Dauer des Garvorgangs ab.

8.4 Vereinfachter Kochleitfaden

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

die Hälfte ihrer maximalen Leistung verbraucht.



Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

Kochstufe	Verwendung für:	Dauer (Min.)	Tipps
1	Warmhalten von gekochten Speisen.	nach Bedarf	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	Reis- und Milchgerichte köcheln lassen, Fertiggerichte aufwärmen.	25 - 50	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte nach der Hälfte der Zeit umrühren.
3 - 4	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch.	20 - 45	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 vom Kalb, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Krapfen.	nach Bedarf	Bei Bedarf umdrehen.
7 - 8	Scharfes Braten, Rösti, Lendenstücke, Steaks.	5 - 15	Bei Bedarf umdrehen.
9	Wasser kochen, Nudeln kochen, Fleisch anbraten (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites.		
P	Kochen Sie große Mengen Wasser. PowerBoost ist eingeschaltet.		

8.5 Tipps und Hinweise für die Abzugshaube

- Wenn die Abzugshaube nicht in Betrieb ist, können Sie Töpfe auf das Gitter 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 auch manuell einstellen.

9. REINIGUNG UND PFLEGE

⚠️ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

9.1 Allgemeine Informationen

- Reinige das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Verwende stets Kochgeschirr mit sauberen Böden.
- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Kochfelds nicht.
- Verwende ein spezielles Reinigungsmittel, das für die Oberfläche des Kochfelds geeignet ist.
- Verwende immer einen Schaber, der für Kochfelder mit Glasoberfläche empfohlen wird. Verwende den Schaber nur als zusätzliches Werkzeug zur Reinigung des Glases nach dem Standardreinigungsverfahren.

⚠️ WARNUNG!

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

9.2 Reinigen der Kochfelds

- **Sofort entfernen:** Geschmolzenen Kunststoff, Plastikfolie, Salz, Zucker und Lebensmittel mit Zucker, sonst kann der Schutz 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 abgekühlt ist:** Kalkringe, Wasserringe, Fettflecken, glänzende metallische Verfärbung. Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel. Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.
- **Entfernen Sie glänzende metallische Verfärbungen:** Benutzen Sie für die Reinigung der Glasoberfläche ein mit

einer Lösung aus Essig und Wasser angefeuchtetes Tuch.

9.3 Reinigung der Haube

Gitter

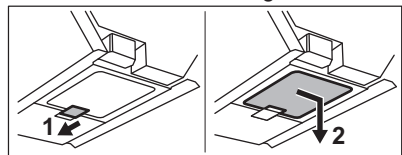
Das Gitter leitet die Luft in die Haube. Zusätzlich schützt es das Haubensystem und verhindert, dass versehentlich Fremdkörper hineinfallen. Das Gitter besteht aus Aluminium. Sie können das Gitter von Hand oder in der Spülmaschine waschen. Wischen Sie das Gitter mit einem weichen Lappen ab.

Tropfschale

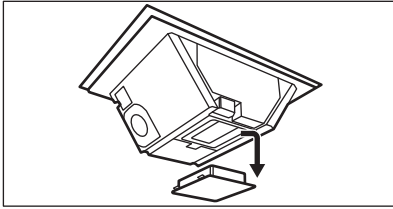
Unter der Haube befindet sich eine Tropfschale. Er fängt das bei jedem Garvorgang entstehende Kondenswasser auf. Zu jeder Zeit kann Wasser aus dem Haubensystem in die Tropfschale tropfen. Denken Sie daran, die Schale regelmäßig zu leeren. Die Tropfschale ist von oben sichtbar, sobald Sie das Gitter und das Filtergehäuse zusammen mit den Filtern entfernt haben.

Bevor Sie auf die Tropfschale zugreifen, achten Sie darauf, den Inhalt der Schublade oder des Schrankes unter dem Kochfeld vor versehentlich verschüttetem Wasser zu schützen.

1. Entriegeln Sie zunächst die mittlere Verriegelung auf der Rückseite, um auf die Tropfschale zuzugreifen. Schieben Sie die Verriegelung in die entgegengesetzte Richtung. Nehmen Sie die Tropfschale in beide Hände und schieben Sie sie vorsichtig nach rechts.



2. Schieben Sie die Tropfschale vertikal nach unten. Achten Sie darauf, dass kein Wasser verschüttet wird.



- Entsorgen Sie das Wasser und spülen Sie die Tropfschale aus. Sie können die Schale manuell (mit warmem Wasser, Seife und einem weichen Lappen/ Schwamm) oder in einem Geschirrspüler (Standardprogramm) waschen.

⚠️ WARNUNG!

Stellen Sie sicher, dass keine Flüssigkeit in die Haube gelangt.

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

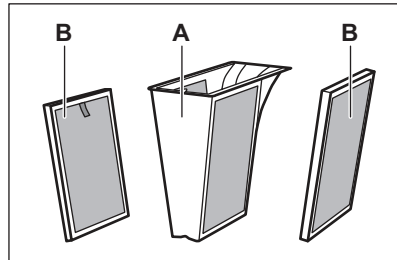
- Schalten Sie die Haube aus.
- Heben Sie das Gitter an und reinigen Sie den Haubenbereich vorsichtig mit warmem Wasser, einem feuchten Tuch oder Schwamm und einem milden Reinigungsmittel.
- Wischen Sie die überschüssige Flüssigkeit, die sich am Boden des Haubenhohlraums angesammelt hat, mit einem Schwamm oder einem trockenen Tuch weg.
- Reinigen Sie den Filter, falls erforderlich (siehe „Reinigung des Haubenfilters“).
- Leeren Sie die Tropfschale, falls erforderlich.
- Schalten Sie die Haube ein, stellen Sie die Lüfterdrehzahl auf Stufe 2 oder höher und lassen Sie ihn einige Zeit laufen, um die verbliebene Feuchtigkeit zu entfernen.

9.4 Reinigen und Regenerieren der Haubenfilter

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




Das Gerät muss immer mit allen im Lieferumfang enthaltenen Filtern verwendet werden.




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

langlebigen Aktivkohle-Filter **B** mit Aktivkohleschaum neutralisieren Rauch und Kochgerüche.

Reinigen und regenerieren Sie die Filter in regelmäßigen Abständen:

- Reinigen Sie die Fettfilter **A**, sobald angesammeltes Fett sichtbar wird. Die Reinigungshäufigkeit hängt von der Menge an Fett und Öl ab, die beim Kochen verwendet wird. Es wird empfohlen, die Filter einmal im Monat oder bei Bedarf häufiger zu reinigen.
- Reinigen Sie die langlebigen Aktivkohle-Filter **B** nur, wenn angesammeltes Fett sichtbar ist.
- Regenerieren Sie die langlebigen Aktivkohle-Filter **B** nur, wenn die Benachrichtigung  aktiviert ist. Die maximale Anzahl von Regenerationszyklen beträgt 8 (etwa 3 Jahre). Nach dieser Zeit müssen die Filter durch neue ersetzt werden.
- Darüber hinaus verfügt das Kochfeld über einen eingebauten Zähler mit einer Benachrichtigung, die Sie an die Reinigung der Fettfilter und die Regeneration der langlebigen Aktivkohle-Filter erinnert. Der Zähler für die Benachrichtigung startet automatisch, wenn Sie die Haube zum ersten Mal

einschalten. Nach 140 Betriebsstunden beginnt die Anzeige  zu blinken, um zu signalisieren, dass es an der Zeit ist, die Fettfilter **A** zu reinigen und die langlebigen Aktivkohle-Filter **B** zu regenerieren. Die Benachrichtigung bleibt 30 Sekunden lang eingeschaltet, nachdem Sie die Haube und das Kochfeld ausgeschaltet haben. Die Benachrichtigung verhindert nicht die Nutzung des Kochfelds.

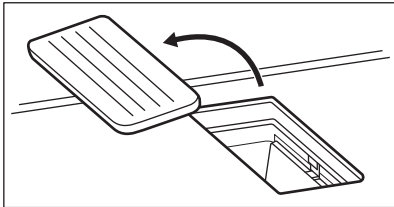
⚠️ WARNUNG!

Übersättigte Filter können eine Brandgefahr darstellen.

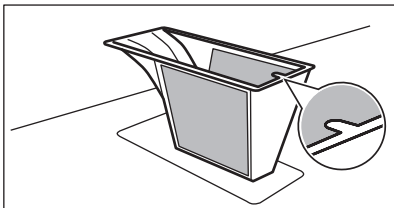
Demontage / Wiedermontage der Filter

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

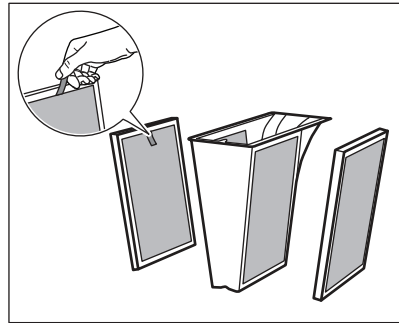
1. Entfernen Sie das Gitter.



2. Nehmen Sie das Fettfiltergehäuse heraus, indem Sie den hervorstehenden Griff nehmen.



3. Nehmen Sie die langlebigen Aktivkohle-Filter heraus, indem Sie den Griff nehmen.



4. Nach der Reinigung die Filtereinheit wieder zusammenbauen:
 - a. Schieben Sie die langlebigen Aktivkohle-Filter entlang der eingebauten Läufer in das Haubensystem.
 - b. Setzen Sie das Fettfiltergehäuse wieder ein.
 - c. Setzen Sie das Gitter wieder ein.

Reinigen der Fettfilter und des Fettfiltergehäuses



1. Waschen Sie das Fettfiltergehäuse mit den Fettfiltern vorsichtig in warmem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel und spülen Sie es dann 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 die Fettfilter und das Fettfiltergehäuse in der Spülmaschine bei einem beliebigen Standardprogramm mit weiterem Geschirr in derselben Ladung spülen.



Je nach Spülmitteltyp und Anzahl der Spülgänge kann es natürlich zu leichten Verfärbungen am Filter kommen. Dies hat keinen Einfluss auf die Leistung des Fettfilters.

Es wird nicht empfohlen, beim Reinigen / Trocknen der Filterkomponenten Papierhandtücher zu verwenden.

2. Lassen Sie sie einige Zeit bei Raumtemperatur trocknen.


3. Setzen Sie das Fettfiltergehäuse mit den Fettfiltern wieder ein.
4. Wenn die Benachrichtigung  eingeschaltet ist, drücken Sie  kurz, um den Zähler zurückzusetzen. Der Zähler wird neu gestartet.

Reinigung der langlebigen Aktivkohle-Filter


1. Waschen Sie die Filter behutsam und ohne Reinigungsmittel in warmem Wasser. Reinigungsmittel können die Aktivkohlefiltration beschädigen. Sie können bei Bedarf einen weichen Schwamm, einen weichen Lappen oder eine nicht scheuernde Reinigungsbürste verwenden, um Speisereste zu entfernen. Alternativ können Sie nach dem Entfernen der groben Verschmutzungen die Filter auch im Geschirrspüler bei 65-70 °C (mit einem Programm über 90 Min) ohne Spülmittel und ohne Geschirr reinigen.

2. Lassen Sie die Filter mindestens 24 Std bei Raumtemperatur trocknen. Die Filter müssen vor dem Zusammenbau vollständig getrocknet sein.
3. Bauen Sie die Filtereinheit wieder zusammen und setzen Sie sie wieder ein.

Regenerieren der langlebigen Aktivkohle-Filter



1. Reinigen Sie zuerst die Filter wie oben beschrieben.
2. Legen Sie die Filter bei 100 °C 120 Min lang in den Backofen. Legen Sie die Filter auf den mittleren Kombirost. Verwenden Sie eine Backofenfunktion ohne Gebläse.
3. Bauen Sie die Filtereinheit wieder zusammen und setzen Sie sie wieder 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“.

Störung	Mögliche Ursache	Problembesehung
	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. Sie können 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“.
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  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 Servicezentrum.
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 Sperren ist eingeschaltet.	Siehe „Kindersicherung“ und „Verriegelung“.
Die Einstellskala blinkt.	Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone oder die Kochzone ist nicht vollständig bedeckt. Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr.	Stellen Sie das Kochgeschirr so auf die Kochzone, dass sie vollständig bedeckt wird. 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“.
Das Erhitzen dauert lange.	Das Kochgeschirr ist zu klein und erhält nur einen Teil der von der Kochzone erzeugten Leistung.	Verwenden Sie für eine optimale Wärmeübertragung Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser, der der Größe der Kochzone entspricht (d. h. der maximale Kochgeschirrdurchmesserwert in „Technische Daten“ > „Spezifikation für Kochzonen“).

Störung	Mögliche Ursache	Problembesehung
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 von der Stromversorgung. 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 Dampf-abzugsdeckel 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 Dampf-abzugsdeckeln, die für die Verwendung mit der integrierten Haube empfohlen werden.
	Der Haubenfilter ist übersättigt.	Reinigen und regenerieren Sie den Haubenfilter und setzen Sie die Benachrichtigung zurück. Siehe „Reinigung und Pflege“.
 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 Garantiebroschüre.

11. TECHNISCHE DATEN

11.1 Typenschild

Modell NCH84B03FB
Typ 67 D4A 01 AD
Induktion 7.35 kW
Ser.-Nr.
AEG

Produkt-Nummer (PNC) 949 598 227 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Hergestellt in: Deutschland
7.35 kW


11.2 Technische Daten der Kochzonen

Kochzone	Nennleistung (höchste Koch- stufe) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximale Dauer [Min]	Kochgeschirr- durchmesser [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 Wärmeübertragungs- und Kochergebnisse

Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser, der der Größe der Kochzone entspricht (d. h. der maximale Kochgeschirrdurchmesser in der Tabelle). Verwenden Sie kein Kochgeschirr, das größer als der Durchmesser der Kochzone ist.

12. ENERGIEEFFIZIENZ

12.1 Produktinformationen gemäß der Ökodesign-Richtlinie der EU für Kochplatten

Modellbezeichnung	NCH84B03FB	
Kochfeldtyp	Einbau-Kochfeld	
Anzahl der Kochzonen	4	
Heiztechnik	Induktion	
Durchmesser der kreisförmigen Kochzonen (Ø)	Vorne links	21.0 cm
	Hinten links	21.0 cm
	Vorne rechts	14.5 cm
	Hinten rechts	18.0 cm

Energieverbrauch pro Kochzone (EC electric cooking)	Vorne links	189.1 Wh/kg
	Hinten links	189.1 Wh/kg
	Vorne rechts	180.2 Wh/kg
	Hinten rechts	178.3 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)		184.2 Wh/kg

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

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

12.2 Kochfeld - Energie sparen

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

- Wenn Sie Wasser erhitzen, verwenden Sie nur die Menge, die Sie benötigen.
- Legen Sie nach Möglichkeit immer Deckel auf das Kochgeschirr.
- Stellen Sie das Kochgeschirr direkt in die Mitte der Kochzone.
- Nutzen Sie die Restwärme, um Speisen warm zu halten oder zum Schmelzen.

12.3 Produktinformationen für Stromverbrauch und maximale Zeit bis zum Erreichen des entsprechenden Energiesparmodus

Energieverbrauch im Aus-Zustand	0.3 W
Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen	2 Min

12.4 Produktinformationsblatt und die Produktinformationen für Dunstabzugshaube gemäß EU-Energiekennzeichnungs- und Ökodesignverordnungen

Produktdatenblatt gemäß EU-Norm 65/2014		
Name oder Warenzeichen des Lieferanten	AEG	
Modellkennung	NCH84B03FB	
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	-	
Fettabscheidegrads - 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	m ³ /h
A-gewichtete Schalleistung bei niedrigster Gebläsestufe	50	db(A) re 1 pW
A-gewichtete Schalleistung bei höchster Gebläsestufe	66	db(A) re 1 pW
A-gewichtete Schalleistung 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-Norm 66/2014		
Zeitverlängerungsfaktor - f	0.8	
Energieeffizienzindex - EElhood	42.6	
Gemessener Luftvolumenstrom im Bestpunkt - QBEP	286.7	m ³ /h
Gemessener Luftdruck im Bestpunkt - PBEP	449	Pa
Maximaler Luftstrom - Qmax	650.0	m ³ /h
Gemessene elektrische Eingangsleistung im Bestpunkt - WBEP	111.9	W
Nennleistung des Beleuchtungssystems - WL	-	W
Durchschnittliche Beleuchtungsstärke des Beleuchtungssystems auf der Kochoberfläche - E _{middle}	-	Lux

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

12.5 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

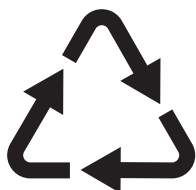


Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen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

abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

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

Hinweise zum Recycling



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

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

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

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

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

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



aeg.com

701133033-B-462024



CE