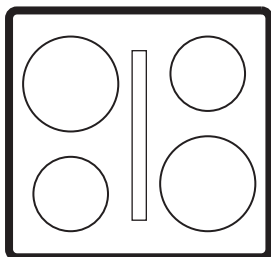


# AEG

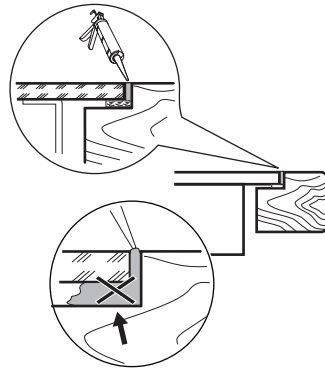
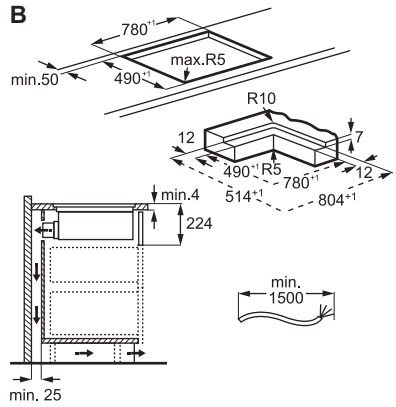
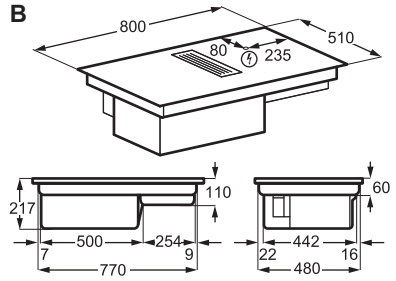
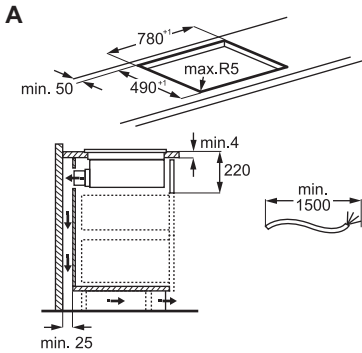
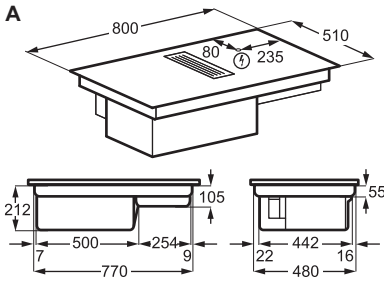
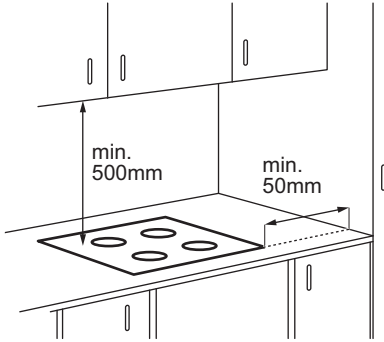


[aeg.com/register](https://aeg.com/register)



XCD6847CS

# MONTAGE





## SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Installation und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferten Anweisungen durch. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

### **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 spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es sachgemäß.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere während der Nutzung und Kühlung fern.
- Aktivieren Sie die Kinderschutzvorrichtung, falls verfügbar.

- Kinder dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht reinigen oder pflegen.

## Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- **WARNUNG: Brandgefahr:** Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- **VORSICHT:** Der Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Garvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNUNG:** Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und könnte zu einem Brand führen.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während

des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.

- Rauchbildung deutet auf Überhitzung hin. Verwenden Sie niemals Wasser, um das Kochfeuer zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und löschen Sie Flammen beispielsweise mit einer Löschdecke oder einem Deckel.
- **WARNUNG:** Das Gerät darf nicht durch ein externes Schaltgerät, wie eine Zeitschaltuhr, mit Strom versorgt oder an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der von einem Programm regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochfelds gelegt werden, da diese heiß werden können.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschränk 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 Topferken-  
nung.
- **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 Absaugfilter regelmäßig und entfernen Sie Fettablagerungen, um Brandgefahr zu vermeiden.
  - Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von dem Hersteller, seinem autorisierten Servicezentrum oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
  - Falls das Gerät direkt an die Spannungsversorgung angeschlossen werden soll, muss die elektrische Installation mit einer Trennvorrichtung ausgerüstet sein, die eine allpolige Trennung vom Netz ermöglicht. Die vollständige Trennung muss den Anforderungen der Überspannungskategorie III entsprechen. Die Mittel zum Trennen müssen gemäß den Verdrahtungsregeln in die feste Verkabelung integriert werden.

- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, diejenigen, die vom Hersteller in der Bedienungsanleitung als ge-

eignet empfohlen werden, oder die im Gerät enthaltene Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.

## SICHERHEITSHINWEISE

### Installation

#### **WARNUNG!**

Dieses Gerät darf nur von einem qualifizierten Techniker installiert werden.

#### **WARNUNG!**

Andernfalls besteht Verletzungsgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Ausführliche Montageanweisungen finden Sie in der Installationsbroschüre.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät bewegen, da es schwer ist. Tragen Sie Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten des Schrankes mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Stellen Sie das Gerät nicht neben einer Tür oder unter einem Fenster auf, um zu verhindern, dass heißes Kochgeschirr aus dem Gerät fällt, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Installieren Sie das Gerät nicht so, dass Abluft in eine Wandöffnung entweicht, es sei denn, diese ist für diesen Zweck vorgesehen.
- Für die kanallose Installation muss die Ventilatoröffnung direkt an der Wand positioniert oder durch eine zusätzliche Schrankwand getrennt werden, um den Zugang zu den Ventilatorblättern zu verhindern.

- Jedes Gerät besitzt Kühlventilatoren auf seiner Unterseite.
- Ist das Gerät über einer Schublade installiert:
  - Lagern Sie keine kleinen Gegenstände oder Papier, die die Ventilatoren beschädigen oder das Kühlsystem beeinträchtigen könnten.
  - Zwischen der Unterseite des Geräts und dem Inhalt der Schublade muss ein Mindestabstand von 2 cm eingehalten werden.
- Entfernen Sie Trennplatten, die im Küchenmöbel unter dem Gerät installiert sind.

### Elektrischer Anschluss

#### **WARNUNG!**

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sollten von einer qualifizierten Elektrofachkraft gemäß dem Anschlussdiagramm oder der Installationsbroschüre vorgenommen werden.
- Bei der Abgasinstallation und bei vorhandenem oder vorgeschriebenem Zubehör (Wandventil, Fensterschalter und/oder Fensteröffner) sollten die elektrischen Anschlüsse von einer qualifizierten Elektrofachkraft gemäß dem Anschlussdiagramm oder der Installationsbroschüre vorgenommen werden.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Trennen Sie das Gerät vor jeglichem Betrieb von der Stromversorgung.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Lose oder fehlerhafte Netzkabel oder Stecker können zu einer Überhitzung der Klemme führen.

- Verwenden Sie das richtige Netzkabel.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht verknoten.
- Stellen Sie sicher, dass ein Stoßschutz installiert ist.
- Verwenden Sie die Klemme für die Zugentlastung am Kabel.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel oder der Stecker (falls zutreffend) keine heißen Oberflächen berührt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabel.
- Vermeiden Sie es, den Netzstecker und das Kabel zu beschädigen. Falls ein Austausch erforderlich ist, muss dieser von unserem autorisierten Servicezentrum oder einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.
- Der Stoßschutz von stromführenden und isolierten Teilen muss sicher befestigt werden und darf ohne Werkzeug nicht entfernbar sein.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie nach der Installation den Zugang zum Netzstecker sicher.
- Wenn die Netzsteckdose locker ist, darf der Netzstecker nicht eingesteckt werden.
- Trennen Sie das Gerät nicht, indem Sie am Netzkabel ziehen. Ziehen Sie immer am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur korrekte Trennvorrichtungen: Leitungsschutzschalter, Sicherungen (aus der Halterung entfernte Schraubsicherungen), Fehlerstrom-Schutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der das Gerät allpolig von der Spannungsversorgung getrennt werden kann, mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm.

## Verwendung

### **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 regelmäßig von einem qualifizierten Techniker überprüft werden.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie die Kochzone nach jedem Gebrauch aus.
- Stellen Sie kein Besteck oder Topfdeckel auf die Kochzonen, da diese heiß werden können.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es in Kontakt mit Wasser gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Ist die Oberfläche des Geräts gesprungen, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung, um einen Stromschlag zu verhindern.
- Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Geben Sie die Lebensmittel vorsichtig in das heiße Öl, da es spritzen kann.
- Verwenden Sie niemals eine offene Flamme, wenn die integrierte Haube in Betrieb ist.
- Verwenden Sie keine Aluminiumfolie oder andere Materialien zwischen der Kochfläche und dem Kochgeschirr, sofern vom Hersteller dieses Geräts nicht anders angegeben.
- Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör für dieses Gerät.

### **WARNUNG!**

Brand- und Explosionsgefahr.

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

### **WARNUNG!**

Risiko von Schäden am Gerät.

- Lassen Sie heißes Kochgeschirr nicht auf dem Bedienfeld, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Legen Sie keine heißen Topfdeckel auf die Glasoberfläche des Geräts.
- Lassen Sie Kochgeschirr nicht leerkochen.

- Um Beschädigungen der Oberfläche zu vermeiden, achten Sie darauf, dass keine Gegenstände oder Kochutensilien auf das Gerät fallen.
- Schalten Sie die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr oder ohne Kochgeschirr ein.
- Entfernen Sie niemals das Gitter oder den Filter, während die Abzugshaube oder das Kochfeld in Betrieb ist.
- Verwenden Sie niemals eine offene Flamme, wenn die integrierte Haube in Betrieb ist.
- Decken Sie den Einlass der integrierten Haube nicht mit Kochgeschirr ab.
- Greifen Sie nicht auf die Unterseite des Geräts zu, solange das Kochfeld oder der Dunstabzug in Betrieb ist.
- Stellen Sie keine kleinen oder leichten Gegenstände in der Nähe der integrierten Haube ab, um die Gefahr des Einklemmens zu vermeiden.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder mit einem beschädigten Boden kann Kratzer an dem Glas / der Glaskeramik verursachen. Heben Sie das Kochgeschirr immer an, wenn Sie es auf der Kochfläche bewegen müssen.
- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z. B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen.

- Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbelichtung geeignet.
- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an das autorisierte Servicezentrum. Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

## 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.

## Entsorgung

### **WARNUNG!**

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.


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

## MONTAGE

### Vor der Installation

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

### Zusammenbau des Kochfelds

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

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

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

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

**Nur für ausgewählte Länder:** Im Falle einer Abgasinstallation kann ein Fensterschalter erforderlich sein (wenden Sie sich an einen autorisierten Techniker). Dieser muss separat erworben werden, da er nicht im Lieferumfang des Kochfelds enthalten ist. Der Fensterschalter muss von einem autorisierten Techniker installiert werden. Siehe Installationshandbuch.

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

### Zusammenbau des Filtergehäuses

Das Gerät muss immer mit allen im Lieferumfang enthaltenen Filtern verwendet werden. Stellen Sie vor der ersten Inbetriebnahme sicher, dass der Filter in das Gehäuse eingesetzt wird, wobei die schwarzen Seiten nach innen und die silbernen Seiten nach außen zeigen. Sobald das Filtergehäuse zusammengebaut ist, setzen Sie es in die Abzugshaube und legen das Gitter auf die Abzugshaube.

### Anbringen der Dichtung

#### Aufliegende Montage

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

#### Integrierte Montage

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

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

## Anschlusskabel

### **WARNUNG!**

Alle elektrischen Anschlüsse müssen von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.

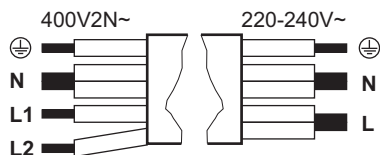
- Das Kochfeld wird mit einem Anschlusskabel geliefert.
- Um das beschädigte Netzkabel zu ersetzen, verwenden Sie den Kabeltyp H05V2V2-F, der einer Temperatur von 90 °C oder höher standhält.
- Der einzelne Draht muss einen Durchmesser von mindestens 1,5 mm<sup>2</sup> aufweisen.
- Verbindungen über Kontaktstecker, durch Anbohren oder Löten der Drahtenden sowie das Anschließen des Kabels ohne Aderendhülse sind verboten.
- Wenden Sie sich bitte an Ihr örtliches autorisiertes Servicezentrum. Das Anschlusskabel darf nur von einem qualifizierten Elektriker ersetzt werden.

### Einphasiger Anschluss

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

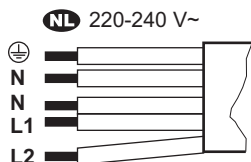
### Zweiphasiger Anschluss

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



<b>Einphasige Verbindung: 220 - 240 V~ (5x1,5 mm<sup>2</sup> or 3x4 mm<sup>2</sup>)</b>	<b>Zweiphasige Verbindung: 400 V2N~ (5x1,5 mm<sup>2</sup> or 4x2,5 mm<sup>2</sup>)</b>
---	--

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



**NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm<sup>2</sup>)**

⊕	Grün – gelb
N	Blau und blau

**NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm<sup>2</sup>)**

L1	Schwarz
L2	Braun

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

### Verringern oder Erhöhen der Leistungsstufe:

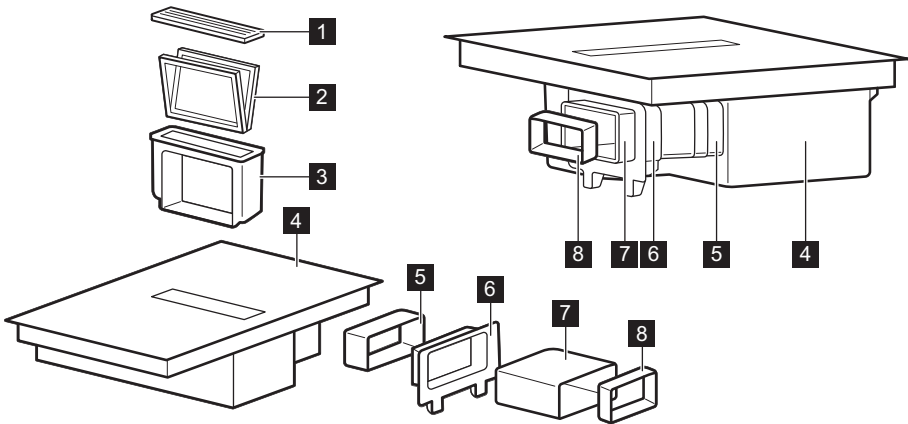
1. Öffnen Sie das Menü: Halten Sie 3 Sekunden lang gedrückt. Danach halten Sie gedrückt.
2. auf dem vorderen Timer drücken, bis angezeigt wird.
3. Um zwischen den Einstellungen zu navigieren, drücken Sie / auf dem vorderen Timer.
4. zum Beenden drücken.

### Leistungsstufen:

P72 - 7,200 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

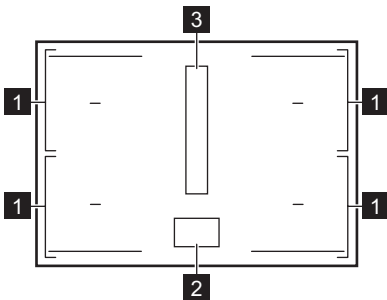
# GERÄTEBESCHREIBUNG

## Produktübersicht



- 1** Rost
- 2** Filter
- 3** Filtergehäuse
- 4** Kochfeld
- 5** Steckverbinder
- 6** Schrankrückwandbefestigung
- 7** Rohr
- 8** Adapter

## Anordnung der Kochflächen



- 1** Induktionskochzone
- 2** Bedienfeld
- 3** Abzugshaube


## Symbole auf dem Bedienfeld und im Display

### Symbol / Anzeige

⓪	Ein / Aus
	Pause
🕒, + / -	Timer
📶	Bridge
AUTO	Automatikbetrieb der Haube
🌀	Boost
🌿	Breeze
P	PowerBoost
🔒	Verriegelung/Kindersicherung
⚠ + Ziffer	Es ist eine Störung aufgetreten.
🌀	Der Haubenfilter muss regeneriert werden.
🔌, 🔌, 🔌	OptiHeat Control

# TÄGLICHER GEBRAUCH

## Gebrauch des Kochfeldes

Halten Sie  gedrückt, um das Kochfeld ein- oder auszuschalten. Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Kochzone und wählen Sie mit der Bedienleiste die gewünschte Kochstufe. Um eine Kochzone auszuschalten, drücken Sie 0.

## Eco Timer

Um Energie zu sparen, deaktiviert sich die Kochzone kurz vor Ablauf des Timers.

## Kochgeschirr

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

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

## Kochgeschirrmaterial

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

## Geräusche während des Betriebs

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

- Knacken: Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Pfeifgeräusch: Es ist eine hohe Kochstufe aktiviert und das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).

- Summen: Eine hohe Heizstufe ist aktiviert.
- Klicken: elektrisches Schalten erfolgt.
- Zischen, Summen: Der kühlende Ventilator arbeitet.
- Rhythmisches Geräusch: Kochgeschirr wird erkannt.

## Topferkennung

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

## Automatische Abschaltung

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

## OptiHeat Control (3-stufige Restwärmeanzeige)

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

## Leistung

Wenn das Kochfeld die maximale verfügbare Leistung erreicht, wird die Leistung der Kochzonen automatisch reduziert, um die Sicherungen der Hausinstallation zu schützen. Bei Kochzonen, deren Leistung reduziert ist, blinkt die Bedienleiste und zeigt die maximal möglichen Heizstufen an.




## P PowerBoost


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

Mit **P** aktivieren. Nach Ablauf der begrenzten Zeit kehrt die Kochzone zur höchsten Kochstufe zurück. Ausschalten der Funktion: Ändern Sie die Kochstufe.

## Timer

Zur Festlegung der Betriebszeit einer Kochzone.

Stellen Sie eine Kochstufe auf der Kochzone ein und drücken Sie . Stellen Sie die Zeit mit  $+$  /  $-$  ein, dann bestätigen Sie mit . Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, wird die Kochzone ausgeschaltet. Um den Timer abzubrechen, drücken Sie , dann drücken Sie  $-$  bis 00 auf dem Display angezeigt wird.

Sie können die Funktion auch als Kurzzeitwecker verwenden, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, aber keine der Kochzonen funktioniert.  drücken und die Zeit mit  $+$  /  $-$  einstellen.

## || Pause

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


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



Die Funktion stoppt keine aktiven Timer.

Zum Ein- und Ausschalten drücken Sie .

## Verriegelung/Kindersicherung

Zum Verriegeln / Entriegeln des Bedienfelds nach Bedarf.


Um das Bedienfeld während des Kochens zu verriegeln, drücken sie  einmal. Zum Entsperren erneut drücken. Um einen versehentlichen Betrieb des Kochfelds zu verhindern:

Halten Sie  für 3Sek gedrückt, während alle Zonen deaktiviert sind, und schalten Sie dann das Kochfeld aus. Wenn Sie das Kochfeld ausschalten, bleibt die Funktion weiterhin aktiv. Um die Funktion auszuschalten, schalten Sie das Kochfeld ein, halten Sie  für 3 Sek lang gedrückt und schalten Sie das Kochfeld aus.

## Bridge

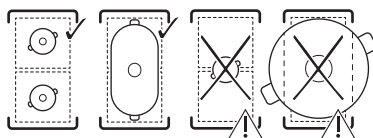
Um zwei seitliche Kochzonen miteinander zu verbinden, damit sie wie eine funktionieren. Sie können damit mit großem Kochgeschirr (z. B. Plancha) kochen. Stellen Sie sicher, dass das Kochgeschirr die Mitte beider Kochzonen bedeckt. Wenn das Kochgeschirr zwischen den Mitteln der Zonen platziert wird, wird die Funktion nicht aktiviert.

1. Stellen Sie die Kochstufe für eine der Zonen ein.

2.  drücken.

3. Ändern Sie die Kochstufe nach Bedarf.

Zum Ausschalten der Funktion  drücken.



## Abzugshaube, Funktionen

### Manueller Modus

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

1. Drücken Sie eine der Ventilatorgeschwindigkeitsstufen (1-3) auf der Bedienleiste der Abzugshaube, um die Abzugshaube zu aktivieren.
2. Die Ventilatorgeschwindigkeit kann durch Drücken einer der verfügbaren Ventilatorgeschwindigkeitsstufen angepasst werden.

Zum Deaktivieren drücken Sie die Taste 0 auf der Bedienleiste der Abzugshaube.

### Automatikmodus

Die Haube passt die Ventilatordrehzahlstufe an die Temperatur der Kochzone an. Der Automatikmodus bietet vier Ventilatorgeschwindigkeitsstufen: H1-H4 (von niedrig bis intensiv).


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

Zum Deaktivieren AUTO drücken.

Um die Standard-Ventilatorgeschwindigkeit zu ändern (H4), gehen Sie zu den Benutzereinstellungen. Siehe „Menü-Struktur“.

### Timer Abzugshaube

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

1. Drücken Sie  neben der Bedienleiste der Abzugshaube.

2. Drücken Sie  $\oplus$  oder  $\ominus$ , um die Zeit einzustellen (00-99 Min).
3. Drücken Sie  $\odot$ , um den Timer zu starten.

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

### Boost

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

$\odot$  drücken, um die Funktion zu aktivieren.

Zum Deaktivieren, erneut  $\odot$  drücken.

Die Funktion kann maximal 10 Minuten lang ununterbrochen arbeiten. Nach dieser Zeit ändert sich die Einstellung der Ventilatorgeschwindigkeit auf 3.

### Breeze

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

1. Schalten Sie das Kochfeld aus.
  2.  $\odot$  drücken. Es erscheint ein Timer, der auf 60 Min eingestellt ist.
  3. Stellen Sie den Timer mit  $\oplus$  oder  $\ominus$  ein.
- Die Abzugshaube wird ausgeschaltet, wenn der Timer anhält.


### Auto Breeze

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

Wenn die Funktion aktiviert ist, erscheint die Anzeige über AUTO. Die verbleibende Laufzeit ist auf dem Timer-Display der Abzugshaube sichtbar. Es ist nicht möglich, sie anzupassen.

Um die Funktion zu stoppen, drücken Sie AUTO oder 0 auf der Steuerleiste der Abzugshaube.

Um die Funktion vollständig zu deaktivieren, gehen Sie zu den Benutzereinstellungen. Siehe „Menü-Struktur“.

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

## Menü-Struktur

Symbol	Einstellung
<b>b</b>	Ton
<b>P</b>	Leistungsbegrenzung
<b>H</b>	Automatikbetrieb des Ventilators
<b>dF</b>	Auto Breeze
<b>E</b>	Alarm / Fehlerhistorie

### Zur Eingabe der Benutzereinstellungen:

Halten Sie die Taste  $\odot$  3 Sek lang gedrückt. Danach halten Sie  $\square$  gedrückt.

**Navigieren im Menü:** Das Menü besteht aus dem Einstellungssymbol und einem Wert. Um zwischen den Einstellungen zu navigieren, drücken Sie  $\odot$  auf dem vorderen Timer. Um den Einstellungswert zu ändern, drücken Sie  $\oplus$  oder  $\ominus$  auf dem vorderen Timer. **Um das Menü zu verlassen:** drücken Sie  $\odot$ .

### Tipps zur Energieeinsparung

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

Weitere Informationen finden Sie unter „Energieeffizienz“.

## GARANLEITUNG

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

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

## REINIGUNG UND PFLEGE

### Reinigen der Glasoberfläche des Kochfelds

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie stets Kochgeschirr mit sauberen Böden.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen und nicht zu heiß werden.
- Bitte verwenden Sie kein Kochgeschirr aus Materialien, die nicht für Induktionsherde geeignet sind. Solche Materialien können die Kochfeldoberfläche beschädigen oder die Reinigung erschweren.
- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Glasoberfläche beeinträchtigen die Funktion des Kochfeldes nicht.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Glasoberfläche keine Messer oder andere scharfe Metallwerkzeuge.
- Verwenden Sie einen empfohlenen Schaber ausschließlich als zusätzliches Werkzeug nach der Standardreinigung.
- Bitte warten Sie, bis das Kochfeld abgekühlt ist, und führen Sie die Reinigung der Oberfläche mit einem weichen Tuch und einem Geschirrspülmittel mit warmem Wasser durch. Reinigen Sie mit kreisenden Bewegungen und mäßigem Druck. Wischen Sie die Glasoberfläche mit einem Mikrofasertuch trocken.
- Verwenden Sie nicht den klassischen gelb-grünen Schwamm, da die Aluminiumpartikel auf seiner harten Schicht das Glas beschädigen und verfärben können.

- Die Verwendung anderer als der empfohlenen Werkzeuge ist wirkungslos und kann die Glasoberfläche beschädigen oder verfärben.
- **Sofort entfernen:** geschmolzener Kunststoff, Kunststofffolie, Salz, Zucker und Lebensmittel mit Zucker. Verwenden Sie einen Schaber und achten Sie darauf, Verbrennungen zu vermeiden.
- **Entfernen, wenn das Kochfeld ausreichend kühl ist:** Kalksteinringe, Wasserringe, Fettflecken, glänzende metallische Verfärbung. Reinigen Sie die Oberfläche wie oben beschrieben. Um glänzende, metallische Verfärbungen zu entfernen, verwenden Sie ein weiches Tuch und eine Lösung aus Wasser und Essig.
- **Hartnäckige Flecken und Verschmutzungen entfernen:** Für beste Ergebnisse verwenden Sie MATT CARE Kochfeldreiniger, der speziell für diese Art von Oberfläche geeignet ist, oder jede andere mild scheuernde Reinigungsmilch (z. B. Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). Verwenden Sie keine handelsüblichen Kochfeldreiniger für glänzende Oberflächen (z. B. VitroCare®). Das Reinigungsmittel auf die verschmutzte Oberfläche auftragen und für 5Min einwirken lassen. Die Oberfläche vorsichtig mit einem handelsüblichen, kratzfreien Schwamm und einem (üblicherweise blauen) Scheuerschwamm abreiben. Wiederholen Sie den Vorgang, bis die Flecken nicht mehr sichtbar sind. Entfernen Sie eventuelle Reinigungsmittelreste von der Oberfläche und wischen Sie sie mit einem Mikrofasertuch trocken.

## Abzugshaube reinigen

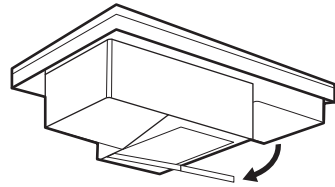
### Rost

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

### Wassertank

Der Wassertank unter dem Dunstabzug sammelt die beim Kochen entstehende Kondensation. Denken Sie daran, den Wassertank regelmäßig zu entleeren.

1. Um den Wassertank zu öffnen, schieben Sie die Verriegelungen heraus und öffnen Sie sie nacheinander.





2. Waschen Sie den Wassertank manuell und spülen Sie ihn aus.

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

## Reinigung des Filters

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

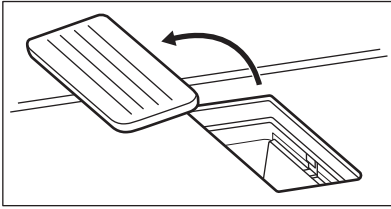
- Reinigen Sie den Filter, sobald das angesammelte Fett sichtbar ist (alle 10-20 Stunden).
- Regenerieren Sie den Filter nur, wenn die Anzeige  leuchtet. Die maximale Anzahl der Regenerationszyklen beträgt 7. Nach dieser Zeit muss der Filter durch einen neuen ersetzt werden. Das Kochfeld verfügt über einen eingebauten Zähler mit einer Anzeige, die Sie an das Regenerieren des Filters erinnert. Nach 100 Stunden Gebrauch beginnt die Filteranzeige  zu blinken, um zu signalisieren, dass es Zeit ist, den Filter zu regenerieren. Die Benachrichtigung verhindert nicht die Nutzung des Kochfelds.

### **WARNUNG!**

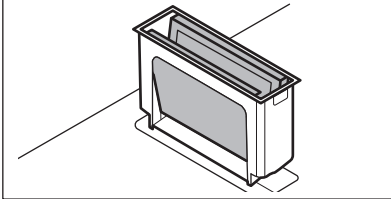
Ein übersättigter Filter kann eine Brandgefahr darstellen.

## Demontage / Wiedermontage des Filters

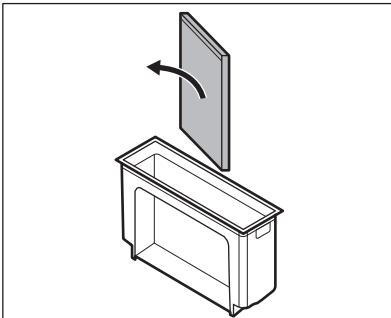
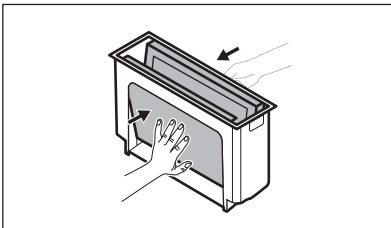
1. Entfernen Sie das Gitter.



2. Nehmen Sie das Filtergehäuse heraus.



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



4. Nach der Reinigung die Filtereinheit wieder zusammenbauen:
- a. Schieben Sie die Filterelemente in das Filtergehäuse entlang der eingebauten Schienen. Stellen Sie sicher, dass die schwarzen Seiten nach innen und die silbernen Seiten

nach außen zeigen. Nach dem Zusammenbau sollten Sie die schwarze Seite im Hohlraum der Haube sehen können.

- b. Setzen Sie das Filtergehäuse wieder in den Haubenhohlraum ein.


### Reinigung des Filtergehäuses

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

### Reinigung des Filters

1. Waschen Sie den Filter ohne Reinigungsmittel in warmem Wasser. Reinigungsmittel können die Geruchsfiltration beschädigen. Sie können bei Bedarf einen weichen Schwamm, einen weichen Lappen oder eine nicht scheuernde Reinigungsbürste verwenden, um Speisereste zu entfernen. Sie können den Filter auch im Geschirrspüler bei 65 – 70 °C (mit einem Programm länger als 90 Min), ohne Spülmittel und ohne Geschirr reinigen.
2. Trocknen Sie den Filter im Backofen für 20-30 Min bei 70 °C. Legen Sie den Filter auf den mittleren Gitterrost. Verwenden Sie eine Backofenfunktion ohne Gebläse. Alternativ können Sie den Filter über Nacht bei Raumtemperatur trocknen lassen. Der Filter muss vor dem Zusammenbau vollständig getrocknet werden.
3. Bauen Sie die Filtereinheit wieder zusammen und setzen Sie sie wieder ein.

### Regenerieren des Filters

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

Der Zähler wird neu gestartet.

# FEHLERBEHEBUNG

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

## Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.

- Prüfen Sie, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.
- Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung die Ursache für die Störung ist. Wenn die Sicherung wiederholt durchbrennt oder ein anhaltender Piepton zu hören ist, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker, um die Installation überprüfen zu lassen.
- Stellen Sie sicher, dass das Bedienfeld sauber und nicht durch Kochgeschirr oder Fremdkörper blockiert ist.

## Das Kochfeld schaltet sich nach einiger Zeit von selbst aus.

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

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

- Dies ist keine Fehlfunktion. Siehe „Leistung“.

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

## Der Abzugsventilator schaltet sich nicht von selbst ein/aus.

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

## ☼ erscheint.

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

## E und eine Ziffer erscheint.

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

## Das Bedienfeld blinkt.

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

# TECHNISCHE DATEN

## Typenschild

Modell XCD6847CS  
Typ 66 D4A 01 AA  
Induktion 7.2 kW  
Ser.-Nr. ....  
AEG

Produkt-Nummer (PNC) 949 598 149 01  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz  
Hergestellt in: Deutschland  
7.2 kW



## Technische Daten der Kochzonen

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

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

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

## ENERGIEEFFIZIENZ

### Produktinformationen gemäß der Ökodesign-Richtlinie der EU für Kochplatten

Modellbezeichnung	XCD6847CS	
Kochfeldtyp	Einbau-Kochfeld	
Anzahl der Kochzonen	4	
Heiztechnik	Induktion	
Durchmesser der kreisförmigen Kochzonen (Ø)	Vorne links Hinten links Vorne rechts Hinten rechts	21.0 cm 21.0 cm 21.0 cm 21.0 cm
Energieverbrauch pro Kochzone (EC electric cooking)	Vorne links Hinten links Vorne rechts Hinten rechts	179.6 Wh/kg 189.1 Wh/kg 187.3 Wh/kg 189.1 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)	186.3 Wh/kg	

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

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

### Produktinformationen für Leistungsaufnahme und maximale Zeit bis zum Erreichen des entsprechenden Energiesparmodus

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

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

#### Produktdatenblatt gemäß EU-Norm 65/2014

Name oder Warenzeichen des Lieferanten	AEG	
Modellkennung	XCD6847CS	
Jährlicher Energieverbrauch - AEGhood	28.8	kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	A +	
Fluidynamische Effizienz - FDEhood	32.4	
Klasse für die fluidynamische Effizienz	A	

Beleuchtungseffizienz - LEhood	-	Lux/W
Beleuchtungseffizienzklasse	-	
Fettabscheidegrad - GFEhood	85.1	%
Klasse für den Fettabscheidegrad	B	
Minimaler Luftstrom im Normalbetrieb	270.0	m³/h
Maximaler Luftstrom im Normalbetrieb	500.0	m³/h
Luftstrom im Betrieb auf der Intensivstufe oder Schnelllaufstufe	630.0	m³/h
A-gewichtete Schalleistung bei niedrigster Gebläsestufe	49	db(A) re 1 pW
A-gewichtete Schalleistung bei höchster Gebläsestufe	64	db(A) re 1 pW
A-gewichtete Schalleistung bei Intensivgeschwindigkeit oder Boost	70	db(A) re 1 pW
Gemessene Leistungsaufnahme im Aus-Zustand - Po	0.49	W
Gemessene Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand - Ps	-	W
<b>Zusätzliche Informationen gemäß EU-Norm 66/2014</b>		
Zeitverlängerungsfaktor - f	0.8	
Energieeffizienzindex - EELhood	41.4	
Gemessener Luftvolumenstrom im Bestpunkt - QBEP	259.2	m³/h
Gemessener Luftdruck im Bestpunkt - PBEP	444	Pa
Maximaler Luftstrom - Qmax	630.0	m³/h
Gemessene elektrische Eingangsleistung im Bestpunkt - WBEP	98.8	W
Nennleistung des Beleuchtungssystems - WL	-	W
Durchschnittliche Beleuchtungsstärke des Beleuchtungssystems auf der Kochoberfläche - Emiddle	-	Lux

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

Die Daten in der obigen Tabelle beziehen sich auf die Geräte im Abluftmodus. Die Geräte im Umluftmodus können in den Abluft-

modus umgewandelt werden, indem Sie den Installationsanweisungen in der Installationsbroschüre folgen und einen speziellen Filter verwenden, der in unseren offiziellen Geschäften verfügbar ist. Für weitere Informationen besuchen Sie unsere Website.

## INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

### Ihre Pflichten als Endnutzer

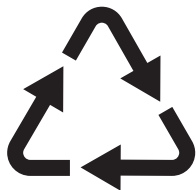


Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen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

brauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

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

### Hinweise zum Recycling



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

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

### Rücknahmepflichten der Vertrieber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m<sup>2</sup> 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 m<sup>2</sup>, 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 cm<sup>2</sup> 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 m<sup>2</sup> 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.







701137185-A-522025