

Produktdatenblatt

Marke	AEG
Modell	COLI84COXB 949597969
Jährlicher Energieverbrauch (kWh/Jahr)	30.9
Energieeffizienzklasse	A+ (Spektrum A+++ bis D)
Fluiddynamische Effizienz	33.1
Fluiddynamische Effizienzklasse	A
Beleuchtungseffizienz (lux/W)	
Beleuchtungseffizienzklasse	
Klasse des Fettabscheidegrads (%)	85.1
Effizienzklasse des Fettabscheidegrads	B
Luftstrom bei minimaler und maximaler Geschwindigkeit im Normalbetrieb (m ³ /h)	260/500
Luftstrom bei Betrieb auf der Intensivstufe oder Schnelllaufstufe (m ³ /h)	630
A-bewertete Luftschallemissionen bei minimaler und maximaler verfügbarer Geschwindigkeit im Normalbetrieb (dB(A))	48/64
A-bewertete Luftschallemissionen im Betrieb auf der Intensivstufe oder Schnelllaufstufe (dB(A))	69
Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand (W)	-
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand (W)	0.49

Produktinformationen gemäß EU

Bezeichnung	Position	Symbol	Werte	Einheit
Modellkennung			COLI84COXB 949597969	
Art der Kochmulde			Einbaukochfeld	
Anzahl der Kochzonen			4	
Anzahl der Kochflächen			1	
Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten)			Induktions- Kochzonen	
Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm genau.	Vorne links	∅	21,0	cm
	Hinten links	∅	21,0	cm
	Vorne rechts	∅	14.5	cm
	Hinten rechts	∅	18,0	cm
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg	Vorne links	EC ^{electric} cooking	188.9	Wh/kg
	Left Rear	EC ^{electric} cooking	188.9	Wh/kg
	Vorne rechts	EC ^{electric} cooking	180.8	Wh/kg
	Hinten rechts	EC ^{electric} cooking	176.9	Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg		EC ^{electric} hob	183.9	Wh/kg

EN 60350-2 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 2: Kochfelder - Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften"

Hinweise für die korrekte Nutzung zur Minderung der Umweltbelastung:

- 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 schon vor dem Einschalten auf die Kochzone.
- Stellen Sie das kleinere Kochgeschirr auf die kleineren Kochzonen.
- Stellen Sie das Kochgeschirr direkt in die Mitte der Kochzone.
- Nutzen Sie die Restwärme, um Speisen warm zu halten oder zum Schmelzen."

Produktinformationen gemäß EU

Bezeichnung	Symbol	Werte	Einheit
Modellkennung		COLI84COXB 949597969	
Jährlicher Energieverbrauch	AEC _{hood}	30.9	kwh/a
Zeitverlängerungsfaktor	f	0.8	
Fluiddynamische Effizienz	FDE _{hood}	33.1	
Energieeffizienzindex	EEL _{hood}	42,0	
Gemessener Luftvolumenstrom im Bestpunkt	QBEP	268.5	m ³ /h
Gemessener Luftdruck im Bestpunkt	PBEP	469	Pa
Maximaler Luftstrom	Q _{max}	630,0	m ³ /h
Gemessene elektrische Eingangsleistung im Bestpunkt	WBEP	105.8	W
Nennleistung des Beleuchtungssystems	WL	,0	W
Durchschnittliche Beleuchtungsstärke des Beleuchtungssystems auf der Kochoberfläche	E _{middle}		lux
Gemessene Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	P	-	W
Gemessene Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	P _o	0.49	W
Schallleistungspegel	LWA	64	dB

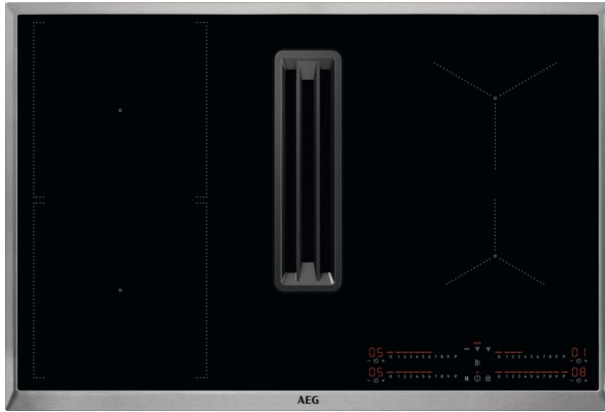
EN 61591: Haushalt-Dunstabzugshauben und andere Absauger für Kochdünste — Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaft

EN 60704-2-13: Elektrische Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke — Prüfvorschrift für die Bestimmung der Luftschallemission — Teil 2-13: Besondere Anforderungen für Dunstabzugshauben

EN 50564: Elektrische und elektronische Haushalts- und Bürogeräte — Messung niedriger Leistungsaufnahmen

Hinweise für die korrekte Nutzung zur Minderung der Umweltbelastung:

- Zu Beginn des Kochvorgangs die Haube bei niedrigster Gebläsestufe einschalten und anschließend noch einige Minuten laufen lassen.
- Die Geschwindigkeit der Haube nur bei vermehrter Rauch- und Dampfbildung erhöhen und die Boost-Geschwindigkeit/en nur in extremen Fällen einsetzen.
- Den Aktivkohlefilter nach Bedarf erneuern, damit stets eine gute Geruchsabsorption gewährleistet bleibt.
- Den Fettfilter nach Bedarf waschen, damit stets eine gute Geruchsabsorption gewährleistet bleibt.
- Für maximale Effizienz und minimale Geräuschentwicklung den größten, in diesem Handbuch angegebenen Abzugsdurchmesser verwenden.



Mehr Freiheit und Flexibilität beim Kochen

Entdecken Sie die Freiheit und Flexibilität beim Kochen mit Bridge mit eXTractor-Kochfeld. Dieses Induktionskochfeld verfügt über einen eingebauten Abzug und erweitert die Einsatzmöglichkeiten mit einer Bridgefunktion, wodurch zwei Kochzonen zu einer großen Zone verbunden werden können.

Produktvorteile & Ausstattung

Mit der Bridge Funktion 2 Kochzonen miteinander kombinieren

Die Bridge Funktion kombiniert zwei Kochzonen miteinander, sodass jede große oder lange Pfanne hineinpasst. Die beiden miteinander verbundenen Zonen haben die gleiche Temperatur- und Zeiteinstellung und sind ideal, wenn Sie für Dinnerpartys oder größere Feiern kochen.



Mehr Freude am Kochen mit 4 individuellen Zonenreglern

Mit den 4 individuellen Zonenreglern können Sie 4 verschiedene Kochzonen bedienen und für jede einen eigenen Timer einstellen. 9 verschiedene Leistungsstufen, Power Boost, Active Touch, Kindersicherung und Hob2Hood-Steuerung sind nur einige der vielen Funktionen.



2-in-1-Filter: Leicht zu entnehmen. Leicht zu reinigen

Durch die Kombination aus Aktivkohle- und Fettfilter entfernt der 2-in-1-Filter nicht nur effektiv Fette und Gerüche, er lässt sich auch ganz einfach warten. Dazu wird der Kombifilter einfach herausgenommen, in der Spülmaschine gereinigt und im Backofen regeneriert.

Hob2Hood: Automatische Steuerung der Dunstabzugshaube.

Dank der Hob2Hood-Funktion wird Kochen spürbar komfortabler – denn das Kochfeld übernimmt beim Aktivieren die Steuerung von Dunstabzug und Beleuchtung – vollautomatisch und ideal angepasst an jede Kochaktion.

Boost-Funktion. Reinigt die Küchenluft besonders schnell

Bei übermäßigem Küchendunst drücken Sie die Boost-Funktion des Extractors für sofortiges leistungsstarkes Absaugen. Mit der Boost-Funktion wird die Küchenluft effizient innerhalb von 10 Minuten gereinigt.

- Bridge XT: 2 in 1 Kochfeld-Dunstabzug-Kombination, Umluftversion
- AUSSTATTUNG KOCHFELD
- Auto-Funktion
- Elektronische Regelung
- OptiHeat Control - 3-stufige Restwärmeanzeige
- Elektronische Anzeigen für alle 4 Kochzonen
- Direct-Control Kochzonen-Ansteuerung
- Power-Funktion für jede Kochzone
- Pause-Funktion
- Kurzzeitwecker
- Öko-Timer
- Timer für alle Kochzonen
- OffSound Control
- Kindersicherung
- Verriegelungsfunktion
- Leistungsabhängige Abschaltautomatik
- Sicherheits-Hauptschalter
- Funktion Lüften
- 4 Induktions-Kochzonen
- Einbau: OptiFit Frame - Edelstahlrahmen
- AUSSTATTUNG DUNSTABZUG
- Inverter Motor
- Direct-Control Ansteuerung
- 3 Leistungsstufen + 1 Intensivstufen
- Umluftbetrieb
- Optische Sättigungsanzeige - Fettfilter
- 2-in-1-Filter – Kombination Aktivkohle- und Fettfilter zur Beseitigung von Gerüchen und Fette; spülmaschinengeeignet

