



AEG Induktionskochfelder der Serie 7000 mit SenseBoil®-Sensor
Es gibt aufregendere Dinge, als dem Wasser beim Kochen zuzusehen. Lasse dich vom 7000 SenseBoil®-Induktionskochfeld unterstützen. Es erkennt aufsteigende Bläschen und reduziert die Kochstufe automatisch auf ein Köcheln bei kleiner Hitze. So sparst du Zeit und Energie.

Produktvorteile & Ausstattung



Boil Sensor: Spart Energie, Zeit und verhindert überkochendes Wasser
Der präzise SenseBoil® Kochsensor erkennt aufsteigende Luftbläschen und passt die Temperatureinstellungen automatisch an, sodass die Temperatur auf ein kontrolliertes Köcheln reduziert wird. Kein Überwachen mehr erforderlich. So sparst du Zeit und Energie.*



SaphirMatt-Oberfläche: Elegantes Design. Übertreffender Schutz vor Kratzern.
Die einzigartige Oberflächentextur des SaphirMatt-Keramikglases lässt dein Kochfeld länger neu aussehen. Die elegante schwarze, matte Oberfläche bietet einen herausragenden Schutz vor Kratzern verglichen mit AEG Standard-Glaskeramikkochfeldern und ist resistent gegen

*Interne Tests zeigen, dass 20 Sekunden länger als nötig kochendes Wasser bei voller Leistung ohne Boil Detection, dem Aufladen eines 4.500mAh Handy-Akkus entspricht.



Individuell einstellbare Kochzonenregler: Kochen ganz nach deinem Geschmack
Alle Kochzonen verfügen über einen individuellen Leistungsregler mit PowerBoost- sowie Timerfunktion und ermöglichen dir ein flexibles Kocherlebnis und eine intuitive Bedienung.



PowerBoost: Extra schnelles Aufheizen
Überspringe langes Warten einfach per Tasten-Druck. Ob ein großer Topf mit kochendem Wasser oder eine optimal aufgeheizte Grillpfanne, die PowerBoost-Funktion sorgt für einen sofortigen Hitzeschub – so kannst du in kürzester Zeit mit dem Kochen beginnen.



Kochfeld-Timer: Für präzise Kochergebnisse
Der eingebaute Kochfeld-Timer kann auf bis zu einer Stunde eingestellt werden und schaltet das Kochfeld nach Ablauf der Zeit automatisch aus. Für mühelose präzise Ergebnisse.

- Autark-Kochfeld mit oben liegenden Bedienelementen
- Beheizungsart: Induktion
- SenseBoil®-Kochfeld - Automatische Temperaturregelung zum Aufkochen von Wasser
- EcoLine - Unsere energieeffizientesten Geräte
- Made in Germany
- SenseBoil® Sensor – erkennt aufsteigende Bläschen und reduziert dann automatisch auf eine niedrigere Leistungsstufe zum Fortkochen.
- 4 Induktions-Kochzonen
- 9 Stufen Regulierung der Kochstellen
- Rahmenlos
- Hob²Hood-Funktion
- Direct-Control Kochzonen-Ansteuerung
- Power-Funktion für jede Kochzone
- Pause-Funktion
- Bridge-Funktion – schaltet zwei hintereinanderliegende Kochzonen zusammen
- Elektronische Anzeigen für alle 4 Kochzonen
- Topferkennung
- Öko-Timer
- Kurzzeitwecker
- OptiHeat Control - 3-stufige Restwärmeanzeige
- OffSound Control
- Kindersicherung
- Verriegelungsfunktion
- Leistungsabhängige Abschaltautomatik

Technische Daten

Installation	Autarkes Kochfeld
PNC	949 598 363
Einbauhöhe (mm)	44
Gerätebreite (mm)	580
Gerätetiefe (mm)	510
Ausschnittmaß Breite (mm)	560
Ausschnittmaß Tiefe (mm)	490
Art des Kochfeldes	Induktions-Kochzonen
Kabellänge (m)	1.5
Netzstecker	Nein
Anschlusswert (Watt)	7350
Kochzone vorne links, Leistung und Durchmesser	2,3 (3,2) kW / 21 cm
Kochzone hinten links, Leistung und Durchmesser	2,3 (3,2) kW / 21 cm
Kochzone vorne rechts, Leistung und Durchmesser	1,4 (2,5) kW / 14,5 cm
Kochzone hinten rechts, Leistung und Durchmesser	1,8 (2,8) kW / 18 cm
Volt	220-240/400V2N
Bruttogewicht (kg)	11.8
Nettogewicht (kg)	10.92
Verpackung, Höhe (mm)	118
Verpackung, Breite (mm)	678
Verpackung, Tiefe (mm)	600

Verpackungsgewicht Wellpappe in g	640
Verpackungsgewicht Papier/Karton in g	0
Verpackungsgewicht Holz in g	0
Verpackungsgewicht Polyethylen (PE) in g	0
Verpackungsgewicht Polypropylen (PP) in g	5
Verpackungsgewicht Polystyrol (EPS/EPP) in g	217
Verpackungsgewicht PU-Schaum in g	0
Verpackungsgewicht Eisenstahl in g	0
Verpackungsgewicht Gummi in g	0
Herstellungsland	Deutschland

