

# ETM TESTMAGAZIN

6 Häcksler

S. 6 bis 23

12 Laubbläser & -sauger

S. 24 bis 55

3 Dampfbügelstationen

S. 56 bis 83

Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug

S. 84 bis 97







# AEGs Meisterstück – ein Maximum an Power & ein Minimum an Raum – Das CCE84779XB von AEG im Test –



## ■ Wesentliches

### Für wen?

Für alle Verbraucherinnen & Verbraucher, die nach einem edlen Induktionskochfeld mit modernster Technik suchen und dieses von vornherein mit einem raumsparenden, seinem Stil nach verhalten und vornehm wirkenden Dunstabzug verbinden wollen.

### Was ist speziell?

Die vielen Freiheiten, die dieses Modell erschließen kann, reichen über die räumliche Sphäre hinaus: So lassen sich hier bspw. verschiedene Kochzonen zusammenschalten, sodass man auch ausladenderes Geschirr (Bräter, Grillplatten japanischen Stils usw.) zum Kochen verwenden kann.

### Was ist interessant?

Obwohl warme Gase – und das schließt all das, was während des Kochens von Speisen so empor wabern kann, ein – normalerweise hoch nach oben wehen wollen, ist der innerhalb dieses Modells vorhandene Ventilator so stark, dass er sie problemlos wieder herabziehen kann.

Gerade seit dem Ausbruch der Coronaviruspandemie im Jahr 2020 lässt sich bei vielen Menschen ein anhaltender Trend hin zum häuslichen Kochen verzeichnen.<sup>1</sup> Das ist auch verständlich, kann man so doch nicht nur in den Genuss von wundervollen Speisen, sondern auch von verschiedenen Gesundheitsvorteilen kommen: So ließ sich in aktuellen Studien erkennen, dass Menschen, die sich in ihren Haushalten mehrmals pro Woche in die Küche stellen, ein sehr viel ausgeglicheneres Gemüt haben<sup>2</sup> und regelmäßig auch einen ausgewogeneren Ernährungsstil pflegen.<sup>3</sup> Für wahre Meisterwerke der Kulinarik – einerlei ob aus Fleisch, Fisch, Gemüse oder Alternativen aus Soja, Seitan & Co. – braucht es vor allem Eines: Ein Kochfeld. Und wenn man sich dem Kochen in wirklich sicherer, schneller und stromsparender Weise widmen will, dann sollte es von vornherein ein modernes Induktionskochfeld sein. Wesentlich außerdem – auch wenn viele Verbraucherinnen & Verbraucher seinen Wert verkennen – ist ein wirksamer Dunstabzug: Denn während des Kochens von Fleisch, Fisch usw. können Dämpfe empor wabern und währenddessen bspw. auch Ölpartikel mitreißen. Diese Ölpartikel schließlich hüllen Mobiliar und Wände mit einem scheußlichen Film ein, wenn man sie nicht vorher abziehen sollte. Mittlerweile sind auch schon sehr exklusive Kombinationsprodukte zu haben, die das Eine mit dem Anderen verbinden – und das in einem solch clever-vornehmen Stil, dass man es von außen nur schwer erkennen kann. Musterbeispiel eines solchen Küchenallrounders ist das **CCE84779XB** von **AEG** – ein Induktionskochfeld mit Dunstabzug. Wir haben nun anhand von Geschirr aus Edelstahl, Stahlemail und Gusseisen und während des Kochens verschiedenster Speisen ermitteln können, wie es sich mit der Qualität dieses Modells in den wesentlichen Aspekten verhält – und ob es seinen Preis wirklich wert ist.

Warum allerdings sollte man sich überhaupt ein Induktionskochfeld mit einem schon von Werk aus integrierten Dunstabzug ins Haus holen, wo der Erwerb eines einzelnen Kochfeldes und eines klassisch-konventionellen Dunstabzugs doch regelmäßig niedrigerpreisig ist? Auch wenn es von der individuellen Schwerpunktsetzung bei der Küchengestaltung abhängig ist, ob sich der hier bestehende Mehrpreis zu zahlen lohnt, können wir doch hier schonmal eine Erkenntnis unserer Testerinnen & Tester herausstellen: Die mit einem solchen Kombinationsprodukt verbundenen Vorteile sind enorm und vor allem in klein-kompakten Küchen erheblich. Dadurch dass all die wesentliche Technik in dem Kochfeld vorhanden ist, kann man den Raum oberhalb des Kochfeldes voll verwenden, hier also bspw. auch einen weiteren Schrank einplanen, dessen Ebenen, Fächer usw. sich problemlos vollstellen lassen. Mit einem solchen Kochfeld kommt man also in den Genuss von mehr Raum, was in

Küchen von überschaubarer Größe sehr wertvoll ist. Aber auch dann, wenn die Küche von einer ausladenderen Größe sein sollte, kann ein solches Kochfeld seine Vorteile ausspielen: Wer bspw. eine moderne Kücheninsel mit einem Kochfeld versehen will, der muss hier von vornherein keinen Überbau oberhalb der Kücheninsel einplanen. Diese Freiheit nach oben hin kommt der Ästhetik einer Küche immer zupass. Gerade auch dann, wenn man die Grenzen zwischen verschiedenen Räumen einebnen will – so bspw. zwischen der Küche und dem Ess- resp. Wohnzimmer – ist ein solch einheitlich-simpler Stil ohne exponierten Überbau sehr dankbar. Dass man hier keinen Überbau oberhalb des Kochfeldes einplanen muss, werden schließlich auch all die Verbraucherinnen & Verbraucher willkommen heißen, die unterhalb eines Daches wohnen und daher auch in ihrer Küche Wände haben, die sich nach oben hin abwinkeln: Eine normale Dunstabzugseinrichtung ließe sich hier nicht installieren.

1 Das haben Forscherinnen & Forscher in allen Ländern Europas ersehen können, vgl. bspw. *Sarda, B. et al.*: Changes in home cooking and culinary practices among the French population during the COVID-19 lockdown. In: *Appetite*, Vol. 168 (2022): A. 105743; *Scarmozzino, F. et al.*: Covid-19 and the subsequent lockdown modified dietary habits of almost half the population in an Italian sample. In: *Foods*, Vol. 9 (2020): A. 675; *Sidor, A. et al.*: Dietary choices and habits during COVID-19 lockdown: Experience from Poland. In: *Nutrients*, Vol. 12 (2020): A. 1657.  
2 Das ließ sich vor allem in Phasen ausgeprägten Stresses, wie ihn viele bspw. in den Lockdowns der Jahre 2020 und 2021 erlebt haben, verzeichnen, vgl. *Güler, OI et al.*: Positive psychological impacts of cooking during the COVID-19 lockdown period: A qualitative study. In: *Frontiers in psychology*, Vol. 12 (2021): A. 635957.  
3 Solche Verbraucherinnen & Verbraucher nehmen regelmäßig auch sehr viel mehr Gemüse & Obst zu sich, vgl. *Mills, S. et al.*: Frequency of eating home cooked meals and potential benefits for diet and health: cross-sectional analysis of a population-based cohort study. In: *The international journal of behavioral nutrition and physical activity*, Vol. 14 (2017): A. 109.

## AEG CCE84779XB

### Technik im Detail

Auch wenn AEGs CCE84779XB äußerlich von einem simplen Stil ist – in ihm sind Massen an moderner Technik vorhanden, die den aktuellen *State of the Art* darstellen und ein in allen Teilen exzellentes Kocherlebnis sicherstellen wollen. Von außen lassen sich aber nur das Schwarz der Glaskeramik, das Grau verschiedener Graphiken und das Grausilber des an mehreren Stellen vorkommenden Edelstahls sehen: So ist da bspw. der mit Maßen von nur 16–26 Millimetern ( $B_{\min} - B_{\max}$  d. Rahmens) verhalten und vornehm wirkende Rahmen **A**, der das Modell nach außen hin abschließt und einen stabilen Halt in der Arbeitsplatte sicherstellt.

Das Modell lässt 4 Kochzonen mit Maßen von  $220 \times 220$  Millimetern ( $B_{\max} \times T_{\max}$  d. primären Kochzonen) erkennen, die man als solche verwenden kann, ohne einen Spezialmodus anschalten zu müssen. Dass die hier vorhandenen, sich in Grau prima abhebenden Marker das Modell nicht in 4, sondern in 8 Kochzonen mit Maßen von  $220 \times 110$  Millimetern ( $B_{\max} \times T_{\max}$  d. sekundären Kochzonen) unterteilen, ist durch das Vorhandensein des schon angesprochenen Spezialmodus – des variabel verwendbaren Modus **Flexi-Bridge** – zu erklären: Man kann diese 8 Kochzonen, also 4 Kochzonen pro Seite

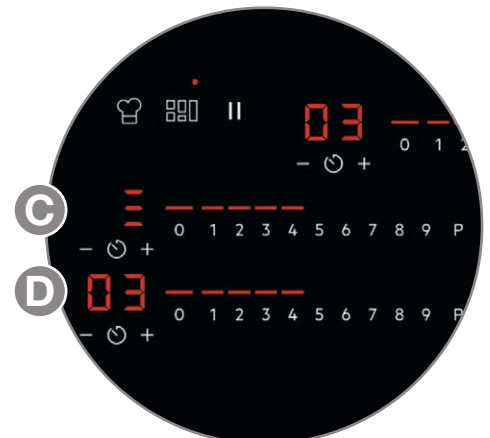
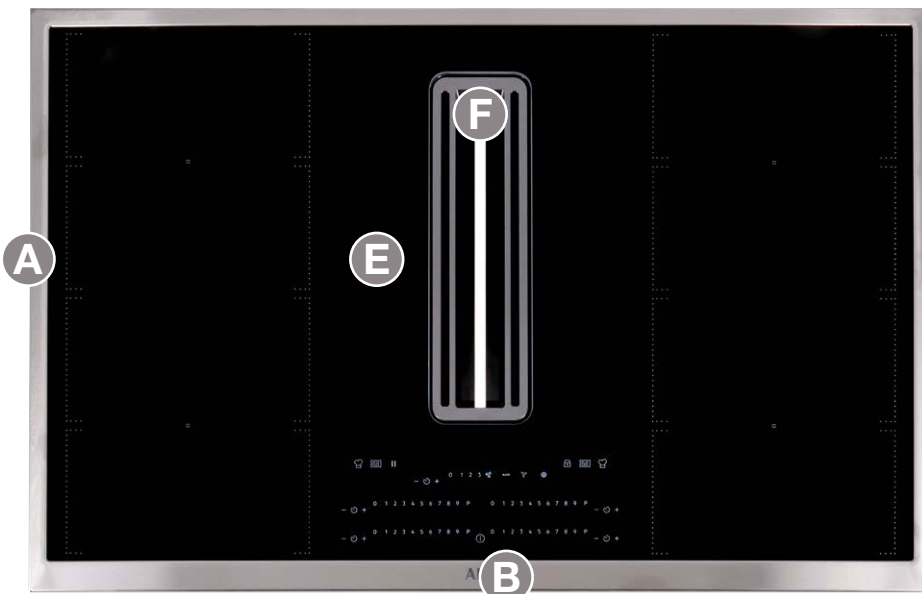
des Modells, in verschiedenen Gruppen (1.–2. & 2.–4. oder 1.–3. & 4. usw.) verbinden, um volle Flexibilität und Freiheit bei der Wahl des Geschirrs zu haben – ohne dass dessen Größe wesentlich wäre.

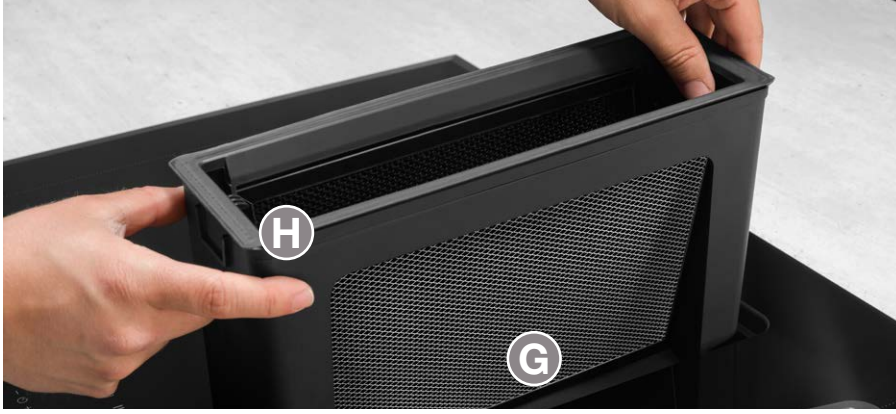
Das Touchpanel **B**, mit dem man das Modell per **Touch on Glass** ansprechen kann, vereinnahmt einen Großteil des vorderen Mittelareals – wir sprechen von vollen  $245 \times 77$  Millimetern ( $B_{\max} \times T_{\max}$  d. Touchpanels), über die sich 74 verschiedene Touchelemente verteilen und von vorne aus wunderbar erreichen lassen. Die hier vorhandenen, sich schon dank ihres Graus visuell abhebenden Graphiken stellen dar, was man mit welchen Teilen des Touchpanels an-, aus- oder verstellen kann. Dank verschiedener LEDs lässt sich alles Wesentliche über den aktuellen Status des Modells erkennen – so bspw. das Ausmaß der nach Abschluss des Garens noch wahrnehmbaren Wärme **C**, die verbleibenden Minuten eines einprogrammierten Timers **D** uvm.

Dass dieses Modell sehr viel mehr als nur ein Induktionskochfeld ist, lässt sich schließlich anhand der in seiner Mitte vorhandenen Mulde **E** mit Maßen von  $91 \times 311$  Millimetern ( $B_{\max} \times T_{\max}$  d. Mulde) erkennen: Durch sie kann man einen

Großteil all der Dämpfe, die während des Kochens nach oben wabern, ins Modell hinein wandern lassen. Die wesentlichen Teile der hier verantwortlichen Technik – vor allem also der Ventilator – aber lassen sich von außen nicht erkennen: Allein ein schön zum modernen Stil des Modells passendes Gitter **F** aus massivem Metall kann man hier sehen. Dieses der Qualität nach makellose, vollkommen plan mit dem Modell abschließende Gitter soll verhindern, dass Objekte von ausladenderer Größe ins Modell hinein kommen können. Durch diese Mulde wird der Filter **G** des Modells, dessen Membranenpaar sich innerhalb eines Rahmens **H** hält, von oben her erreichbar.

Am Fuße des 215 Millimeter herab weisenden Modellkörpers ist der Tank **I** vorhanden, in dem sich circa 700 Milliliter ( $V_{\max}$  d. Tanks) Kondenswasser ansammeln können – ab diesem Volumen aber ließe sich der Tank nicht mehr sicher leeren: Ein Großteil des Wassers würde schon während des Lösens des Tanks heraus und herab rinnen – man muss den Tank schließlich, wenn man ihn hervor- und aus dem Modellkörper herausziehen will, in einem Winkel von circa  $45^\circ$  herab klappen.





## ■ Der Test im Überblick

Dass das CCE84779XB vor allem solche Verbraucherinnen & Verbraucher adressieren soll, die in Sachen Kulinarik sehr anspruchsvoll sind, Spaß am Kochen haben und in ihrer Küche ausschließlich Produkte von erlesener Qualität verwenden wollen, die den aktuellen Stand der Technik in sich vereinen, lässt sich schon anhand des Preises erkennen: So ließ sich das Modell nach den Recherchen unserer Redakteurinnen & Redakteure vor Redaktionsschluss in verschiedenen Onlineshops ab einem Preis von 2.967 € ordern. Doch muss man sich Eines vergegenwärtigen: Dass man mit dem AEG CCE84779XB eben nicht nur ein einzelnes Produkt, sondern vielmehr ein Produktpaar erhält – und die Qualität dieses Produktpaars ist einen solchen Preis durchaus wert.

Man kann das Modell nicht nur sehr schnell und simpel installieren, sondern es auch mühelos verwenden – auch wenn die Masse der hier vorhandenen Touchelemente anderes vermuten ließe. Dies ist den vielen verständlichen Graphiken und dem vollkommen verlässlichen Ansprechverhalten des Touchpanels zu verdanken. Doch sollte man das ein oder andere Mal in die Dokumentation des Modells schauen, um sich in all die verschiedenen *Features* einzulesen – denn derer sind es wirklich viele. So kann man hier bspw. pro Seite 4 Kochzonen in verschiedenen Gruppen verbinden, sodass sich Geschirr von löschen allen Größen über ihnen verwenden lässt – das kann auch eher spezielles Geschirr wie japanische Teppanyakis, spanische Planchas usw. einschließen. Für Verbraucherinnen & Verbraucher, die sich schon bei der Wahl des Geschirrs ein Maximum an Flexibilität wünschen, ist dies prima. Freilich sind auch einprogrammierbare Timer, Sperren des Touchpanels usw. vorhanden. Wer das Modell per Smartphone & Tablet ansprechen will, der kann dies schließlich per *My AEG Kitchen* auch verwirklichen – das AEG CCE84779XB kann also auch Freunde eines *Smart Home*-Konzepts verlocken.

Wesentlich außerdem: Die Technik des Modells ist ausgesprochen stark, wie sich schon anhand des Tempos erkennen lässt, in dem man auch sehr hohe Temperaturen verwirklichen kann – und die Temperaturen lassen sich dank des von 1–9 reichenden Spektrums an Kochstufen auch noch sehr präzise einstellen. Daher ist vollkommen einerlei, ob man nun in den Genuss von Gemüse, Fleisch, Fisch oder Spezialitäten aus Soja & Co. kommen will: Man kann die Temperaturen mit diesem Modell problemlos an die Ansprüche aller nur

vorstellbaren Speisen anpassen – obendrein stellt AEG in der Dokumentation des Modells sehr anschaulich dar, wann man welche Kochstufe verwenden sollte, sodass man hier nicht viel ausprobieren muss. Schön außerdem: Die Temperaturlevel lassen sich durchs Verstellen der Kochstufe so rapide verändern, wie viele Verbraucherinnen & Verbraucher das nur von Gasherden her kennen werden. Genauso stark ist das Modell darin, einen Großteil der Dämpfe, die während des Kochens empor wabern, verschwinden zu lassen – und das schließt auch Ölpartikel ein, die in den Dämpfen vorhanden sein können. Wesentlich ist nur, dass man passendes Geschirr verwendet, um die Dämpfe hin zur Mulde des Modells zu leiten. Wie schnell sich der Ventilator innerhalb des Modells drehen soll, kann man auch sehr exakt verstellen – schließlich ist dem Modell hier ein von 1–3 reichendes Spektrum an Ventilationsstufen verliehen worden, an dessen Enden außerdem noch das Moduspaar **Breeze** & **Boost** vorhanden ist. Gerade **Breeze** erwies sich als sehr wertvoll: Mit ihm kann das Modell auch nach dem Abschluss des Kochens all die Gerüche, die sich noch wahrnehmen lassen, nach und nach neutralisieren – und das mit wirklich minimalem Schallausstoß. Dank der Aktivkohle des Filters ist die Geruchsneutralisation auch sehr wirksam, wie wir nach dem Kochen von Lachs, Weißkohl usw. ermittelt haben.

Schließlich ist das Modell auch noch voller Mechanismen, die das Kochen sehr viel sicherer machen: So sind bspw. Abschaltautomatiken vorhanden, die das Modell nach verschiedenen Zeitspannen, die sich clevererweise nach dem aktuellen Modus des Kochens richten, von allein ausschalten – und auch bei sich über dem Touchpanel verteilendem Wasser schaltet sich das Modell rapide aus. Wirklich schön sind darüber hinaus all die verschiedenen LEDs, die nach dem Abschluss des Kochens erkennen lassen, wie warm die Kochzonen des Modells im Moment noch sind, wann man sie also wieder ohne Risiko anrühren kann.

Was also lässt sich aus alledem ableiten? Dass wir mit dem AEG CCE84779XB ein Modell vor uns haben, dessen Qualität in allen wesentlichen Aspekten superb ist und das auch sehr anspruchsvollen Verbraucherinnen & Verbrauchern wirklich wunderbare Kocherlebnisse erschließen kann – und das auch noch mit vielen *smarten* Schmankerln wie bspw. einer ansehnlichen App. Daher erhält das AEG CCE84779XB von uns mit 96,3 % das Testurteil „*sehr gut*“.







Will man die Wirksamkeit des im Modell vorhandenen Ventilators maximieren, so sollte man sein Geschirr während des Garens immer mit den Spezialdeckeln von **AEG**, die sich bspw. online erwerben lassen, verschließen: Sie leiten die während des Gasens hoch wabernden Gase per Auslass seitlich heraus und herab zur Mulde, sodass der Ventilator sie wirksamer in den Modellkörper hinein ziehen kann. Sie sind mit allen runden Geschirren mit Größen von 16–30 Millimetern ( $\varnothing_{\min}$  –  $\varnothing_{\max}$  d. Geschirrs) verwendbar und zu UVPs von 35–40 € erhältlich.

des Kochens passieren kann – ein paar Milliliter Wasser, Öl o. Ä. an den Händen haben sollte. Das aber ist ein Problem von Touchpanels an sich, das man dem **AEG CCE84779XB** nur schwer vorhalten kann. Einen Großteil der hier vorhandenen Graphiken kann man schon von vornherein verstehen: So ist bspw. schnell ersichtlich, wie man das Modell an- & ausschalten kann, wie sich verschiedene Stärken des Ventilators einstellen lassen usw. Andere Graphiken aber – ein Musterbeispiel ist die der stilisierten Kochmütze, welche den Modus **PowerSlide** veranschaulichen soll – erschließen sich nur durch einen Blick in den einschlägigen Teil der Bedienungsanleitung.

Apropos **PowerSlide**: Dieser Modus, durch den sich das **AEG CCE84779XB** abheben kann, wird das Kochen so mancher Speisen sehr viel simpler – vor allem dann, wenn man die Temperaturen während des Kochprozesses mehrmals verändern muss: Das ist bspw. dann sinnvoll, wenn man *One-Pot*-Speisen kochen will, in denen man vorab Fleisch, Fisch oder Gemüse durchs Anbraten ansprechende Aromen verleihen und anschließend alles nur noch eine Weile bei maßvoller Temperatur köcheln muss. Dank **PowerSlide** muss man das Geschirr, in dem die Speisen enthalten sind, in solchen Fällen nur noch hoch oder herab in eine der anderen Kochzonen schieben – 3 verschiedene Kochzonen pro Seite sind in diesem Modus schließlich mit verschiedenen Temperaturen verbunden, die man auch individuell immer wieder verstellen kann – von Werk aus mit den Koch-

stufen 3, 6 und 9. Man kann sich durch **PowerSlide** also das manuelle Verstellen der Kochstufe innerhalb ein und derselben Kochzone sparen und anstelle dessen nur das Geschirr hin und her schieben.

Ausdruck der Flexibilität des Kochfeldes ist auch die Option, die 4 pro Seite vorhandenen Kochzonen in verschiedenen Weisen zu verbinden und über den so verbundenen Kochzonen schließlich mit einheitlicher Temperatur zu kochen. Das Kochfeld lässt Verbraucherinnen & Verbrauchern hier sehr viel Freiheit, um die Anzahl und das Ausmaß der verschiedenen Kochzonen voll an die Ansprüche des aktuellen Kochprojekts anzupassen: Die Kochzonen lassen sich so zusammenschalten, dass man am Ende in den Genuss einer einzelnen enormen Kochzone mit einer Größe von 220×440 Millimetern, eines Kochzonenpaars mit einheitlichen Größen von 220×220 Millimetern oder eines Kochzonenpaars mit einer Größe von 220×330 Millimetern und einer Größe von 220×110 Millimetern kommen kann – diese Modusvarianten haben von **AEG** die einprägsamen Namen **FlexiBridge Standard**, **FlexiBridge Big-Bridge** und **FlexiBridge Max-Bridge** erhalten.

Wann aber ist all das wirklich wertvoll? Der erhebliche Vorteil, der sich Verbraucherinnen & Verbrauchern durch diese Option bieten kann, lässt sich anhand einer Beispielspeise veranschaulichen: Wer einen klassischen Braten (Rinderbraten, Schweinebraten usw.) zubereiten und dem Fleischstück

vor dem abschließenden Garen im Backrohr durchs Anbraten schonmal von außen her ein ansprechendes Aroma verleihen will, der kann das Fleisch von vornherein in dem Bräter positionieren, in dem es am Ende auch ins Backrohr soll – da sich hier über die volle Fläche ein einheitliches Temperaturlevel verwirklichen lässt, kann man auch Bräter von erheblicher Größe verwenden. Man muss das Fleisch also nicht mehrere Male hin und her heben und währenddessen Schäden am äußeren, kross-knuspernden Mantel des Fleisches riskieren – dadurch lässt sich auch ein Verlust des in

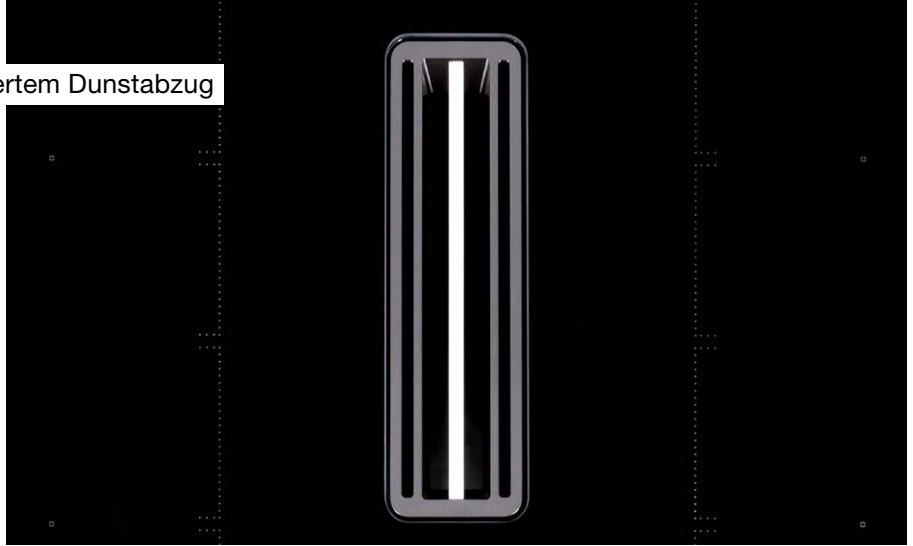


Der Spielraum, in dessen Genuss Verbraucherinnen & Verbraucher bei der Wahl des zu verwendenden Geschirrs kommen, ist dank der sich verbinden lassenden Kochzonen enorm: So ließen sich bspw. auch Bräter mit wirklich monumentalen Maßen so über dem Modell abstellen, dass sich die Temperaturen schließlich vollkommen einheitlich in allen Teilen des Geschirrs verteilen.

Sachen Aroma so wertvollen Fleischjus verhindern.

Auch kann man dem Modell anhand von problemlos einprogrammierbaren Timern vorschreiben, nach 1–99 Minuten des Kochens eine oder mehrere der 4 primären Kochzonen des Modells auszuschalten: Am Ende eines solchen Timers lässt sich eine sich 43 Mal wiederholende Sequenz aus drei Tönen hören, die dank ihres Schalldruckpegels von 52,4 Dezibel ( $L_{p_{max}}$  aus  $d$ : 1 Meter) auch in ausreichendem Maße laut ist. Schön außerdem: Man kann anhand eines solchen Timers auch vorsehen, dass sich bloß der Ventilator des Modells nach 1–99 Minuten ausschalten soll. Dass hier *in summa* 5 verschiedene, einzeln einprogrammierbare Timer vorhanden sind, ist bspw. dann wertvoll, wenn der Ventilator noch 15–30 Minuten nach dem Abschluss einer Kochsession weiter drehen soll, um die sich während des Kochens verteilt habenden Gerüche verschwinden zu lassen.

Eine wirklich wertvolle Funktion des Modells ist schließlich die **Pause**: Wann immer man einen Moment vom Kochfeld verschwinden muss und verhindern will, dass währenddessen Speisen anbrennen, kann man durchs Anrühren des passenden Touchelements sowohl die Temperaturen als auch das Tempo des Ventilators minimieren – dadurch bleiben die Speisen schließlich noch immer eine Weile warm,



Wirklich allen von außen erkennbaren Teilen des Modells ist ein edel-erlesener Stil verliehen worden: Wer in seinem Haus Moderne und Minimalismus vereinen will, wird das **AEG CCE84779XB** sicherlich lieben. Wesentlicher ist aber, dass man das Modell anspruchslos verwenden kann: So lassen sich bspw. auch die innerhalb des Modellkörpers vorhandenen Filtermembranen ohne Mühen erreichen.

ohne aber dass dies mit dem Risiko eines Anbrennens verbunden wäre. Wenn man sich anschließend wieder dem Kochen widmen kann, so muss man das Touchelement nur noch ein weiteres Mal anrühren – dann stellt es auch schon wieder die ursprünglich, also vor dem Anstoßen der **Pause** einprogrammierten Werte ein.

Außerdem lässt sich das Touchpanel auch voll sperren, was das Kochen sehr viel sicherer machen kann: Gerade in solchen Haushalten, in denen auch Kinder spielen.

### Die Bedienungsanleitung

Großes Lob muss über die Qualität der deutschsprachigen Bedienungsanleitung ausgesprochen werden: AEG stellt hier wirklich alles, was Verbraucherinnen & Verbraucher von dem Modell wissen müssen, in einer vollverständlichen

Weise dar, die sich nur punktuell weiter verbessern ließe. Als sinnvoll sahen die Testerinnen & Tester vor allem die vielen veranschaulichenden schwarz-weißen Graphiken an, die das Tabellen- & Textverständnis in verschiedenen Teilen sehr viel leichter machen. Apropos Tabellen: AEG stellt sehr vieles anhand von Tabellen dar, aus denen man bspw. ableiten kann, wann man welche Kochstufe verwenden und wie viele Minuten man einplanen sollte – und das auch noch verbunden mit verschiedenen Tipps, die angesichts ihres allgemeingültigen Wortlauts mehr oder minder wertvoll sind (vgl. bspw. S. 53 zum Garen von Reis: „*Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben [...]*“ – obwohl dies immer von der Art des Reises abhängig ist).

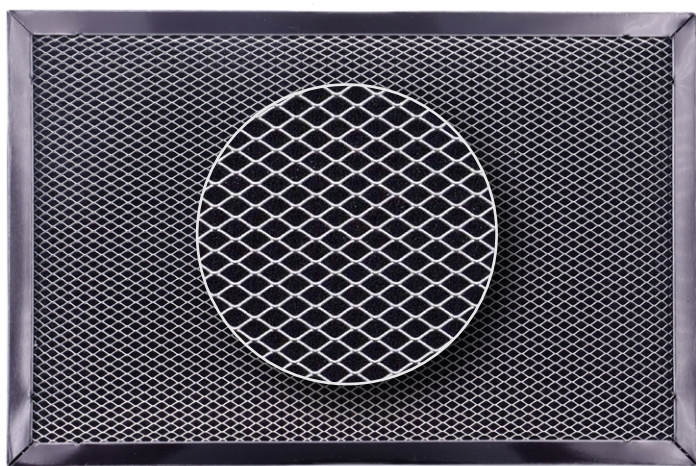
### Die Sicherheit

Wir wollten aber auch wissen, wie sicher man das Modell verwenden kann, welche verschiedenen Mechanismen von AEG also implementiert worden sind, um die Sicherheit der Verbraucherinnen & Verbraucher zu erreichen – und wie verlässlich diese Mechanismen wirklich sind: So stellt das Modell bspw. nach dem Abschluss des Kochens anhand von 1–3 LEDs pro Kochzone dar, wie heiß die Kochzone im Moment noch ist (**OptiHeat Control**). Wir maßen hier Temperaturspannen von mehr als 40°C bei 1 LED, von mehr als 70°C bei 2 LEDs und von mehr als 100°C bei 3 LEDs. Dank dieser LEDs können Verbraucherinnen & Verbraucher mit einem Mal erkennen, welche Teile des Modells sie vermeiden sollten – verbrennen kann man sich an



Das Touchpanel ist – wie auch das volle Modell – von einem verhalten-vornehmen Stil. Dass es sich von den Testerinnen & Testern von vornherein simpel verwenden ließ, ist den hier vorhandenen Graphiken zu verdanken: Größtenteils kann man hier alles problemlos verstehen. Was außerdem schön ist: Wenn mal Milch, Wasser o. Ä. übers Touchpanel rinnen sollte, schaltet sich das Modell außerordentlich schnell – innerhalb von 10 Sekunden – aus.





Die in dieser Membran vorhandenen Waben aus Metall erlauben es dem Modell, einen Großteil der mit den Gasen in den Modellkörper hinein wandernden Ölpartikel abzuscheiden: Während die Gase ins Modell wirbeln und viele Male den Winkel verändern, verlieren sich die sehr viel schwereren, nicht so schnellen Ölpartikel im Metall.

dem Modell also nicht ohne Weiteres; nach dem Erlöschen der LEDs ist alles sicher. Schließlich schaltet das Modell dank spezieller Sensoren auch all die Kochzonen von alleine aus, die nicht mehr mit Geschirr versehen sind – innerhalb von 60 Sekunden.

Doch kann das Modell auch eine Abschaltautomatik vorweisen, die von der aktuellen Kochstufe abhängig ist und das Modell nach 1:30 Stunden des Kochens mit einer Kochstufe von 6–9, nach 4:00 Stunden des Kochens mit einer Kochstufe von 5, nach 5:00 Stunden des Kochens mit einer Kochstufe von 3–4 und nach 6:00 Stunden des Kochens mit einer Kochstufe von 1–2 abschaltet. Diese variable, leistungsabhängige Abschaltautomatik ist ausgesprochen sinnvoll, können Verbraucherinnen & Verbraucher sich so doch auch anspruchsvolleren Speisen, die einen langwierigen Garprozess voraussetzen, widmen – man denke bspw. ans Garen im Stile des *Slow Cookings*, das sich mit diesem Modell problemlos verwirklichen lässt. Ein Tipp der Testerinnen & Tester, von denen wir auch Genüsse wie *Pulled Pork* herstellen ließen: Geschirr aus schwerem Gusseisen, welches die Wärme wunderbar speichern kann, lässt sich mit dem Modell exzellent verwenden und ist bei solchen Kochprojekten vorzuziehen.

Weitere Abschaltautomatiken springen bei Malheuren von allein an: Wenn sich bspw. Wasser über dem Touchpanel verteilen sollte, schaltet sich das Modell innerhalb von nur 10 Sekunden aus. Auch hier erwies sich das Modell als sehr verläss-

lich – Wasserschäden ließen sich von den Testerinnen & Testern nie verursachen.

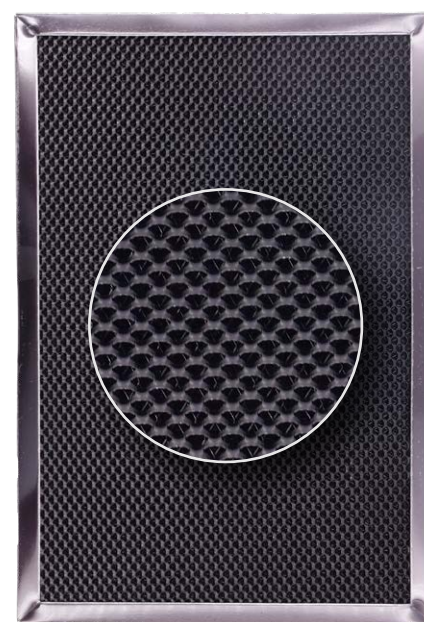
Die *smarten* Qualitäten des Modells lassen sich aber auch daran erkennen, dass es den Strom in solchen Situationen, in dem das aus dem Stromanschluss des Hauses kommende Stromvolumen nicht voll ausreichen sollte, clever über die verschiedenen Kochzonen verteilen kann (**Power Management**) – und das in der Sequenz des Anschaltens: Die ursprünglich aktivierte Kochzone erhält prioritär Strom, sodass sie sich weiter voll verwenden lässt, während das anschließend verbleibende Stromvolumen über die anderen Kochzonen verteilt wird. Dass diese nicht das volle Stromvolumen erhalten, lässt sich anhand der mit ihnen verbundenen Teile des Touchpanels erkennen: Sie stellen dar, welche der von 1–9 reichenden Kochstufen sich mit dem verbleibenden Strom nur noch verwirklichen lassen, also bspw. durch ein Blinken von 1–3, von 1–6 usw.

### Die Reinigung

Dass man das Modell nach dem Abschluss des Kochens – vor allem nach dem Öl-reichen Anbraten von Fleisch, Fisch & Co. – säubern sollte, ist an sich selbstverständlich. Schön ist aber, dass dieses Säubern dank der exzellenten Qualität der hier vorhandenen Materialien sehr simpel zu verwirklichen ist: Wir haben die Testerinnen & Tester das Modell während des Kochens auch mit Teilen anspruchsvollerer Speisen verschandeln lassen – so bspw. mit verschiedenen Milchen, Saucen und Marinaden, die sie mit Temperatu-

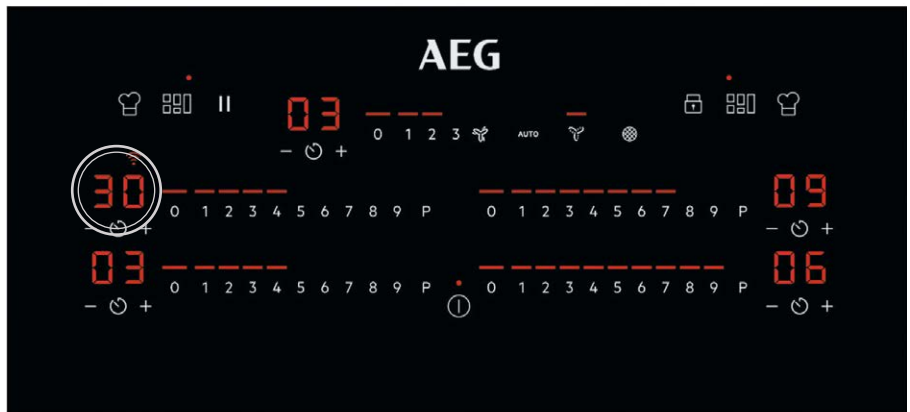
ren von 75–100°C herab rinnen ließen. Einen Großteil von alledem haben die Testerinnen & Tester auch nach 15 Minuten noch mit warmem Wasser, mildem Abwaschmittel und einem weichen Tuch problemlos wieder abwischen können: Mehr als ein paar druckvollere Wischbewegungen waren nie vorzunehmen. Wann immer aber süße Speisen voller Saccharide (Zucker wie bspw. Glucose, Fructose usw.) das Modell verschandeln, sollte man einen leider nicht schon im Zubehörpäck des Modells vorhandenen Schaber in die Hände nehmen und diese Speisen schnell abschaben: Mit einem solchen ließ sich bspw. auch warmes Karamell wieder vom Modell abheben. Die Materialien des Modells sahen auch nach den vier Wochen des andauernden Verwendens noch immer makellos aus – durch sehr schonendes Säubern ließen sich auch *Micro Scratches* im Obermaterial verhindern.

Wie regelmäßig man sich den Filter vornehmen muss, ist vor allem davon abhängig, in welcher Weise man das Modell verwendet: Wer nun bspw. all-



Diese Membran wiederum ist mit Massen an Aktivkohle versehen worden: Das wird all solchen Verbraucherinnen & Verbrauchern willkommen sein, die sich schon während des Garens von Gemüse, Fleisch, Fisch usw. eine *cleane* Atmosphäre ohne viele Gerüche wünschen. Das Modell kann dank dieser Membran schließlich sehr wirksam Gerüche verschwinden lassen.

abendlich Fleisch mit viel Öl und hohen Temperaturen anbraten sollte, der muss sich eher an den Filter machen als Menschen, die nur sehr selten mal Öl verwenden. Gerade weil das Kochverhalten der Verbraucherinnen & Verbraucher vollends verschieden ist und sich von einem Hersteller nicht vorhersehen lässt, hat AEG dem Modell einen simplen Timer verliehen: Nach 100 Stunden des Kochens lässt das Modell anhand einer LED erkennen, dass man sich nun dem Filter widmen sollte. Schön ist aber, dass sich das Modell auch anschließend noch weiter verwenden lässt: Schließlich kann es durchaus sein, dass man in dem Moment keine Muße hat, den Filter zu säubern. Dabei ist das eine sehr schnelle Sache: Man muss nur wieder das Gitter in der Mitte des Modells abheben, den so erreichbar werdenden Filterrahmen hoch- und herausziehen und alsdann die Membranen des Filters von Hand mit warmem Wasser ab- und auswaschen; alternativ lässt sich das Waschen auch in der Spülmaschine bei einer Temperatur von mindestens 65°C verwirklichen – ohne Tab. So haben wir bspw. auch Milch, die während des Kochens bis in die Mulde rann, wirksam aus den Membranen heraus waschen können. Nach dem Trocknen – am schnellsten klappt das im Backrohr bei einer Temperatur von 70°C – kann auch schon wieder alles hinein. Dann muss man nurmehr den Timer per Touch zurückstellen, sodass er nach weiteren 100 Stunden des Kochens



Mit diesem Modell lassen sich verschiedene Timer von 1–99 Minuten einprogrammieren: Dank dieser Timer kann man wahlweise die 4 Kochzonen oder aber den während des Garens voran schnellenden Ventilator ausschalten – so kann der Ventilator bspw. auch noch 15 Minuten übers Garen hinaus werken, um die verbliebenen Gerüche zu neutralisieren.

wieder an den Filter erinnern kann. Die Testerinnen & Tester haben all dies innerhalb von 5 Minuten vornehmen können – auch hier ließ sich wieder ein Vorteil dieses Modellkonzepts erkennen: All die wirklich wesentlichen Teile des Modells wie bspw. die Membranen des Filters kann man prima erreichen, ohne dass man sich empor recken und währenddessen Arme, Schultern usw. verrenken muss – das ist sehr viel simpler, als wenn all diese Teile einen Meter oder mehr oberhalb des Modells vorhanden wären.

Schließlich muss man auch den Tank des Modells, in dem sich das Kondenswasser ansammelt, nach ein paar Kochsessions ausleeren – vor allem, wenn man währenddessen viele Saucen, Suppen usw. sieden ließ. Während sich das Herausnehmen des Tanks spielerisch verwirklichen lässt, ist das Wiederhineinschieben ins Modell schon anspruchsvoller, weil man ihn präzise in die von vorne nur

schwer einsehbaren Haltemulden des Modellkörpers manövrieren muss. Verwundern muss, dass sich der Ventilator des Modells auch dann noch anschalten lässt, wenn der Tank nicht mit dem Modellkörper verbunden ist: So kann es passieren, dass Kondenswasser herab bis in den unterhalb des Modells bestehenden Teil des Küchenmobiliars (also einen Schrank, eine Schublade o. Ä.) rinnen kann. Sicherlich: Man wird wohl in den allermeisten Fällen daran denken, den Tank wieder ins Modell zu schieben, sodass hierin kein erhebliches Sicherheitsrisiko zu sehen ist. Ein solches ließe sich aber darin erkennen, dass dem Modell keine Sensoren verliehen wurden, um den aktuellen Wasserstand innerhalb des Tanks zu erkennen und Verbraucherinnen & Verbraucher per Hinweis ans Leeren des Tanks zu erinnern. Denn würde man das Modell immer weiter verwenden, so könnten ein paar Milliliter des Kondenswassers auch andere, eventuell wassersensible Teile des Modells erreichen.

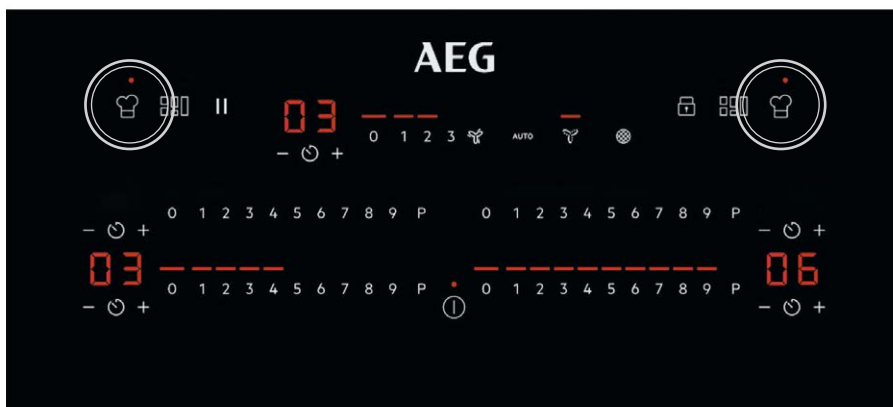


Dass sich das Touchpanel des Modells in vollem Maße sperren lässt, ist in all den Momenten, in denen man in einen anderen Teil des Hauses muss, sehr dankbar: So kann man bspw. sicherstellen, dass auch ein ans Modell heran kommendes Tier nicht die Temperaturlevel der Garzonen verstellen und dadurch die Speisen anbrennen lassen kann.

### Die Kochleistung

Während des Kochens kann das Modell all die verschiedenen Vorteile, dank derer das induktive Kochen so populär wurde, in vorbildlicher Weise ausspielen: So lassen sich die Temperaturen, welche die Speisen schließlich erreichen sollen, so schnell und simpel anpassen, wie sich dies ansonsten nur mit Gas verwirklichen ließe – das aber sehr viel präziser, als dies mit Gas vorstellbar wäre. Die von 1–9 plus PowerBoost reichenden Kochstufen erlauben es, wirklich alle Methoden des Garens mit dem Modell zu verwirk-





Eine während des Garens wirklich wertvolle Option dieses Modells ist auch die **PowerSlide**: Mit ihr kann man drei verschiedene Temperaturzonen pro Seite einprogrammieren, sodass man ein Geschirr nur weiter hoch oder herab schieben muss, um die Temperatur zu verändern – das ist sehr viel simpler als ein wiederholtes Verstellen per Touchpanel.

lichen – man kann allen Temperaturansprüchen nachkommen: Sei es nun bspw. das Anbraten von Fleisch und Fisch, das Andünsten von Gemüse, das Garziehen von Eiern, das Schmoren von Pilzen *et cetera*. Wie es sich mit dem Tempo des Modells verhält, veranschaulichen wir anhand von ein paar praxisnahen Zeitspannen, die unsere Testerinnen & Tester mit Geschirren aus Edelstahl ( $t_{\text{max}}$  d. Bodens: 12 Millimeter) maßen: So ließen sich bspw. 25 Milliliter Olivenöl innerhalb von nur 2:25 Minuten ( $T_{\text{Ø v. 25-200}^{\circ}\text{C}}$ ) bis zu einer Temperatur von 200°C erwärmen, was exzellent ist, um anspruchsvollerem Fleisch wie bspw. Steaks innerhalb von nur ein paar Momenten ansprechende Röstaromen zu verleihen. Will man wiederum Nudeln, Reis & Co. servieren, so ist sehr viel interessanter, wie schnell man mit dem Modell den Siedepunkt von Wasser erreichen kann: Wir maßen eine solche Temperatur von 1.000 Millilitern Wasser nach nur 2:35 Minuten ( $T_{\text{Ø v. 25-100}^{\circ}\text{C}}$ ). Dieses Tempo lässt die enorme **Power** erkennen, die das Modell während des Kochens im Modus **PowerBoost** mobilisieren kann.

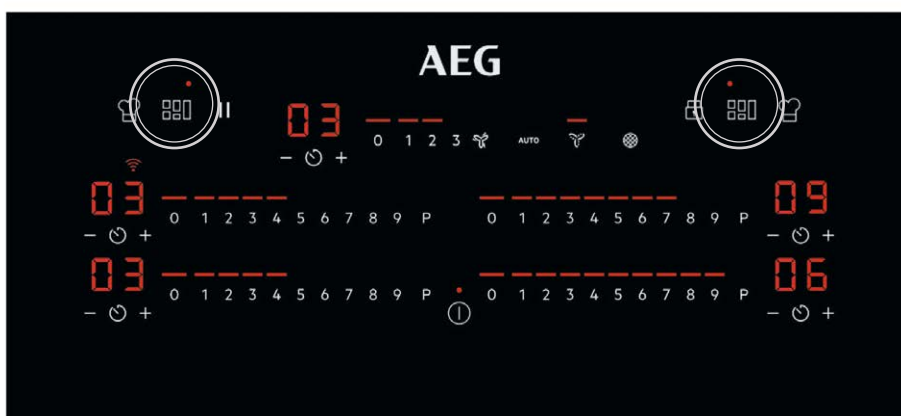
### Die Abzugsleistung

Wie viele der während des Kochens entstehenden Dämpfe das Modell abziehen kann, ist von verschiedenen Aspekten abhängig – vor allem aber von der Größe des Geschirrs, von der Geschirrpotion, von dem verstellbaren Tempo des Ventilators und auch von der Temperatur: Während die Testerinnen & Tester Geschirr mit einer Höhe von nur 50 Millimetern ( $H_{\text{max}}$  d. 1. Geschirrs) verwendeten und das in ihm ent-

haltene Wasser bloß mit maßvoller Temperatur sieden ließen, wie dies bspw. während des Köchelns von Saucen und Suppen sowie während des Schmorens sinnvoll ist, verschwand immer ein Großteil des Dampfes in dem Modell – und das schon mit der Wahl der 1. Ventilationsstufe. Genauso verhielt es sich auch mit Geschirren mit Höhen von 100 und 150 Millimetern ( $H_{\text{max}}$  d. 2. u. 3. Geschirrs) – aber nur dann, als die Testerinnen & Tester diese Geschirre während des Siedens mit Deckeln verschlossen, die einen seitlichen Auslass haben und sie diesen Auslass hin zur Mulde in der Mitte des Modells schoben. Als die Testerinnen & Tester im Weiteren die Temperatur verstellten und das Wasser dadurch viel schneller als vorher sieden ließen, mussten sie anstelle der 1. Ventilationsstufe schon die 3. Ventilationsstufe wählen – durch das schnellere Tempo des Ventilators war das Modell wieder so wirksam wie vorher. Wenn man nur klassisch-konventionelle Deckel haben sollte, kann man sie seitlich

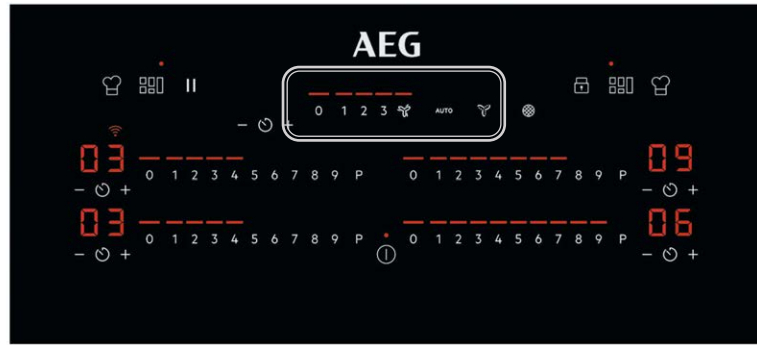
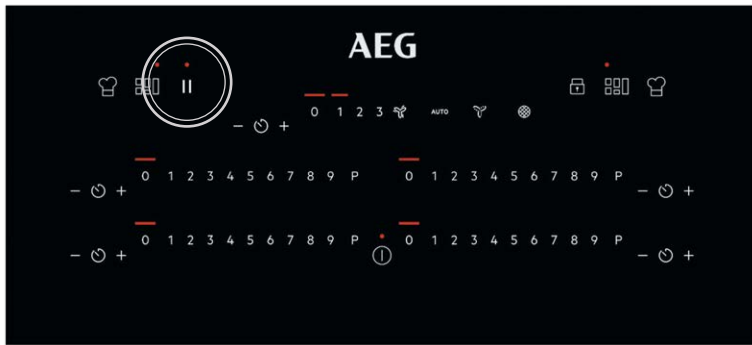
kippen: Das aber ist, weil sie das Geschirr dann nicht mehr voll verschließen, nicht in demselben Maße wirksam. Wirklich problematisch wird es schließlich, wenn man keinerlei Deckel verwenden und Massen an Wasser sieden lassen sollte, wie bspw. während des Kochens von Nudeln: Dann kann das Modell auch im Modus **Boost** nicht mehr sonderlich viel ausrichten. Das aber ist, wenn man um diese Phänomene weiß, kein wirkliches Problem: Man muss seinen Kochstil nur in Teilen und – das immerhin ist aus der Perspektive der Testerinnen & Tester sehr sinnvoll – auch die während des Kochens zu verwendenden Deckel an die Technik des Modells anpassen – dann muss man sich keine Gedanken um Kondenswasser an Möbeln und Wänden machen.

Schön außerdem: Die Testerinnen & Tester haben innerhalb von vier Wochen mehr als 1.000 Milliliter Olivenöl zum Kochen verschiedener Speisen verwendet, doch ließ sich am Ende an den Wandarealen hinter den installierten Modellexemplaren nur vereinzelt Öl wahrnehmen – das Modell kann also auch einen Großteil der während des Garens mit den Dämpfen empor kommenden Ölpartikel abziehen. Das Modell kommt hier an die Abzugsleistung einer klassischen Dunstabzugseinrichtung heran – und das ist in Anbetracht der sehr viel kompakteren Größe der hier vorhandenen Technik und der Tatsache, dass es die warmen, hoch wabernden Dämpfe herab ziehen muss, wirklich eindrucksvoll.



Genauso wertvoll schließlich ist die Option, verschiedene Kochzonen des Modells in Gruppen zu verbinden: Wie die 4 Kochzonen pro Seite in diesem Modus verbunden worden sind, kann man anhand von LEDs erkennen – parallel verwenden lassen sich so die 1.–2. & 3.–4. Garzone, die 1.–3. & 4. Garzone und die 1.–4. Garzone in einem Mal.





Muss man während des Garens in einen anderen Teil des Hauses, so kann man den Modus **Pause** anschalten: Mit ihm lassen sich die Stufen aller Kochzonen in einem Mal minimieren, sodass die Speisen ihre Wärme eine Weile halten, ohne dass sie anbrennen. Nach der Wiederkehr kann man den Modus ausschalten und so wieder die ursprünglichen Stufen einstellen.

Das Tempo des in dem Modell vorhandenen Ventilators kann man anhand dieses Teils des Touchpanels präzise verstellen: Wann man aber welche Stufe verwenden sollte? Das ist vor allem eine Sache der Speisen – müssen nun bspw. Saucen, Suppen usw. eine Weile sehr stark sieden, wabern Massen an Gasen nach oben, sodass die 3. Stufe zu wählen sinnvoll ist.

### Die Filtrationsleistung

Man kann das Modell außerdem verwenden, um einen Großteil all der Gerüche, die sich während des Kochens in diesem Teil des Haushalts verteilt haben, wieder verschwinden zu lassen – und das auch noch nach dem Abschluss des ursprünglichen Kochvorgangs. Dies kann man anhand des per Touchpanel an- & ausschaltbaren Modus **Breeze** verwirklichen, der den Ventilator innerhalb des Modells mit einem sehr maßvollen Tempo drehen lässt, sodass man nur einen Schallausstoß von 37,0 Dezibel ( $L_P \text{ } \varnothing \text{ d. Modus Breeze aus d. 1 Meter}$ ) wahrnehmen kann: Dieser einem Flüstern ähnliche Schallausstoß ist vor allem dann dankbar, wenn das Esszimmer,

in dem man die Speisen schließlich servieren will, sehr nah sein sollte. Wie wirksam das Modell in der Geruchsneutralisation wirklich ist, haben wir von unseren Testerinnen & Testern praxisnah erproben lassen: Sie verliehen nach dem Kochen von 500 Gramm Weißkohl in 2.500 Millilitern Wasser, 250 Gramm Lachs in 25 Millilitern Olivenöl und 500 Gramm Gemüseallerlei in Curry einzeln Urteile über die Geruchsintensität: Das eine Mal unmittelbar nach dem Ende des Kochens und das andere Mal 30 Minuten nach dem Ende des Kochens – einmal ohne Ventilatoraktivität und einmal mit andauernder Ventilatorrotation mit minimalem Tempo im Modus **Breeze**. Aus den Urteilen ließ sich ableiten, dass sich die von den Testerinnen & Testern vernommene Geruchsintensität durchs Verwenden des Modus **Breeze** um 29,6% mehr vermindern ließ als ohne diesen Modus: Das ist natürlich nicht so stark wie ein moderner *Air Purifier* und auch die Größe des Raums kann hier einspielen – wertvoll ist dieser Modus aber allemal, zumal es sich hier nur um ein Beiwerk des Modells handelt.

den Molekülen der Aktivkohle an – und derer können es Massen werden. Der Grund, aus dem Aktivkohle dermaßen viele Moleküle an sich binden kann, ist in ihrer von außen sehr porösen Struktur zu sehen: Durch diese Porosität kann ein Aktivkohlemolekül ein imponierendes Flächenmaß von 300 bis 2.000 Quadratmetern pro Gramm vorweisen. Doch auch die Adsorptionskapazitäten der Aktivkohle haben Grenzen: Wenn sich von der Aktivkohle keine Gase mehr adsorbieren lassen, müssen neue Membranen her. AEG stellt heraus, dass sich die Membranen volle 7 Male auswaschen und im Backrohr bei einer Temperatur von 110°C erneuern lassen, sodass man sie anschließend wieder 100 Stunden verwenden kann – also muss man nach *in summa* 800 Stunden des Garens mit dem Modell neue Membrane im Onlineshop des Herstellers ordern: Hier sind sie schon ab 199,00 € zu haben, was angesichts ihrer langlebigen Qualität alles andere als hochpreisig ist.



Wie schnell die Temperaturen eines Geschirrs während des Garens empor schnellen, ist vor allem vom Material des Geschirrs abhängig. Wer nun bspw. nur sehr schnell Wasser kochen will, der sollte Geschirr aus schwerem Metall wie Gusseisen vermeiden: Gusseisen ist sehr viel dankbarer, wenn man Wärme eine Weile speichern will – wie während des Schmorens.

Wie aber kann das Modell Gerüche verschwinden lassen? Die Membranen des im Modell vorhandenen Filters enthalten schon von Werk aus Aktivkohle: Diese Aktivkohle kann einen Großteil der während des Kochens emporkommenden Gase adsorbieren – und dadurch schließlich auch die mit diesen Gasen verbundenen Gerüche aus der Atmosphäre der Küche holen. Wenn das Modell die Gase durch die Aktivkohle hindurch wehen lässt, reichen sich die Gasmoleküle äußerlich an

### Der Schallausstoß

Wie aber verhält es sich mit dem Schallausstoß, der sich während des Kochens wahrnehmen lässt? Die Höhe des Schalldruckpegels ist davon abhängig, wie man das Modell verwendet. Wie sehr bspw. schon der Modus des Kochens in den Schallausstoß einspielen kann, lässt sich anhand der von uns erhobenen Schalldruckpegel veranschaulichen: Während sich die 1. Kochstufe von den Testerinnen & Testern nicht einmal wahrnehmen ließ, haben sie während des Kochens mit der 9. Kochstufe schon Schallspitzen von 44,6 Dezibel ( $L_P \text{ } \varnothing \text{ d. 9. Kochstufe aus d. 1 Meter}$ )

messen können. Dieser Schallausstoß ähnelt dem eines von draußen herein schallenden Vogelgesangs. Trotz seiner immensen *Power* ist das Modell also sehr leise. Wer sich das Kochen durchs parallele *Streamen* von Filmen, Serien usw. versüßen will, der kann das mit diesem Modell also problemlos verwirklichen. Genauso verhält es sich mit Sprachinhalten wie bspw. *Audiobooks* und *Podcasts*. Wir müssen aber anmerken, dass auch die Maße und die Materialien des Geschirrs in die Höhe des Schalldruckpegels einspielen können: So kann es bspw. sein, dass Geschirr, des-

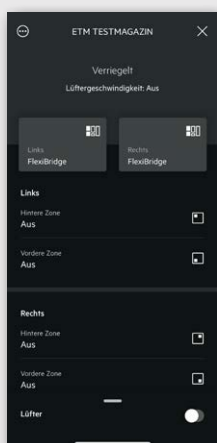
sen Boden nicht vollkommen eben ist, ein dunkleres Brummen, ein helleres Surren o. Ä. vernehmen lässt. Das aber ist dann ein Problem des Geschirrs, nicht des Modells.

Will man aber sicherstellen, dass die während des Kochens empor wabernden Dämpfe im Modell verschwinden, so muss man auch den Ventilator ans Werk schicken. Die Höhe des dann wahrnehmbaren Schalldruckpegels ist schwerpunktmäßig vom Tempo des Ventilators abhängig – dessen Drehbewegung ist schließlich sehr viel lauter als der wechselnde Fluss des

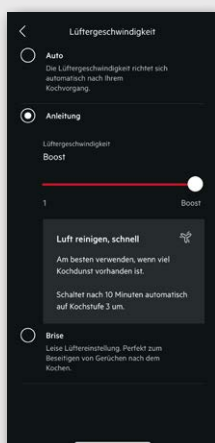
Stroms durch die im Modell vorhandene Spule. Wir maßen hier Schallausstöße von 43,9–58,9 Dezibel ( $L_P \text{ } \varnothing \text{ d. 1. Ventilationsstufe} - L_P \text{ } \varnothing \text{ d. 3. Ventilationsstufe}$  aus  $d: 1 \text{ Meter}$ ), die mit dem Modus *Boost* noch weiter in die Höhe schießen können: Dann sind es schon 66,4 Dezibel ( $L_P \text{ } \varnothing \text{ d. Modus Boost}$  aus  $d: 1 \text{ Meter}$ ). Wirklich laut wird es also allein dann, wenn man den Ventilator mit vollem Tempo voran drehen lässt: Das aber ist, da man ein solches Tempo wirklich nur sehr selten mal verwenden wird, noch immer vollkommen annehmbar.

## Die My AEG Kitchen-App

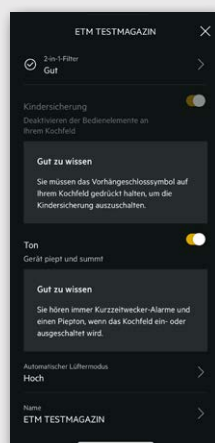
Apps sind mittlerweile ein allgegenwärtiges Phänomen – allein im vergangenen Jahr 2021 haben Verbraucherinnen & Verbraucher mehr als 230 Milliarden von ihnen installiert. Daher wird es wohl auch niemanden verwundern, dass sich das AEG CCE84779XB – ein Premiummodell, das in wirklich allen Sphären verlocken will – per App ansprechen lässt: Die hier zu verwendende App *My AEG Kitchen* ist mit Smartphones & Tablets ab Android 7.0 sowie iOS resp. iPadOS 13.0 kompatibel. Woran sich der ein oder andere vielleicht stoßen wird: Man kann die App ausschließlich dann verwenden, wenn man ein Konto bei *My AEG* haben sollte. Ein solches ließ sich von den Testerinnen & Testern aber innerhalb von circa einer Minute in der App erstellen – und das allein anhand von E-Mail-Adresse, Vor- und Nachname. Danach kann man in der App auch schon wählen, was man mit ihr verbinden will (Geschirrspüler, Kühlschrank usw.). Nach dieser Wahl muss man nur das An- & Aus-Touchelement des Modells anrühren, bis die Bluetooth- und WLAN-Graphiken oberhalb des Touchpanels erscheinen. Die App erkennt das Modell anschließend innerhalb von ein paar Momenten. Schließlich muss man das Modell nurmehr mit dem hier im Haus erreichbaren WLAN verbinden. Dieser volle Prozess, den wir von unseren Testerinnen & Testern mehrmals per iPhone 13 Pro Max mit iOS 15.6.1 und per Samsung Galaxy S22+ mit Android 13 und One UI 5.0 vornehmen ließen, ist ausgesprochen simpel. Was aber kann man nun mit der App anstellen? Das Wesentliche veranschaulichen wir anhand von vier Screenshots:



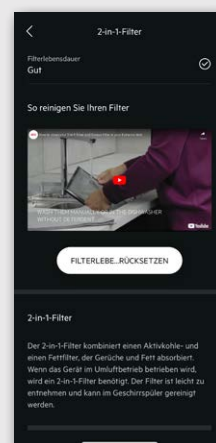
Der *Mainscreen* der App stellt alles Wesentliche über den aktuellen Status des Modells dar: So lässt sich hier bspw. erkennen, in welcher Weise die 4 primären Kochzonen (**Links: Hintere Zone, Links: Vordere Zone** usw.) im Moment verwendet werden. Man kann hier aus der App heraus aber nichts verstellen, also die Kochstufen weder anheben noch absenken.



Anders verhält es sich mit dem Ventilator des Modells: Diesen kann man an- & ausschalten und ihm auch das Tempo vorschreiben – auch der Spezialmodus **Breeze** lässt sich hier wählen, was vor allem dann dankbar ist, wenn man das Haus nach Abschluss des Kochens verlassen hat, aber sicherstellen will, dass alle Gerüche bis zur Wiederkehr verschwunden sind.



Des Weiteren kann man bspw. auch das Touchpanel des Modells per App sperren, Timer an- & ausschalten usw. Wertvoll ist auch, dass man über dieses Menü all die Teile des Onlineshops von **AEG** erreichen kann, über die sich Zubehör ordern lässt – so bspw. eine Grillplatte im Stile einer spanischen Plancha, ein Salzblock aus dem Himalaya uvm.



Schließlich stellt die App auch dar, wie es sich mit dem aktuellen Status des Filters verhält. Was sich aber verbessern ließe: Da das Modell die Filterreinigung regelmäßig nach 100 Stunden des Kochens vorsieht, wäre es schön, wenn sich erkennen ließe, wie viele Stunden des Kochens sich noch verwirklichen lassen, ehe man sich den Filter wieder vornehmen muss.

## Technische Daten

Hersteller Modell	AEG CCE84779XB
<b>Größe, Gewicht &amp; Co.</b>	
Art des Modells	Induktion
Maße des Modells (H <sub>max</sub> × B <sub>max</sub> × T <sub>max</sub> )	215 × 796 × 516 mm
Maße des Ausschnitts (H <sub>max</sub> × B <sub>max</sub> × T <sub>max</sub> )	215 × 780 × 490 mm
Gewicht des Modells (m <sub>max</sub> )	23,6 kg
<b>Funktionalität</b>	
Anzahl der Kochareale	2
Anzahl der Kochzonen	4 primäre
Größe der Kochzonen (Ø <sub>max</sub> )	4 × 220 mm
Größe des ideal verwendbaren Geschirrs (Ø <sub>min</sub> – Ø <sub>max</sub> )	100–220 mm
Kochzonen verbindbar	ja ( <b>FlexiBridge</b> : 3 verschiedene Kombinationen pro Kochareal)
Anzahl der Kochintensitäten	1–9 plus <b>PowerBoost</b> – pro primärer Kochzone
Timer hinsichtlich der Kochzonen	ja (von 1–99 min pro Kochzone, einstellbar in 1-min-Schritten)
Hinweise hinsichtlich evtl. Restwärme der Kochzonen	ja ( <b>OptiHeat Control</b> : 1 LED: über 40 °C; 2 LEDs: über 70 °C; 3 LEDs: über 100 °C)
Anzahl der Ventilationsintensitäten	1–3 plus <b>Auto, Breeze &amp; Boost</b>
Ventilationsstärke (V <sub>max</sub> im Modus <b>Boost</b> , lt. Hersteller)	630 m³/h
Timer hinsichtlich der Ventilation	ja (von 1–99 min, einstellbar in 1-min-Schritten)
Art des Filters	Mehr-Ebenen-Filterssystem (Aktivkohle & Edelstahl)
Filter waschbar?	ja
Kompatibel mit einer App?	ja ( <b>My AEG Kitchen</b> , ab Android 7.0 & iOS resp. iPadOS 13.0)
Spezielle Funktionen	Abschaltautomatik (richtet sich nach dem aktuellen Koch- & Ventilationsmodus); An- & Ausschalten der Töne ( <b>OffSound Control</b> ); Kurzzeitmesser (1–99 min, einstellbar in 1-min-Schritten); Tastensperre (einmal bis zum Ausschalten; einmal übers Ausschalten hinaus); Verstellen der Temperatur durch Verschieben des Geschirrs ( <b>PowerSlide</b> ); Minimieren und Wiederherstellen des Koch- & des Ventilationsmodus mit nur einer Geste ( <b>Pause</b> )

Hersteller Modell	AEG CCE84779XB
<b>Strom &amp; Schall</b>	
Maß des Stromkabels (L <sub>max</sub> )	1.500 mm
Elektrische Leistung in Gesamtheit & im „An“-Zustand (P <sub>max</sub> , lt. Hersteller)	7.350 W
Elektrische Leistung in Gesamtheit & im „Aus“-Zustand (P <sub>max</sub> , lt. Hersteller)	0,49 W
Elektrische Leistung pro Kochzone (P <sub>max</sub> mit der 9. Kochintensität resp. im Modus <b>PowerBoost</b> , lt. Hersteller)	2.300 W resp. 3.200 W
Schalldruckpegel (L <sub>P max</sub> , lt. Hersteller)	1. Modus: 49 dB(A); 2. Modus: –; 3. Modus: 64 dB(A); Modus <b>Breeze</b> : –; Modus <b>Boost</b> : 70 dB(A)
Schalldruckpegel (L <sub>P max</sub> , ermittelt aus d: 1,0 m)	1. Modus: 44,8 dB(A); 2. Modus: 55,3 dB(A); 3. Modus: 59,5 dB(A); Modus <b>Breeze</b> : 37,8 dB(A); Modus <b>Boost</b> : 66,9 dB(A)

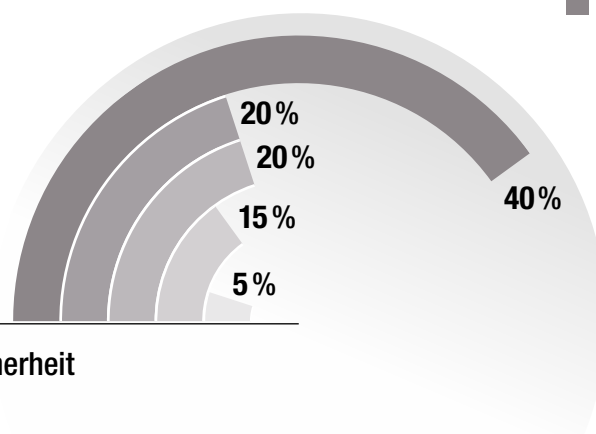
## Bewertung

Hersteller Modell	%	AEG CCE84779XB
Leistung	40	96,3
Kochleistung	50	97,0
Abzugsleistung	45	95,9
Filtrationsleistung	5	93,3
Ausstattung	20	95,0
Handhabung	20	95,0
Bedienung	50	95,0
Reinigung	35	94,3
Bedienungsanleitung	15	96,5
Sicherheit	15	98,0
Material- & Materialverarbeitungsqualität	5	97,3
Bonus		0,25 (verwendbar via <b>My AEG Kitchen</b> -App)
Malus		–
UVP des Herstellers		4.208,00 €
Durchschn. Marktpreis Stand v. 19.09.2022		3.083,00 €
Preis-Leistungsindex		32,01
Gesamtbewertung		96,3 %
Testnote		sehr gut



## ■ Testverfahren

Hier erklären wir in leicht verständlicher Art und Weise, wie wir die in diesem Test vertretenen Produkte geprüft haben und was hinter den verschiedenen Testkriterien steht.



- Leistung
- Ausstattung
- Handhabung
- Sicherheit
- Material- & Materialverarbeitungsqualität

### Leistung | 40%

Die Testerinnen & Tester verliehen ihre Urteile einmal bzgl. der Leistung der Heizeinrichtung (Heizleistung) und einmal bzgl. der Leistung der Abzugseinrichtung (Abzugsleistung) des Modells: Wesentlich waren bzgl. der Heizleistung vor allem die Geschwindigkeit des Heizvorgangs und bzgl. der Abzugsleistung die Wirksamkeit des Abzugsvorgangs und die Höhe des mit ihm verbundenen Schallausstoßes. Die Testerinnen & Tester maßen die Zeitspannen, in denen das Modell 1.000 Milliliter Wasser mit einer ursprünglichen Temperatur von 25°C bis zu einer Temperatur von 100°C erhitzen kann. Weiters ließen die Testerinnen & Tester 1.000 Milliliter Wasser verdampfen und maßen anschließend, wie viel dieses Wasserdampfs in dem Tank des Modells kondensiert ist. Die Testerinnen & Tester stellten währenddessen immer die maximale Heiz- resp. Abzugsleistung des Modells ein. Sie nahmen all diese Tests 10 Male mit Geschirren aus Gusseisen ( $t_{\max \text{ d. Bodens: } 4 \text{ Millimeter}}$ ), aus Edelstahl ( $t_{\max \text{ d. Bodens: } 12 \text{ Millimeter}}$ ) und aus Stahl- email ( $t_{\max \text{ d. Bodens: } 8 \text{ Millimeter}}$ ) in unserem Testlabor ( $t_{\emptyset \text{ d. Testlabors: } 20^\circ\text{C}$  &  $\varphi_{\emptyset \text{ d. Testlabors: } 70\%$ ) vor – von allen Kochzonen des Modells aus.

### Ausstattung | 20%

Hier nahmen sich die Testerinnen & Tester die Quantität und die Qualität der von Werk aus vorhandenen Funktionen des Modells vor und verliehen ihre Urteile anhand des Wertes, den diese Funktionen während des Verwendens des Modells wirklich haben. Die Testerinnen & Tester stellten bspw. also das Vorhandensein von variabel verwendbaren, sich in verschiedener Weise verbinden lassenden Kochzonen, von einprogrammierbaren Timern, mit denen man das An- & Aus-

schalten von Kochzonen vorschreiben kann, von einprogrammierbaren Weckern, die Verbraucherinnen & Verbraucher während des Kochens an dies oder das erinnern sollen, von Apps, über die man verschiedene Teile des Modells ansprechen kann uvm. in ihre Urteile ein.

### Handhabung | 20%

Wesentlich war den Testerinnen & Testern vor allem, wie man das Modell verwenden kann, wie sich also die verschiedenen Teile der Technik ansprechen lassen, um einen Modus zu verstellen, einen Timer an- & auszuschalten usw. Hier spielte außer dem Ansprechverhalten des Touchpanels auch ein, wie sich all die verschiedenen Teile des Touchpanels von vorne aus erreichen lassen, ob man schon von vornherein erkennen kann, mit welchem Teil des Touchpanels welcher Teil des Modells anzusprechen ist und wie sich der aktuelle Status des Modells (*in puncto* Modus, Timer usw.) von außen einsehen lässt. Die Testerinnen & Tester erhoben außerdem, wie sich das Modell säubern lässt, nachdem es mit Speisen mit verschiedenen Anteilen an Lipiden, Proteinen und Sacchariden verschandelt worden ist: Wir ließen die Testerinnen & Tester das Modell bspw. mit 25–50 Millilitern verschiedener Milchen, Marinaden, Saucen und Sirupen mit Temperaturen von 75 – 100°C versehen und anschließend ermitteln, wie leicht- oder schwergängig sich das Modell wieder säubern ließ. Schließlich verliehen die Testerinnen & Tester auch noch ein Urteil über die Qualität des deutschsprachigen Teils der Dokumentation des Modells: Sie ermittelten, ob die Dokumentation wirklich alles Wesentliche über das Verwenden des Modells anhand von verständlichen Texten abhandelt. Die Testerinnen & Tester ließen bspw. auch das Vorhandensein

von wertvollen Tipps & Tricks in ihr Urteil einspielen – vor allem solcher, anhand derer Verbraucherinnen & Verbraucher ersehen können, wann sie welchen Modus des Modells verwenden sollten, um verschieden anspruchsvolle Speisen (aus Fleisch, Fisch, Gemüse & Co.) in schneller, simpler und sicherer Weise zuzubereiten.

### Sicherheit | 15%

Hier haben die Testerinnen & Tester erhoben, wie sicher sich das Modell vor dem Kochen, währenddessen und nach dem Kochen verwenden lässt: Sie verliehen ihre Urteile nach dem Maßstab der Quantität und der Qualität aller hier wesentlichen, in die Sicherheit der Verbraucherinnen & Verbraucher ein spielenden Mechanismen wie bspw. von Automaten, die das Modell nach schon von Werk aus einprogrammierten oder einprogrammierbaren Zeitspannen ausschalten.

### Material- & Materialverarbeitungsqualität | 5%

Wie es sich mit der Qualität der in dem Modell vorkommenden Materialien verhält und in welcher Weise diese Materialien im Werk des Herstellers verbunden worden sind, wurde von den Testerinnen & Testern nach vollen vier Wochen des andauernden Verwendens des Modells erhoben – vor allem anhand des Ausmaßes des Materialverschleißes, der sich auch von Verbraucherinnen & Verbrauchern durchs Verwenden des Modells wahrnehmen ließe. All die nach diesen vier Wochen wahrnehmbaren Makel, die ausschließlich die Ästhetik des Modells anrühren (wie bspw. Mikrokratzer), ließen die Testerinnen & Tester aber nur in minimalem Maße in die von ihnen verliehenen Urteile einspielen.