

EN

Manual

Induction hob with extractor

DE

Bedienungsanleitung

Induktionskochfeld mit integriertem Abzug

CZ

Návod

Indukční varná deska s odsáváním

gorenje

EN	Manual	EN 3 - EN 25
DE	Bedienungsanleitung	DE 3 - DE 25
CZ	Návod	CZ 3 – CZ 25

Pictograms used / Verwendete Piktogramme / Použité symboly



Important information / Wichtige Informationen / Důležité informace



Tip/Tipp / Rada

INHALT

Ihr Induktionskochfeld

Einführung	4
Beschreibung	5
Bedienfeld	6

Sicherheit

Überhitzungsschutz	7
Kochzeitbegrenzung	7
Gesund kochen	7

Verwendung

Induktionsgeräusche	8
Kochgeschirr	8
Leistungsstufen	9
Kochgeschirrerkennung	10
Zeitsteuerung der Garzeit und Kurzzeituhr	10
Anzeigen auf dem Display	10
Tabelle der Kochfeldfunktionen	11
Zeitsteuerung	11
Sperre	11
Abzug	11
Leistungsstufen	12

Bedienung

Verwendung des Abzugs	13
Verwendung des Induktionskochfelds	14
Brücken-Induktionszonen verbinden	15
Garzeit/Kurzzeituhr einstellen	15
Verwenden der Sperre/Kindersicherung	17
Bedienung des Abzugs	17

Pflege

Reinigung	19
Filter und Auffangschale	19

Fehlerbehebung

Allgemeines	22
Störungstabelle	22

Technische Daten

Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014	24
---	----

Umweltschutz

Entsorgung von Gerät und Verpackung	25
-------------------------------------	----

IHR INDUKTIONSKOCHFELD

Einführung

Dieses Kochfeld wurde für echte Koch-Fans entwickelt! Kochen mit Induktionskochfeldern bietet eine Reihe von Vorteilen. Das Kochfeld reagiert schnell und kann auch auf äußerst niedrige Leistung eingestellt werden. Dank der hohen Leistung wird schnell der Siedepunkt von Speisen erreicht. Der großzügige Abstand zwischen den Kochzonen macht das Kochen sehr bequem.

Beim Kochen mit Induktionskochfeldern sind im Vergleich zu herkömmlichen Geräten einige Besonderheiten zu beachten. Die Wärmeerzeugung erfolgt bei Induktionskochfeldern mit Magnetfeldern. Deshalb ist nicht jeder Topf ohne Weiteres verwendbar. Weitere Informationen hierzu finden Sie im Kapitel „Kochgeschirr“.

Für optimale Sicherheit verfügt das Gerät über Funktionen zum Überhitzungsschutz sowie eine Restwärmeanzeige.

In dieser Bedienungsanleitung wird beschrieben, wie Sie Ihr Induktionskochfeld optimal verwenden. Neben Informationen zur Bedienung erhalten Sie auch Hintergrundinformationen, die bei der Nutzung dieses Produkts hilfreich sein können. Außerdem finden Sie Kochtabellen und Pflegetipps.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig durch, und heben Sie diese zum späteren Nachlesen gut auf.

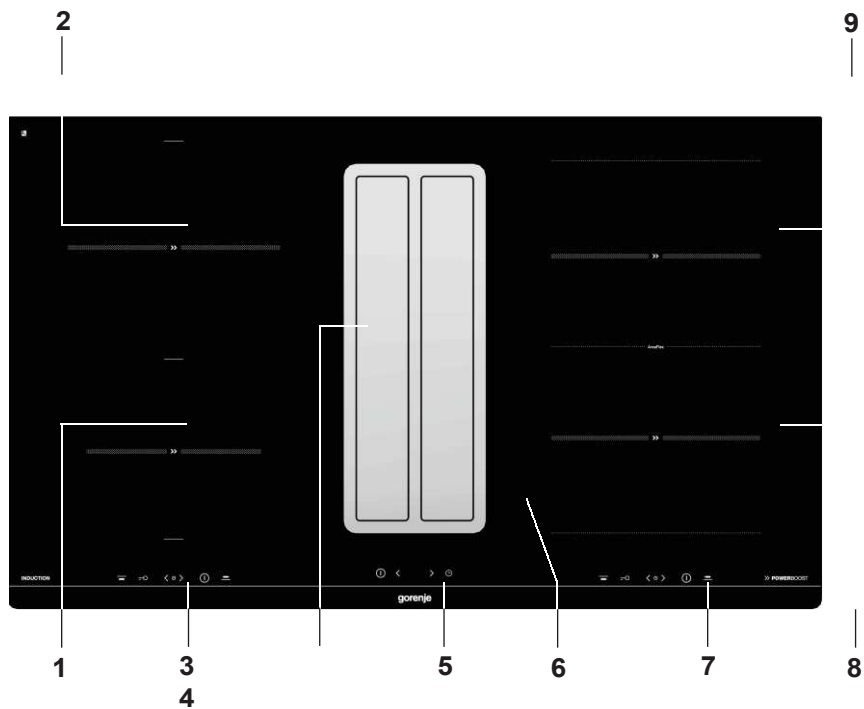
Die Bedienungsanleitung ist auch ein wichtiges Referenzmaterial für Kundendiensttechniker. **Kleben Sie deshalb bitte das Typenschild des Geräts in das vorgesehene Kästchen hinten in der Bedienungsanleitung.**

Das Typenschild des Geräts enthält alle Informationen, die der Kundendienst benötigt, um angemessen auf Ihre Fragen reagieren zu können.

Wir wünschen viel Freude beim Kochen!

IHR INDUKTIONSKOCHFELD

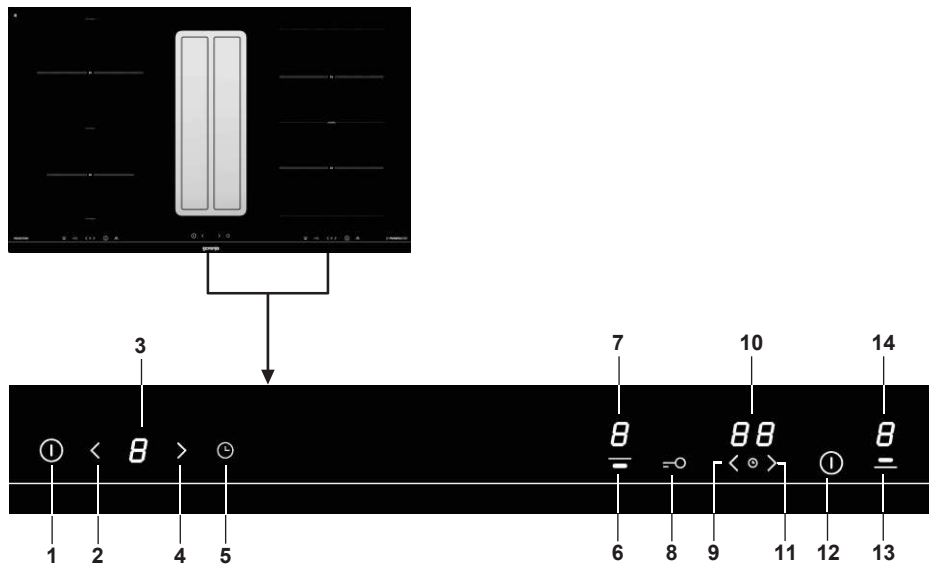
Beschreibung



- 10. Kochzone ø 16 cm / 1,2 kW (Boost 1,4 kW)
- 11. Kochzone ø 20 cm / 2,3 kW (Boost 3,0 kW)
- 12. Bedienelemente der linken Kochzonen
- 13. Abzug
- 14. Bedienelemente für Abzug
- 15. Abzugsklappen
- 16. Bedienelemente der rechten Kochzonen
- 17. Brücken-Induktionszone vorn rechts 19 × 21 cm 2,1 kW / Boost 3,0 kW
(Zone kann mit Zone hinten rechts verbunden werden)
- 18. Brücken-Induktionszone hinten rechts 19 × 21 cm 1,6 kW / Boost 1,85 kW
(Zone kann mit Zone vorn rechts verbunden werden)

IHR INDUKTIONSKOCHFELD

Bedienfeld



1. Abzug – EIN/AUS-Taste
2. Abzug – Minustaste „-“
3. Abzug – Abzugsanzeige
4. Abzug – Plusstaste „+“
5. Abzug – Zeitsteuerungstaste
6. Auswahltaste Kochzone vorn rechts
7. Leistungsstufe/Restwärmeanzeige
8. Sperrtaste (Kindersicherung)
9. Minustaste „-“ zur Reduzierung von Leistung oder Zeit
10. Zeitanzeige
11. Plusstaste „+“ zur Erhöhung von Leistung oder Zeit
12. EIN/AUS-Taste
13. Auswahltaste Kochzone hinten rechts
14. Leistungsstufe/Restwärmeanzeige



Lesen Sie vor der Verwendung des Geräts die separaten Sicherheitshinweise!

Überhitzungsschutz

Ein Sensor kontrolliert laufend die Temperatur bestimmter Teile des Kochfelds. Jede Kochzone ist mit einem Sensor ausgestattet, der die Temperatur des Topfbodens kontrolliert, um Überhitzung und Trockenkochen zu vermeiden. Bei überhöhter Temperatur wird die Leistung automatisch gesenkt oder das Kochfeld wird ganz ausgeschaltet.

Kochzeitbegrenzung



Die Kochzeitbegrenzung ist eine Sicherheitsfunktion Ihres Kochfelds. Sie schaltet sich automatisch ein, wenn Sie vergessen sollten, das Kochfeld auszuschalten. Je nach gewählter Leistungsstufe wird die Kochdauer wie folgt begrenzt:

Leistungsstufe	Maximale Betriebszeit (Stunden)
1	8
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

Gesund kochen

Rauchpunkte verschiedener Ölsorten

Für ein möglichst gesundes Braten wird empfohlen, das verwendete Öl auf die Brattemperatur abzustimmen. Jede Ölsorte hat ihren eigenen Rauchpunkt, bei dem giftige Gase freigesetzt werden. In der folgenden Tabelle sind die Rauchpunkte verschiedener Ölsorten angegeben.

Öl	Rauchpunkt °C	Öl	Rauchpunkt °C
Natives Olivenöl Extra	160 °C	Sonnenblumenöl	227 °C
Butter/Kokosöl	177 °C	Maisöl/Erdnussöl	232 °C
Rapsöl	204 °C	Olivenöl	242 °C
Natives Olivenöl	216 °C	Reisöl	255 °C

VERWENDUNG

Induktionsgeräusche

Ticken

- Dieses Geräusch wird von den Leistungsbegrenzern der linken und rechten Zonen verursacht. Auch bei niedrigen Leistungsstufen kann ein leises Ticken auftreten.

Töpfe geben Geräusche von sich

- Auch die Töpfe können beim Kochen hin und wieder Geräusche von sich geben. Dies wird durch den Fluss der Energie vom Kochfeld zum Kochgeschirr verursacht. Bei höheren Leistungsstufen ist dies bei einigen Töpfen und Pfannen normal. Für Kochgeschirr und Kochfeld ist dies unschädlich.

Lüfter gibt Geräusche von sich

- Das Gerät ist mit einer Lüftung ausgestattet, um die Lebensdauer der Elektronik zu verlängern. Bei intensiver Nutzung des Gerätes wird die Lüftung eingeschaltet, um das Gerät zu kühlen. Sie hören ein brummendes Geräusch. Die Lüftung läuft noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.

Kochgeschirr

Stellen Sie Töpfe und Pfannen stets in die Mitte einer Kochzone. Verwenden Sie bei der Brückenfunktion stets eine (Fisch-)Pfanne, die mindestens die Mitte der verbundenen Zonen abdeckt.

Geeignetes Kochgeschirr für das Induktionskochen

Für das Induktionskochen werden spezielle Töpfe/Pfannen benötigt.



Töpfe und Pfannen, die vorher bereits auf einem Gasherd benutzt wurden, sind für Induktionskochfelder nicht mehr geeignet!

- Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für Elektroherde und Induktionsherde geeignet ist, mit:
 - ▷ Bodenstärke mindestens 2,25 mm
 - ▷ Flachem Boden
- Am besten eignet sich Kochgeschirr mit dem Gütezeichen „Class Induction“.



Sie können selbst mithilfe eines Magneten überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist. Das Kochgeschirr ist geeignet, wenn der Boden des Topfs oder der Pfanne einen Magneten anzieht.

Geeignet	Ungeeignet
Spezielle Edelstahlpfannen	Keramik
Class Induction	Edelstahl
Robuste Emailletöpfe	Porzellan
Emailliertes gusseisernes Kochgeschirr	Kupfer/Aluminium/Kunststoff

VERWENDUNG



Vorsicht bei dünnem, emailliertem Kochgeschirr! Bei einer höheren Leistungsstufe kann das Email abspringen, wenn der Topf zu trocken ist. Der Topfboden kann sich verformen, z. B. bei Überhitzung, oder wenn die Kochzone auf eine zu hohe Leistung eingestellt ist.

- Verwenden Sie niemals Kochgeschirr mit verformtem Boden! Ein hohler oder gewölbter Boden kann die Funktion des Überhitzungsschutzes beeinträchtigen, so dass das Gerät zu heiß wird. Dies kann dazu führen, dass die Glasplatte springt und der Topfboden schmilzt. Schäden aufgrund ungeeigneten Kochgeschirrs oder durch Trockenkochen sind von der Garantie ausgeschlossen.

Mindestdurchmesser von Töpfen und Pfannen

- Der Durchmesser des Topf-/Pfannenbodens muss mindestens 12 cm betragen (11 cm bei Kochzone \varnothing 16 cm). Das beste Ergebnis erzielen Sie mit Kochgeschirr, das denselben Durchmesser wie die Zone hat. Bei einem zu kleinen Topf wird die Kochzone nicht eingeschaltet.
- Eine ovale (Fisch-)Pfanne für die Brückenzonen muss mindestens 20 cm lang sein.

Schnellkochtöpfe

- Schnellkochtöpfe eignen sich ausgesprochen gut zum Kochen auf dem Induktionskochfeld. Die Kochzone reagiert sehr schnell, wodurch auch der Schnellkochtopf schnell seinen Druck erreicht. Sofort nach dem Ausschalten einer Kochzone wird der Kochvorgang angehalten.

Leistungsstufen

Die Kochzonen haben 9 Leistungsstufen, eine Warmhaltestufe sowie eine Boost-Stufe (je nach Kochzone).

- Berühren Sie die Taste „+“ oder „-“ der gewünschten Kochzone.
 - ▷ Tippen Sie auf „+“. Das Garen wird mit Stufe 1 gestartet.
 - ▷ Tippen Sie auf „-“. Das Garen wird mit Stufe 9 gestartet.
 - ▷ Tippen Sie auf „-“ und anschließend auf „+“. Das Garen wird mit der Boost-Stufe gestartet.
- Stellen Sie mit den Tasten „+“ und „-“ die gewünschte Leistung ein.
 - ▷ *Die Kochzone wird mit der ausgewählten Leistung eingeschaltet.*

Warmhaltestufe

Mit der Warmhaltestufe können Sie fertig gekochte Speisen warm halten.

- Wählen Sie mit „-“ und „+“ Leistungsstufe 1 aus.
- Tippen Sie auf „-“, um die Warmhaltefunktion auszuwählen. *Auf der Anzeige wird „u“ angezeigt.*

Boost-Funktion

- Mit der „Boost“-Funktion können Sie kurzzeitig (maximal 10 Minuten) mit höchster Leistung kochen. Nach Ablauf der maximalen Boost-Zeit wird automatisch auf Leistungsstufe 9 umgeschaltet.
- **Im Brückenmodus ist die Boost-Funktion nicht verfügbar!**

VERWENDUNG

Energiemanagement für die Boost-Funktion

- Aufgrund der eingeschränkten Leistung des Induktionskochfelds kann die Boost-Funktion nur jeweils für eine der beiden Kochzonen eingeschaltet werden (links oder rechts). Beide Kochzonen können auf Stufe 9 eingestellt werden. Wird bei einer der Kochzonen die Boost-Stufe aktiviert, lässt sich die andere Kochzone maximal auf Stufe 7/8 einstellen.
 - ▷ Die Kochzone mit Leistungsreduzierung wird einige Sekunden lang blinkend angezeigt.

Kochgeschirrererkennung

Wenn die Kochplatte keinen (eisenhaltigen) Topf erkennt, nachdem die Leistung eingestellt wurde, blinkt auf dem Display das Topferkennungssymbol.

Zeitsteuerung der Garzeit und Kurzzeituhr

- Für jede einzelne Kochzone kann eine eigene Garzeit eingestellt werden.
- Das Kochfeld hat auch eine Alarmfunktion (Kurzzeituhr). Sowohl für die Garzeit als auch für die Kurzzeituhr können maximal 99 Minuten eingestellt werden.
- Die Kurzzeituhr ist nicht mit einer Kochzone gekoppelt. Die Kurzzeituhr läuft auch nach dem Ausschalten des Kochfelds weiter.
- Das Deaktivieren der Kurzzeituhr ist nur bei eingeschaltetem Kochfeld möglich.

Gewünschte Funktion auswählen:

3. **Garzeit** – Zeitsteuerung ist mit einer Kochzone gekoppelt. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.
4. **Kurzzeituhr** – Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird ein akustischer Alarm wiedergegeben.

Anzeigen auf dem Display

Kochzonenanzeige	Status Kochzonen
	Leistung Kochzone: 1 = niedrige Leistung / 9 = hohe Leistung
	Boost-Stufe Kochzone aktiviert.
	Kein (geeignetes) Kochgeschirr auf Kochzone (Topferkennungssymbol).
	Fehlercode, siehe „Störungstabelle“.
	Restwärmeanzeige. Das Kochfeld verfügt über eine Restwärmeanzeige für jede Kochzone, so dass sich leicht erkennen lässt, welche Kochzonen noch heiß sind. Auch bei ausgeschaltetem Kochfeld leuchtet „H“ so lange, wie die Kochzone noch heiß ist! Wenn „H“ leuchtet, Zonen nicht berühren. Gefahr! Verbrennungsgefahr.
	Fehlercode, siehe „Störungstabelle“.

VERWENDUNG

LO	Sperre ist aktiviert.
L	Fehlercode, siehe „Störungstabelle“.
n	Brückenmodus aktiviert.
u	Warmhaltestufe aktiviert

Abzugsan- zeige	Statusanzeige
1<->4	Lüfterstufe: 1 = niedrige Leistung / 4 = hohe Leistung (blinkt)
E	Anzeige „Fettfilter reinigen“.
F	Anzeige „Kohlefilter austauschen“.

Tabelle der Kochfeldfunktionen

Funktion	Zu ver- wendende Taste(n)	Beschreibung
<i>Verbinden</i>	Beide Brückenzonen- tasten gleichzeitig	Die Brücken-Induktionszonen können miteinander verbunden werden. Durch das Verbinden benachbarter Zonen entsteht eine größere Zone, zum Beispiel für eine große Fischpfanne oder einen sehr großen Kochtopf. <ul style="list-style-type: none"> ▷ Bei verbundenen Zonen ist die Boost-Funktion nicht verfügbar. ▷ Verwenden Sie eine (Fisch-)Pfanne, die mindestens die Mitte der verbundenen Zonen abdeckt.
<i>Zeitsteuerung</i>	„-“ und „+“ gleichzeitig	Für jede Kochzone kann eine separate Zeitsteuerung eingestellt werden (Einschaltdauer). Einstellen lassen sich Kochzeiten bis 99 Minuten. Wird das Kochgeschirr vom Kochfeld genommen, wird die Zeitzählung sofort angehalten. Wird das Geschirr wieder aufgestellt, wird die Zeitzählung fortgesetzt. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird ein Tonsignal wiedergegeben. Die Kochzone wird automatisch ausgeschaltet. Ist keine Kochzone ausgewählt, funktioniert die Zeitschaltung wie eine Kurzzeituhr (keine Abschaltung von Kochzonen).
<i>Sperre</i>	Sperrtaste 3 Sekunden	Die Leistungsstufen und Einstellungen sind gesperrt.
<i>Abzug</i>	Abzug EIN/AUS-Taste	Der Arbeitsflächenabzug hat 3 Lüfterstufen und eine Boost-Stufe (Stufe 4). Mit seiner Zeitsteuerungsfunktion kann der Abzug auf die Betriebszeiten 5, 10, 15 oder 20 Minuten eingestellt werden. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird der Abzug automatisch ausgeschaltet.

VERWENDUNG

Leistungsstufen

Die Werte in der folgenden Tabelle sind lediglich als Orientierungswerte zu verstehen, weil die richtige Einstellung von der Menge und Zusammensetzung des Topfs und dessen Inhalt abhängt.

Boost-Stufe verwenden für:

- Speisen oder Flüssigkeiten schnell zum Kochen bringen
- Blattgemüse andünsten
- Öl, Fett und Butter erwärmen
- Wok-Garen

Leistungsstufe 9 verwenden für:

- Fleisch anbraten
- Fisch braten
- Omeletts zubereiten
- Gekochte Kartoffeln braten
- Speisen frittieren

Leistungsstufen 7 und 8 verwenden für:

- Dicke Pfannkuchen backen
- Dicke Scheiben paniertes Fleisch braten
- Speck (Fett) auslassen
- Rohe Kartoffeln kochen
- Arme Ritter backen
- Panierten Fisch braten
- Pasta gar kochen
- Dünne Scheiben (paniertes) Fleisch braten

Leistungsstufen 4–6 verwenden für:

- Große Mengen Speisen fertig garen
- Gefrorenes hartes Gemüse auftauen
- Dicke Scheiben paniertes Fleisch braten

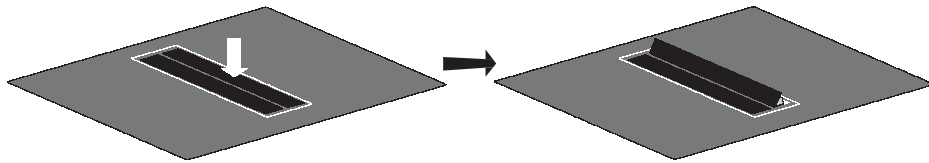
Leistungsstufen 1–3 verwenden für:

- Bouillon köcheln lassen
- Fleisch schmoren
- Gemüse köcheln lassen
- Schokolade schmelzen
- Pochieren
- Käse schmelzen

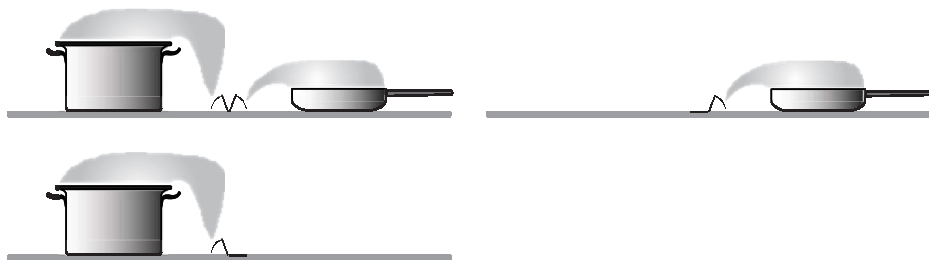
BEDIENUNG

Verwendung des Abzugs

1. Drücken Sie auf eine Klappe, um den Abzug zu öffnen.



- ▷ Öffnen Sie eine Klappe oder beide Klappen, je nach Bedarf.



- ▷ Legen Sie Deckel so auf Töpfe und Pfannen, dass die freigelassene Öffnung in Richtung Abzug zeigt. Der Abzug funktioniert dann am wirkungsvollsten.



BEDIENUNG

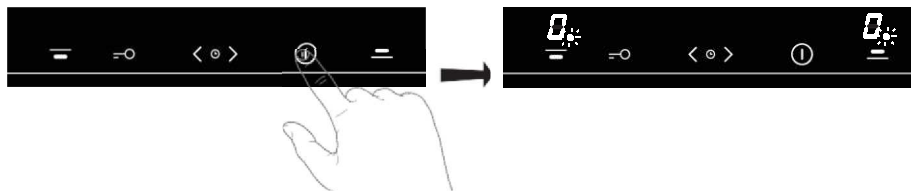
Verwendung des Induktionskochfelds

Touch-Tasten verwenden

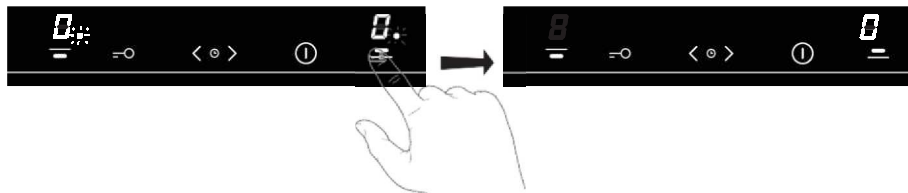
Legen Sie Ihre Fingerspitzen flach auf die Tasten. Nicht aufdrücken! Die Touch-Tasten reagieren auf leichte Berührungen. Bedienen Sie die Touch-Tasten nur mit Fingern.

Bei Berührung der Touch-Tasten wird ein kurzes Tonsignal wiedergegeben.

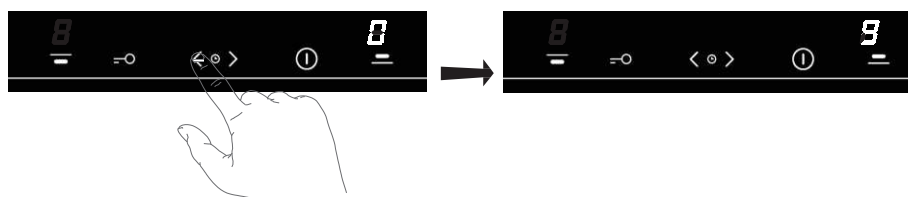
4. Halten Sie die EIN/AUS-Taste gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.
 - ▷ Das Kochfeld befindet sich jetzt im Standbymodus.
 - ▷ Auf dem Display werden ein blinkender Punkt und Null „0“ angezeigt.



5. Tippen Sie auf eine Kochzonentaste.
 - ▷ In der Anzeige für die Kochzone wird „0“ angezeigt.



6. Wählen Sie mit „-“ und „+“ eine Leistungsstufe aus.



 **Erfolgt 20 Sekunden lang keine Bedienung, wird das Kochfeld automatisch ausgeschaltet.**

Anpassen der Leistung

3. Tippen Sie auf die Kochzonentaste.
 - ▷ Die Leistungsstufe leuchtet.
4. Ändern Sie mit „-“ und „+“ die Leistungsstufe.

BEDIENUNG

Ausschalten einer Kochzone

Eine Kochzone ist in Betrieb.

3. Tippen Sie auf die Kochzonentaste.
4. Stellen Sie mit „-“ die Leistung „0“ ein.
 - ▷ Die Kochzone wird ausgeschaltet.
 - ▷ Sind alle Kochzonen auf „0“ gestellt und keine weiteren Funktionen aktiviert, wird das Kochfeld nach 20 Sekunden automatisch ausgeschaltet.

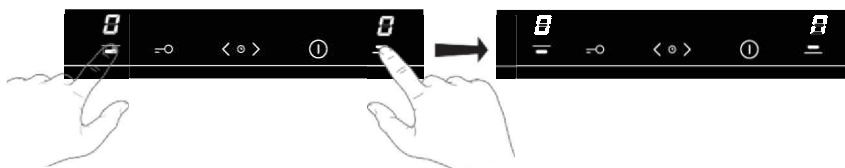
Ausschalten aller Kochzonen gleichzeitig

Mindestens eine Kochzone ist in Betrieb.

1. Halten Sie die EIN/AUS-Taste gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.
 - ▷ Alle Anzeigen und das Kochfeld werden ausgeschaltet.

Brücken-Induktionszonen verbinden

5. Schalten Sie das Kochfeld in den Standbymodus.
6. Um die Brücken-Induktionszone zu aktivieren, tippen Sie gleichzeitig auf die beiden Kochzonentasten auf der rechten Seite.



7. Tippen Sie auf die Kochzonentaste der vorderen Kochzone.
8. Ändern Sie mit „-“ und „+“ der vorderen Kochzone die Leistungsstufe der gesamten Brücken-Induktionszone.

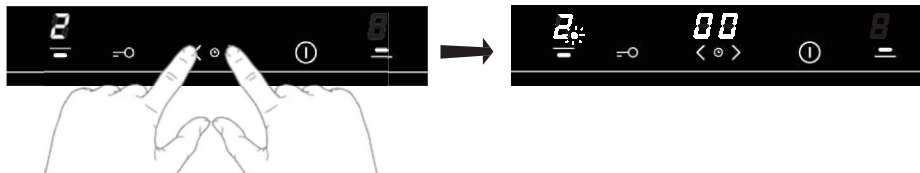
Brückenverbindung deaktivieren

1. Um die Brückenfunktion zu deaktivieren, tippen Sie gleichzeitig auf die beiden Kochzonentasten der Brücken-Induktionszone.

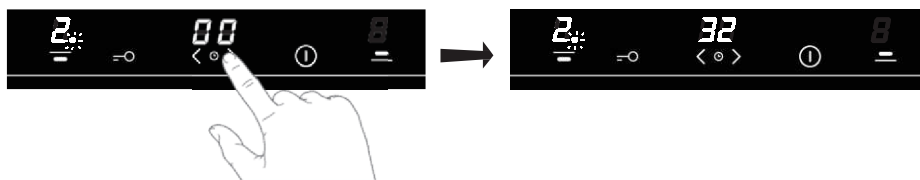
Garzeit/Kurzzeituhr einstellen

5. Schalten Sie das Kochfeld ein.
 - ▷ Garzeit einstellen: Wählen Sie eine Kochzone und eine Leistungsstufe aus.
 - ▷ Kurzzeituhr einstellen: Keine Kochzone und keine Leistung auswählen!
 - ▷ Siehe Kapitel: Zeitsteuerung der Garzeit und Kurzzeituhr
6. Gleichzeitig „-“ und „+“ gedrückt halten, um die Zeitsteuerung zu aktivieren.
 - ▷ In der Zeitanzeige wird „00“ angezeigt.
 - ▷ Auf der Kochzonenanzeige wird ein blinkender Punkt angezeigt.

BEDIENUNG



7. Tippen Sie innerhalb von 10 Sekunden auf „-“ oder „+“, um eine Garzeit einzustellen.



8. Zeitsteuerung ist eingestellt.
- ▷ Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Kochzone ausgeschaltet.
 - ▷ Ein Tonsignal wird wiedergegeben.
 - ▷ Um das Tonsignal auszuschalten, tippen Sie auf „+“ oder „-“.

Ändern der Garzeit

Die Kochzeit kann während des Betriebs jederzeit geändert werden.

3. Tippen Sie auf die Kochzonentaste, um die Zone auszuwählen, für die Sie die Garzeit ändern wollen.
- ▷ Die ausgewählte Kochzone wird mit einem blinkenden Punkt gekennzeichnet.
4. Stellen Sie mit „+“ und „-“ die gewünschte Zeit ein.

Prüfen der verbleibenden Garzeit

In der Zeitanzeige werden alle Zeitsteuerungs-Einstellungen angezeigt. Die unterschiedlichen Zeitsteuerungs-Einstellungen werden in der Anzeige im Uhrzeigersinn angezeigt.

1. Tippen Sie gleichzeitig auf „-“ und „+“, um die Zone auszuwählen, für die Sie die verbleibende Garzeit anzeigen wollen.
- ▷ Die ausgewählte Kochzone wird mit einem blinkenden Punkt gekennzeichnet.
 - ▷ In der Zeitanzeige wird die verbleibende Garzeit angezeigt.

Zeitsteuerung ausschalten

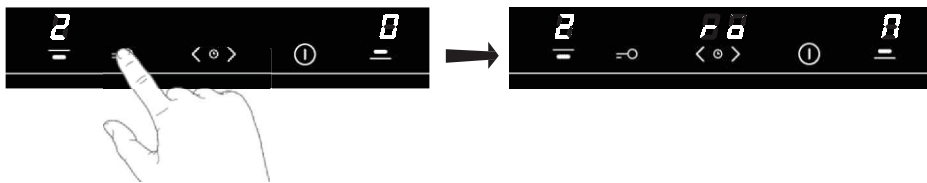
So beenden Sie die Zeitsteuerung, bevor die eingestellte Zeit abgelaufen ist:

4. Tippen Sie auf die Kochzonentaste, um die Zone auszuwählen, für die Sie die Zeitsteuerung beenden wollen.
5. Tippen Sie gleichzeitig auf „-“ und „+“.
6. Stellen Sie mit „-“ den Wert „00“ ein.
- ▷ Der Punkt der zugehörigen Kochzone hört auf zu blinken.

BEDIENUNG

Verwenden der Sperre/Kindersicherung

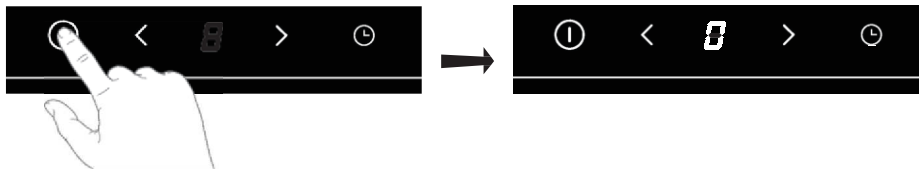
4. Kochfeld einschalten und Leistungsstufe einstellen
5. Halten Sie 3 Sekunden lang die Sperrtaste gedrückt.
 - ▷ In der Zeitanzeige wird **ro** angezeigt.
 - ▷ Das Kochfeld ist nun gesperrt. Es können keine Einstellungen geändert werden.



6. Zum Entsperren, Sperrtaste erneut ungefähr 3 Sekunden gedrückt halten.
 - ▷ Das Kochfeld ist freigegeben. Jetzt können die Einstellungen geändert werden.

Bedienung des Abzugs

6. Drücken Sie auf eine Klappe, um den Abzug zu öffnen (siehe Kapitel „Abzug verwenden“).
7. Tippen Sie zum Einschalten auf die EIN/AUS-Taste des Abzugs.



8. Tippen Sie auf „+“, um die Lüfterstufe zu erhöhen (Stufen 1 > 2 > 3 > 4).
9. Tippen Sie auf „-“, um die Lüfterstufe zu reduzieren (4 > 3 > 2 > 1).
 - ▷ Bei Stufe 4 (Boost-Stufe) arbeitet der Abzug 5 Minuten bei maximaler Lüfterleistung. Anschließend wird auf Stufe 3 umgeschaltet.
10. Tippen Sie auf die EIN/AUS-Taste, um den Abzug auszuschalten.

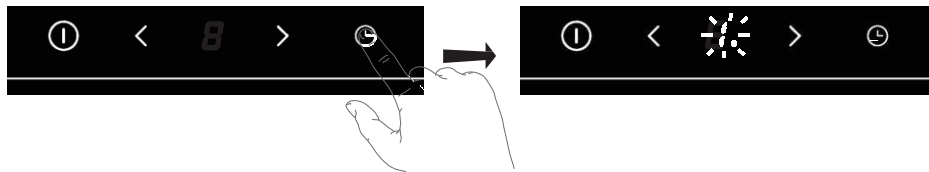
Zeiteinstellung

Mit der Zeitsteuerungstaste können Sie festlegen, nach welcher Zeit der Abzug automatisch ausgeschaltet werden soll.

Sie können 5, 10, 15 oder 20 Minuten auswählen.

5. Starten Sie den Abzug, und wählen Sie eine Lüfterstufe aus.
6. Tippen Sie auf die Zeitsteuerungstaste.
 - ▷ In der Abzugsanzeige wird blinkend **1** angezeigt.

BEDIENUNG



7. Wählen Sie mit „-“ und „+“ eine Betriebsdauer aus.
 - 1. = 5 Minuten
 - 2. = 10 Minuten
 - 3. = 15 Minuten
 - 4. = 20 Minuten
8. Tippen Sie zur Bestätigung auf die Zeitsteuerungstaste.
 - ▷ *Lüfterstufe und Betriebsdauer blinken.*
 - ▷ *Nach Ablauf der Betriebsdauer wird der Abzug automatisch ausgeschaltet.*

BEDIENUNG

Reinigung

Tägliche Reinigung

- Obwohl übergekochte Speisen nicht einbrennen können, empfiehlt es sich, das Kochfeld direkt nach dem Gebrauch zu reinigen.
- Zur täglichen Reinigung verwenden Sie am besten ein mildes Reinigungsmittel und ein feuchtes Tuch.
- Trocknen Sie das Kochfeld mit Küchenpapier oder einem trockenen Geschirrtuch.

Hartnäckige Flecken

- Hartnäckige Flecken können auch mit einem milden Reinigungsmittel entfernt werden (z. B. Geschirrspülmittel).
- Wasserflecken und Kalkreste können Sie mit Essig entfernen.
- Metallrückstände (entstanden durch Schieben von Töpfen) sind oft schwierig zu entfernen. Hierfür sind Spezialmittel im Handel erhältlich.
- Entfernen Sie Speisereste mit einem Glasschaber. Auch geschmolzener Kunststoff und Zucker sind damit entfernbar.



Verwenden Sie niemals Scheuermittel. Diese Mittel verursachen Kratzer, in denen sich Kalk und Schmutz ansammeln. Verwenden Sie auch keine anderen scharfen Gegenstände wie Stahlwolle oder Scheuerkissen.

Filter und Auffangschale

Fettfilter-Anzeige

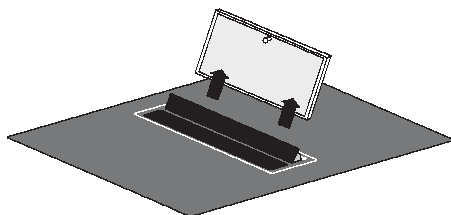
Auf dem Display leuchtet nach 30 Betriebsstunden die Fettfilter-Anzeige „G“. Während des Betriebs blinkt die Anzeige im Wechsel mit der Lüfterstufe.

4. Um das Blinken zu stoppen, tippen Sie auf „+“ oder „-“.
 - ▷ Die Lüfterstufe wird angezeigt. Nach dem Ausschalten des Abzugs wird erneut „G“ angezeigt.
5. Die Fettfilter müssen gereinigt werden.
6. Setzen Sie den Speicher zurück, indem Sie die Taste „+“ des Abzugs 5 Sekunden gedrückt halten, bis die Fettfilter-Anzeige „G“ erlischt.

PFLEGE

Fettfilter reinigen

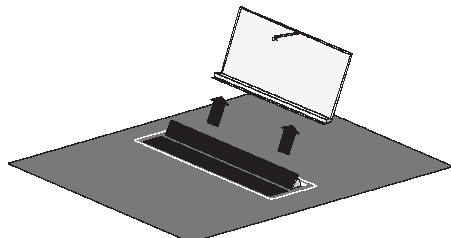
3. Drücken Sie auf die rechte Abzugsklappe.
4. Ziehen Sie den Fettfilter aus der Öffnung.



Die Fettfilter müssen einmal monatlich gereinigt werden (oder wenn das Sättigungs-Anzeigesystem für die Filter dies anzeigt). Die Reinigung kann von Hand mit einem milden Reinigungsmittel oder im Geschirrspüler (niedrige Temperatur / Kurzspülgang) erfolgen. Setzen Sie die Fettfilter mit den Öffnungen nach unten in den Geschirrspüler, damit das Wasser ablaufen kann. Durch die Reinigungsmittel wird der Aluminiumfilter stumpf. Das ist normal.

Auffangbehälter reinigen

3. Nehmen Sie den Fettfilter heraus.
4. Ziehen Sie den Auffangbehälter aus der Öffnung.



Reinigen Sie den Auffangbehälter, wenn ein Topf übergekocht ist oder Speisen in die Dampfabzugsöffnung gefallen sind. Reinigen Sie den Behälter per Hand oder im Geschirrspüler.

BEDIENUNG

Kohlefilteranzeige (Umluftbetrieb)

Auf dem Display leuchtet nach 120 Betriebsstunden des Abzugs die Kohlefilteranzeige „S“. Während des Betriebs blinkt die Anzeige im Wechsel mit der Lüfterstufe.

- Um das Blinken zu stoppen, tippen Sie auf „+“ oder „-“.
 - Die Lüfterstufe wird angezeigt. Nach dem Ausschalten des Abzugs wird erneut „S“ angezeigt.
- Tauschen Sie die Kohlefilter aus.
- Setzen Sie den Speicher zurück, indem Sie die Taste „+“ des Abzugs 5 Sekunden gedrückt halten, bis die Kohlefilteranzeige „S“ erlischt.



Achtung! Die Kohlefilteranzeige leuchtet auch, wenn der Abzug nicht im Filtermodus läuft. In diesem Fall den Fettfilter reinigen.

Flüssigkeiten im Inneren des Geräts

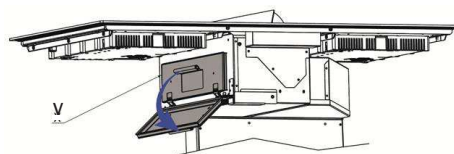
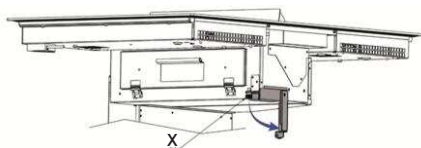
Das Gerät ist mit einem elektronischen Sensor ausgestattet, der den Abzug sofort ausschaltet, wenn im Abzug Kondensation auftritt oder Flüssigkeiten eindringen.

- Auf dem Display blinkt eine Minute lang „8“.
- Die Erkennung von Flüssigkeiten funktioniert auch bei ausgeschaltetem Gerät.
- Um die Warnung zurückzusetzen und das Gerät einzuschalten, müssen Sie in jedem Fall die Flüssigkeiten aus dem Abzug entfernen.



Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen.

- Um die Flüssigkeiten abzulassen, lösen Sie Knopf (X) und öffnen Sie die Abdeckung.
 - Es wird empfohlen, den Behälter zum Sammeln von Flüssigkeiten an der Pfeilposition aufzustellen.
- Entfernen Sie Fettfilter und Auffangbehälter (siehe „Fettfilter reinigen“ und „Auffangbehälter reinigen“).
- Trocknen Sie den gesamten Innenraum des Abzugs.
- Öffnen Sie die Klappe auf der linken Seite des Abzugsgehäuses (y). Wischen Sie den gesamten Innenbereich gründlich trocken.



FEHLERBEHEBUNG

Allgemeines

Wenn Sie Risse in der Glasoberfläche feststellen (auch geringfügige), schalten Sie das Kochfeld sofort aus. Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Schalten Sie die Sicherungen im Sicherungskasten aus oder schalten Sie (bei einem festen Anschluss) den Netzschalter auf 0. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Störungstabelle

Wenn das Gerät nicht korrekt funktioniert, bedeutet dies nicht automatisch, dass es defekt ist. Überprüfen Sie in jedem Fall die Punkte der nachfolgenden Tabelle und suchen Sie nach weiteren Informationen auf der Website www.gorenje.com

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Bei der ersten Inbetriebnahme leuchten die Anzeigen auf dem Display auf.	Dies ist der normale Startvorgang.	Das ist normal.
Die Lüftung läuft noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.	Das Kochfeld wird gekühlt.	Das ist normal.
Bei den ersten Garvorgängen ist ein für neue Geräte typischer Geruch wahrnehmbar.	Der Geruch wird aufgrund der Erwärmung des Geräts freigesetzt.	Das ist normal. Er verschwindet nach und nach. Lüften Sie die Küche.
Töpfe oder Pfannen geben beim Kochen ein Geräusch von sich.	Dies wird durch den Fluss der Energie vom Kochfeld zum Kochgeschirr verursacht.	Bei höheren Leistungsstufen ist dies bei einigen Töpfen und Pfannen normal. Für Kochgeschirr und Kochfeld ist dies unschädlich.
Sie haben eine Kochzone eingeschaltet, aber in der Anzeige wird weiter „u“ angezeigt.	Der benutzte Kochtopf eignet sich nicht zum Induktionskochen oder hat einen zu kleinen Durchmesser.	Verwenden Sie einen geeigneten Topf.
Eine Kochzone wird plötzlich ausgeschaltet. Ein Tonsignal wird wiedergegeben.	Die eingestellte Zeit ist abgelaufen.	Tippen Sie auf „+“, um das Tonsignal auszuschalten.
Das Kochfeld funktioniert nicht. Die Anzeigen leuchten nicht.	Keine Stromzufuhr aufgrund eines defekten Stromanschlusses oder einer fehlerhaften Verbindung.	Überprüfen Sie die Sicherungen bzw. den Hauptschalter (bei einem Gerät ohne Stecker).

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Gleich nach dem Einschalten des Kochfelds brennt eine Sicherung durch.	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen.	Wenden Sie sich an einen Elektriker.
Auf dem Display der linken Zonen wird L angezeigt.	Die Sperre ist aktiviert.	Halten Sie die Kochzonentaste der linken hinteren Zone und „-“ gedrückt, bis Sie ein Tonsignal hören. Tippen Sie dann auf „-“, um die Sperre zu deaktivieren.
Auf dem Display wird n angezeigt. Einige Sensortasten funktionieren nicht.	Die Brückenfunktion ist aktiviert.	Brückenfunktion deaktivieren.
Blitzsymbol auf der Anzeige.	Sie haben zwei oder mehrere Tasten gleichzeitig betätigt.	Betätigen Sie immer nur eine einzelne Taste.
	Das Bedienfeld ist verschmutzt oder nass.	Reinigen Sie das Bedienfeld.
Fehlercode U400 und/oder dauerhaftes Tonsignal.	Das Gerät wurde falsch angeschlossen und/oder die Netzspannung ist zu hoch.	Lassen Sie den elektrischen Anschluss ändern.
In der Abzugsanzeige wird Code G angezeigt (im Wechsel mit der Leistungsstufe)	Fettfilter hat 30 Betriebsstunden erreicht.	Reinigen Sie den Fettfilter. Abzugsreinigungsfunktion verwenden.
In der Abzugsanzeige wird Code S angezeigt (im Wechsel mit der Leistungsstufe)	Kohlefilter hat 120 Betriebsstunden erreicht.	Tauschen Sie den Kohlefilter aus. Abzugsreinigungsfunktion verwenden.
In der Abzugsanzeige blinkt 8 .	Flüssigkeiten im Abzug.	Innenbereich des Abzugs reinigen und trocknen (siehe: „Flüssigkeiten im Inneren des Geräts“).
Weitere Fehlercodes.	Der Generator ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.

TECHNISCHE DATEN

Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014

Messungen gemäß EN60350-2

Modellbezeichnung	HET945XSC	
Typ des Kochfelds	Induktionskochfeld	
Anzahl der elektrischen Kochzonen und/oder -bereiche	4	
Heiztechnologie	Induktionskochzonen und Kochbereiche	
Für runde elektrische Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Fläche für jede Kochzone in cm	Ø 16	Ø 20
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet pro kg (EC _{Elektrokochfeld}) in Wh/kg	185,0	166,8
Für nicht runde elektrische Kochzonen: Länge und Breite der nutzbaren Fläche für jede Kochzone bzw. jeden Kochbereich	21,0 x 19,0 cm	
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet pro kg (EC _{Elektrokochfeld}) in Wh/kg	192,5	
Energieverbrauch der Kochmulde je kg (EC _{Elektrische Kochmulde}) in Wh/kg	184,2	

Entsorgung von Gerät und Verpackung

Bei der Herstellung dieses Geräts wurden langlebige Materialien verwendet. Am Ende seines Lebenszyklus muss es vorschriftsgemäß entsorgt werden. Weitere Informationen erhalten Sie bei den zuständigen Behörden.

Die Verpackung des Geräts ist wiederverwertbar. Folgende Materialien können verwendet worden sein:

- Karton
- Polyethylenfolie (PE)
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum)

Entsorgen Sie diese Materialien umweltgerecht und gemäß den gesetzlichen Bestimmungen.



Das Produkt ist mit einem durchgestrichenen Abfallcontainer gekennzeichnet. Mit diesem Symbol wird darauf hingewiesen, dass Haushaltsgeräte separat entsorgt werden müssen. Dies bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Geben Sie das Gerät bei einem kommunalen Abfallsammelpunkt oder bei Ihrem Händler ab.

Durch die separate Abgabe von Haushaltsgeräten werden Umwelt- und Gesundheitsschäden vermieden. Die bei der Herstellung dieses Geräts verwendeten Materialien lassen sich wiederverwerten, wodurch sich erhebliche Mengen an Energie und Rohstoffen einsparen lassen.

Konformitätserklärung

CE Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte den einschlägigen europäischen Richtlinien, Normen und Vorschriften entsprechen sowie sämtliche Normen einhalten, auf welche diese verweisen.