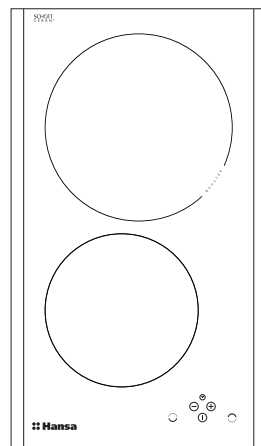


BHI3*
BHIW3*



DE BEDIENUNGSANLEITUNG / EINBAUINDUKTIONKOCHFELDE
ET KASUTUSJUHEEND / INTEGREERITAV INDUKTSIOONPLAAT

Das Kochfeld ist eine Verbindung einer außergewöhnlich leichten Bedienung und einer perfekten Waschwirkung. Nachdem Sie diese Gebrauchsanweisung gelesen haben, ist die Bedienung des Gerätes kein Problem mehr.

Bevor das Kochfeld das Herstellerwerk verlassen konnte, wurde er vor dem Verpacken gründlich auf deren Sicherheit und Funktionalitäten an Prüfständen überprüft.

Bevor das Gerät in Betrieb genommen wird, lesen Sie bitte die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch. Befolgen Sie die darin stehenden Hinweise, vermeiden Sie verschiedene Bedienfehler.

Diese Gebrauchsanleitung ist zu erhalten und so aufzubewahren, dass sie jederzeit bei der Hand ist.

Zur Vermeidung möglicher Unfälle befolgen Sie die in der Gebrauchsanweisung stehenden Hinweise genau.

Achtung!

Das Gerät ist erst nach dem Durchlesen dieser Gebrauchsanweisung zu benutzen. Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen im haushaltsüblichen Rahmen ausgelegt. Ein anderweitiger Gebrauch jeder Art (z.B. zur Raumbeheizung) ist nicht bestimmungsgemäß und kann gefährlich sein.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen vorzunehmen, die die Gerätefunktion nicht beeinträchtigen.

INHALTSVERZEICHNIS

Grundinformationen.....2

Wichtige Sicherheitshinweise4

Beschreibung des Gerätes.....9

Installation.....10

Bedienung.....13

Reinigung und Wartung.....24

Vorgehen in Notsituationen.....26

Technische Daten.....28

Achtung. Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während der Benutzung heiß. Seien Sie beim Berühren sehr vorsichtig. Kinder unter 8 Jahren sollten sich nicht in der Nähe des Geräts aufhalten. Das Gerät darf von Kindern nur unter Aufsicht benutzt werden.

Das Gerät darf von Kindern (ab einem Alter von 8 Jahren) sowie von Personen, die nicht im vollen Besitz ihrer körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sind nur unter Aufsicht und gebrauchsanweisungsgemäß benutzt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen Reinigungsarbeiten nur unter Aufsicht durchführen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht bedienen.

Achtung. Erhitzen Sie Fett oder Öl niemals unbeaufsichtigt (Brandgefahr!).

Versuchen Sie Flammen niemals mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen z.B. mit einem Topfdeckel oder einer nichtentflammbaren Decke.

Achtung. Verwenden Sie die Kochfläche nicht als Ablagefläche (Brandgefahr!).

Achtung. Sollten Sie auf der Kochfläche Beschädigungen bemerken (Sprünge oder Brüche), schalten Sie das Gerät ab und trennen Sie es von der Stromversorgung (Stromschlaggefahr!).

Legen Sie keine Metallgegenstände (Messer, Gabeln, Löffel, Topfdeckel, Alufolie) auf die Kochfläche, da sie sich erhitzen können (Verbrennungsgefahr!).

Schalten Sie nach Gebrauch die Kochzonen mit den Reglern aus und verlassen Sie sich nicht allein auf die automatische Topferkennung, um ein unbeabsichtigtes Wiedereinschalten zu vermeiden.

Das Gerät sollte mit einer externen Uhr oder mit einem unabhängigen Fernbedienungssystem nicht gesteuert werden.

Zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger verwenden.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Vor dem ersten Benutzen des Induktionskochfeldes lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch. Auf diese Art und Weise können Sie einen sicheren Gerätebetrieb sicherstellen und Beschädigungen des Kochfeldes vermeiden.
- Sollte das Induktionskochfeld in unmittelbarer Nähe von einem Rundfunk- und Fernsehempfänger oder einem anderen emittierenden Gerät betrieben werden, ist die Steuerungseinheit des Kochfeldes auf richtige Funktion zu überprüfen.
- Der Anschluss des Gerätes sollte durch einen zugelassenen Elektro-Installateur erfolgen.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe von Kühlgeräten installiert werden.
- Die Möbel, in denen das Gerät eingebaut wird, müssen gegen Temperaturen bis zu 100°C beständig sein. Das gilt auch für Furniere, Kantenbeläge, Kunststoffoberflächen, Klebstoffe und Lackschichten.
- Das Gerät darf erst nach dessen Einbau in Möbel benutzt werden. Nur auf diese Art und Weise werden Sie vor versehentlichem Berührungskontakt mit stromführenden Komponenten geschützt.
- Die Reparaturen elektrischer Geräte dürfen ausschließlich durch Fachleute erfolgen. Unsachgemäße Reparaturen könnten eine Gefahr für die Sicherheit der Benutzer dieser Geräte darstellen.
- Das Gerät wird vom elektrischen Versorgungsnetz nur dann getrennt, wenn die Sicherung ausgeschaltet oder der Netzstecker aus der Steckdose gezogen wird.
- Der Stecker der Anschlussleitung sollte nach der Installation des Kochfeldes zugänglich sein.
- Es ist dafür zu sorgen, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät ist nicht für eine Bedienung durch Personen mit eingeschränkten physischen, psychischen bzw. sensorischen Fähigkeiten (darunter Kinder) bzw. Personen ohne Kenntnis des Gerätes vorgesehen, es sei denn, dies erfolgt unter Aufsicht oder gemäß der Bedienungsanleitung des Gerätes, die durch die für die Sicherheit verantwortliche Person übergeben wurde.
- **Personen mit eingesetzten Geräten zur Unterstützung der Lebensfunktionen (z.B. Herzschrittmacher, Insulinpumpe oder Gehörapparat) müssen sicherstellen, dass die Arbeit dieser Geräte nicht durch das Induktionskochfeld gestört wird (Der Frequenzbereich für das Kochfeld beträgt 20 bis 60 kHz).**
- Sollte es einen Stromausfall geben, werden alle Einstellungen und Anzeigen gelöscht. Bei erneutem Anliegen der Spannung ist Vorsicht geboten. Solange die Kochzonen heiß sind, leuchten das Symbol der Restwärmanzeige „H“ und - wie nach erstem Einschalten - Verriegelungsschlüssel.
- Mit der ins elektronische System eingebauten Restwärmanzeige wird angezeigt, ob das Kochfeld immer noch eingeschaltet bzw. ob die jeweilige Kochzone noch heiß ist.
- Wenn sich die Netzsteckdose nahe der Kochzone befindet, ist darauf zu achten, dass das Netzkabel des Gerätes die heißen Stellen nicht berührt.
- Werden Speiseöle oder Fette verwendet, darf das Gerät nicht ohne Aufsicht gelassen werden, sonst besteht Brandgefahr.
- Kein Geschirr aus Kunststoff und Aluminiumfolie verwenden. Es schmilzt bei hohen Temperaturen und könnte das Glaskeramik-Kochfeld beschädigen.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Zucker, Zitronensäure, Salz usw. - in festem und flüssigen Zustand - sowie Kunststoffe dürfen nicht auf eine erhitzte Kochzone gelangen.
- Wenn Zucker oder Kunststoff aus Versehen auf eine heiße Kochzone gelangen, dürfen diese auf keinen Fall ausgeschaltet werden, sondern der Zucker muss mit einem scharfen Schaber entfernt werden. Die Hände vor Verbrennungen und Verletzungen schützen.
- Bei Benutzung des Induktionskochfeldes sind nur Kochtöpfe und Schmorpfannen mit flachem Boden ohne scharfe Kanten und Grate zu verwenden, da sonst auf dem Induktionskochfeld irreversible Kratzer entstehen können.
- Die Kochzonen des Induktionskochfeldes sind gegen Temperaturschock beständig. Das Kochfeld ist weder hitze- noch kälteempfindlich.
- Es ist darauf zu achten, dass keine Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Punktuelle Schläge - zum Beispiel durch Herunterfallen von kleinen Gewürz-Flaschen - können im ungünstigsten Falle Risse und Sprünge auf der Oberfläche des Glaskeramik-Kochfeldes verursachen.
- An den beschädigten Stellen können kochende Gerichte zu den unter Strom stehenden Teilen des Glaskeramik-Kochfeldes gelangen.
- Wenn die Oberfläche des Kochfeldes gesprungen ist, muss das Glaskeramik-Kochfeld sofort vom elektrischen Versorgungsnetz getrennt werden, um die Gefahr von Stromschlägen zu vermeiden.
- Die Oberfläche der Kochfeldes darf weder als Schneidebrett noch als Arbeitstisch dienen.
- Gegenstände aus Metall, wie z.B. Messer, Gabeln, Löffel und Kochdeckel, sollten nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, weil sie sonst heiß werden können.
- Das Gerät darf nicht über einem Backofen ohne Ventilator, einer Geschirrspüler, einem Kühl- und Gefriergerät sowie einer Waschmaschine eingebaut werden.
- Sollte dieses Induktionskochfeld in einer Arbeitsplatte eingebaut worden sein, können die im Schrank befindlichen Gegenstände aus Metall durch die Abluft aus dem Lüftungssystem des Kochfeldes sehr heiß werden. Aus diesem Grund empfiehlt man den Einsatz einer direkten Abschirmung (siehe Abb. 2).
- Die Hinweise zur Reinigung und Pflege des Glaskeramik-Kochfeldes müssen beachtet werden. Falls sie nicht beachtet werden, verliert der Benutzer seine Garantierechte.

TIPPS ZUM ENERGIESPAREN



Wer mit Energie verantwortungsvoll umgeht, der entlastet nicht nur die Haushaltskasse, sondern handelt auch der Umwelt bewusst zugute. Darum helfen Sie elektrische Energie sparen!

Und das kann auf folgende Art und Weise getan werden:

•Geeignetes Kochgeschirr verwenden.

Verwenden Sie Töpfe mit einem flachen und dicken Topfboden. Dabei lässt sich bis zu einem Drittel elektrischer Energie einsparen. Achten Sie auf den Topfdeckel und garen Sie in geschlossenen Töpfen oder Pfannen, sonst wird der Energieverbrauch vervierfacht!

•Kochzonen und Böden von Kochgeschirr sauber halten.

Der Schmutz verhindert die Wärmeübertragung - fest eingebrannte Speisereste können oft nur mit chemischen Mitteln entfernt werden, die die Umwelt stark belasten.

•Unnötiges "in den Topf Gucken" vermeiden.

•Kochfeld nicht in direkter Nähe von Kühl-/Gefriergeräten einbauen.

Dadurch steigt der Energieverbrauch unnötig.

AUSPACKEN



Das Gerät wird gegen Transportschäden geschützt. Nach dem Auspacken sind die Verpackungsmaterialien so zu entsorgen, dass dadurch kein Risiko für die Umwelt

entsteht. Alle Materialien, die zur Verpackung verwendet werden, sind umweltverträglich, können hundertprozentig wiederverwertet werden und sind mit entsprechendem Symbol gekennzeichnet.

Achtung! Die Verpackungsmaterialien (Polyethylenbeutel, Styroporstücke usw.) sind beim Auspacken außer Kinderreichweite zu halten.

ENTSORGUNG DES ALTGERÄTS

Dieses Gerät wurde gemäß der Europäischen Richtlinie **2012/19/UE** sowie dem polnischen Gesetz über verbrauchte elektrische und elektronische Geräte mit dem Symbol eines durchgestrichenen Abfallcontainers gekennzeichnet.



Eine solche Kennzeichnung informiert darüber, dass dieses Gerät nach dem Ablauf des Nutzungszeitraumes nicht zusammen mit anderen Hausabfällen gelagert werden darf. Der Nutzer ist verpflichtet, das Ge-

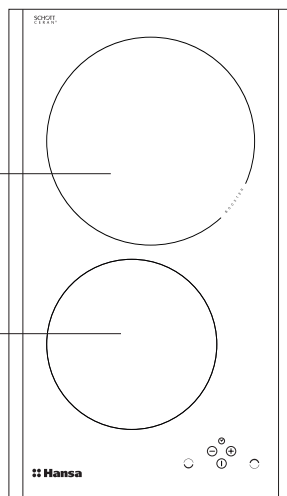
rät an einem Sammelpunkt für verschlissene elektrische und elektronische Geräte abzugeben. Die die Sammlung durchführenden Einheiten, darunter lokale Sammelpunkte, Geschäfte und gemeindeeigene Einheiten, bilden ein entsprechendes System, welches die Abgabe dieses Gerätes ermöglicht. Die richtige Vorgehensweise mit Elektro- und Elektronikschrott trägt zur Verhinderung schädlicher Folgen für die menschliche Gesundheit und die natürliche Umwelt bei, die aus der Anwesenheit von Schadstoffen sowie einer falschen Lagerung und Weiterverarbeitung solcher Materialien folgen.

Beschreibung des Gerätes

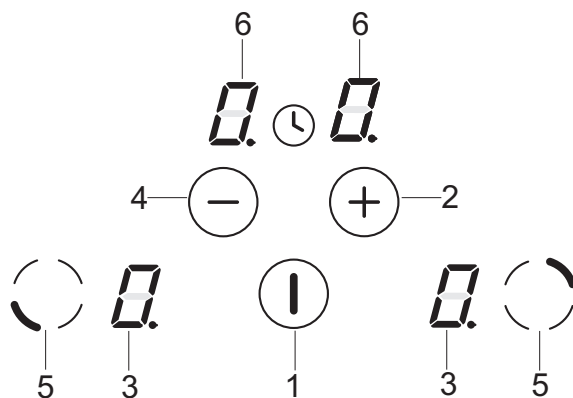
Beschreibung des Kochfeldes

Induktionskochzone Booster
(hinten) Ø 220 mm

Induktionskochzone
(vorne) Ø 180 mm



Bedienblende

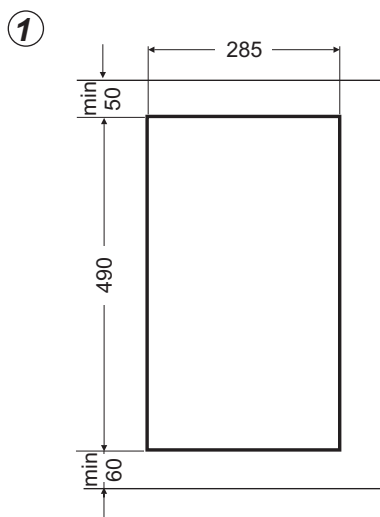


1. Sensor zum Ein- und Ausschalten des Kochfeldes
2. Sensor Plus
3. Kochzonenanzeige
4. Sensor Minus
5. Sensor der Kochzonenauswahl
6. Uhranzeige

INSTALLATION

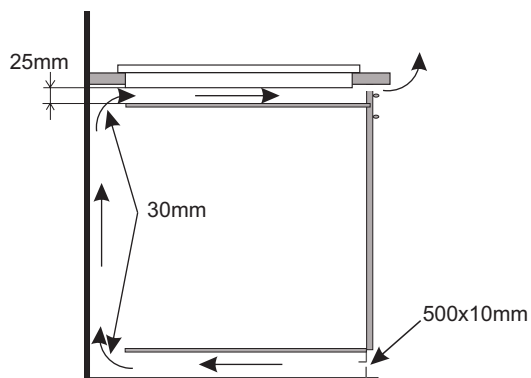
Vorbereitung der Küchenarbeitsplatte für den Einbau des Kochfeldes

- Die Stärke der Küchenarbeitsplatte sollte zwischen 28 und 40 mm und die Tiefe der Küchenarbeitsplatte mind. 600 mm betragen. Die Küchenarbeitsplatte muss eben und korrekt eingestellt sein. Die Küchenarbeitsplatte ist an der Wand abzudichten und gegen Feuchtigkeit und Wasser abzusichern.
- Der Abstand zwischen der Kante der Öffnung und der Kante der Küchenarbeitsplatte muss im vorderen Teil mind. 60 mm und im hinteren Teil mind. 50 mm betragen.
- Der Abstand zwischen der Kante der Öffnung und der Kante der Seitenwand sollte mind. 55 mm betragen.
- Die Möbel, in denen das Gerät eingebaut wird, müssen mit Verkleidung ausgestattet sein und die eingesetzten Klebstoffe müssen gegen Temperaturen bis zu 100°C beständig sein. Wird diese Bedingung nicht erfüllt, kann sich die Oberfläche verformen oder die Verkleidung abgehen.
- Die Kanten der Öffnung müssen mit einem gegen Feuchtigkeit beständigen Mittel geschützt werden.
- Die Öffnung in der Küchenplatte entsprechend den Abmessungen auf der Abb. 1 vorbereiten.
- Der minimale Freiraum, der unter dem Kochfeld zu belassen ist, muss 25 mm betragen, damit die erforderliche Luftzirkulation sichergestellt wird und übermäßige Aufwärmung der Bereiche um das Kochfeld herum sich (Abb. 2) vermeiden lässt.

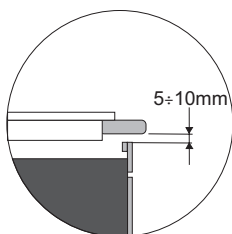
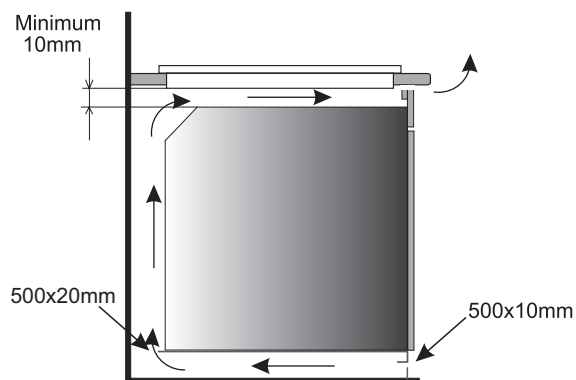


INSTALLATION

Abb. 2



Einbau in der Arbeitsplatte des tragenden Schrank.



Einbau im Arbeitsblatt über einem Backofen mit Lüftung.

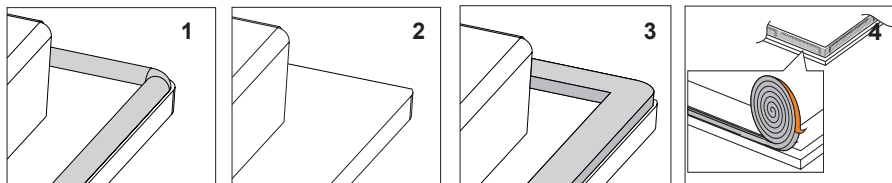


Der Einbau des Kochfeldes über einem Backofen ohne Ventilation ist verboten.

INSTALLATION

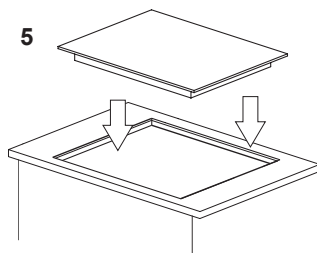
Montage der Dichtung

Je nach Modell ist die Dichtung schon werkseitig angebracht (Abb.1). Wurde die Dichtung nicht werkseitig montiert, ist wie folgt vorzugehen: Vor der Installation des Kochfelds im Ausschnitt der Arbeitsplatte ist die Dichtung auf der Rückseite des Gerätes anzubringen (Abb.2 und 3). Dazu zunächst die Schutzfolie von der selbstklebenden Dichtung abziehen und die Dichtung so nah wie möglich am äußeren Rand des Kochfeldes aufkleben (Abb.3 und 4).



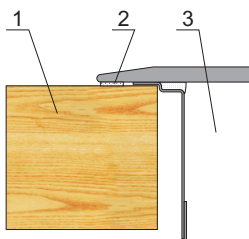
Das Gerät darf keinesfalls ohne Dichtung eingebaut werden.

Danach das Kochfeld umdrehen und in den Ausschnitt des Möbels einlegen. Die Positionierung symmetrisch ausrichten, so dass die Abstände zwischen dem Kochfeld und dem Rand der Arbeitsplatte auf allen Seiten gleich ist (Abb.5).



Installation des Kochfeldes

- Das Kochfeld mit der elektrischen Anschlussleitung gemäß dem Schaltplan anschließen.
- Die Arbeitsplatte entstauben, das Kochfeld in die Öffnung einsetzen und stark andrücken.



- 1 - Arbeitsplatte
- 2 - Dichtung des Kochfeldes
- 3 - Keramik-Kochfeld

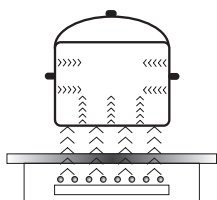
- Die Herdplatte ist mit einer festinstallierten Leitung mit Schutzkontakt ausgestattet und darf nur an eine entsprechend gesicherte Steckdose mit 230 V ~ 50 Hz angeschlossen werden.

BEDIENUNG

Vor dem ersten Einschalten des Gerätes

- Vorerst das Induktionskochfeld gründlich reinigen. Das Induktionskochfeld wie Glasoberflächen behandeln,
- Beim ersten Einschalten des Gerätes können vorübergehend Gerüche auftreten. Darum ist das Raumlüftungssystem einzuschalten oder das Fenster zu öffnen.
- Das Gerät ist unter Beachtung der Sicherheitshinweise zu bedienen.

Wirkungsweise des induktiven Feldes



Der elektrische Generator speist eine im Geräteinneren angeordnete Spule. Die Spule erzeugt ein magnetisches Feld, wodurch im Moment, wenn sich ein Topf auf das Kochfeld gestellt wird, der induktive Strom in den Topf gelangt. Der induktive Strom macht den Topf zu einem echten Wärmeleiter, während die Oberfläche des Glaskeramik-Kochfeldes kühl bleibt.

Für das Kochen auf einem Induktionskochfeld ist die Verwendung von Töpfen, deren Böden gegen die Wirkung des magnetischen Feldes geeignet sind erforderlich.

Im Allgemeinen weist die Induktionstechnik zwei Vorteile auf:

- Da die Wärme ausschließlich mit Hilfe des Topfes abgegeben wird, ist eine maximale Wärmenutzung möglich.
- Der Effekt der Wärmeträgheit kommt nicht vor, denn der Kochvorgang beginnt automatisch in dem Zeitpunkt, in dem ein Topf auf die Kochzone gestellt, und endet in dem Zeitpunkt, in dem der Topf davon weggenommen wird.

Schutzeinrichtungen:

Wenn das Kochfeld richtig installiert und ordnungsgemäß benutzt wird, sind die Schutzeinrichtungen selten nötig.

Ventilator: Dient zum Schutz und zur Abkühlung von Steuer- und Versorgungselementen. Er kann mit zwei verschiedenen Drehgeschwindigkeiten arbeiten und funktioniert automatisch. Der Ventilator arbeitet nur dann, wenn die Kochzonen eingeschaltet sind, und bleibt bei einem ausgeschalteten Kochfeld in Betrieb, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist.

Transistor: Die Temperatur der elektronischen Ausrüstungselemente wird mit einer Sonde ununterbrochen gemessen. Steigt die Wärme gefährlich an, verringert das System die Leistung der Kochzone automatisch oder schaltet die Kochzonen, die sich direkt an den erwärmten elektronischen Elementen befinden, ab.

Topferkennung: Die Topferkennung gibt die Kochfeldfunktion und somit auch die Heizung frei. Kleine Gegenstände, die auf die Kochzonen gelegt werden (wie z.B. Teelöffel, Messer, Ringe ...), werden als Töpfe nicht erkannt und das Kochfeld wird nicht eingeschaltet.

► Topferkennung im Induktionskochfeld

Die Topferkennung ist in den Kochfeldern installiert, die mit den Induktionskochzonen ausgestattet sind. Wird das Kochfeld genutzt, beginnt die Topferkennung automatisch die Wärmeerzeugung, wenn der Topf in der jeweiligen Kochzone aufgestellt wird, oder beendet sie, wenn der Topf weggenommen wird. Dadurch kann also die Energie gespart werden.

- Wird die Kochzone zusammen mit einem geeigneten Topf benutzt, wird die Wärmeleistung angezeigt.
- Zum Kochen auf dem Induktionskochfeld sind entsprechende Töpfe erforderlich, deren Böden aus einem magnetischen Material hergestellt sind (siehe: Tabelle, Seite 15).

Steht auf der Kochzone kein Topf oder ist der Topf ungeeignet, erscheint das Symbol  in der Anzeige. Die Kochzone wird nicht eingeschaltet. Wird ein Topf innerhalb von 10 Minuten nicht erkannt, wird der Vorgang der Einschaltung des Kochfeldes gelöscht.

Um die Kochzone einzuschalten, muss sie mittels Sensorsteuerung und nicht nur durch Wegnehmen des Topfes ausgeschaltet werden.



Die Topferkennung funktioniert nicht als eine Ein-/Ausschalttaste des Gerätes.

Das Induktionskochfeld ist mit Sensoren ausgerüstet, die durch die Berührung von markierten Flächen mit dem Finger bedient werden.

Jede Umsteuerung des Sensors wird mit einem akustischen Signal bestätigt.

Es muss beachtet werden, dass sowohl beim Ein- und Ausschalten, als auch bei der Einstellung der Heizleistungsstufe immer nur ein Sensor gleichzeitig gedrückt wird. Falls mehrere Sensoren gleichzeitig gedrückt werden (mit Ausnahme von Timer und Schlüssel, ignoriert das System die eingegebenen Steuersignale und beim dauerhaften Drücken wird eine Fehlermeldung ausgelöst).

Die Kochzone ist nach dem Gebrauch mittels Regel- und Steuereinrichtung, und aufgrund der Anzeige der Topferkennung alleine auszuschalten.

BEDIENUNG

Eine richtige Topfqualität gilt als Grundlage für Sicherstellung einer guten Heizleistung des Gerätes.

Auswahl der Kochtöpfe zum induktiven Kochen



- Es sollten immer Töpfe hoher Qualität, mit ideal flachem Boden verwendet werden: Bei der Verwendung solcher Töpfe wird die Entstehung von Stellen von zu hoher Temperatur verhindert, an denen die Speisen beim Kochen anhaften könnten. Die Töpfe und Pfannen mit dicken Metallwänden garantieren für eine perfekte Wärmeverteilung.
- Es ist darauf zu achten, dass die Topfböden stets sauber bleiben: Beim Auffüllen eines Topfes oder bei der Verwendung eines aus dem Kühlschrank genommenen Topfes ist es vor dem Aufstellen des Topfes auf dem Kochfeld zu überprüfen, ob die Oberfläche des Topfbodens ganz trocken ist. Dadurch lässt sich die Verschmutzung der Oberfläche des Kochfeldes vermeiden.
- Der Topfdeckel verhindert, dass die Wärme aus dem Topf unnötig entweicht, wodurch die Kochzeit verkürzt und der Energieverbrauch reduziert wird.

Die Energie wird am besten weitergeleitet, wenn die Topfgröße der Größe der Kochzone entspricht. Die minimalen und maximalen möglichen Durchmesser sind der nachstehenden Tabelle zu entnehmen und hängen von der Qualität des Kochgeschirrs ab.

Induktionskochzone	Durchmesser des Topfbodens für induktives Kochen	
Durchmesser (mm)	Minimal (mm)	Optimal (mm)
220	140	220
180	90	180



Werden zum Kochen Töpfe eingesetzt, die einen kleineren Durchmesser als jene mit dem Mindestdurchmesser aufweisen, kann das Induktionskochfeld nicht funktionieren.



Zur Sicherstellung einer optimalen Kontrolle der Temperatur durch das Induktionsmodul muss der Topfboden flach sein.
Ein konvexer Topfboden oder ein Topfboden mit einem tief geprägten Logo des Herstellers beeinträchtigen die Kontrolle der Temperatur durch das Induktionsmodul und können zur Überhitzung des Kochgeschirrs führen.
Kein beschädigtes Kochgeschirr verwenden - z.B. mit einem Kochboden, der durch übermäßige Temperatur verformt wurde.

Auswahl der Kochtöpfe zum induktiven Kochen

Kennzeichnung am Kochgeschirr		Überprüfen, ob auf dem Etikett ein Zeichen enthalten ist, das darüber informiert, dass der Topf induktionsgeeignet ist.
		Töpfe aus magnetischem Material verwenden (aus emailliertem Blech, ferritischem Nirostahl, Gusseisen). Überprüfen, ob ein Magnet am Topfboden haften bleibt
Nichtrostender Stahl		Der Topf wird nicht erkannt.
		Mit Ausnahme von Töpfen aus ferromagnetischem Stahl
Aluminium		Der Topf wird nicht erkannt.
Gusseisen		Hohe Leistungsfähigkeit
		Achtung! Durch die Töpfe können auf der Kochfeldoberfläche Kratzer entstehen.
Emaillierter Stahl		Hohe Leistungsfähigkeit
		Gefäße mit flachem, dickem und glattem Boden werden empfohlen.
Glas		Der Topf wird nicht erkannt.
Porzellan		Der Topf wird nicht erkannt.
Gefäße mit Kupferboden		Der Topf wird nicht erkannt.

BEDIENUNG

Bedienblende

- Nach dem Anschließen des Kochfeldes an das Stromversorgungsnetz leuchten kurz alle Anzeigen auf. Das Kochfeld ist betriebsbereit.
- Das Kochfeld ist mit elektronischen Sensoren ausgerüstet, die eingeschaltet werden, indem sie mindestens 1 Sekunde lang mit dem Finger gedrückt werden.
- Jedes Einschalten der Sensoren wird akustisch signalisiert.



Keine Gegenstände auf die Oberflächen der Sensoren legen (dadurch kann eine Fehlermeldung ausgelöst werden). Diese Oberflächen sind stets sauber zu halten.

Das Kochfeld einschalten

Den Sensor Ein/Aus (1) mindestens eine Sekunde lang mit dem Finger gedrückt halten. Das Kochfeld ist aktiv, wenn in allen Anzeigen (3) die Ziffer „0“ leuchtet.



Wird kein Sensor innerhalb von 20 Sekunden betätigt, schaltet das Kochfeld automatisch ab.

Die Kochzone einschalten

Nach dem Einschalten des Kochfeldes mit dem Sensor (1) muss innerhalb von nächsten 20 Sekunden eine bestimmte Kochzone (3) gewählt werden.

1. Nach der Berührung des Sensors, der einer bestimmten Kochzone (5) zugeordnet ist, leuchtet die Ziffer „0“ in einer Anzeige, diese diesem Feld entspricht, stärker auf.
2. Verschiebt man den Finger auf den Sensor „+“ (2) oder auf den Sensor „-“ (4) wird die gewünschte Stufe der Heizleistung eingestellt.



Wird kein Sensor innerhalb von 20 Sekunden nach dem Einschalten des Kochfeldes betätigt, schaltet die Kochzone automatisch ab.



Die Kochzone ist aktiv, wenn in allen Anzeigen eine Ziffer oder ein Buchstabe leuchten, was darauf hindeutet, dass die Kochzone zur Vornahme der Einstellung der Heizleistung bereit ist.

Einstellung der Heizleistung für die gewünschte Induktionskochzone

Erscheint die Ziffer „0“ in der Anzeige für die eindeutig leuchtende Kochzone (3), kann die gewünschte Kochstufe eingestellt werden, indem man den Finger mit dem Sensor „+“ (2) und „-“ (4) verschiebt.

BEDIENUNG

Die Kochzonen ausschalten

- Die Kochzone muss aktiviert sein. Die Anzeige der Heizleistung leuchtet stärker.
- Das Ausschalten erfolgt durch die Berührung der Sensors Ein/Aus am Kochfeld oder mit dem Sensor „-“ (4), indem die Heizleistung auf „0“ zurückgesetzt wird.

Das ganze Kochfeld ausschalten

- Das Kochfeld ist in Betrieb, wenn zuvor mindestens eine Kochzone eingeschaltet wurde.
- Durch Drücken des Sensors Ein/Aus (1) wird das ganze Kochfeld abgeschaltet.

Wenn die Kochzone heiß ist, leuchtet der Buchstabe „H“ in der Anzeige für Kochzone (3) - das Symbol der Restwärme.

Booster-Funktion „P“

Die Booster-Funktion besteht in der Erhöhung der Leistung für eine Kochzone mit einem Durchmesser $\varnothing$ 220 - von 2300W auf 3000W.

Für die Betätigung der Booster-Funktion muss die gewünschte Kochzone gewählt, die Kochstufe auf „9“ eingestellt und erneut der Sensor „+“ (2) gedrückt werden, was mit dem Erscheinen des Buchstabens „P“ in der Kochzonenanzeige signalisiert wird.

Das Ausschalten der Booster-Funktion erfolgt durch erneutes Drücken des Sensors „-“ (4) bei aktiver Induktionskochzone oder durch Wegnehmen des Topfes von der Induktionskochzone.



Die Dauer der Booster-Funktion ist für Kochzonen mit einem Durchmesser von $\varnothing$ 220 mm auf 5 Minuten beschränkt. Nach einem automatischen Abschalten der Booster-Funktion wird die Kochzone mit der Nennleistung beheizt.

Die Booster-Funktion kann erneut eingeschaltet werden, vorausgesetzt dass die Temperaturfühler in den elektronischen Systemen und die Spulen über eine solche Möglichkeit verfügen. Wird der Topf während der aktivierten Booster-Funktion von der Kochzone abgestellt, bleibt diese Funktion weiterhin aktiv und die Dauer der Funktion läuft weiter ab.

Wird die Temperatur der Kochzone (elektronisches System oder Spule) während der aktivierten Booster-Funktion überschritten, wird die Booster-Funktion automatisch abgeschaltet. Die Kochzone kommt auf die Nennleistung wieder zurück.

BEDIENUNG

Steuerung der Booster-Funktion

Die Kochzonen sind je nach dem Modell vertikal oder kreuzweise in Paaren verbunden. Die Gesamtleistung wird innerhalb dieser Paare geteilt.

Der Versuch, die Booster-Funktion für beide Kochzonen gleichzeitig einzuschalten, würde zur Überschreitung der maximal verfügbaren Leistung führen. In diesem Fall wird die Heizleistung der ersten aktivierten Kochzone auf das maximal höchste Niveau gesenkt.



Ist die Gesamtleistung bei der Betätigung der Booster-Funktion zu hoch, wird die Heizleistung der anderen Kochzone im Paar automatisch verringert.

Verriegelung

Die Verriegelungsfunktion dient dazu, das Kochfeld vor unbeabsichtigter Betätigung durch Kinder zu schützen, und das Einschalten dieser Funktion ist erst nach Entriegelung möglich.

Das Kochfeld verriegeln

Die Verriegelung kann nur dann betätigt werden, wenn das Sensorfeld des Kochfelds eingeschaltet ist und weder eine der Kochzonen noch die Uhr aktiv sind (in den Anzeigen leuchten die Ziffern „0“ mit blinkendem Punkt).

Nach dem Einschalten des Bedienfeldes mit dem Sensor (1) gleichzeitig den rechten Sensor der Kochzone (5) und den Sensor „-“ (4) drücken und anschließend den rechten Sensor der Kochzone (5) drücken. Nun erscheint der Buchstabe „L“ in allen Anzeigen, was darauf hinweist, dass die Verriegelung eingeschaltet wurde. Sind die Kochzonen heiß, leuchten die Buchstaben „L“ und „H“ abwechselnd auf.



Die Verriegelung des Kochfelds hat innerhalb von 10 Sekunden zu erfolgen und dabei dürfen keine anderen als die vorstehend bezeichneten Sensoren gedrückt werden. Sonst wird das Kochfeld nicht verriegelt.



Das Kochfeld bleibt bis zur Entriegelung verriegelt, selbst wenn die Bedienung ein- und ausgeschaltet wird. Durch Trennung des Kochfelds von der Stromversorgung wird die Verriegelung nicht aufgehoben.

Das Kochfeld für die Kochdauer entriegeln

Nach dem Einschalten des Bedienfeldes mit dem Sensor (1) erscheint der Buchstabe „L“ in allen Anzeigen. Anschließend gleichzeitig den rechten Sensor der Kochzone (5) und den Sensor „-“ (4) drücken. Die Buchstaben „L“ leuchten in den Anzeigen der Kochzonen nicht mehr und statt dessen erscheinen die Ziffern „0“ mit blinkendem Punkt. Anschließend dürfen die Kochzonen eingeschaltet werden. (so wie es im Kapitel „Einstellung der Heizleistungsstufe für die Induktionskochzone“ geschildert wurde).

BEDIENUNG

Das Kochfeld dauerhaft entriegeln

Nach dem Einschalten des Bedienfeldes mit dem Sensor (1) erscheint der Buchstabe „L“ in allen Anzeigen. Dann müssen der Sensor (5) der vorderen rechten Kochzone und der Sensor „-“ (4) gleichzeitig und anschließend der Sensor „-“ (4) erneut gedrückt werden. Das Sensorfeld des Kochfeldes schaltet ab (die Anzeigen sind ausgeschaltet).



Die Entriegelung des Kochfeldes hat innerhalb von 10 Sekunden zu erfolgen und dabei dürfen keine anderen als die vorstehend bezeichneten Sensoren gedrückt werden. Sonst wird das Kochfeld dauerhaft nicht entriegelt.

Wurde das Sensorfeld des Kochfeldes ordnungsmäßig entriegelt, erscheint nach dem Drücken des Sensors (1) die Ziffer „0“ mit blinkendem Punkt in allen Anzeigen. Sind die Kochzonen heiß, leuchten die Ziffer „0“ und der Buchstabe „H“ abwechselnd auf.

Restwärmeanzeige

Beim Ausschalten einer heißen Kochzone wird der Buchstabe „H“ in als Warnung „Die Kochzone ist heiß!“ angezeigt.



In dieser Zeit dürfen weder die Kochzone berührt, da die Verbrennungsgefahr besteht, noch die wärmeempfindlichen Gegenstände darauf gestellt werden!

Wenn diese Anzeige erlischt, wird die Kochzone wieder berührbar, obwohl man bewusst sein muss, dass sie noch nicht ganz auf die Umgebungstemperatur abgekühlt ist.



Wenn keine Spannung anliegt, leuchtet die Restwärmeanzeige nicht.

BEDIENUNG

Betriebsdauerbegrenzung

Das Induktionskochfeld wurde zur Steigerung dessen Betriebssicherheit mit einer Betriebsdauerbegrenzung für jede Kochzone ausgestattet. Die maximale Betriebsdauer wird nach der letztens angewählten Heizleistungsstufe eingestellt.

Falls die Heizleistungsstufe über einen längeren Zeitraum (siehe Tabelle) nicht geändert worden ist, wird die dazu zugeordnete Kochzone automatisch abgeschaltet und die Restwärmeanzeige aktiviert. Es ist jedoch möglich, die einzelnen Kochzonen jederzeit einzuschalten und gemäß der Gebrauchsanweisung zu bedienen.

Heizleistungsstufe	Maximale Betriebsdauer in Stunden
	2
1	8,6
2	6,7
3	5,3
4	4,3
5	3,5
6	2,8
7	2,3
8	2
9	1,5
P - Ø 220	0,08



Um Energie sparen zu können, wird die Heizleistungsstufe „9“ nach 30 Minuten automatisch auf die Heizleistungsstufe „8“ zurückgesetzt, die Betriebsdauer wird nicht geändert.

Uhrfunktion

Die Programmieruhr macht das Kochen durch die Möglichkeit, die Betriebsdauer der Kochzonen zu programmieren, wesentlich leichter. Sie kann auch als Minutenuhr genutzt werden.

Die Uhr einschalten

Die Programmieruhr macht das Kochen durch die Möglichkeit, die Betriebsdauer der Kochzonen zu programmieren, wesentlich leichter. Sie kann auch als Minutenuhr genutzt werden.

- Die Kochzone mit dem Sensor (5) auswählen. Die Ziffer „0“ leuchtet stärker.
- Die gewünschte Heizleistung im Bereich von 1 bis 9 mit den Sensoren „+“ (2) oder „-“ (4) einstellen.
- Dann den Sensor der Uhr-Aktivierung (4) innerhalb von 10 Sekunden durch gleichzeitiges Drücken der Sensoren „+“ (2) und „-“ (4) betätigen.
- Mit dem Sensor „+“ (2) oder „-“ (4) die gewünschte Kochzeit (01 von 99 Minuten) einstellen. In der Kochzone, die mit der Uhr gesteuert wird, leuchtet der Zehntel-Punkt.



Alle Kochzonen können gleichzeitig im System der Zeitprogrammierung mit Hilfe der Uhr arbeiten.

BEDIENUNG

Die programmierte Kochdauer ändern

Beim Kochen kann die programmierte Kochdauer jederzeit geändert werden.

- Die Kochzone mit dem Sensor (5) auswählen. Die Ziffer der Heizleistung leuchtet stärker.
- In der oberen Anzeige erscheint die bereits programmierte Uhrzeit.
- Mit dem Sensor „+“ (2) oder mit dem Sensor „-“ (4) die Uhrzeit neu einstellen.

Kontrolle des Ablaufs der Kochdauer

Die Zeit, die bis Ende der Kochdauer übrig bleibt, kann jederzeit geprüft werden, indem der Sensor der Wahl der Kochzone (5) und anschließend die Sensoren „+“ (2) und „-“ (4) gedrückt werden.

Die Uhr ausschalten

Nach Ablauf der programmierten Kochdauer ertönt ein akustisches Signal, das durch Berühren eines beliebigen Sensors ausgeschaltet werden kann oder das Alarmsignal schaltet nach 2 Minuten automatisch ab.

Wenn die Uhr vorzeitig ausgeschaltet werden soll, muss man folgenderweise vorgehen:

- Die Kochzone mit dem Sensor (5) aktivieren. Die Ziffer der Heizleistung leuchtet stärker.
- Im Anschluss die Uhr mit dem Sensor „+“ (2) und mit dem Sensor „-“ (4) aktivieren.
- Die Kochdauer mit dem Sensor „-“ (4) bis auf die Position „00“ zurücksetzen. Die Uhrfunktion schaltet ab und die Kochzone funktioniert weiter, bis sie per Hand ausgeschaltet wird.

Uhr als Minutenuhr

Die Uhr, die zur Programmierung der Kochdauer dient, kann als Minutenuhr (zusätzlicher Alarm) genutzt werden, wenn die die Funktion der Kochzonen vorübergehend nicht gesteuert wird.

Die Minutenuhr ausschalten

Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist:

- Das Kochfeld durch Berühren des Sensors Ein/Aus (1) einschalten.
- Anschließend die Minutenuhr durch gleichzeitiges Drücken der Sensoren „+“ (2) und „-“ (4) aktivieren.
- Mit dem Sensor „+“ (2) oder „-“ (4) die Uhrzeit der Minutenuhr einstellen.

Aufwärmfunktion

Die Aufwärmfunktion sorgt für die Aufrechterhaltung der Wärme der zubereiteten Speise auf der Kochzone. Die ausgewählte Kochzone ist auf eine niedrige Heizleistung gestellt. Die Leistung der Kochzone wird durch die Aufwärmfunktion so gesteuert, dass die Temperatur der Speise bei circa 65°C liegt. Die warme und zum Verzehr bestimmte Speise ändert dadurch seinen Geschmack nicht und bleibt am Topfboden nicht haften. Diese Funktion kann auch zum Zerlassen der Butter oder Schokolade usw. genutzt werden. Eine ordnungsmäßige Nutzung dieser Funktion ist allerdings durch den Einsatz von Kochgeschirr mit flachem Boden bedingt, damit die Temperatur des Kochtopfs durch den in der Kochzone befindlichen Sensor genau gemessen werden kann. Die Aufwärmfunktion kann für jede Kochzone eingeschaltet werden.

Aus mikrobiologischen Gründen wird allerdings nicht empfohlen, eine Speise allzu lange warm aufzubewahren, daher wird der Sensorbereich nach Ablauf von zwei Stunden ausgeschaltet.

Die Aufwärmfunktion ist als zusätzliche Heizleistung zwischen der Position „0 1“ voreingestellt und wird auf dem Display als Symbol „“ angezeigt.

Das Einschalten der Aufwärmfunktion erfolgt auf dieselbe Art und Weise, wie es im Kapitel „**Die Kochzone einschalten**“ geschildert wurde.

Das Ausschalten der Aufwärmfunktion erfolgt auf dieselbe Art und Weise, wie es im Kapitel „**Die Kochzone ausschalten**“ geschildert wurde.

Die Minutenuhr ausschalten

Nach Ablauf der programmierten Kochdauer ertönt ein akustisches Signal, das durch Berühren eines beliebigen Sensors ausgeschaltet werden kann oder abwarten, bis das Alarmsignal nach 2 Minuten automatisch abschaltet.

Wenn der Alarm vorzeitig ausgeschaltet werden soll, muss man folgenderweise vorgehen:

- Die Minutenuhr durch gleichzeitiges Drücken der Sensoren „+“ (2) und „-“ (4) aktivieren.
- Anschließend die Minutenuhr mit dem Sensor „-“ (4) bis auf die Position „00“ zurücksetzen.
- Die Funktion Minutenuhr schaltet ab.
- Sollte die Uhr als Minutenuhr voreingestellt werden, dann funktioniert sie nicht wie eine Uhr, die zur Programmierung der Kochdauer dient.

REINIGUNG UND WARTUNG

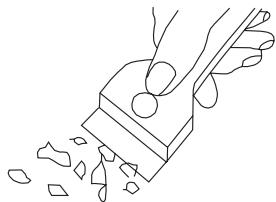
Wird eine Reinigung und Pflege des Glaskeramik-Kochfeldes sowie dessen entsprechende Wartung sichergestellt, trägt dies zur Verlängerung eines störungsfreien Betriebs des Gerätes entscheidend bei.



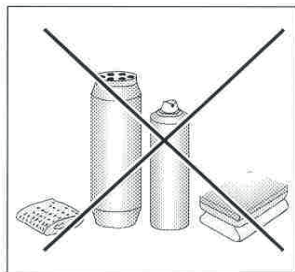
Bei der Reinigung des Glaskeramik-Kochfeldes sind dieselben Grundsätze wie bei Glasoberflächen zu beachten. Dazu dürfen auf keinen Fall Scheuermittel, aggressive Reinigungsmittel, Sand und Scheuerschwamm verwendet werden. Dampfreiniger dürfen zur Reinigung ebenfalls nicht genutzt werden.

Reinigung Kochfeldes nach jeder Benutzung

- **Leichte, nicht eingebrannte Verschmutzungen** mit feuchtem Tuch ohne Reinigungsmittel abwischen. Durch die Verwendung eines Geschirrspülmittels können bläuliche Verfärbungen entstehen. Selbst wenn spezielle Reinigungsmittel verwendet werden, lassen sich diese hartnäckigen Flecke erst nach mehreren Reinigungsversuchen entfernen.
- **Fest eingebrannte Verschmutzungen müssen mit einem scharfen Schaber entfernt werden. Anschließend die Kochzone mit feuchtem Tuch abwischen.**



Schaber für die Reinigung des Kochfeldes



Fleckenentfernung

- **Helle, perlenweiße Flecken (Aluminiumrückstände)** können vom abgekühlten Kochfeld mit Hilfe von speziellen Reinigungsmitteln entfernt werden. Kalksteinrückstände (nach dem Überlaufen von Wasser) können mit Essig oder speziellem Reinigungsmittel entfernt werden.
- Bei der Entfernung der Verschmutzungen von Zucker, zuckerhaltigen Speisen, Kunststoffen oder Aluminiumfolie darf die Kochzone nicht ausgeschaltet werden! Die Rückstände von der Kochzone sofort (wenn heiß) mit einem scharfen Schaber gründlich abkratzen. Nach der Entfernung von Schmutz darf die Kochzone ausgeschaltet und nach dem Abkühlen mit Hilfe von speziellen Reinigungsmitteln endgültig gereinigt werden.

Cillit darf für die Reinigung unter keinen Umständen eingesetzt werden.

Spezielle Reinigungsmittel sind in Supermärkten, elektrotechnischen Fachgeschäften, Drogerien, Lebensmittelgeschäften und Läden mit Haushaltsgeräten zu kaufen. Scharfe Schaber können in den Fachgeschäften für Heimwerker, Baumärkten und Geschäften mit Malerzubehör gekauft werden.

REINIGUNG UND WARTUNG

Das Reinigungsmittel nie auftragen, wenn das Kochfeld heiß ist. Das aufgetragene Reinigungsmittel am besten trocknen lassen und erst dann mit nassem Tuch abwischen. Bevor das Kochfeld wieder erhitzt wird, sollten die Überreste des Reinigungsmittels mit feuchtem Tuch abgewischt werden. Sonst könnten sie eine ätzende Wirkung haben.

Bei Nichtbeachtung der Anweisungen bezüglich der Behandlung der Glaskeramik-Kochfelder verliert der Benutzer seine Garantierechte!

Periodische Inspektionen

Neben den Maßnahmen zur Sicherstellung laufender Sauberhaltung des Kochfeldes sollte man:

- periodische Kontrollen der Funktionalität der Steuerkomponenten und Baugruppen des Kochfeldes durchführen lassen. Nach Ablauf der Garantie sollte man die technische Inspektion des Kochfeldes mindestens einmal pro zwei Jahre in einem Servicepunkt durchführen lassen,
- festgestellte Mängel beseitigen lassen,
- periodische Wartung der Baugruppen des Kochfeldes durchführen lassen.

Achtung!

Wenn die Steuerung bei einem eingeschalteten Kochfeld aus irgendeinem Grunde nicht bedient werden kann, ist der Hauptschalter auszuschalten oder die Sicherung auszudrehen und den Kontakt mit dem zuständigen Kundendienst aufzunehmen.

Achtung!

Sollten Risse oder Absplitterungen auf der Oberfläche des Glaskeramik-Kochfeldes vorkommen, so ist es sofort auszuschalten und von der Stromversorgung sofort zu trennen. Zu diesem Zweck die Sicherung abschalten oder den Stecker herausziehen. Anschließend sich mit dem nächstgelegenen Servicepunkt in Verbindung setzen.

Achtung!

Sämtliche Reparaturen und Einstellarbeiten sollten an einem zuständigen Servicepunkt oder durch einen entsprechend zugelassenen Fachmann vorgenommen werden.

VORGEHEN IN NOTSITUATIONEN

Bei jeder Notfallsituation ist wie folgt vorzugehen:

- Funktionsbaugruppen des Gerätes ausschalten
- von der Stromversorgung trennen
- Reparatur melden
- da einige geringfügige Fehler entsprechend den unten angegebenen Anweisungen durch den Benutzer selbst entfernt werden können, ist das Gerät gemäß den Punkten der nachstehenden Tabelle zu überprüfen, bevor der Kundendienst angerufen wird.

PROBLEM	URSACHE	BEHEBUNG
1.Keine Gerätefunktion	- Stromausfall	-die Sicherung der Hausanlage überprüfen und - falls diese durchgebrannt ist - auswechseln
2.Keine Gerätereaktion auf die Eingabewerte	- die Bedienblende nicht eingeschaltet	- Einschalten
	- eine Taste wurde zu kurz gedrückt (kürzer als eine Sekunde)	- Tasten ein wenig länger drücken
	- mehrere Tasten gleichzeitig gedrückt	- immer nur eine Taste drücken (Ausnahme: Ausschalten einer Kochzone)
3.Das Gerät reagiert nicht und gibt ein kurzes Schallsignal aus.	- die Kindersicherung (Verriegelung) ist eingeschaltet.	- die Kindersicherung (Verriegelung) ausschalten.
4.Das Gerät reagiert nicht und gibt ein langes Schallsignal aus.	- unsachgemäße Bedienung (falsche Sensoren oder zu schnell gedrückt)	-Gerät erneut einschalten
	- Sensor(en) verdeckt oder verschmutzt	- Sensoren aufdecken oder reinigen
5.Das ganze Gerät wird ausgeschaltet.	- nach Einschalten wurden über einen längeren Zeitraum als 10 Sekunden keine Werte eingegeben.	- Bedienblende erneut einschalten und sofort Werte eingeben
	- Sensor(en) verdeckt oder verschmutzt	- Sensoren aufdecken oder reinigen
6.Eine Kochzone schaltet automatisch ab und auf dem Display erscheint die Anzeige „H“.	- Betriebsdauerbegrenzung	- die Kochzone erneut einschalten
	- Sensor(en) verdeckt oder verschmutzt	- Sensoren aufdecken oder reinigen
	- Überhitzung der elektronischen Elemente	

VORGEHEN IN NOTSITUATIONEN

PROBLEM	URSACHE	BEHEBUNG
7. Die Restwärmeanzeige leuchtet nicht, obwohl die Kochfelder noch heiß sind.	- Stromausfall, Gerät vom Energieversorgungsnetz getrennt.	- Die Restwärmeanzeige wird erst nach dem nächsten Ein- und Ausschalten der Bedienblende wieder ansprechen.
8. Ein Riss im Glaskeramik-Kochfeld.	 Gefahr! Das Kochfeld sofort vom Netz trennen (Sicherung). Sich mit dem nächstgelegenen Servicepunkt in Verbindung setzen.	
9. Wenn die Störung immer noch nicht behoben ist.	Das Kochfeld sofort vom Netz trennen (Sicherung). Sich an die zuständige Kundendienststelle wenden. Wichtig! Sie sind für den ordnungsmäßigen Zustand des Gerätes und dessen richtigen Einsatz im Haushalt verantwortlich. Wenn Sie durch einen Fehler bei der Bedienung den Servicedienst zu sich bestellen, dann ist solch ein Besuch auch im Garantiezeitraum für Sie kostenpflichtig. Für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Gebrauchsanleitung entstehen, übernehmen wir leider keine Haftung.	
10. Das Induktionskochfeld gibt Schnarchtöne aus.	Diese Erscheinung ist normal. Es funktioniert der Ventilator, der die elektronischen Systeme kühlt.	
11. Das Induktionskochfeld gibt Pfeiftöne aus.	Diese Erscheinung ist normal. Bei der Betriebsfrequenz der Induktionsspulen wird bei der Benutzung von mehreren Kochzonen mit maximaler Leistung ein leiser Pfeifton ausgegeben.	
12. Symbol E2	Überhitzung der Induktionsspulen	- Nicht ausreichende Kühlung, - Prüfen, ob Einbauverhältnisse für das Kochfeld der Gebrauchsanleitung entsprechen. - Den Topf hinsichtlich der Bemerkung auf der Seite 15 prüfen.

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung	230V~50 Hz
Nennleistung der Kochfelder:	BHI3* BHIW3*
- Induktionskochzone :	
- Induktionskochzone : Ø 180 mm	1400 W
-Induktionskochzone Booster: Ø 220 mm	2300/3000 W
Abmessungen	300 x 522 x 50;
Gewicht	ca.5,5 kg;

Erfüllt die Anforderungen der Normen EN 60335-1; EN 60335-2-6, die in der Europäischen Union gelten.

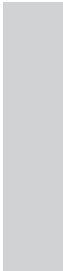
Hansa plaat ühendab endas kasutusmugavuse ja erakordse efektiivsuse. Pärast juhendiga tutvumist ei ole plaadi kasutamine enam probleemiks.

Tehasest tulnud plaadi ohutus ja funktsionaalsus on enne pakkimist täpselt kontrollitud.

Palume kasutusjuhend enne seadme kasutamist tähelepanelikult läbi lugeda. Juhendis toodud näpunäidete järgimine aitab Teil vältida seadme ebaõiget kasutamist.

Kasutusjuhend tuleb alles hoida ja säilitada kättesaadavas kohas, et seda vajadusel kasutada.

Järgige täpselt kasutusjuhendi instruksioone, et vältida õnnetusjuhtumeid.



Tähelepanu!

Kasutage seadet alles pärast käesoleva juhendiga tutvumist.

Seade on ette nähtud ainult keetmiseks kasutatava seadmena.

Seadme teistsugune kasutamine (näiteks ruumide kütmiseks) ei ole eesmärgipärane ja võib olla ohtlik.

Tootja jätab endale võimaluse seadme toimimist mõjutavate muutuste tegemiseks.

SISUKORD

Põhiline teave.....	29
Kasutamissohutust puudutavad nõuanded.....	31
Toote kirjeldus.....	36
Paigaldus.....	37
Kasutamine.....	40
Puhastamine ja hooldus.....	51
Avariilukordade lahendamine.....	53
Tehnilised andmed.....	55

Tähelepanu. Seade ja selle osad lähevad kasutamise käigus kuumaks. Kütteelementide puudutamisel olge eriti ettevaatlikud. Lapsed alla 8 eluaastat tuleb hoida seadmest eemal, kui nad ei viibi pideva järelvalve all.

Käesolevat seadet tohivad kasutada üle 8 aastased lapsed ja füüsiliste, tunde- ja teadmishäiretega või kogemusteta ja teadmisteta isikud, kui see toimub järelvalve all ja on kooskõlas seadme kasutamishendiga, mille on edastanud ohutuse eest vastutavad isikud. Pöörake tähelepanu sellele, et lapsed ei mängiks seadmega. Koristamist ja hooldustöid ei tohiks teha ilma järelvalveta lapsed.

Tähelepanu. Keetmine ilma rasva või õlita keeduplaadil võib olla ohtlik ja tekitada tulekahju.

KUNAGI ära kustuta tuld veega, vaid lülita seade välja ja kustuta seejärel tuli, kattes selle kaane või mittesüttiva tekiga.

Tähelepanu. Tuleoht: ära paiguta asju keedupinnale.

Tähelepanu. Kui plaadi pind on mõranenud, tuleb toide välja lülitada, et vältida elektrilöögi ohtu.

Ei ole soovitatav metallist esemete - nugade, lusikate, kaante ja alumiiniumkile panemine plaadile, kuna nad võivad kuumeneda.

KASUTUSOHUTUST PUUDUTAVAD NÕUANDED

Pärast kasutamist lülita plaat regulaatoriga välja ja ära pööra tähelepanu nõudedetektori näidikule.

Seadet ei tohiks juhtida välise taimeri ega sõltumatu kaugjuhtimissüsteemiga.

Köögi koristamiseks ei tohiks kasutada auruga puhastavaid seadmeid.

KASUTUSOHUTUST PUUDUTAVAD NÕUANDED

- Enne esimest induktsioonplaadi kasutamist tuleb läbi lugeda kasutamishand. Nii kindlustame endale ohutuse ja väldime plaadi kahjustamist.
- Kui kasutate induktsioonplaati vahetult raadio, televiisori või teisi raadiolaineid edastavaid seadmeid, tuleb kontrollida, kas on plaadi juhtimispaneeli töö on õige.
- Plaadi peaks ühendama professionaalne paigaldaja – elektrik.
- Ärge paigaldage seadet jahutavate seadmete lähedusse.
- Plaadiga integreeritavad mööblid peavad olema vastupidavad umbes 100°C temperatuuri suhtes. See puudutab kleebitud plaate, tehismaterjalidest toodetud ääri, liime ja lakke.
- Plaati võib kasutada alles pärast seadme vastavat sisseehitamist. Nii oleme kaitstud pinge all olevate seadme osade puudutamise eest.
- Elektriseadmete parandustöid võivad teostada ainult spetsialistid. Ebaprofessionaalsed parandustööd kujutavad endast tõsist hädahoitu seadme kasutajale.
- Seade on toitevõrgust väljas ainult juhul, kui kaitse on välja lülitatud või toitepistik on kontaktist välja võetud.
- Toitekaabli pistik peaks olema käepärast ka pärast plaadi paigaldamist.
- Pöörake tähelepanu sellele, et lapsed ei mängiks seadmega.
- Käesolev seade ei ole ette nähtud kasutamiseks piiratud füüsiliste, tajuhäirete või psüühiliste võimete ga isikute (sh ka laste) poolt või seadme kasutamise kogemusteta või tundmiseta isikute poolt, juhul kui see ei toimu järe lvalve all või kooskõlas seadme kasutamishandiga, mille on edastanud nende isikute ohutuse eest vastutavad isikud.
- Elulisi funktsioone toetavate seadmetega (näiteks südame stimulaator, insuliinipump või kuuldeaparaat) isikud peaksid kindlaks tegema, et induktsioonplaat ei häiri nende seadete tööd (induktsioonplaadi töösagedus on 20-50 kHz).
- Toitepinge kadumise korral kõik seadistused kustuvad. Pärast pinge taastumist olge ettevaatlikud. Nii kaua kui keedutsoonid on tulised, põleb jääksoojuse indikaator „H” ja samuti kui esimese sisselülitamise korral, blokaadi võti.
- Elektroonikasüsteemiga integreeritud jääksoojuse indikaator näitab, kas plaati on sisse lülitatud või kas ta on veel kuum.
- Kui pistikupesa paiknev keedutsooni läheduses, tuleb tähelepanu pöörata sellele, et toitekaabel ei puutuks kokku kuumade pindadega.
- Õlide ja rasvade kasutamisel ärge jätke plaati järe lvalveta tulekahjuhu tõttu.
- Ärge kasutage tehismaterjalidest ja alumiiniumfooliumist nõusid. Kõrgete temperatuuride juures nad sulavad ja võivad kasutada keraamilist klaasi.
- Suhkur, sidrunhape, sool jms. tahkes või vedelas olekus ja tehismaterjalid ei tohiks kokku puutuda kuumade keedutsoonidega.
- Juhul kui suhkur või tehismaterjal satuvad juhuslikult kuumale keedutsoonile, et tohi plaati välja lülitada, vaid kraapida sellest suhkur ja tehismaterjal terava kaabitsa abil. Kaitske käsi põletuste ja kriimustuste eest.

KASUTUSOHUTUST PUUDUTAVAD NÕUANDED

- Induktsioonplaadil tuleb kasutada ainult siledapinnalisi potte, millel pole teravaid ääri ega elemente, et mitte tekitada kriimustusi keraamilisel klaasil.
- Induktsioonplaadi pealispind on vastupidav termilise šoki suhtes. Ta ei ole tundlik külma ja kuumade suhtes.
- Vältige esemete kukkumist plaadile. Löögid, näiteks maitseainepurgi kukkumine, võivad tekitada keraamilise pinna pragunemist ja kildude teket.
- Kui keraamiline pind on kahjustatud, võivad kuumad toiduained sattuda induktsioonplaadi pinge alla jäävasse osasse.
- Kui plaadi pind on mõranenud, tuleb toide välja lülitada, et vältida elektrilöögi ohtu.
- Ärge kasutage plaadi pinda lõikelaua ega tööpinnana.
- Ei ole soovitatav metallist esemete - nugade, lusikate, kaante ja alumiiniumkile panemine plaadile, kuna nad võivad kuumeneda.
- Plaati ei tohi paigaldada pliidi kohale ilma ventilaatorita, nõudepesumasina, külmutuskapi või pesumasina peale.
- Kui plaat on ehitatud tööpinna sisse, võivad kapis olevad metallist esemed kuumeneda kõrge temperatuurini plaadi ventilatsioonisüsteemist väljuva õhu tõttu. Seetõttu on soovitatav kasutada vahetut kaitset (vaata joonist 2).
- Tuleb järgida keraamilise plaadi hooldust ja puhastust puudutavaid nõuandeid. Ebaõige kasutamise ja hoolduse korral ei vastuta me toote eest garantii raames.

KUIDAS ENERGIAT KOKKU HOIDA



Kes kasutab elektrienergiat vastutustundlikult, aitab kokku hoida mitte ainult oma koduse eelarve raames, vaid tegutseb ka teadlikult looduskeskkonna huvides. Seepärast aida-

kem kaasa ja hoidkem kokku elektrienergiat! Teeme seda järgnevalt:

- **Kasutame keetmiseks õigeid nõusid.** Sileda ja paksu põhjaga keedupotid aitavad kokku hoida kuni 1/3 elektrienergiat. Kasutame kaant, vastasel korral kasvab energia kasutamine neljakordseks!

- **Hoiame keedutsoonid ja keedupottide põhjad puhtana.**

Määrduvad pinnad takistavad soojust edastamist – tugevalt kõrbenud määrduvad pindu saab puhastada tihti vaid juba looduslikku keskkonda tugevalt koormavate vahenditega.

- **Vältigem asjatut „pottidesse vaatamist”.**

- **Ärge paigaldage plaati külmutuskappide või sügavkülmutuse vahetusse lähedusse.**

See suurendab tarbetult elektrienergia kulu.

LAHTIPAKKIMINE



Seade on transpordi ajaks kaitstud vigastuste eest. Pärast seadme lahtipakkimist palume pakendi elemendid utiliseerida keskkonda mitte ohustaval viisil.

Kõik pakkimisel kasutatud materjalid on keskkonnasõbralikud, sobivad 100% taskasutamiseks ja on märgistatud vastava sümboliga.

Tähelepanu! Pakkimismaterjalid (polüetüleenkotid, vahtpolüstürooli tükid jms.) tuleb lahtipakkimise ajal hoida lastele kättesaamatus kohas.

KASUTATUD SEADMETE UTILISEERIMINE

Seade on märgistatud vastavalt EL Direktiivi **2012/19/UE** normile ja Poola Vabariigi Kasutatud elektri- ja elektroonikaseadmeid puudutava määrusega läbikriipsutatud prügi-konteineri sümboliga.



Selline tähistus informeerib, et seda seadet ei tohi pärast kasutamist panna olmejäätmete juurde. Kasutaja on kohustatud andma seade elektri- ja elektrooniliste seadmete kogumispunkti. Kohalikud elektri-

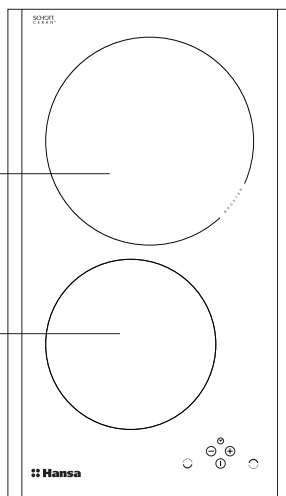
– ja elektroonikaseadmete kogumispunktid, kauplused jms. moodustavad toote vastavat utiliseerimist võimaldava süsteemi. Elektri- ja elektroonikaseadmete õige utiliseerimine aitab vältida inimese tervisele ja looduslikule keskkonnale ohtlikke tagajärgi, mida põhjustavad ohtlike koostiselementide olemasolu ja seadmete ebaõige ladustamine ja töötlemine.

TOOTE KIRJELDUS

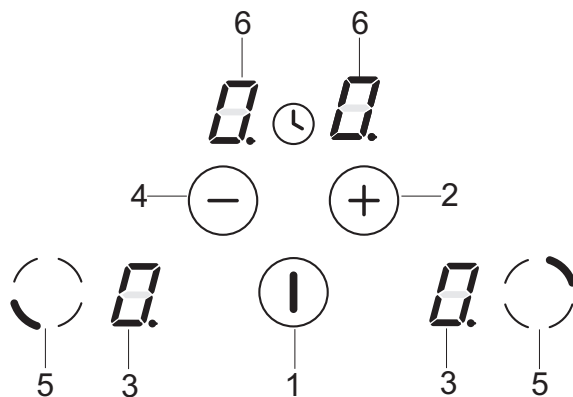
Plaadi kirjeldus

Booster induktsiooni keedutsoon
(tagumine) Ø 220 mm

Induktsiooni keedutsoon
(eesmine) Ø 180 mm



Juhtimispaneel

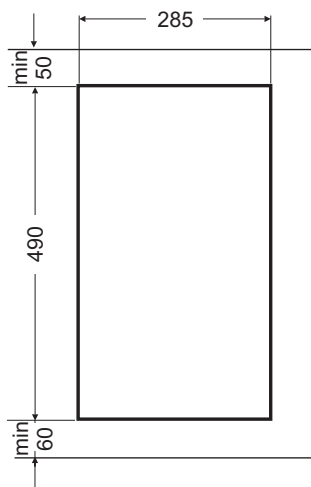


1. Plaati sisse/väljalülitav sensor
2. Sensor pluss
3. Keedutsooni näidik
4. Sensor miinus
5. Keeduväljade valiku sensor
6. Taimeri näidik

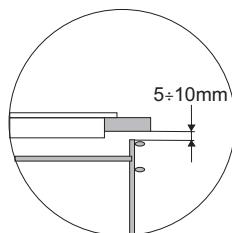
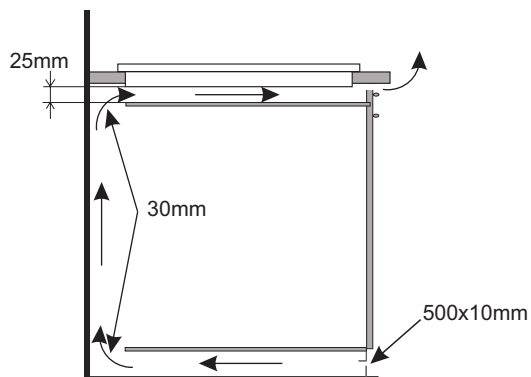
Mööbliplaadi ettevalmistamine plaadi paigaldamiseks

- Mööbliplaadi paksus peaks olema 28 kuni 40 mm, plaadi sügavus min 600 mm. Plaat peaks olema sile ja hästi tasandatud. Mööbliplaat tuleb tihendada ja kaitsta seina poolt niiskuse ja märgumise eest.
- Kaugus paigaldusava ääre ja plaadi ääre vahel peaks olema ees min 60 mm, taga 50 mm.
- Kaugus paigaldusava ja mööbli külgmise seina vahel peaks olema vähemalt 55 mm.
- Mööblite pind ja liim peaksid vastu pidama 100°C temperatuurile. Selle tingimuse rikkumine võib põhjustada pealispinna deformeerumist ja pealispinna liimist lahti tulemist.
- Paigaldusava ääred peaksid olema kindlustatud niiskuse imbumise suhtes vastupidava materjaliga.
- Paigaldusava suurus tööpinnas tuleb teha vastavalt joonisel 1 toodud mõõtudele.
- Plaadi alla tuleb jätta vähemalt 25 mm vaba ruumi, et võimaldada õiget õhuliikumist ja vältida plaadi ümber paikneva pinna ülekuumenemist, joonis 2

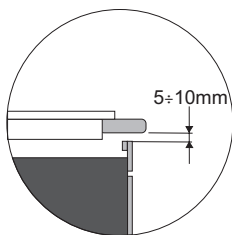
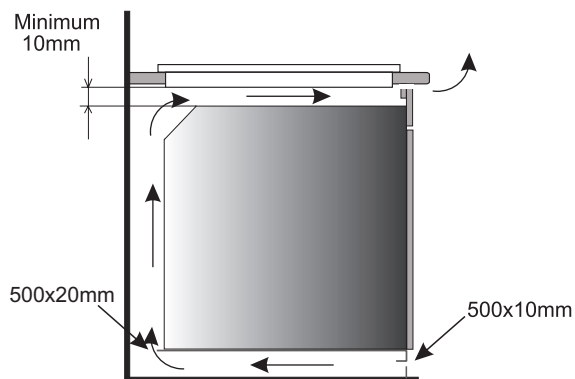
①



Joonis 2



Kapi pealisplaati paigaldamine.



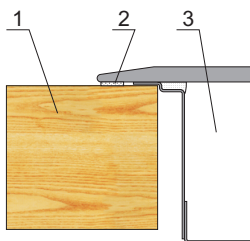
Ventilatsiooniga ahju kohale
tööpinna sisse paigaldamine.



Keelatud on pliidiplaadi paigaldamine ahju kohale, millel puudub ventilaator.

Plaadi paigaldamine

- plaat tuleb ühendada elektrijuhtmega vastavalt lisatud skeemile
- puhastage plaat tolmust, paigutage plaat avasse ja suruge tugevalt mööbliplaadi vastu.



- 1 – mööbliplaat
2 – plaadi tihend
3 – keraamiline plaat

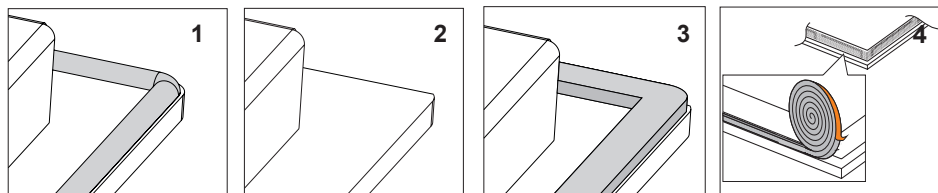
Tihendi paigaldamine

Olenevalt mudelist on tihendi paigaldanud tootja (joon. 1)

Kui tootja ei ole tihendit paigaldanud, toimige järgmiselt.

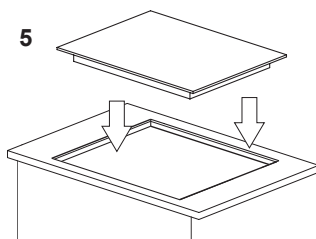
Enne seadme paigaldamist tööpinna avasse tuleb pliidiplaadi põhja paigaldada toote külge kinnitatud tihend (joon.2).

Selleks eemaldage esmalt tihendilt kaitsekile ja seejärel kleepige see paneeli servale võimalikult lähedale (joon.3,4).



Seadme ehitamine ilma tihendita on keelatud.

Asetage pliidiplaat mööbliavasse, asetage see sümmeetriliselt avasse nii, et pliidiplaadi ja köögi töötasapinna serva vahelised kaugused oleksid mõlemal küljel võrdsed (joon.5).



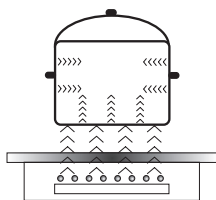
- Plaadil on püsivalt ühendatud toitejuhe kaitsmega pistikuga, mis tuleb ühendada kaitsesepoldiga varustatud kontaktiga 230 V ~ 50 Hz. Võrgupesaga toitev vooluring peab olema kaitsstud kaitsmega.

KASUTAMISE JUHEND

Enne esimest pliidiplaadi sisselülitamist

- Tuleb induktsioonplaat hoolikalt puhastada. Induktsioonplaate tuleks puhastada nii nagu klaaspindu,
- Esimese kasutamise käigus võivad ajutiselt erituda lõhnad, seepärast tuleks ruumis sisse lülitada ventilatsioon või avada aken,
- Seadet tuleb kasutada kooskõlas ohutusjuhistega.

Induktsioontsooni toimimine



Elektrigeneraator toidab seadme sisse paigutatud pooli. Pool tekitab magnetvälja, seega keedupoti asetamisel plaadile mõjutavad seda pöörisvoolud.

Pöörisvoolud kuumendavad nõu siseseinu, samas kui plaadi klaaspind jääb jahedaks.

See süsteem eeldab selliste nõude kasutamist, mille põhjad sobivad magnetväljaga koostöös.

Induktsioontehnoloogiat iseloomustavad põhiliselt kaks positiivset külge:

- soojust edastab ainult plaadil olev nõu, soojust saab maksimaalselt ära kasutada,
- Ei esine soojusinertsit nähtust, kuna keetmine algab automaatselt nõu asetamisel plaadile ja lõpeb selle võtmisel plaadilt.

Kaitseseade:

Kui plaat on paigaldatud õieti ja seda kasutatakse vastavalt juhistele, on kaitseseade harva vajalik.

Ventilaator: kaitseb ja jahutab juht- ja toiteelemente. Ventilaator võib töötada kahel kiirusel, lülitades sisse automaatselt. Ventilaator töötab, kui keeduväljad on aktiivsed ja töötab kuni elektroonilise süsteemi piisava jahtumiseni ka siis, kui plaat on välja lülitatud.

Transistor: Elektrooniliste elementide temperatuuri mõõdetakse pidevalt sondi abil. Kui soojus hädaohtlikult kasvab, vähendab süsteem automaatselt keedutsooni võimsust või lülitab välja kuumenenud elektrooniliste elementide läheduses paiknevad keedutsoonid.

Potiandur: nõu olemasolu tuvastav andur võimaldab plaadi töö ja selle kuumenemise. Keedutsoonil olevad väikesed esemed (näiteks teelusikad, nuga, sõrmus...) ei põhjusta plaadi sisselülitamist.

Poti olemasolu keedutsoonis tuvastav andur

Poti olemasolu keedutsoonis tuvastav andur on paigaldatud induktsioonväljadega plaati-desse. Plaadi töötamisel alustab või lõpetab potiandur automaatselt soojuse edastamise keedutsoonis nõu paigutamisel või eemaldamisel plaadilt. Sellega tagab ta energia kok-kuhoiu.

- Kui keedutsooni kasutatakse koos sobiva nõuga, ilmub displeile soojusastme näidik.
- Induktsioonväli nõuab sobivate nõude kasutamist, millel on magnetilisest materjalist põhi (Tabel lk. 42)

Kui keedutsoonis ei ole nõud või keedunõu ei ole sobiv, kuvatakse displeil sümbol . Keedutsoon ei lülitu sisse. Juhul kui 10 minuti jooksul andur ei avasta nõu olemasolu pliidiil, pliidi sisselülitamine tühistatakse.

Keedutsooni väljalülitamiseks tuleb see välja lülitada sensorjuhtimise abil, mitte ainult nõu võtmisega plaadilt.



Potiandur et toimi plaati sisse/väljalülitava sensorina.

Induktsioonplaat on varustatud sensoritega, mida saab juhtida sõrmega vastavat pinda puudutades.

Iga sensori funktsiooni muutust kinnitab helisignaal.

Tuleb tähelepanu pöörata sellele, et sisse- ja väljalülitamisel ja kuumusastme valikul vajutada ainult ühele sensorile. Samaaegsel vajutamisel mitmele sensorile (väljaarva-tud Taimer ja lukustus) süsteem eirab signaale, pikaajalisel vajutamisel aga edastab vea signaali.

Lülitage pärast kasutamise lõpetamist keedutsoonid välja regulaatoriga, ära jää ootama nõuanduri näitusid.

KASUTAMISE JUHEND

Nõude vastav kvaliteet on plaadi efektiivse töö põhitingimuseks.

Nõude valik induktsiooniplaadil keetmiseks



- Kasutage alati kõrgekvaliteetseid nõusid, ideaalselt sileda pinnaga: see hoiab ära liiga kuumade punktide tekke, kuhu toiduained võiksid keetmise ajal kinni jääda. Paksude metallseintega nõud ja pannid kindlustavad suurepärase soojusjaotuse.
- Pöörake tähelepanu sellele, et nõude põhjad oleksid kuivad: nõu täitmisel või külmkapist võetud nõu kasutamise juures tuleb enne plaadile panemist kontrollida, kas põhi on täielikult kuiv. See aitab vältida plaadipinna määrdumist.
- Nõule pandud kaas hoiab ära soojuskadu ja ühtlasi ka liigset energiakulu.

Energiakadu on kõige väiksem, kui nõu mõõtmed vastavad keedutsooni mõõtmetele. Kõige väiksemad ja kõige suuremad võimalikud läbimõõdud on toodud all tabelis ja sõltuvad nõu kvaliteedist.

Induktsiooni keedutsoon	Keetmiseks vajaliku nõu põhja läbimõõt	
Läbimõõt (mm)	Minimum (mm)	Optimaalne (mm)
220	140	220
180	90	180



Väiksemate kui minimaalse läbimõõduga nõude kasutamisel võib keedutsoon mitte sisse lülituda.



Optimaalse temperatuuri kontrolli kindlustamiseks induktsiooniplaadi poolt peaks nõu põhi olema sile.

Nõu nõgus või sissepressitud tootja firmamärgiga põhi omab negatiivset mõju temperatuuri kontrollimisele induktsiooniplaadi poolt ja võib põhjustada nõude ülekuumenemise.

Ärge kasutage vigastatud nõusid, näiteks liigse kuumuse mõjul deformeerunud põhjaga.

Nõude valik induktsiooniplaadil keetmiseks

Märgistused kööginõudel		Kontrolli, kas toote etiketil on märgeselle koht, et potti saab kasutada induktsiooniplaatidel keetmiseks.
	Kasuta magnetilisi nõusid (emailitud terasest, roostevabast ferriitterasest, malmist), kontrolli, pannes magneti nõu põhja külge (peab külge liibuma)	
Roostevaba teras	Ei tuvasta nõu kohalolekut	
	Välja arvatud ferromagneetilisest terasest nõud	
Alumiinium	Ei tuvasta nõu kohalolekut	
Malm	Väga efektiivne	
	Tähelepanu: nõud võivad kriipida plaadipinda	
Emailitud teras	Väga efektiivne	
	Soovitavad on sileda ja paksu põhjaga nõud	
Klaas	Ei tuvasta nõu kohalolekut	
Portselan	Ei tuvasta nõu kohalolekut	
Vasest põhjaga nõud	Ei tuvasta nõu kohalolekut	

KASUTAMISE JUHEND

Juhtimispaneel

- Pärast plaadi ühendamist toitevõrku kuvatakse hetkeks kõik näituriid. Kütteplaat on kasutusvalmis.
- Kütteplaadil on elektroonilised sensorid, mille sisselülitamine toimub sõrmega vajutades – vähemalt 1 sekundi.
- Iga sensori sisselülitamisega kaasneb helisignaal.



Ärge asetage esemeid sensorite pinnale (süsteem võib seda käsitleda veana), sensorite pinnad tuleb hoida puhtana.

Kütteplaadi sisselülitamine

Sisse/välja lülitavat sensoril (1) tuleb hoida sõrme vähemalt 1 sekundi. Kütteplaat on aktiveeritud, kui kõik näituriid (3) kuvavad numbrit „0”.



Juhul kui 20 sekundi jooksul ei lülitata sisse ühtegi sensorit, lülitub plaat välja.

Keedutsooni sisselülitamine

Pärast kütteplaadi sisselülitamist sensoriga (1) tuleb järgneva 20 sekundi jooksul sisse lülitada valitud keedutsoon (5).

1. Pärast valitud keedutsooni (5) tähistava sensori puudutamist ilmub selle keedutsooni võimsusastme näituriile number „0”.
2. Vajutades sensorile „+” (2) või sensorile „-” (4) seadistame soovitud kuumusastme.



Kui 20 sekundi jooksul pärast plaadi sisselülitamist ei vajutata ühelegi sensorile, ei lülitu keedutsoon sisse.



Keedutsoon on aktiveeritud, kui kõik näituriid kuvavad numbrit või nulli, mis tähendab, et keedutsoon on valmis kuumusastme seadistusteks.

Induktsiooni keedutsooni võimsusastme seadistamine

Kui keedutsooni indikaatoril kuvatakse (3) „0” võime valida soovitud kuumutamisevõimsuse sensorite „+” (2) ja „-” (4) abil.

KASUTAMISE JUHEND

Keedutsoonide väljalülitamine

- Keedutsoon peab olema aktiivne. Kuumutamisastme indikaator põleb märgatavalt.
- Väljalülitamine toimub sisse/väljalülitamise sensoriga või vähendame sensori „-“ (4) abil võimsuse astme kuni „0“.

Kütteplaadi väljalülitamine

- Kütteplaat töötab, kui sisse on lülitatud vähemalt üks keedutsoon.
 - Vajutades sisse/väljalülitamise sensorile (1), lülitame välja plaadi.
- Kui keedutsoon on kuum, süttib keedutsooni indikaatoril (3) täht „H“- jääksoojuse sümbol.

Booster funktsioon „P”

Booster funktsioon põhineb keedutsooni Ø 220 võimsuse suurendamisel - 2300W-lt 3000W-ni, Booster funktsiooni sisselülitamiseks tuleb valida keeduala, seadistada kuumuse tase „9” ja vajutada uuesti sensorile „+” (2), funktsiooni valikust signaliseerib tähe „P” süttimine keedutsooni indikaatoril.

Booster funktsiooni väljalülitamine toimub sensorile „-“ (4) vajutamisega aktiivsel keedualal või poti tõstmisel keedutsoonilt.



Booster funktsiooni kestus on keedutsooni Ø 220 puhul piiratud sensorpaneeli-ga 5 minutini. Pärast Booster funktsiooni automaatset väljalülitumist kuumutab keedutsoon edasi nimivõimsusega.

Booster funktsiooni võib uuesti sisse lülitada tingimusel, et elektrooniliste süsteemide temperatuurindurid ja poolid seda lubavad.

Kui tõstate poti keedutsoonilt Booster funktsiooni toimimise ajal, on funktsioon edasi aktiivne ja selle kestvuse mõõtmine jätkub.

Keedutsooni temperatuuri (elektroonilise süsteemi või pooli) ületamisel Booster funktsiooni toimimise ajal lülitub Booster funktsioon välja automaatselt. Keedutsoon jätkab tööd algsel võimsusega.

KASUTAMISE JUHEND

Booster funktsiooni juhtimine

Keedutsoonid on liidetud paarikaupa vertikaal- või ristisuunaliselt sõltuvalt mudelist. Koguvõimsus on nende paaride raames jagatud.

Booster funktsiooni aktiveerimine mõlemale keedutsoonile põhjustaks maksimaalse võimaliku võimsuse ületamist. Sellisel juhul alandatakse esimese aktiveeritud keedutsooni võimsus võimalikult kõrge tasemeni.



Kui lülitame sisse Booster funktsiooni ja paari koguvõimsus on liiga suur, väheneb teise paari kuuluva keedutsooni võimsus automaatselt.

Lukustamise funktsioon

Lukustamise funktsioon on vajalik selleks, et kaitsta kütteplaati juhusliku aktiveerimise eest laste poolt, plaadi sisselülitamine on võimalik alles pärast luku väljalülitamist.

Plaadi lukustamine

Luku sisselülitamine on võimalik ainult siis, kui plaadi sensorpaneel on sisse lülitatud ja ükski keedutsoonidest ja taimer ei ole aktiivsed (indikaatoritel põlevad numbrid „0” pulseeriva punktiga).

Pärast paneeli sisselülitamist sensoriga (1) tuleb samaaegselt vajutada parema keedutsooni sensorile (5) ja sensorile „-“ (4), seejärel aga vajutada uuesti taparema keedutsooni sensorile (5). Nüüd ilmub kõikidele indikaatoritele „L”, mis tähendab, et lukustamise funktsioon on aktiivne. Kui keedutsoonid on kuumad, kuvatakse vaheldumisi tähte „L” ja tähte „H”.



Plaat tuleb lukustada 10 sek. jooksul, kusjuures ei tohi vajutada teistele sensoritele. Vastasel korral plaat ei lähe lukku.



Plaat on lukustatud kuni luku väljalülitamiseni, isegi kui plaadi paneeli sisse ja välja lülitada. Plaadi väljavõtmine toitevõrgust ei põhjusta plaadi luku väljalülitamist.

Luku väljalülitamine keetmise ajaks

Pärast plaadi paneeli sisselülitamist sensoriga (1) ilmub kõikidele indikaatoritele täht „L”. Seejärel tuleb samaaegselt vajutada parema keedutsooni sensorile (5) ja sensorile „-“ (4). Tähed „L” kaovad ja keedutsoonide displeid kuvavad numbrit „0.” koos pulseeriva punktiga. Seejärel võib sisse lülitada keedutsoonid. (vastavalt punktile „Induktsiooni keedutsooni võimsusastme seadistamine”).

KASUTAMISE JUHEND

Plaadi luku püsiv väljalülitamine

Pärast plaadi paneeli sisselülitamist sensoriga (1) ilmub kõikidele indikaatoritele täht „L”. Seejärel tuleb samaaegselt vajutada parema keedutsooni sensorile (5) ja sensorile „-“ (4) ja siis uuesti sensorile „-“ (4). Plaadi sensorpaneel on välja lülitatud (näidikud ei põle).



Plaadi luku väljalülitamist tuleb teostada 10 sek. jooksul ja luku väljalülitamisel tohi vajutada teistele sensoritele. Vastasel korral plaadi lukk ei lülitu täielikult välja. Kui sensorpaneeli lukk on õieti välja lülitatud, ilmub pärast sensorile (1) vajutamist kõikidele indikaatoritele number „0” pulseeriva punktiga. Kui keedutsoonid on kuumad, süttivad vaheldumisi number „0” ja täht „H”.

Jääksoojuse näidik

Kuuma keedutsooni väljalülitamisel süttib näidikul „H”, signaliseerides, et „keedutsoon on kuum!”.



Sellisel juhul ei tohi puudutada keedutsooni, et mitte tekitada põletusohu ega asetada keedutsoonile soojustundlikke esemeid!

Kui see näidik kustub, võib keedutsooni puudutada, pidades meeles, et ta ei ole vee jahtunud keskkonna temperatuurini.



Pinge puudumisel jääksoojuse indikaator ei põle.

KASUTAMISE JUHEND

Tööaja piiramine

Töö efektiivsuse tõstmiseks on indukt-sioonplaat varustatud tööaja piiramise funktsiooniga iga keedutsooni jaoks. Maksimaalne tööaeg arvestatakse vastavalt viimasena valitud küttevõimsuse astmele.

Kui me ei muuda pikema aja jooksul (vaata tabelit) võimsusastet, siis vastav keedutsoon lülitub automaatselt välja ja aktiveerub jääksoojuse näidik. Võime igal hetkel sisse lülitada ja kasutada üksikuid keedutsoone vastavalt kasutamisujuhendile.

Küttevõimsuse aste	Maksimaalne tööaeg tundides
L	2
1	8,6
2	6,7
3	5,3
4	4,3
5	3,5
6	2,8
7	2,3
8	2
9	1,5
P - Ø 220	0,08



Elektrienergia kokkuhoiu eesmärgil väheneb võimsusaste „9” pärast 30 minutit automaatselt tasemeni „8”, tööaeg aga jääb samaks.

Taimeri funktsioon

Taimer lihtsustab keetmisprotsessi tänu keedutsoonide tööaja seadistamisele. Taimerit võib kasutada ka alarmkellana.

Taimeri sisselülitamine

Taimer lihtsustab keetmisprotsessi tänu keedutsoonide tööaja seadistamisele. Taimerit võib kasutada ka alarmkellana.

- Sensoriga (5) valime soovitud keedutsooni. Number „0” põleb selgemalt.
- Sensorite „+” (2) või „-” (4) tuleb seadistada soovitud võimsusaste 1-9-ni.
- Seejärel tuleb 10 sekundi jooksul aktiveerida taimer, vajutades samaaegselt sensoritele „+” (2) ja „-” (4).
- Sensori „+” (2) või „-” (4) abil seadistame soovitud keetmisaja (01 kuni 99 minutini). Keedutsooni taimeril hakkab põlema punkt.



Kõik keedutsoonid võivad korraga töötada taimeri abil seadistatud aja režiimis.

KASUTAMISE JUHEND

Seadistatud tööaja muutmine

Igal keetmise hetkel võib seadistatud tööaega muuta

- Valime sensoriga (5) vastava keedutsooni. Võimsusastme number hakkab selgemalt põlema.
- Ülemisele indikaatorile ilmuvad seadistatud kelleaja numbrid.
- Sensori „+” (2) või sensori „-” (4) abil seadistame uue tööaja.

Tööaja kontrollimine

Alati võite kontrollida keetmise lõpuni jäänud aega, vajutades keedutsooni valiku sensorile (5), seejärel aga samaaegselt sensoritele „+” (2) ja „-” (4).

Taimeri väljalülitamine

Pärast seadistatud tööaja möödumist lülitub sisse helisignaal, mille saab välja lülitada suvalisele sensorile vajutades. Helisignaal lülitub välja automaatselt 2 minuti möödudes.

Kui on vajalik taimeri varasem väljalülitamine:

- Aktiveerime sensoriga (5) keedutsooni. Võimsusastme number hakkab selgemalt põlema.
- Seejärel tuleb sensoriga „+” (2) ja sensoriga „-” (4) aktiveerida taimer.
- Sensoriga „-” (4) lühendame tööaega kuni „00”. Taimeri funktsioon lülitub välja, aga keedutsoon jääb aktiivseks, kuni selle välja lülitame.

Taimer alarmkellana

Taimerit võib kasutada alarmkellana juhul, kui keedutsoonide tööaeg ei ole eelnevalt seadistatud.

Alarmkella sisselülitamine

Kui pliidiplaat on välja lülitatud:

- Vajutades plaadi sisse/väljalülitamise sensorile (1), lülitame plaadi sisse.
- Seejärel tuleb aktiveerida alarmkell, vajutades samaaegselt sensoritele „+” (2) ja „-” (4).
- Sensorite „+” (2) või „-” (4) abil tuleb seadistada alarmkella aeg.

KASUTAMISE JUHEND

Soojendamise funktsioon

Soojendamise funktsioon aitab säilitada valmistatud toidu soojust keedutsoonil. Valitud keedutsoon on lülitatud madalale kuumutamisevõimsusele. Keedutsooni võimsust juhib toidu soojendamise funktsioon, kusjuures toidu temperatuur on umbes 65°C. Tänu sellele ei muutu sooja, valmis toidu maitseomadused ja toit ei jää poti põhja külge. Seda funktsiooni võib kasutada või, šokolaadi jms. sulatamiseks.

Funktsiooni õigeks kasutamiseks on vaja kasutada vastavat lameda põhjaga potti, et keeduväljal paiknev sensor mõõdaks poti temperatuuri täpselt.

Toidu soojendamise funktsiooni võib aktiveerida igal keedutsoonil.

Mikrobioloogilistel näidustustel ei soovitata liiga pikka toidu hoidmist soojas, seetõttu lülitub juhtimispaneel välja pärast 2 tunni möödumist.

Soojendamise funktsioon on seadistatud lisavõimsusena, võimsuse „0 1” vahel ja ilmub ekraanile sümbolina „”

Soojendamise funktsiooni sisselülitamine toimub samamoodi, kui kirjeldati punktis „Keedutsooni sisselülitamine”

Soojendamise funktsiooni väljalülitamine toimub samamoodi, kui kirjeldati punktis „Keedutsoonide väljalülitamine”.

Alarmkella väljalülitamine

Pärast seadistatud aja möödumist lülitub sisse pidev helisignaal, mille võib välja lülitada suvalisele sensorile vajutades. Võib ka oodata, kuni see lülitub automaatselt välja pärast 2 minuti möödumist.

Kui tekib alarmi varasema väljalülitamise vajadus:

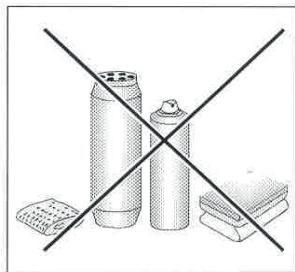
- Aktiveerige alarmkell, vajutades samaaegselt sensoritele „+” (2) ja „-” (4).
- Seejärel lühendame sensori „-” (4) abil alarmkella aja kuni „00”.
- Alarmkella funktsioon lülitub välja.
- Kui taimer on aktiveeritud alarmkellana, et töötada ta keeduaega programmeeriva taimerina.

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

Kui kasutaja hoolitseb pidevalt selle eest, et plaat oleks puhas ja vastavalt hooldatud, omab see olulist mõju plaadi häireteta tööprotsessile.

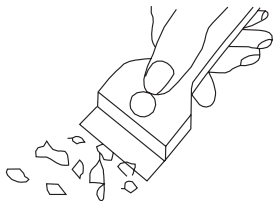


Keraamilise plaadi puhastamisel tuleb järgida samu reegleid kui klaasist pindade hooldamisel. Mitte mingil juhul ei tohi kasutada teravaid või agressiivseid puhastusvahendeid, puhastusliiva või kriipiva pinnaga käsna. Ei tohiks kasutada ka auruga puhastavaid seadmeid.



Puhastamine pärast igakordset kasutamist

- **Kergesti eemaldatavad toidujäägid ja plekid puhastada niiske lapiga, ilma puhastusvahendita.** Nõudepesuvahendi kasutamine võib põhjustada sinakate värvplekkide tekke. Neid plekke ei ole tihti võimalik eemaldada esimese puhastuse käigus, isegi siis, kui kasutame spetsiaalset puhastusvahendit.
- **Raskesti eemaldatavad toidujäägid ja mustus tuleb eemaldada kaabitsaga. Seejärel puhastage plaadipinda niiske lapiga.**



Kaabits plaadi puhastamiseks

Plekkide eemaldamine

- Heledad metalsed (alumiiniumi jäägid) plekid saab eemaldada jahtunud plaadilt spetsiaalse puhastusvahendi abil. Katlakivi jäägid (näiteks pärast vee ülekeemist) saab eemaldada äädika või spetsiaalse puhastusvahendiga.
- Pliidipinna puhastamisel suhkrust, suhkrut sisaldavatest toitudest, tehismaterjalidest ja alumiiniumkilest ei tohi antud keedutsooni välja lülitada! Jäägid (kuumana) tuleb otsekohe kuumalt keedutsoonilt hoolikalt eemaldada kaabitsa abil. Pärast toidujääkide eemaldamist võib keedutsooni välja lülitada ja jahtunud plaati puhastada spetsiaalse puhastusvahendiga.

Keelatud on puhastusvahendi Cillit kasutamine.

Spetsiaalseid puhastusvahendeid on võimalik osta kaubamajadest, spetsiaalsetest elektrotehnikakauplustest, toiduainete kauplustest ja köögisalongidest. Kaabitsaid on võimalik osta tööriistade, ehitustoodete ja maalitarvikute kauplustest.

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

Ärge kandke puhastusvahendit kuumale pliidile. Laske puhastusvahenditel kuivada ja alles siis puhastage pind märja lapiga. Puhastusvahendi jäädid tuleb puhastada niiske lapiga enne plaadi järgmist kuumutamist. Vastasel korral võivad nad toimida sööbivalt.

Keraamilise plaadi ebaõige hooldamise korral ei kanna me garantiist tulenevat vastutust.

Tähelepanu!

Juhul kui mingil põhjusel juhtimispaneel ei tööta, ehkki plaat on aktiveeritud, tuleb plaat välja lülitada või vastav kaitse välja keerata ja pöörduda teenindusse.

Tähelepanu!

Mõrade tekkel või murdumisel tuleb plaat otsekohe välja lülitada ja toitevõrgust eemaldada. Selleks tuleb kaitse välja lülitada ja toitejuhtme pistik kontaktist välja võtta. Seejärel tuleb pöörduda teenindusse.

Periodilised ülevaatused

Peale pideva plaadi puhtuse eest hoolitsemise tuleb:

- läbi viia plaadi juhtimispaneeli elementide ja töösüsteemide perioodiline ülevaatus. Pärast garantiiaja möödumist tuleks vähemalt iga kahe aasta tagant tellida teeninduskeskuses plaadi tehniline ülevaatus,
- eemaldada tuvastatud rikked, teostada plaadi töösüsteemide perioodilisi ülevaatusi.

Tähelepanu!

Parandus- ja reguleerimistöid peaks teostama vastav müügijärgse teeninduse punkt või kvalifitseeritud spetsialist.

AVARIIOLOKORDADE LAHENDAMINE

Iga rikke korral tuleb:

- plaadi töösüsteemid välja lülitada
- plaat toitevõrgust välja võtta
- teatada rikkest
- Mõned kerged rikked võib kasutaja ise eemaldada, järgides allpool antud tabelis toodud juhiseid; enne klienditeenindusse või hooldusteenindusse pöördumist kontrollige üle tabelis antud punktid.

PROBLEEM	PÕHJUS	LAHENDUS
1.Seade ei tööta	- elektrivoolu katkestus	-kontrollige elektrikaitses, läbipõlenud kaitse välja vahetada
2.Seade ei reageeri muudatustele	- juhtimispaneel ei ole sisse lülitatud	- sisse lülitada
	- liiga lühidalt alla vajutatud sensor (vähem kui sekundi jooksul)	- vajutada sensorile pikemat aega
	- samaaegselt vajutati rohkem kui ühele sensorile	- vajutage alati ainult ühele sensorile (väljaarvatud keedutsooni väljalülitamisel)
3.Seade ei reageeri ja lülitub sisse lühike helisignaali	- lapselukk on sisse lülitatud	- lülitage lukk välja
4.Seade ei reageeri ja lülitub sisse lühike helisignaali	- vale kasutamine (vajutati valedele sensoritele või liiga kiiresti)	- käivitage plaat uuesti
	- sensor(id) on kinni kaetud või määrdunud	- sensorid vabastada või puhastada
5.Seade lülitub välja	- pärast sisselülitamist ei vajutatud ühelegi sensorile enne 10 sek. möödumist	- ponownie włączyć panel obsługowy i natychmiast wprowadzić dane
	- sensor(id) on kinni kaetud või määrdunud	- lülitage juhtimispaneel uuesti sisse ja valige ruttu soovitud seadistused
6.Üks keedutsoon lülitub välja, ekraanile ilmub täht „H”	- Tööaja piiramine	- sensorid vabastada või puhastada
	-sensor(id) on kinni kaetud või määrdunud	- sensorid vabastada või puhastada
	- elektroonika elemendid on ülekuumenenud	

AVARIIOLOKORDADE LAHENDAMINE

PROBLEEM	PÕHJUS	LAHENDUS
7. Jääksoojuse näidik ei põle, ehkki keedutsoonid on veel kuumad.	-voolutoite katkestus, seade on võrgust väljalülitatud.	- jääksoojuse näidik toimib uuesti alles pärast juhtimispaneeli lähimat sisse- ja väljalülitamist.
8.Keraamilise plaadi mõranemine	 Hädaohtlik! Eemaldage plaat otsekohe toitevõrgust (kaitse). Pöörduge lähimasse teenindusse.	
9.Kui riket ei saa eemaldada	Võtke plaat toitevõrgust (kaitse!). Pöörduge lähimasse teenindusse. Tähtis! Te olete vastutav seadme häireteta seisundi ja õige kasutamise eest koduses majapidamises. Juhul kui kutsute teenindustöötaja vea tõttu seadme kasutamisel, kannate vastavad kulud isegi siis, kui see toimub garantiiperioodil. Me ei vastuta vigade eest, mille põhjuseks on käesoleva kasutamishendi eiramine.	
10. Induktsioonplaat toob kuuldavale korisevaid helisid.	See on tavaline nähtus. Nii töötab elektroonilisi elemente jahutav ventilaator.	
11. Induktsioonplaat toob kuuldavale vile meenutavaid helisid	See on tavaline nähtus. Poolide töösageduse tõttu mitme keeduala kasutamisel maksimaalse võimsuse juures toob plaat kuuldavale kergelt viliseva heli.	
12. Sümbol E2	Induktsioonpoolide ülekuumenemine	- ebapiisav jahutus, - kontrollige, kas plaadi sisseehitamise tingimused vastavad kasutamishendis toodutele. - kontrollige üle keedunõud vastavalt märkusele lk. 47.

TEHNILISED ANDMED

Nimipinge	230V~50 Hz
Plaatide nimivõimsus:	BHI3* BHIW3*
- Induktsiooni keedutsoon:	
- Induktsiooni keedutsoon: Ø 180 mm	1400 W
- Induktsiooni keedutsoon Booster: Ø 220 mm	2300/3000 W
Mõõtmed	300 x 520 x 50;
Kaal	ca.5,5 kg;

Toode on vastavuses EL normide EN 60335-1; EN 60335-2-6 standarditega.

