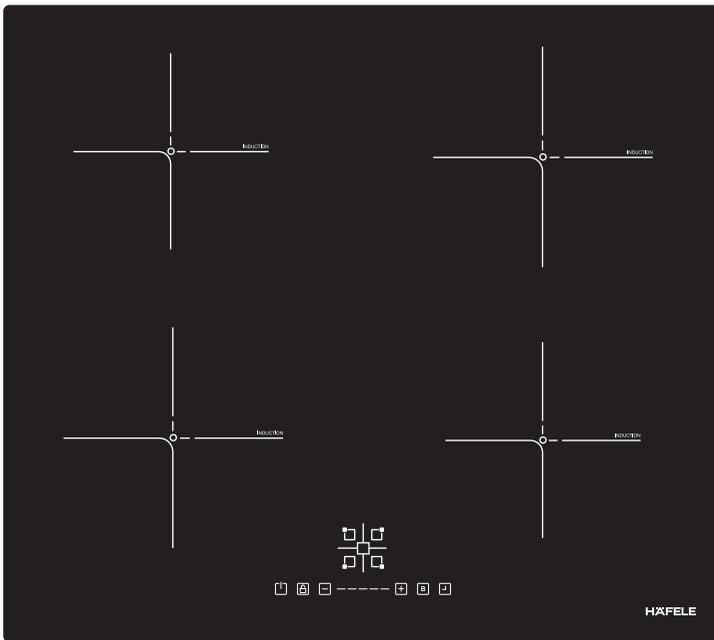


# Induktionskochfeld

Gebrauchsanweisung

# HÄFELE



## OPUS 533.09.711



K110000727

## **Sicherheitshinweise**

Ihre Sicherheit ist uns wichtig. Bitte lesen Sie vor dem Gebrauch Ihres Produktes, diese Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

- ✓ Dieses Gerät sollte von Personen mit körperlichen und geistigen Behinderungen oder Personen, deren Wissen und Erfahrung unzureichend ist (Kinder inklusive) nur unter Aufsicht betrieben werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ✓ Hinweis: Um Stromstöße zu vermeiden sollte das Gerät bei Rissen und Sprüngen an der Ceranfläche, welche Komponenten, die unter Spannung stehen schützt, nicht betrieben werden.
- ✓ Hinweis: Keine Dampfreiniger bei der Reinigung einsetzen.
- ✓ Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel, sowie ähnliche Metallgegenstände sollten aufgrund der Erhitzungsgefahr nicht auf der Oberfläche abgelegt werden.
- ✓ Nachdem der Einsatz des Kochfeldes beendet ist, sollten Sie die Herdplatten am Bedienfeld abschalten. Sie sollten sich nicht auf die Topferkennungsfunktion verlassen.
- ✓ Das Gerät sollte nicht mit einem externen Timer oder einer externen Fernbedienung betrieben werden.

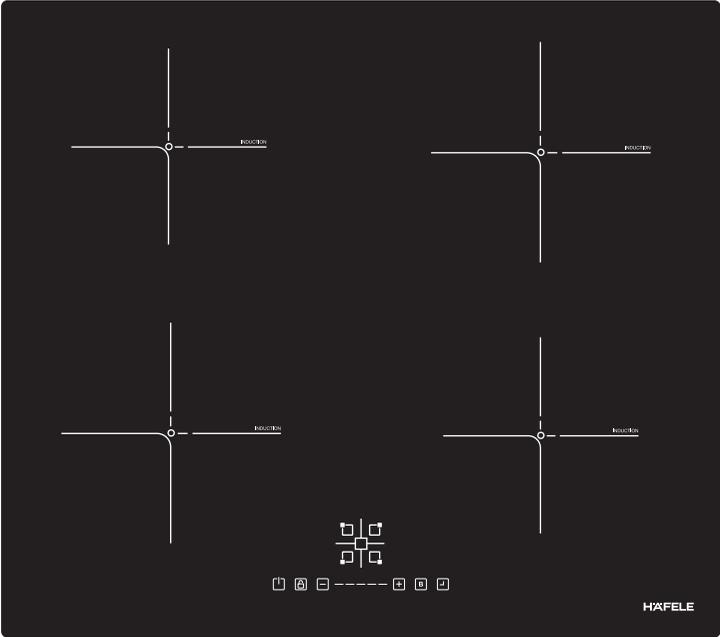
- ✓ Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- ✓ ACHTUNG: Der Koch- und Garvorgang sollte immer unter Aufsicht erfolgen. Kurze Garzeiten sollten durchgehend beobachtet werden.
- ✓ HINWEIS: Brat- und Frittier-Vorgänge, bei welchen Öle und Fette eingesetzt werden, können bei unvorsichtiger Handhabung oder ohne Aufsicht gefährlich werden und zu einem Brand führen.
- ✓ Beschädigte Stromkabel müssen, um Gefahren zu vermeiden, von einem befugten Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Fachkräften ausgetauscht werden.
- ✓ Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit körperlicher oder geistiger Behinderung, sowie Personen mit unzureichendem Wissen und Erfahrung, nur unter Aufsicht und nach eingehender Aufklärung über den Betrieb und den damit verbundenen Gefahren und Risiken betrieben werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung des Gerätes darf nur unter Aufsicht von Kindern durchgeführt werden.
- ✓ HINWEIS: Das Gerät und erreichbare Teile des Gerätes können sich während dem Betrieb stark erhitzen.
- ✓ Die Heizelemente dürfen nicht berührt werden.
- ✓ Kinder unter 8 Jahren sollten in der Nähe des Gerätes immer beaufsichtigt werden.

- ✓ HINWEIS: Brat- und Frittier-Vorgänge, bei welchen Öle und Fette eingesetzt werden, können ohne durchgehende Aufsicht gefährlich sein und zu Bränden führen.
- ✓ Versuchen Sie NIEMALS Brände am Kochfeld mit Wasser zu löschen, schalten Sie die Herdplatten ab und versuchen Sie den Brand mit einem großen Topfdeckel oder einer Branddecke zu löschen.
- ✓ ACHTUNG: Der Garvorgang sollte immer unter durchgehender Aufsicht durchgeführt werden. Vor allem kurze Garvorgänge sollten durchgehend beaufsichtigt werden.
- ✓ HINWEIS: Brandgefahr: Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- ✓ HINWEIS: Es sollten nur die vom Hersteller empfohlenen oder in der Gebrauchsanweisung angegebenen oder mit dem Kochfeld mitgelieferte Herdschutzausrüstungen eingesetzt werden. Ungeeignete Herdschutzausrüstungen können zu Unfällen führen.
- ✓ Nach dem Einbau des Kochfeldes ist das Stromkabel nicht mehr erreichbar.

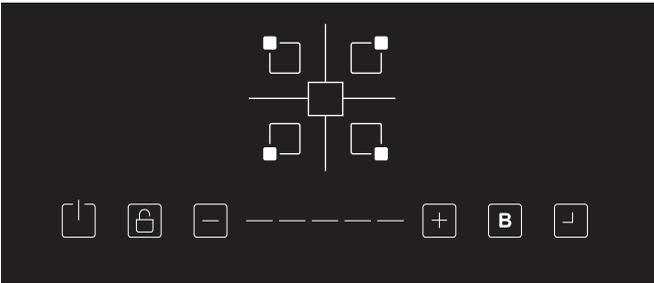
Wir danken Ihnen, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben.  
Um Ihr neues Gerät kennenzulernen und den sachgemäßen Umgang zu verstehen,  
empfehlen wir Ihnen diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durchzulesen.  
Für den Aufbau sollten Sie das Kapitel „Aufbau“ lesen.  
Bitte lesen Sie vor dem Gebrauch des Gerätes die Sicherheitshinweise aufmerksam  
durch und heben Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig auf.

# Allgemeine Produktansicht

## Ansicht von oben



## Bedienfeld



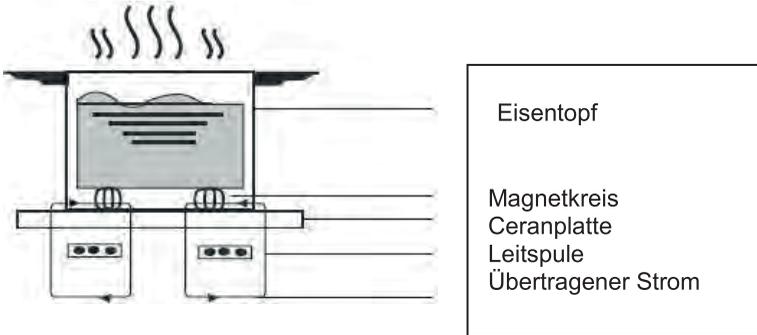
Hinweis	Bezeichnung
A 	Zonenauswahltaste
B 	Schlüssel für Kindersicherung
C 	Ein / Aus-Taste
D 	Leistungsregulierungstaste (reduzieren)
E 	Leistungsregulierungstaste (Erhöhung)
F 	Boost-Steuertaste
G 	Timer-Taste

## Herdplattenleistung

Heizzone	max. Leistung (220-240 V~ 50/60 Hz)
	1800/2300 W
	1200/1500 W
	1800/2300 W
	1200/1500 W
Gesamtnennleistung	7000 W

# Über das Kochen mit Induktion

Das Induktionsgaren ist eine sichere, hoch-entwickelte und wirtschaftliche Gartechnik. Es arbeitet mit elektromagnetischen Vibrationen, welche den Topfboden nicht indirekt über die Glasfläche, sondern direkt am Topfboden erhitzen. Die Glasoberfläche erhitzt sich nur, aufgrund der Erhitzung des Topfbodens.



## Vor dem Gebrauch Ihres neuen Induktionsherdes

- ‘Lesen Sie die Gebrauchsanweisung und hier insbesondere das Kapitel „Sicherheitshinweise“ sorgfältig durch.
- Nehmen Sie die ggf. vorhandene Schutzfolie vom Induktionsherd ab.

## Bedienung der Touch-Screen Schalter

- Die Schalter reagieren bereits auf Berührung, Sie müssen diese nicht fest drücken.
- Benutzen Sie hierfür nicht die Fingerspitzen, sondern die Fingerkuppen.
- Bei jeder Berührung ertönt ein Signalton.
- Vergewissern Sie sich, dass die Touch-Screen Schalter immer sauber und trocken sind, und sich keine Gegenstände (z.B. Schalen oder Tücher) darauf befinden. Selbst die dünnste Feuchtigkeitsschicht auf dem Bedienfeld führt dazu, dass Sie die Schalter nicht betätigen können.



# Die Auswahl des richtigen Kochgeschirrs



• Benutzen Sie nur Kochgeschirr, welches sich für das Garen auf einen Induktionsherd eignet. Achten Sie darauf, dass sich auf der Verpackung oder dem Kochgeschirr selbst das Zeichen für Induktionsherde befindet.



- Sie können mit einem Magnettest feststellen, ob das Kochgeschirr geeignet ist. Halten Sie ein Magnet an den Topfboden. Wenn das Magnet angezogen wird, ist das Kochgeschirr für den Induktionsherd geeignet.
- Wenn Sie kein Magnet zur Verfügung haben:

1. Geben Sie etwas Wasser in das Kochgeschirr, welches Sie prüfen möchten.

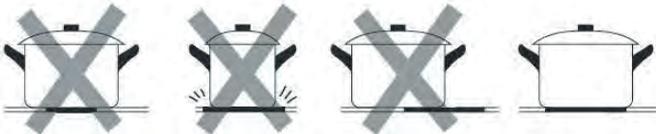
2. Wenn auf dem Anzeigefeld der Herdplatte  erscheint und sich das Wasser erwärmt, ist das Kochgeschirr geeignet.

- Das Kochgeschirr aus den folgend angegebenen Materialien ist nicht geeignet: Edelstahl, Aluminium mit magnetischen Böden oder Kupfer, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Ton.

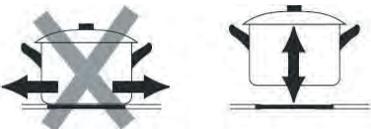
Benutzen Sie kein Kochgeschirr, welches porige Kanten oder einen, nach innen gebogenen, Boden besitzt.



Vergewissern Sie sich, dass der Boden des Kochgeschirrs glatt ist und gerade auf dem Ceranfeld aufliegt, und die Größe der Herdplatte aufweist. Benutzen Sie immer Töpfe, deren Durchmesser, dem Durchmesser der Herdplatte gleich ist. Wenn der Topf größer ist als die Herdplatte muss der Herd zum Erwärmen maximale Energie verbrauchen. Wenn Sie einen kleineren Topf benutzen, kann sich die Leistung auf der Herdseite um 140 mm herabsenken. Zentrieren Sie das Kochgeschirr immer auf die Herdplatte.



Heben Sie das Kochgeschirr immer hoch, wenn Sie den Topf von der Herdplatte entfernen, ziehen Sie den Topf nicht einfach zur Seite, dies könnte zu Kratzern am Ceranfeld führen.



# Einsatz des Induktionskochfeldes



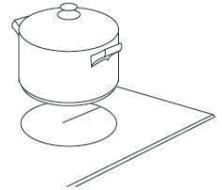
## Zum Starten des Kochvorganges

1. Drücken Sie für 3 Sekunden den EIN/AUS-Schalter.

Es ertönt ein Signalton, welcher anzeigt, dass der Herd sich im Standby-Modus befindet, anschließend wird „-“ angezeigt.

Info: Wenn Sie nicht innerhalb einer Minute das Kochfeld und die Temperatur einstellen, schaltet sich der Herd automatisch wieder ab.

2. Setzen Sie ein für das Induktionsgaren geeignetes Kochgeschirr auf das Kochfeld und achten Sie darauf, dass der Topfboden und das Kochfeld sauber und trocken sind.



3. Wenn Sie den Schalter (A) drücken erscheint das Symbol  und die „0“ blinkt. Wenn innerhalb von fünf Sekunden keine Temperaturleistung gewählt wird, erscheint „-“ auf der Anzeigefläche.
4. Betätigen Sie den Leistungsstärke-Schalter (D) und wählen Sie zwischen 0-9 aus, somit wird der Garvorgang gestartet. Sie können die Temperaturleistung während dem Garvorgang jederzeit ändern.



- Wenn innerhalb 1 Minute keine Temperaturleistung ausgewählt wird, schaltet sich die Herdplatte automatisch aus. Dann müssen Sie wieder bei Schritt 1 beginnen.
- Sie können die Temperatureinstellung während dem Garvorgang jederzeit ändern.

## Wenn auf dem Anzeigefeld die Temperatureinstellung abwechselnd mit dem

**Symbol**  blinkt

Bedeutet dies:

- Sie haben auf das Kochfeld kein geeignetes Kochgeschirr aufgestellt oder
- Das verwendete Kochgeschirr ist nicht für Induktionsgaren geeignet oder
- Das Kochgeschirr ist zu klein für die Herdplatte oder sitzt nicht richtig auf dem Kochfeld auf.

Wenn kein passendes Kochgeschirr für die Herdplatte benutzt wird, erfolgt keine Erwärmung. Wenn kein geeignetes Kochgeschirr innerhalb von 1 Minute aufgesetzt wird, wird die Anzeige automatisch ausgeschaltet.

## Am Ende des Kochvorganges

- 1- Wählen Sie das Kochfeld mit dem Schalter (A).
- 2- Wenn Sie auf „-“ drücken, wird die Temperaturleistung auf „0“ zurückgesetzt.

Hinweis: Wenn auf dem Anzeigefeld „H“ angezeigt wird, bedeutet dies, dass das Kochfeld heiß ist. Sobald das Kochfeld ausreichend abgekühlt ist, erlischt diese Anzeige von selbst. Wenn Sie einen anderen Topf erhitzen möchten und hierfür das noch heiße Kochfeld benutzen möchten, kann auch die Energiesparfunktion verwendet werden.

## Einsatz der Maximaleinstellung

### Einschalten der Maximaleinstellung

1. Wählen Sie durch Druck auf die Kochfeldauswahl (A) Ihre Herdplatte aus.
2. Wenn Sie die Maximaleinstellung (E) drücken, erscheint auf dem Anzeigefeld „“, in diesem Fall ist die Temperaturregelung auf Maximum eingestellt.

### Abschalten der Maximalstellung

1. Drücken Sie auf die Kochfeldauswahl (A), um die gewünschte Herdplatte auszuwählen.
2. Drücken Sie zum Abschalten der Maximaleinstellung auf den Temperaturregler (D), anschließend wird die Herdplatte auf die Temperaturleistung 9 gesetzt.
  - o Diese Funktion kann für alle Kochfelder eingesetzt werden.
  - o Nach 5 Minuten wird das Kochfeld auf die Temperaturleistung 9 gesetzt.

## Einsatz der Kindersicherung

- o Um unerwünschte Betätigungen zu vermeiden, können Sie die Schalter sichern (z.B. gegen unbeabsichtigte Betätigung der Kochfelder durch Kinder).
- o Wenn die Funktionen gesichert sind, werden alle Schalter außer dem „AUS-Schalter“ gegen Betätigung verriegelt.

### Zur Verriegelung der Schalter

Halten Sie den Schalter für die Kindersicherung für 3 Sekunden gedrückt. Im Anzeigefeld des Timers wird das Symbol „Lo“ angezeigt.

### Um die Verriegelung wieder aufzuheben

1. Vergewissern Sie sich, dass der Induktionsherd angeschaltet ist.
2. Drücken Sie den Schalter für die Kindersicherung und halten Sie ihn eine Zeit lang gedrückt.
3. Nun können Sie Ihren Induktionsherd wie gewünscht betreiben.



Wenn die Kindersicherung eingeschaltet ist, werden alle Funktionen außer dem AUSSCHALTEN verriegelt. Im Notfall können Sie immer mit dem AUS-Schalter den Herd abschalten, doch vor einem anderen Vorgang müssen Sie die Kindersicherung wieder abschalten.

### Überhitzungsschutz

Ein eingebauter Temperatursensor überwacht die Temperatur Ihres Induktionsherdes. Wenn eine Überhitzung festgestellt wird, wird der Induktionsherd automatisch abgeschaltet.

### Feststellung von kleinen Gegenständen

Wenn Sie Materialien in kleiner Größe oder nicht magnetische Schalen (z.B. Aluminium) oder kleinere Gegenstände (z.B. Messer, Gabel, Schlüssel) auf das Kochfeld ablegen, wird die Herdplatte innerhalb 1 Minute automatisch in den Standby-Modus gesetzt. Der Wärmeleiter erhitzt noch für 1 Minute die Herdplatte weiter.

### Automatischer Abschaltschutz

Der automatische Abschaltschutz ist eine zusätzliche Schutzfunktion Ihres Induktionsherdes.

Wenn Sie vergessen die Herdplatte abzuschalten, erfolgt dies dann automatisch. Die für verschiedenen Temperaturregelungen geltenden Betriebszeiten sind in der Tabelle unten angegeben

<b>Temperaturregelung</b>	1 3	4 6	7 8	9
<b>Standard Zeiteinstellung (Min.)</b>	360	180	120	90

Sobald das Kochgeschirr von der Herdplatte entfernt wird, wird die Erhitzung unterbrochen und die Herdplatte wird nach 2 Minuten automatisch ausgeschaltet.



Personen mit einem Herzschrittmacher sollten vor Gebrauch dieses Gerätes Ihren Arzt hierzu befragen.

## **Anwendung des Timers**

Sie können den Timer in zwei verschiedenen Arten nutzen:

- Sie können ihn als Wecker nutzen. In diesem Fall schaltet der Timer am Ende der eingestellten Garzeit die Herdplatte nicht ab.
- Sie können den Timer auch so einstellen, dass am Ende der eingestellten Garzeit die Herdplatte abgeschaltet wird.
- Sie können den Timer bis auf 90 Minuten einstellen.

### **Timer als Wecker**

#### **Wenn Sie keine bestimmte Herdplatte auswählen**

1. Vergewissern Sie sich, dass der Induktionsherd eingeschaltet ist.

Hinweis: Wenn Sie keine Herdplatte auswählen, können Sie trotzdem den Timer als Wecker nutzen.

2. Sie können mit dem Schalter (A) eine Herdplatte und die gewünschte Temperaturregelung auswählen.
3. Sobald das Anzeigefeld nicht mehr blinkt, drücken Sie auf den Timer-Schalter (F) dann erscheint im Anzeigefeld „10“.
4. Drücken Sie auf die Tasten „-“, oder „+“ und stellen Sie die gewünschte Zeit ein.

Tipp: Um die Zeit um 1 Minute zu verlängern oder zu verkürzen drücken Sie die Schalter „-“, oder „+“ einmal.

Um die Zeit um 10 Minute zu verlängern oder zu verkürzen drücken Sie die Schalter „-“, oder „+“ und halten Sie den Schalter gedrückt.

Wenn Sie die Schalter „-“, und „+“ zusammen drücken, wird der Timer zurückgestellt und der Timer wird ausgeschaltet.

5. Die Zeit beginnt ab der Einstellung damit, die Zeit zurückzählen. Im Anzeigefeld erscheint die verbleibende Zeit.
6. Der Signalton wird am Ende der eingestellten Zeit für 30 Sekunden ausgegeben und dann erlischt die Zeiteinstellung im Anzeigefeld.

## **Zeiteinstellung von einer oder mehrerer Herdplatten zum Abschalten**

Wenn der Timer für eine bestimmte Herdplatte eingestellt werden soll:

1. Drücken Sie den Schalter (A) zur Auswahl des Kochfeldes.
2. Sie können durch Drücken auf den Schalter (A) die Herdplatte und die Maximaltemperatur einstellen.
3. Bevor das Anzeigefeld aufhört zu blinken, drücken Sie den Timer-Schalter (F). Anschließend erscheint im Anzeigefeld „10“.
4. Drücken Sie auf die Tasten „-“ oder „+“ und stellen Sie die gewünschte Zeit ein.  
Tipp: Um die Zeit um 1 Minute zu verlängern oder zu verkürzen drücken Sie die Schalter „-“ oder „+“ einmal.  
Um die Zeit um 10 Minute zu verlängern oder zu verkürzen drücken Sie die Schalter „-“ oder „+“ und halten Sie den Schalter gedrückt.  
Wenn Sie die Schalter „-“ und „+“ zusammen drücken, wird der Timer zurückgestellt und der Timer wird ausgeschaltet.
5. Die Zeit beginnt ab der Einstellung damit, die Zeit zurückzählen. Im Anzeigefeld erscheint die verbleibende Zeit und die Timer-Anzeige blinkt für 5 Sekunden.

HINWEIS: Der rote Punkt neben der Temperaturregelung leuchtet, um anzuzeigen, dass dieses Kochfeld ausgewählt wurde.



6. Am Ende der eingestellten Zeit wird das ausgewählte Kochfeld automatisch abgeschaltet, die übrigen Herdplatten arbeiten normal weiter.
7. Wenn der „Timer als Wecker“ und „der Timer zur Abschaltung der Herdplatte“ zusammen eingesetzt werden, wird auf dem Anzeigefeld die verbleibende Zeit des Weckers angezeigt, die verbleibende Zeit für die ausgewählte Herdplatte bis zur Abschaltung wird angezeigt, wenn der Schalter für die entsprechende Herdplatte gedrückt wird.

## Fehleranzeige und Prüfung

Im Falle einer Störung wird der Induktionsherd automatisch in den Standby-Modus versetzt und es wird der entsprechende Fehlercode angezeigt.

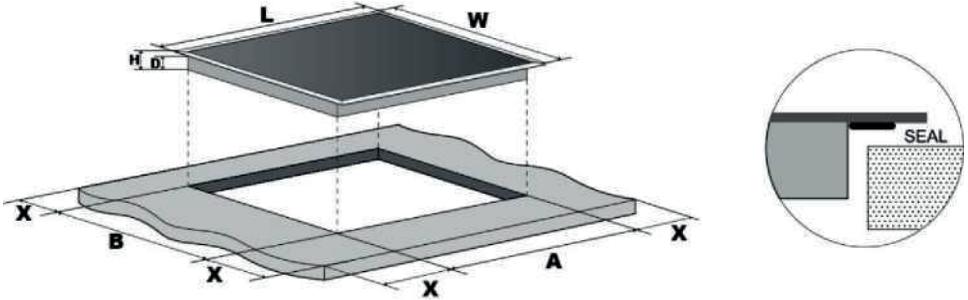
Fehlercode	Mögliche Ursache	Maßnahmen zur Lösung
	Kein Kochgeschirr vorhanden oder das Kochgeschirr ist ungeeignet.	Kochgeschirr wechseln.
<b>ER03</b>	Auf dem Bedienfeld befindet sich Wasser oder ein Gegenstand	Bedienfeld reinigen.
<b>F1E</b>	Anzeigeplatine und linke Hauptplatine Verbindung unterbrochen (Kochfeld, dass mit „E“ angezeigt wird)	1. Anschlusskabel entweder nicht richtig verbunden oder beschädigt 2. Hauptplatine wechseln
<b>F3E</b>	Spulentemperatursensor-Fehler (Kochfeld, das mit „E“ angezeigt wird)	Spulensensor wechseln
<b>F4E</b>	Hauptplatinen-Temperatursensor-Fehler (Kochfeld, das mit „E“ angezeigt wird)	Hauptplatine wechseln
<b>E1 E</b>	Temperatursensor der Ceranplatte überhitzt	Induktionsherd nach dem Abkühlen wieder anschalten
<b>E2 E</b>	Temperatursensor des IGBT (Bipolarer Transistor mit Dämmung) überhitzt	Induktionsherd nach dem Abkühlen wieder anschalten
<b>E3 E</b>	Fehler-Einspeisespannung (zu hoch)	Bitte prüfen Sie ob die Steckdose normale Speisespannung liefert; Induktionsherd wieder einschalten, wenn die Steckdose die normale Speisespannung liefert
<b>E4 E</b>	Fehler-Einspeisespannung (zu niedrig)	Bitte prüfen Sie ob die Steckdose normale Speisespannung liefert; Induktionsherd wieder einschalten, wenn die Steckdose die normale Speisespannung liefert
<b>E5 E</b>	Temperatursensor-Fehler (Kochfeld, das mit „E“ angezeigt wird)	Entweder ist das Verbindungskabel beschädigt oder es liegt ein Verbindungsfehler vor

Die oben angegeben Fehlerbilder sind allgemeine Bewertungen und Prüfungen. Bitte wenden Sie sich bei Fehlern und Störungen an den **Händler**, versuchen Sie nicht den Induktionsherd selbst zu öffnen und zu prüfen.

# Einbau

## Auswahl der Ausrüstung für den Einbau

Wie unten gezeigt, schneiden Sie aus der Arbeitsfläche ein Teil in den angegebenen Größen heraus. Zum Zweck der Benutzung und des Einbaus, wird das 5 cm breite Stück um das ausgeschnittene Stück herum bewahrt werden. Vergewissern Sie sich, dass die Stärke der Arbeitsfläche Minimum 30 mm beträgt. Um zu verhindern, dass die Hitze, die vom Kochfeld ausgestrahlt wird, zu noch mehr Deformationen führt, suchen Sie eine Arbeitsfläche aus einem Material aus, welches hitzebeständig ist. Wie unten aufgeführt:

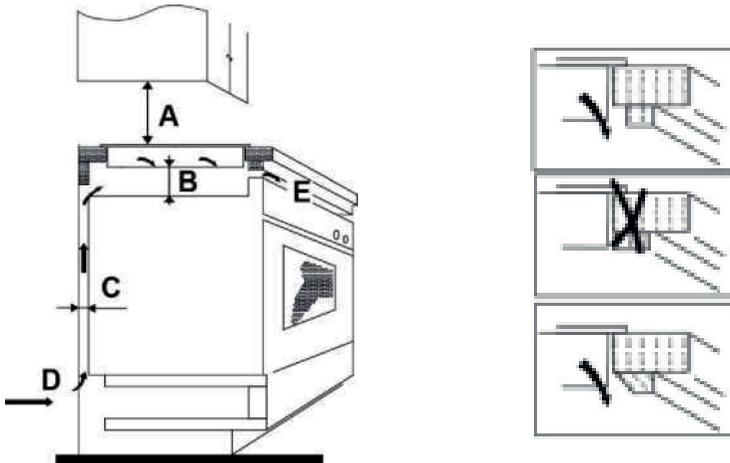


L(mm)	B (mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	60	56	565	495	50 mini

Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld immer gut gelüftet und die Luftein- und -ausfuhr nicht blockiert ist. Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld ordnungsgemäß arbeitet. Wie unten dargestellt:



Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und dem Schrank über dem Kochfeld muss Minimum 650 mm betragen.



A(mm)	B(mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Luftzufuhr	Luftabfuhr

**Bevor das Kochfeld eingebaut wird, müssen folgende Punkte abgeklärt werden:**

- Die Arbeitsfläche muss auf gleicher Ebene, aufrecht/im Winkel stehen und sich mit keinen Abstandsvorschriften bezüglich Bauteile überscheiden.
- Die Arbeitsfläche muss aus hitzebeständigem Material gefertigt sein.
- Wenn das Kochfeld über einen Backofen montiert werden soll, muss der Backofen einen eingebauten Kühlungslüfter haben.
- Die Montage muss entsprechend allen Abstandsvorschriften, gültigen Standards und Anweisungen gemacht werden.
- Ein Separator, welches die Verbindung von der Hauptstromversorgung ganz trennen wird, muss an die feste Elektroinstallation gemäß den regionalen Regeln und Richtlinien bezüglich Installationsverkabelungen hinzugefügt und angeschlossen werden.  
Dieser Separator muss von einem bewilligten Typ sein und an allen Polen (oder wenn die lokalen Installationsregeln dies nicht zulassen, muss an allen aktiven (Phasen-)Ableitern) ein Belüftungsabstand von 3mm gewährleistet werden.
- Während das Kochfeld installiert ist, muss dieser Separator so angebracht sein, dass der Kunde ihn einfach erreichen kann.
- Wenn Sie bezüglich der Montage Zweifel haben, dann wenden Sie sich an die lokalen Gebäudezuständigen sowie an die Richtlinien.
- Benutzen Sie um das Kochfeld herum an den Wandoberflächen hitzebeständige, leicht zu reinigende Materialien (wie Keramikkaros).

**Wenn Sie das Kochfeld eingebaut haben, vergewissern Sie sich bezüglich folgenden Punktes:**

- dass der Netzstecker nicht über Schranktüren oder Schubladen erreicht werden kann
- dass außerhalb vom Schrank unter das Kochfeld eine ausreichende Luftzirkulation vorhanden ist,
- dass unterhalb des Bodens vom Kochfeld, wenn es innerhalb einer Schublade oder auf einem Schrank montiert wurde, eine thermale Schutzbarriere eingesetzt wurde
- dass die Separatortaste für den Nutzer leicht erreichbar ist.

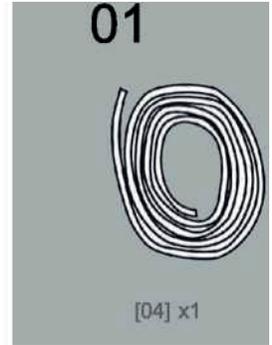
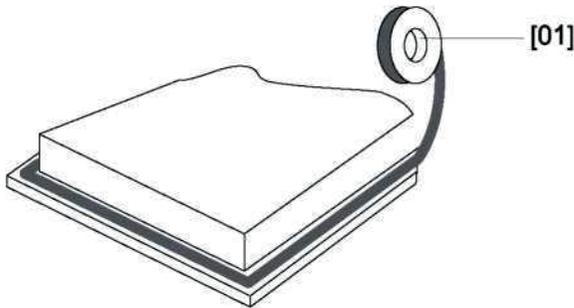
**Bevor die Fixierungsarme angebracht werden**

Das Gerät muss auf eine feste und weiche Oberfläche platziert werden (benutzen Sie die Verpackung). Wenden Sie keinen Druck auf die Kontrollen, die dem Kochfeld beiliegen.

# Anbringen der Fixierungsarme

- Das Gerät muss auf eine feste und weiche Oberfläche platziert werden (benutzen Sie die Verpackung). Wenden Sie keinen Druck auf die Kontrollen, die dem Kochfeld beiliegen.

Abb.1



- Platzieren Sie die mitgelieferte Versiegelung um die unteren Enden des Kochfeldes entlang und achte Sie darauf, dass die Enden übereinander kommen.

02

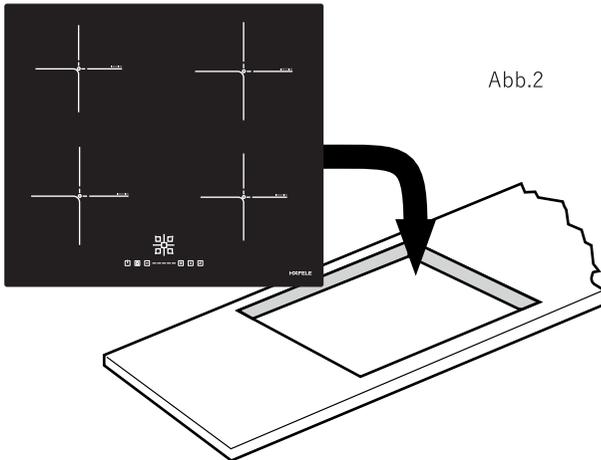


Abb.3

Benutzen Sie keinen Klebstoff, um das Kochfeld auf die Arbeitsfläche zu fixieren. Wenn das Kochfeld auf die für sie zugeschnittene Arbeitsfläche fixiert wird, drücken Sie es mit sanften Bewegungen nach unten, so dass das Kochfeld in die Arbeitsfläche eingesetzt wird und sorgen Sie dafür, dass die äußeren Enden gut verschlossen sind. (Abbildung 3)

# ACHTUNG

1. Die Montage des Induktionsherdes darf nur von qualifiziertem Personal oder einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden. Ihnen steht auch unser professionelles Personal zur Verfügung. Bitte führen Sie diese Arbeit nicht selbst aus.
2. Feuchtigkeit kann die elektronischen Teile des Herdes beschädigen, deshalb sollte dieser Induktionsherd nicht direkt über eine Spülmaschine, einen Kühlschrank, eine Gefriertruhe, eine Waschmaschine oder einen Wäschetrockner aufgestellt werden.
3. Dieser Induktionsherd sollte so installiert werden, dass alle gängigen und gültigen Sicherheitsbestimmungen für eine sichere Wärmeverteilung gewährleistet sind.
4. Die Wand und die Arbeitsplatte, auf oder an welchen dieser Induktionsherd installiert wird, sollten hitzebeständig sein.
5. Um Schäden zu vermeiden sollten die Dämmmaterialien und Kleber, mit denen der Herd am Untergrund befestigt werden, hitzebeständig sein.

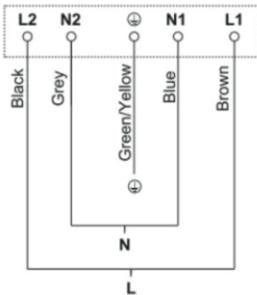
## Anschluss des Herdes an die Stromversorgung

Der Herd sollte nur von einem befugten und qualifizierten Elektriker an die Stromversorgung angeschlossen werden. Bevor Sie den Herd an die Steckdose anschließen sollten Sie folgendes prüfen:

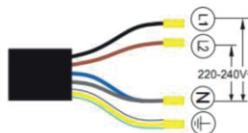
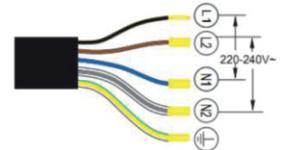
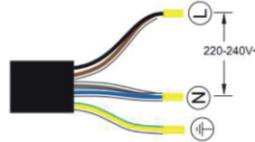
1. Dass Ihre Stromversorgung die entsprechende Stromspannung für den Herd gewährleistet.
2. Die Versorgungsspannung muss dem Wert auf dem Typenschild am Herd entsprechen.
3. Das Stromkabel ist für den Nennwert auf dem Typenschild ausgelegt.

Um den Herd an der Stromversorgung anzuschließend, sollten Sie um eine Überhitzung und damit zusammenhängend eine Brandgefahr zu vermeiden, keine Adapter, Reduzierstücke oder andere Zubehörteile einsetzen. Das Stromkabel darf mit keinen sich erheizenden Oberflächen und Teilen in Berührung kommen und die Temperatur darf an keinem Punkt 75°C überschreiten.

Die Phasenregelung in den Leitungen Ihrer Stromversorgung sollten ohne Änderungen auf Angemessenheit von einem qualifizierten Elektriker geprüft werden. Das Stromkabel darf nur von einem qualifizierten Elektriker ausgewechselt werden.



N (Blue/Grey)  
L (Brown/Black)  
Ⓢ (Green/Yellow)



- Falls das Stromkabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss sollte dies, um Unfälle zu vermeiden vom After-Sales Service repariert werden.
- Wenn das Gerät direkt an die Stromversorgung angeschlossen ist, muss mit einem Mindestabstand von 3mm ein Multipolare Sicherung eingesetzt werden.
- Die Person, welche den Herd installiert, muss sicherstellen, dass die Stromanschlüsse richtig und in Übereinstimmung mit den Sicherheitsbestimmungen durchgeführt wurden.
- Das Stromkabel darf nicht geknickt oder gequetscht werden.
- Das Stromkabel sollte regelmäßig überprüft werden und nur von einem qualifizierten Elektriker ausgewechselt werden.



**ENTSORGUNG:**

Dieses Produkt darf nicht mit dem Hausmüll zusammen entsorgt werden.

Dieses Produkt muss für die Entsorgung an eine Sammelstelle für Elektromüll gebracht werden.

Dieses Gerät ist gemäß der EU-Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (EEAG) 2002/96/EC gekennzeichnet. Sie können einen entscheidenden Beitrag zum Umwelt- und Gesundheitsschutz leisten, indem Sie das Gerät ordnungsgemäß entsorgen.

Das Kennzeichen auf dem Produkt verweist darauf, dass dieses Gerät nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden kann. Es muss zu Sammelstellen für Elektro- und Elektronik-Altgeräte gebracht werden.

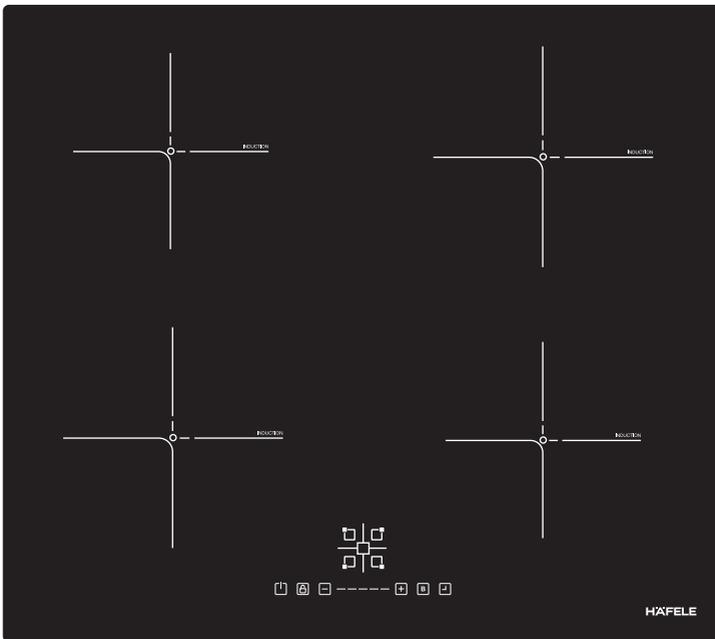
Dieses Gerät muss einer fachmännischen Entsorgung zugeführt werden. Für weitere Informationen über die Entsorgung und das Recycling dieses Gerätes können Sie sich an Ihre örtlichen Behörden, Recyclinghöfe oder dem Händler in Verbindung setzen.

Falls Sie weitere Informationen über das Recycling dieses Gerätes wünschen, können Sie sich an Ihre örtlichen Behörden, Recyclinghöfe oder Ihren Händler wenden.

# Induction Hob

Instruction Manual / Installation Manual

# HÄFELE



OPUS 533.09.711



## Safety Warnings

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

- ✓ The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction. children being supervised not to play with the appliance.
- ✓ Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.
- ✓ Warning: a steam cleaner is not be used.
- ✓ Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- ✓ After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- ✓ that the appliance is not intended to be operated by means of external timer or separated remote-control system.
- ✓ Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

- ✓ CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- ✓ WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.
- ✓ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- ✓ This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. children shall not play with the appliance. cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- ✓ WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.
- ✓ Care should be taken to avoid touching heating elements.
- ✓ Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

- ✓ **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- ✓ **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- ✓ **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- ✓ **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- ✓ **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
- ✓ Power cord can't accessible after installation.

**Congratulations** on the purchase of your new Induction Hob.

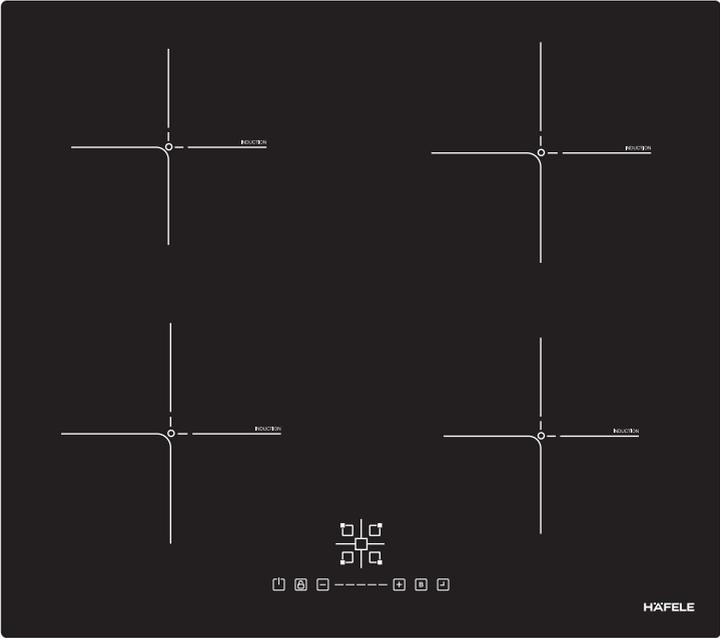
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

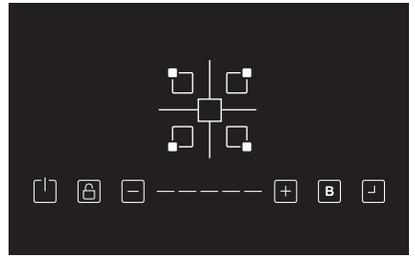
# Product Overview

## Top View



# User interface

Reference	Description
A 	Zone select key
B 	Child lock key
C 	ON/OFF key
D 	Power regulating key(reduce)
E 	Power regulating key(increase)
F 	Boost control key
G 	Timer key

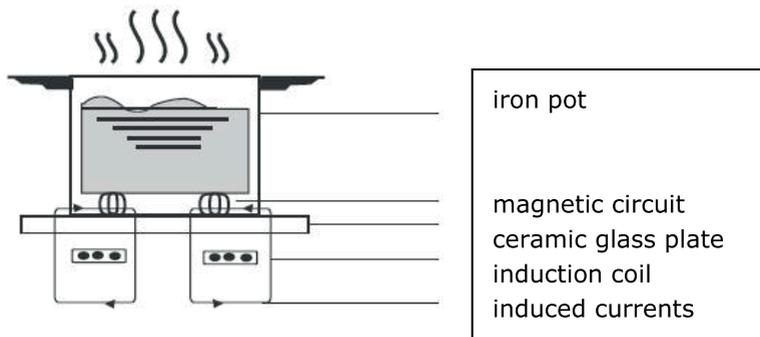


# Heating Zone Power

Heating Zone	Max. Power (220-240 V~ 50/60 Hz)
	1800/2300 W
	1200/1500 W
	1800/2300 W
	1200/1500 W
Total Rating Power	7000 W

## A Word on Induction Cooking

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.

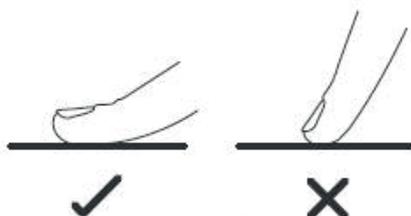


## Before using your New Induction Hob

- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your Induction hob.

## Using the Touch Controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



# Choosing the right Cookware



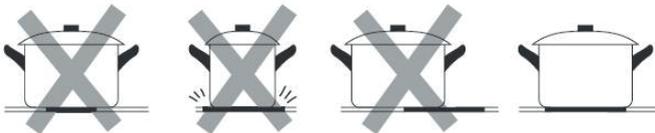
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
  1. Put some water in the pan you want to check.
  2. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.



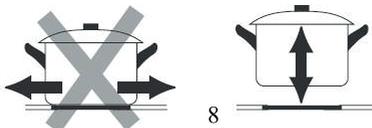
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always centre your pan on the cooking zone.



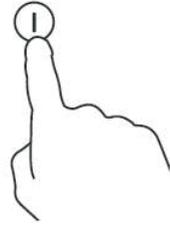
Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



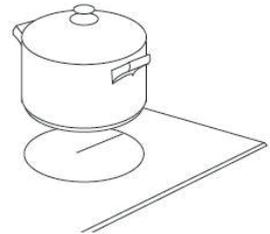
# Using your Induction Hob

## To start cooking

1. Touch the ON/OFF control for 3 seconds.  
After power on, the buzzer beeps once, all displays show " - ", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.



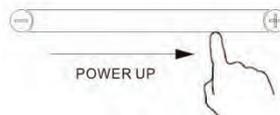
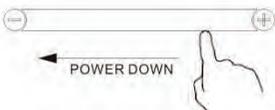
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
  - Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



3. According to the heating zone where the pan is placed, select a relevant zone

select key by pressing "  " key (A). The symbol 0. selected will stay fully it.

4. Select the output using the power control (D) from 0-9 and cooking commences. You can modify this at any time during cooking.



- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.

## If the display flashes alternately with the heat setting

This means that:

- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centred on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

The display will automatically turn off after 1 minutes if no suitable pan is placed on it.

## When you have finished cooking

1. Touching the relevant zone select key(A) that you wish to switch off.
2. Press the "-"key will decrease the power to "0" level,  
or press the "+" and "-" at the same time, the power level will decrease to 0 straight away.
3. Beware of hot surfaces  
"H" will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.

## Using the Boost function

### Activated the boost function

1. Select the heating zone by touching the zone select key (A).
2. Touching the boost control key(F) , the zone indicator show "P." and the power reach Max.

## Cancel the Boost function

1. Touching the relevant zone select key(A) that you wish to cancel.
  - 1a. Touching the “-”key(D) to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to level 9.
  - 1b. Touching “-” and “+”control together at the same time . the cooking zone switch off and the boost function cancel automatically
    - The function can work in any cooking zone.
    - The cooking zone returns to level 9 after 5 minutes.

## Using Child Lock Function

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the OFF control are disabled.

### To lock the controls

Touch the keylock control for 3 seconds. The timer indicator will show “Lo ”

### To unlock the controls

1. Make sure the Induction hob is turned on.
2. Touch and hold the keylock control for a while
3. You can now start using your Induction hob.



When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except OFF , you can always turn the hob off with the OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation

## Over-Temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the Induction hob. When an excessive temperature is monitored, the Induction hob will stop operation automatically.

## Detection of Small Articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other

small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

## Auto Shutdown Protection

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. It shut down automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the below table: .

Power level	1~3	4~6	7~8	9
Default working timer (min)	360	180	120	90

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minute.



People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

## Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one cooking zone off after the set time is up.
- You can set the timer for up to 99 minutes.

## Using the Timer as a Minute Minder

### If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure at least one cooking is turned on.  
Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.
2. Touch the Timer key(G)  The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.
3. Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer

Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.

Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.

Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the timer indicator will turn off.

4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time .

5. Buzzer will bips for 30 seconds and the timer indicator will turn off when the setting time finished.

## **Setting the timer to turn one or more cooking zones off If the timer is set on one zone:**

1. Select the relevant cooking zone which is working by touching the zone select key (A).
2. Press the Timer key(G) , the timing indicator flashes, and you can set the timer at this point.
3. Using the "+" and "-" buttons, you can realize the setting of timing from 1 to 99 minutes.

Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute.

Touch and hold the "-" or "+" control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.

Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the timer indicator will turn off.

4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.

NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



5. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.

Other cooking zones will keep operating if they are turned on previously.

6. When using "the timer as an alarm" and "the timer to switch off the zones" together, the display will show the remaining time of alarm as first priority. Press cooking zone to show the remaining time of switch off timer.

# Failure Display and Inspection

If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

Error Message	Possible Cause	What to do
	No pot or pot not suitable;	Replace the pot;
<b>ER03</b>	Water or pot on the glass over the control	Clean the user interface
<b>F1E</b>	The connection between the display board and the left mainboard is fail(the cooking zone which indicator showing “E” )	1.Connection cable not correctly plugged or defective; 2.Replace the coil sensor if connection cable is ok; 3.Replace the mainboard or power if coil sensor are OK.
<b>F3E</b>	Coil temperature sensor failure. (the cooking zone which indicator showing “E” )	Replace the coil sensor
<b>F4E</b>	Mainboard temperature sensor failure. (the cooking zone which indicator showing “E” )	Replace the mainboard
<b>E1E</b>	Temperature sensor of the ceramic glass plate is high	Please restart after the induction hob cools down.
<b>E2 E</b>	Temperature sensor of the IGBT is high	Please restart after the induction hob cools down.
<b>E3 E</b>	Abnormal supply voltage(too high)	Please inspect whether power supply is normal; Power on after the power supply is normal.
<b>E4 E</b>	Abnormal supply voltage (too low)	Please inspect whether power supply is normal; Power on after the power supply is normal.
<b>E5 E</b>	Temperature sensor failure(the cooking zone which indicator showing “E” )	Connection cable not correctly plugged or assemble defective;

The above are the judgment and inspection of common failures.

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob and **please contact the supplier.**

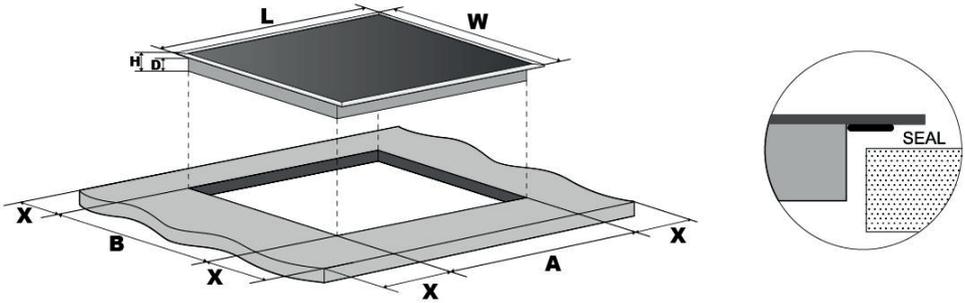
# Installation

## Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.

Be sure the thickness of the work surface is at least 30 mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

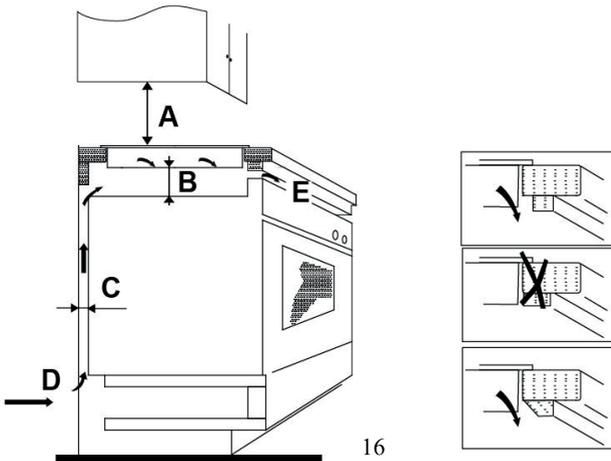


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	60	56	560	490	50 mini

Under any circumstances, make sure the Induction cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the induction cooker hob is in good work state. As shown below



Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Air intake	Air exit 5mm

## Before you install the hob, make sure that

- the work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements
- the work surface is made of a heat-resistant material
- if the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan
- the installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations
- a suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.  
The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements)
- the isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed
- you consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation
- you use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

## When you have installed the hob, make sure that

- the power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers
- there is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob
- if the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob
- the isolating switch is easily accessible by the customer

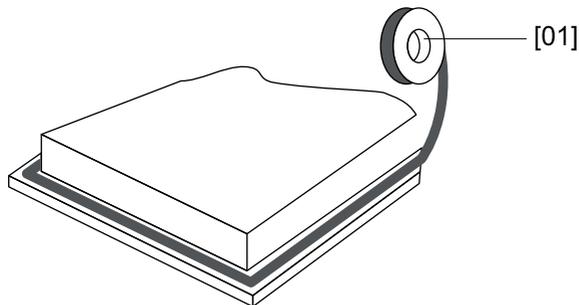
## Before locating the fixing brackets

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

# locating the fixing brackets

- The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

fig. 1



01



[04] x1

Stretch out the supplied seal along the underside edge of the hob, ensuring the ends overlap.

02

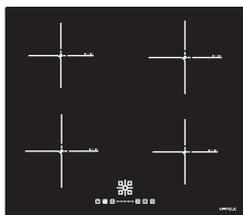


fig.2

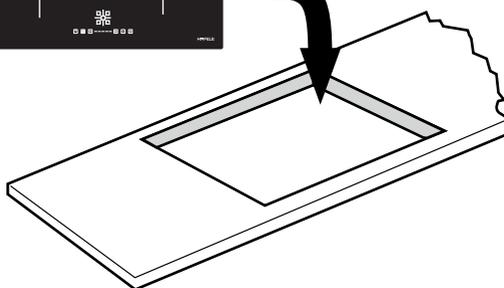


fig.3

Do not use adhesive to fix the hob into the worktop.

Once the seal is fitted position the hob into the cutout in the worktop. Apply gentle downwards pressure onto the hob to push it into the worktop ensuring a good seal around the outer edge (fig. 3)

## Cautions

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.

## Connecting the hob to the mains power supply



This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

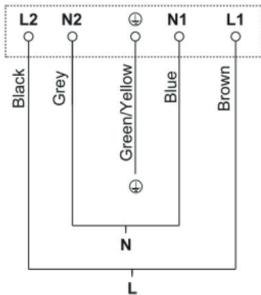
1. the domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. the voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. the power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

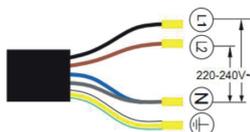
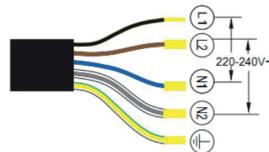
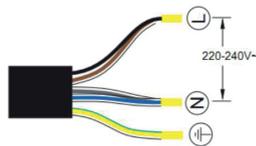
The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.



Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.



N (Blue/Grey)  
L (Brown/Black)  
⊕ (Green/Yellow)



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.



**DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.**

This appliance is labeled in compliance with European directive 2002/96/EC for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

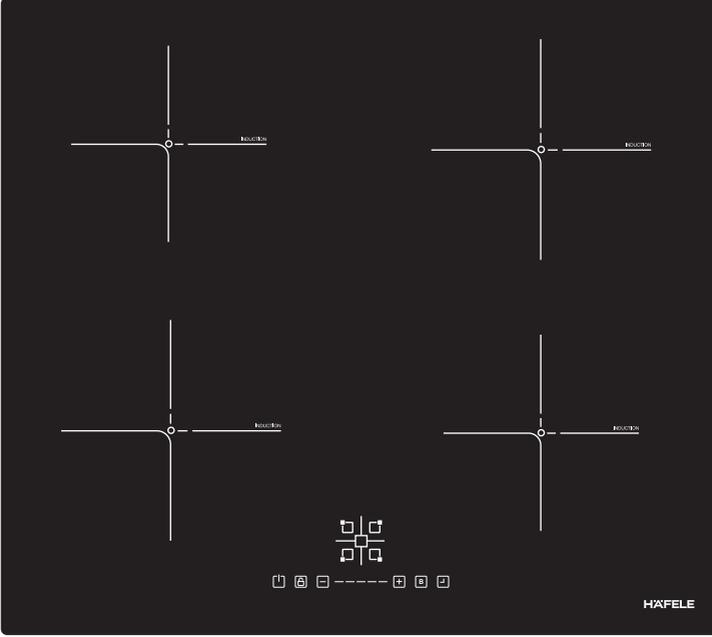
This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

# Ankastre Indüksiyonlu Ocak

## Kullanım Kılavuzu

# HÄFELE



# OPUS 533.09.711



## Güvenlik Uyarıları

Güvenliğiniz bizim için önemlidir. Ocağınızı kullanmaya başlamadan önce burada yer alan bilgileri okuyun.

- ✓ Kullanımı hakkında bilgi ve talimat verilmeden cihazın fiziksel, algısal ya da zihinsel kapasitesi yetersiz olan ya da tecrübe ve bilgisi eksik olan kişiler (çocuklar dahil) tarafından kullanılması uygun değildir. Gözetim altındaki çocukların cihazla oynamalarına izin vermeyin.
- ✓ Uyarı: Yüzey çatladığı takdirde, gerilim altındaki parçaları koruyan cam-seramik veya benzeri malzemedен yapılmış ocak yüzeylerinde elektrik çarpması ihtimalini önlemek için cihazı kapatın.
- ✓ Uyarı: buharlı temizleyiciler kullanılmamalıdır.
- ✓ Bıçak, çatal, kaşık ve kapak gibi ısınabilecek metal objeler ocağın üzerinde bırakılmamalıdır.
- ✓ Kullanımdan sonra, ocağı kontrolünü kullanarak kapatın, bunun için tencere detektörüne güvenmeyin.
- ✓ Cihaz, ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ya da harici bir zamanlayıcıyla çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.
- ✓ Yangın tehlikesi: Pişirme yüzeylerinde herhangi bir eşya bırakmayın.

- ✓ **DİKKAT:** Pişirme işlemi gözetim altında tutulmalıdır. Kısa süreli pişirme işlemleri aralıksız gözetim altında tutulmalıdır.
- ✓ **UYARI:** Yağ kullanılarak yapılan pişirme işlemi sırasında ocağın gözetimsiz bırakılması tehlikeli olabilir ve yangınla sonuçlanabilir.
- ✓ Elektrik kablosu hasar görmüşse, tehlikelerden kaçınmak için kablonun üretici, yetkili servis temsilcisi veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından değiştirilmesi gerekir.
- ✓ Bu cihaz, gözetim altında oldukları, cihazın güvenli bir şekilde kullanımına dair talimat verildiği ve muhtemel tehlikeleri anladıkları takdirde 8 yaş ve üzeri çocuklar ve sınırlı fiziksel, duyuşal ve zihinsel becerilere sahip veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılabilir. Çocuklar cihazla oynamamalı, temizlik ve kullanıcı bakımı gözetim altında olmayan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- ✓ **UYARI:** Bu cihaz ve erişilebilir parçaları, kullanım sırasında ısınır.
- ✓ Isıtma parçalarına dokunmamaya dikkat edilmelidir.
- ✓ 8 yaşından küçük çocuklar, gözetim altında olmadıkları zaman cihazdan uzak tutulmalıdır.

- ✓ UYARI: Yağ kullanarak yapılan bir pişirme işlemi sırasında ocağın bağından ayrılmak tehlikeli olabilir ve bu durum yangınla sonuçlanabilir.
- ✓ Bir yangını ASLA suyla söndürmeye çalışmayın. Bunun yerine önce cihazı kapatın, sonra da alevi bir kapak ya da yangın battaniyesiyle örtün.
- ✓ DİKKAT: Pişirme işlemi gözetim altında tutulmalıdır. Kısa süreli pişirme işlemleri aralıksız gözetim altında tutulmalıdır.
- ✓ UYARI: Yangın tehlikesi: pişirme yüzeylerinde herhangi bir eşya bırakmayın.
- ✓ UYARI: Yalnızca mutfak malzemeleri üreticisi tarafından tasarlanan veya cihaz üreticisinin kullanım kılavuzunda uygun olduğunu belirttiği veya cihaz ile birlikte gelen ocak koruyucusunu kullanın. Uygun olmayan koruyucuların kullanılması kazalara neden olabilir.
- ✓ Güç kablosuna kurulumdan sonra erişilemez.

Yeni İndüksiyon Ocağınızı **güle güle kullanın**.

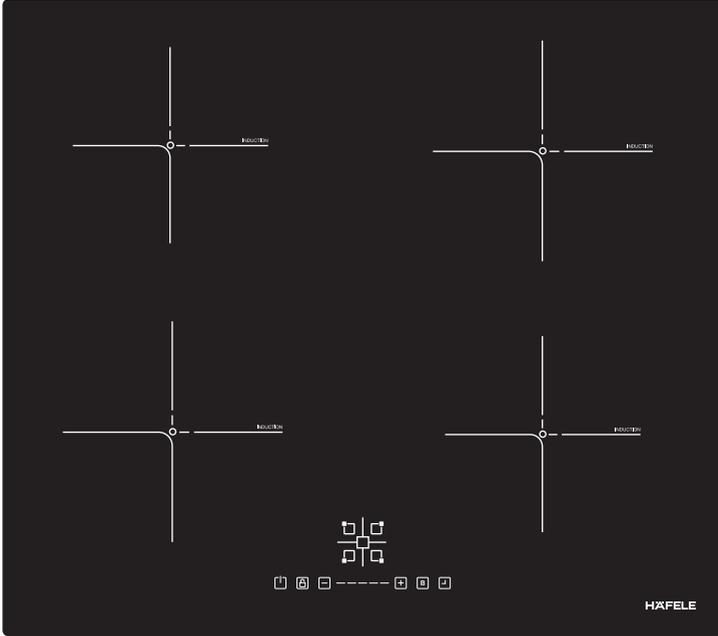
Cihazın düzgün bir şekilde nasıl kurulacağını ve çalıştırılacağını iyice anlayabilmeniz için bu Kullanım/Kurulum kılavuzunu dikkatlice okuyun.

Kurulum için, kurulum bölümünü okuyun.

Cihazı kullanmaya başlamadan önce güvenlikle ilgili tüm talimatları iyice okuduktan sonra ileride başvurmak üzere bu Kullanım / Kurulum Kılavuzunu saklayın.

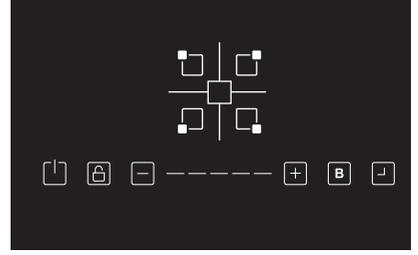
# Ürün Tanıtımı

## Üstten Görünüş



## Kullanıcı arayüzü

Referans	Tanım
A 	Bölme seçim tuşu
B 	Çocuk kilidi tuşu
C 	AÇMA/KAPAMA tuşu
D 	Güç ayarlama tuşu (azaltma)
E 	Güç ayarlama tuşu (arttırma)
F 	Artırma kontrol tuşu
G 	Zamanlayıcı tuşu

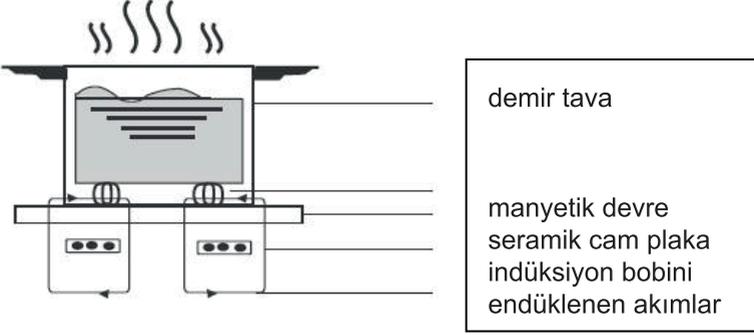


## Isıtma Alanı Gücü

Isıtma Bölmesi	Maks. Güç (220-240 V~ 50/60 Hz)
	1800/2300 W
	1200/1500 W
	1800/2300 W
	1200/1500 W
Toplam Anma Gücü	7000 W

## İndüksiyonlu Pişirme Hakkında

İndüksiyonlu pişirme, güvenli, gelişmiş, etkili ve ekonomik bir pişirme teknolojisidir. Dolaylı yoldan cam yüzeyi ısıtarak değil, doğrudan tencere içinde ısı oluşturan elektromanyetik titreşimlerle çalışır. Tencere en sonunda aşırı ısındığı için cam yüzey sıcak hale gelir.

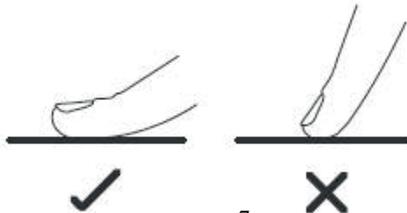


## Yeni İndüksiyon Ocağınızı Kullanmaya Başlamadan Önce

- Bu kılavuzu okuyun, Güvenlik Uyarıları bölümüne özellikle dikkat edin.
- İndüksiyon ocağınızın üzerinde bulunabilecek koruyucu filmi sökünüz.

## Dokunmatik Kontrollerin Kullanılması

- Kontroller dokunduğunuz anda çalışacak şekilde tasarlanmıştır, bu nedenle bastırmanıza gerek yoktur.
- Parmağınızın ucunu değil, parmak izinizin olduğu kısmını kullanın.
- İşleme alınan her dokunuşta bir bip sesi duyacaksınız.
- M-Kumandaların her zaman temiz ve kuru olduğundan ve bunları kapatan herhangi bir nesne (ör. bir mutfak aleti ya da bir bez parçası) olmadığından emin olun. Çok ince bir su tabakası dahi kontrollerin çalışmasını zorlaştırabilir.



## Doğru Pişirme Kabının Seçilmesi



• Sadece indüksiyonlu pişirme için uygun bir tabana sahip pişirme kabı kullanın. Tencerenin ambalajında veya altında indüksiyon sembolü bulunup bulunmadığını kontrol edin.

• Pişirme kabınızın uygun olup olmadığını bir mıknatıs testi gerçekleştirerek kontrol edebilirsiniz. Tencerenin tabanına bir mıknatıs tutun. Mıknatısı çekiyorsa, tencere indüksiyon için uygundur.

• Şu anda bir mıknatısınız yoksa:

1. Kontrol etmek istediğiniz tencereye biraz su koyun.

2. Ekranda U yanıp sönmezse ve su ısınır, tencere uygun demektir.

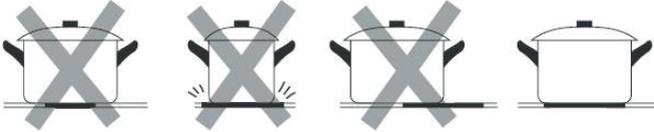
• Aşağıdaki maddelerden yapılan pişirme kapları uygun değildir: manyetik tabanı olmayan saf paslanmaz çelik, alüminyum veya bakır, cam, ahşap, porselen, seramik ve toprak.



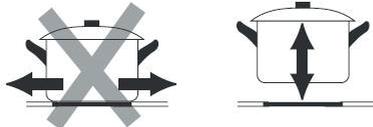
Tırtıklı veya eğri tabanlı tencereler kullanmayın.



Tencerenizin tabanının düz olduğundan, cama tam oturduğundan ve pişirme yüzeyiyle aynı büyüklükte olduğundan emin olun. Çapı, seçilen alanın şekli kadar büyük olan tavalar kullanın. Tencere kullanıldığında ise maksimum verimlilikte olmak üzere daha fazla enerji tüketilir. Daha küçük bir tencere kullanırsanız, verim beklenenden daha az olabilir. 140 mm'den küçük tencereler ocak tarafından tespit edilmeyebilir. Tencerenizi daima ocağın pişirme bölgesini ortalayacak şekilde yerleştirin.



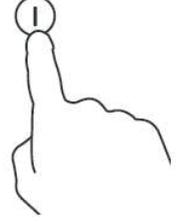
Tencereleri indüksiyon ocağın daima kaldırarak alın, asla kaydırmayın, bu camın çizilmesine neden olabilir.



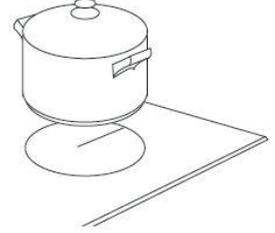
# İndüksiyon Ocak Kullanımı

## Pişirmeye başlama

1. AÇMA/KAPATMA tuşuna dokunun ve 3 saniye boyunca basılı tutun.  
Ocak açıldığında tek bir bip sesi duyulur ve indüksiyon ocak bekleme moduna girdiğini belirtmek üzere tüm göstergelerde "-" görüntülenir.



2. Kullanmak istediğiniz pişirme bölgesine uygun bir tencere yerleştirin.
  - Tavanın tabanının ve pişirme alanı yüzeyinin temiz ve kuru olduğundan emin olun.



3. Tavanın yerleştirildiği ısıtma alanına göre, "■" (A) tuşuna basarak ilgili bölge seçme tuşunu seçin. Seçilen 0. simgesi yanıp söner.
4. "E" tuşuna basarak güç seviyesini ayarlayın.



- 1 dakika içinde bir sıcaklık ayarı seçmezseniz, indüksiyon ocak otomatik olarak kapanır. 1. adımdan itibaren yeniden başlamanız gerekecektir.
- Pişirme sırasında dilediğiniz zaman sıcaklık ayarında değişiklik yapabilirsiniz.

## Ekran değişimli olarak ısı ayarı yanıp sönüyorsa

Bunun anlamı şudur:

- doğru pişirme bölmesine bir tencere koymamışsınızdır ya da
  - kullandığınız tencere induksiyonlu pişirme için uygun değildir ya da
  - tencere pişirme bölmesi için çok küçüktür veya düzgün ortalanmamıştır.
- Pişirme bölümünde düzgün bir tencere oluncaya kadar ısıtma işlemi gerçekleşmez. Üzerine uygun bir tencere konmazsa, ekran 1 dakika sonra otomatik olarak kapanır.

## Pişirme işlemi bittikten sonra

1. Kapatmak istediğiniz ilgili bölme seçim tuşuna (A) dokununuz.
  2. “-” tuşuna basılması gücü “0” seviyesine indirecektir, “+” ve “-” tuşuna aynı anda basılırsa güç seviyesi doğrudan 0’a iner.
  3. Sıcak yüzeyler konusunda dikkatli olunuz
- “H” harfi, hangi pişirme bölümünün sıcak olduğunu gösterir. Yüzey güvenli bir sıcaklığa düştüğünde, H harfi kaybolur. Daha fazla tencere ısıtmak ya da hâlâ sıcak olan ısıtma plakasını kullanmak istiyorsanız, bu özellik enerji tasarrufu işlevi olarak da kullanılabilir.

## Artırma işlevinin kullanılması

### Etkinleştirilen artırma işlevi

1. Bölme seçme tuşuna (A) dokunarak ısıtma bölümünü seçin.

2. Artırma kontrol tuşuna (F)  basıldığında, bölme göstergesi “P.” durumunu görüntüler ve güç Maksimum seviyeye ulaşır.

### Artırma işlevinin iptal edilmesi

1. İptal etmek istediğiniz ilgili bölme seçim tuşuna (A) dokununuz.

1a. Artırma işlevini iptal etmek için “-” tuşuna (D) dokunun, böylece pişirme bölmesi seviye 9’a geri döner.

1b. “-” ve “+” kontrollerine birlikte dokunduğunuzda, pişirme bölgesi kapanır ve artırma işlevi otomatik olarak iptal edilir

- Bu işlev tüm pişirme bölmelerinde çalışabilir.
- 5 dakika sonra, pişirme bölmesi seviye 9’a geri döner.

## Çocuk Kilidi İşlevinin Kullanılması

- İstenmeden kullanımı önlemek amacıyla kumandaları kilitleyebilirsiniz (örneğin çocukların kazayla pişirme bölgelerini açmamaları için).
- Kumandalar kilitletiğinde, KAPAMA kumandası dışındaki tüm kumandalar devre dışı kalır.

### Kontrolleri kilitlemek için

Tuş kilidi kontrolüne dokunun ve 3 saniye boyunca basılı tutun. Zamanlayıcı göstergesinde “Lo” ibaresi görüntülenir

### Kontrollerin kilidini açmak için

1. İndüksiyon ocağın açık olduğundan emin olun.
2. Tuş kilidi kontrolünü bir süre basılı tutun
3. Şimdi indüksiyon ocağınızı kullanabilirsiniz.



Ocak kilit modundayken, KAPAMA (OFF) kontrolleri haricindeki tüm kontroller devre dışı kalır. Acil bir durum söz konusuyseniz KAPAMA (OFF) kontrolünü kullanarak seramik ocağınızı kapatabilirsiniz, ancak ocağınızı bir daha çalıştırdığınızda öncelikle kilidi devre dışı bırakmanız gerekir.

## Aşırı Sıcaklık Koruması

Ocağınıza entegre bir ısı sensörü indüksiyon ocak içindeki ısıyı kontrol edebilir. Aşırı ısı algılandığında, İndüksiyon ocak otomatik olarak kapanır.

## Küçük Malzemelerin Algılanması

Uygun olmayan boyutta ya da manyetik olmayan bir tencere (örneğin alüminyum) ya da diğer bazı küçük eşyalar (örneğin bıçak, çatal, anahtar) ocak üzerinde bırakılırsa, ocak 1 dakika içinde otomatik olarak bekleme moduna geçer. Fan 1 dakika daha indüksiyon ocak soğutmaya devam eder.

# Otomatik Kapanma Koruması

Otomatik kapanma, indüksiyon ocağınız için bir emniyet koruma işlevidir. Pişirme işleminden sonra kapatmayı unuttuğunuzda ocağı otomatik olarak kapatır. Çeşitli güç seviyeleri için varsayılan çalışma süreleri aşağıdaki tabloda gösterilmektedir.

Güç seviyesi	1~3	4~6	7~8	9
Varsayılan çalışma süresi (dak.)	360	180	120	90

Tencere kaldırıldığında, indüksiyon ocak ısıtmayı anında durdurabilir ve ocak 2 dakika sonra otomatik olarak kapanır.



Kalp pili olan kişiler, bu üniteyi kullanmadan önce doktoruna danışmalıdır.

## Zamanlayıcının Kullanılması

Zamanlayıcıyı iki farklı şekilde kullanabilirsiniz:

- Sadece bir dakika hatırlatıcı olarak kullanabilirsiniz. Bu kullanım şeklinde zamanlayıcı, ayarlanan süre dolduğunda pişirme bölmesini kapatmaz.
- Ayarlanan süre dolduğunda bir pişirme bölgesini kapatacak şekilde ayarlayabilirsiniz.
- Zamanlayıcıyı 99 dakikaya kadar ayarlayabilirsiniz.

## Zamanlayıcının Dakika Hatırlatıcısı Olarak Kullanılması

### Pişirme bölmesi seçmemeniz halinde

1. En az bir pişirme bölmesinin açık olduğundan emin olun.

Not: Pişirme alanı seçmeseniz dahi dakika hatırlatıcı özelliğini kullanabilirsiniz.

2. Zamanlayıcı tuşuna (G)  basın, zamanlayıcı göstergesi yanıp söner ve zamanlayıcı ekranında "10" görüntülenir.

3. Zamanlayıcının "-" veya "+" kontrollerine dokunarak süreyi ayarlayın.

İpucu: Zamanlayıcının "-" veya "+" kontrollerine her dokunduğunuzda süre 1 dakika azalır veya artar.

Zamanlayıcının "-" veya "+" kontrollerine dokunup basılı tuttuğunuzda, süre 10 dakika aralıklarla azalır veya artar.

Zamanlayıcının "-" ve "+" kontrollerine birlikte dokunduğunuzda, zamanlayıcı iptal edilir ve zamanlayıcı göstergesi söner.

4. Süre ayarlandığında, derhal geri saymaya başlayacaktır. Ekranda kalan süre görüntülenir.
5. Sesli ikaz 30 saniye boyunca bip sesi çıkarır ve ayar süresi dolduğunda zamanlayıcı göstergesi kapanır.

## **Zamanlayıcının bir veya daha fazla pişirme bölmesini kapatacak şekilde ayarlanması**

### **Zamanlayıcı bir bölme üzerinde ayarlandığında:**

1. Bölge seçme tuşuna (A) basarak çalışmakta olan ilgili pişirme bölgesini seçin.
2. Zamanlayıcı tuşuna (G)  basın, zamanlayıcı göstergesi yanıp söner ve bu noktada zamanlayıcıyı ayarlayabilirsiniz.
3. “+” ve “-” düğmelerini kullanarak, zamanlama ayarını 1 ile 99 dakika arasında düzenleyebilirsiniz.

İpucu: Zamanlayıcının “-” veya “+” kontrollerine dokunduğunuzda süre 1 dakika azalır veya artar.

Zamanlayıcının “-” veya “+” kontrollerine her basılı tuttuğunuzda, süre 10 dakika aralıklarla azalır veya artar.

“-” ve “+” kontrollerine birlikte dokunduğunuzda, zamanlayıcı iptal edilir ve zamanlayıcı göstergesi söner.

4. Süre ayarlandığında, derhal geri saymaya başlayacaktır. Ekranda kalan süre gösterilecek ve zamanlayıcı göstergesi 5 saniye boyunca yanıp sönecektir.

NOT: Güç seviye göstergesinin yanındaki kırmızı nokta bölmenin seçildiğini göstermek üzere yanacaktır.



5. Pişirme zamanı dolduğunda, ilgili pişirme bölmesi otomatik olarak kapatılacaktır. Daha önce açılmışsa diğer pişirme bölmeleri çalışmaya devam eder.

6. “Alarm olarak zamanlayıcı” ve “bölmeleri kapatma zamanlayıcı” birlikte kullanıldığında, ekran ilk öncelik olarak geriye kalan alarm süresini görüntüler. Kapatma zamanlayıcısında kalan sürenin gösterilmesi için pişirme bölgesine dokununuz.



# Görüntüleme ve İnceleme Hatası

Anormal bir durum ortaya çıkarsa, indüksiyon ocak otomatik olarak koruma durumuna geçecek ve ilgili koruma kodları gösterilecektir:

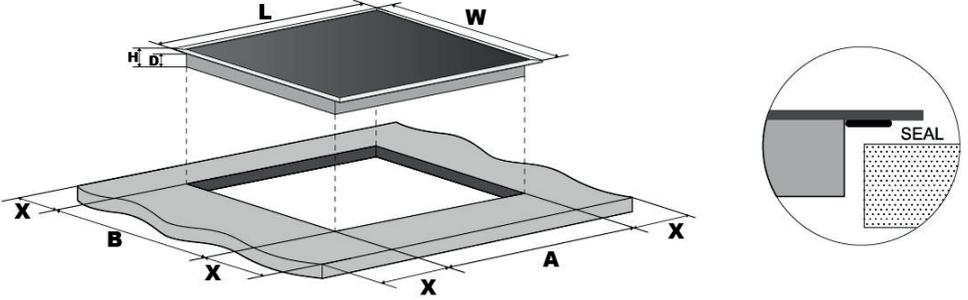
Hata Mesajı	Olası Sebep	Ne yapılmalı
	Tencere yok veya tencere uygun değil;	Tencereyi değiştirin;
ER03	Kontrol ünitesinin üzerindeki cam üzerinde su veya tencere var	Kullanıcı arayüzünü temizleyin
F1E	Ekran kartı ile sol ana kart arasındaki bağlantı bozuk (pişirme bölmesi göstergesinde "E" gösteriliyor)	1. Bağlantı kablosu doğru şekilde takılmamış veya bozuk; 2. Bağlantı kablosu sağlamısa bobin sensörünü değiştirin; 3. Bobin sensörü sağlamısa ana kartı veya güç beslemesini değiştirin.
F3E	Bobin sıcaklığı sensörü arızası, (pişirme bölmesi göstergesinde "E" gösteriliyor)	Bobin sensörünü değiştirin
F4E	Ana kart sıcaklık sensörü arızası, (pişirme bölmesi göstergesinde "E" gösteriliyor)	Ana kartı değiştirin
E1E	Seramik cam plakanın sıcaklık sensörü sıcaklığı yüksek	İndüksiyon ocak soğuduktan sonra yeniden başlatın.
E2 E	IGBT'nin sıcaklık sensörü yüksek	İndüksiyon ocak soğuduktan sonra yeniden başlatın.
E3 E	Anormal besleme gerilimi (çok yüksek)	Güç kaynağının normal olup olmadığını kontrol edin; Güç kaynağı normal olduktan sonra gücü açın.
E4 E	Anormal besleme gerilimi (çok düşük)	Bobin sensörünü değiştirin
E5 E	Sıcaklık sensörü arızası, (pişirme bölmesi göstergesinde "E" gösteriliyor)	Bobin sensörünü değiştirin

Yukarıdakiler, sıkça rastlanan arızalar hakkında belirtilen görüş ve uygulanan incelemelerdir. Herhangi bir tehlike ve indüksiyon ocakta herhangi bir hasar oluşmasını önlemek için lütfen üniteyi kendi başınıza sökmeyin ve **lütfen tedarikçi ile iletişime geçin**.

# Kurulum

## Montaj Ekipmanının Seçimi

Çizimde gösterilen boyutlar doğrultusunda tezgahınızda uygun ölçüde boşluk açın. Montaj ve kullanım amacıyla, açılan boşluğun etrafında minimum 5 cm boşluk bırakın. Tezgah kalınlığının en az 30 mm olduğundan emin olun. Isıtma plakasından ısı yayılması nedeniyle büyük ölçüde deformasyonu önlemek üzere, lütfen ısıya dayanıklı tezgah malzemesi seçin. Aşağıda gösterildiği gibi:

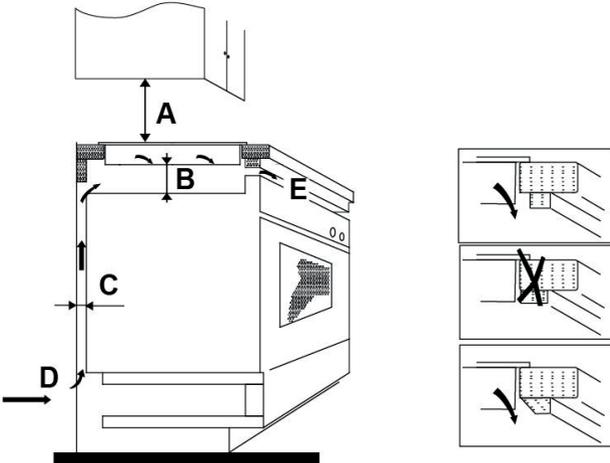


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	60	56	560	490	50 mini

Her koşulda İndüksiyon ocağın iyi havalandırıldığından, hava giriş ve çıkışının engellenmediğinden emin olun. İndüksiyon ocağınızın düzgün çalışıp çalışmadığını kontrol edin. Aşağıdaki resme bakınız.



Not: Sıcak tabaka ve sıcak tabakanın üzerindeki dolap arasındaki emniyetli mesafe en az 760 mm olmalıdır.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Hava girişı	Hava çıkışı 5mm

## Ocağı kurmadan önce:

- Tezgah yüzeyinin kare ve düz olduğundan ve herhangi bir yapısal elemanın alan gereksinimlerini engellemediğinden emin olun.
- Tezgah yüzeyinin ısıya dayanıklı bir malzemeden yapılmış olduğundan emin olun.
- Ocak bir fırının üzerine monte edilmişse, fırının dahili bir soğutma fanı olduğundan emin olun.
- Kurulum, bırakılması gereken boşluklarla ilgili tüm gereksinimlere, geçerli standartlara ve düzenlemelere uygun şekilde gerçekleştirilmelidir.
- Şebeke güç kaynağından bağlantı tamamen kesmeyi sağlayan uygun bir izolasyon şalteri, yerel kablolama kurallarına ve düzenlemelerine uyacak şekilde sabit kablolamaya dahil edilir, monte edilir ve konumlandırılır.  
İzolasyon şalteri, onaylı bir tipte olmalı ve tüm kutuplarda (veya yerel kablolama kuralları, gereksinimlerin bu şekilde çeşitliliğine izin veriyorsa tüm aktif [faz] iletkenlerinde) 3 mm'lik hava boşluğu kontağı ayırması sağlamalıdır.
- İzolasyon şalteri, ocak kurulumu tamamlandığında müşteri tarafından kolayca erişilebilir bir konumda olmalıdır.
- Kurulumla ilgili tereddüt ettiğiniz konular varsa bina yetkililerine ve yönetmeliklere danışın.
- Ocağı etrafındaki duvar yüzeyleri için ısıya dayanıklı ve temizlenmesi kolay kaplamalar (seramik karolar gibi) kullanılması önerilir.

## Ocağı kurulumu tamamlandığında,

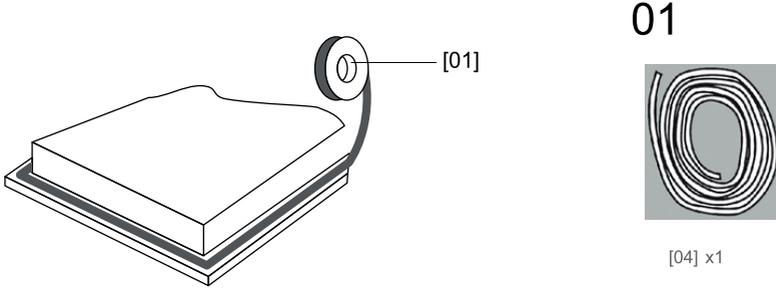
- güç kaynağı kablosunun dolap kapakları veya çekmecelerden erişilemez olduğundan,
- dolabın dışından ocağın tabanına yeterli temiz hava akışı olduğundan,
- ocak bir çekmece veya dolap üzerine monte edilmişse, ocağın tabanının altına bir termal koruma bariyeri monte edildiğinden,
- izolasyon şalterinin müşteri tarafından kolayca erişilebilir olduğundan emin olun.

## Sabitleme Kelepçelerini Vidalamadan Önce

Ocak sabit, düz bir yüzeye monte edilmelidir. Ocağın dışından kalan kontrollere kuvvet uygulamayınız.

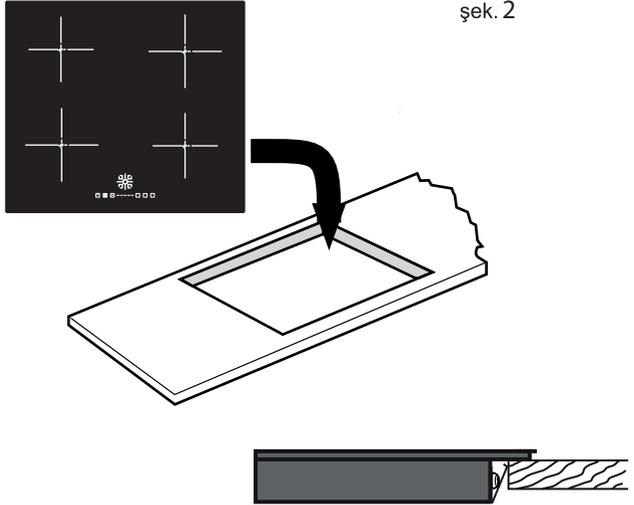
# Sabitleme Kelepeçlerinin yerlerinin bulunması

şek. 1



Sağlanan sızdırmazlık malzemesini ocağı alt kenarı boyunca uzatın, uçlarının birleştiğinden emin olun.

02



şek. 2

Sünger banttıan arkalığı çıkarın ve ocağın kenarlarının alt yüzü boyunca uçları üst üste gelecek şekilde yerleştirin (şek 1)

Bant takıldıktan sonra ocağı tezgahıta kesilen yere yerleştirin. Dış kenarların etrafında iyi bir sızdırmazlık sağlayana kadar ocağı tezgahın içine doğru nazıkçe itin (şek. 2)

## İkazlar

1. İndüksiyonlu ısıtma plakasının montajı yetkili personel veya teknisyenlerce yapılmalıdır. Personelimiz size hizmete hazırdır. Lütfen montajı kendi başınıza yapmayınız.
2. Nem ocağın elektronik aksamına zarar verebileceğinden, ocak doğrudan bulaşık makinesi, buzdolabı, derin dondurucu, çamaşır makinesi veya kurutucu üzerine kurulmamalıdır.
3. İndüksiyonlu ısıtma plakası, ısının daha iyi ve güvenli yayılacağı şekilde monte edilmelidir.
4. Duvar ve tezgahın üst kısmı ısıya dayanıklı olmalıdır.
5. Oluşabilecek hasarların önlenmesi için, ara katman ve yapıştırıcıların ısıya dayanıklı olması gerekir.

## Ocağınızın ana güç kaynağına bağlanması

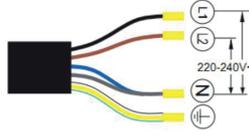
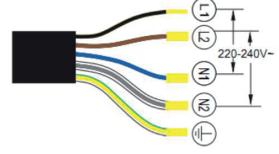
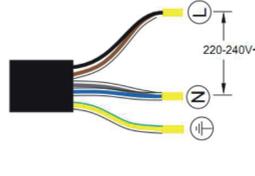
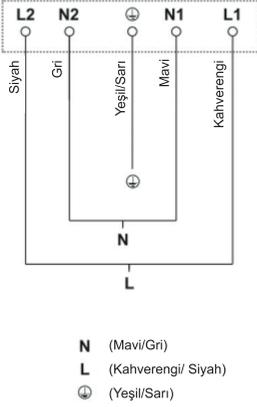


Bu ocak, yalnızca kalifiye personel tarafından şebeke güç kaynağına bağlanmalıdır. Ocağı ana güç kaynağına bağlamadan önce aşağıdaki kontrolleri gerçekleştirin:

1. Evde bulunan kablo sistemi, ocak tarafından çekilen güce uygun olmalıdır.
  2. Gerilim, anma değeri plakasında verilen değere karşılık gelmelidir.
  3. Güç kaynağı kablosunun kısımları, anma değeri plakasında belirtilen yüke dayanacak nitelikte olmalıdır. Aşırı ısınmaya ve yangına neden olabileceğinden, ocağı şebeke güç kaynağına bağlamak için adaptörler, redüktörler veya dallara ayırma cihazları kullanmayın.
- Güç kaynağı kablosu herhangi bir sıcak parçaya temas etmemeli ve herhangi bir noktada sıcaklığı 75° C'yi geçmeyecek şekilde yerleştirilmelidir.



Değişiklik yapmaya gerek olmadan evde bulunan kablolama sisteminin uygun olup olmadığını bir elektrikçi ile kontrol edin. Herhangi bir değişiklik yalnızca kalifiye bir elektrikçi tarafından yapılmalıdır.



- Eğer kablo hasar gördüyse ya da değiştirilmesi gerekiyorsa kazaları önlemek amacıyla işlem, kalifiye bir satış sonrası temsilcisi tarafından uygun aletlerle yapılmalıdır.
- Eğer cihaz doğrudan şebekeye bağlanıyorsa, kontak noktaları arasında en azından 3 mm açıklığa sahip omnipolar bir şalter kullanılmalıdır.
- Kurulumu yapan kişi, elektrik bağlantısının doğru yapılmasını ve bağlantının emniyet yönetmeliklerine uygun olmasını sağlamak zorundadır.
- Kablo katlanmamalı veya sıkıştırılmamalıdır.
- Kablo düzenli olarak kontrol edilmelidir ve yalnızca yetkili bir teknisyen tarafından değiştirilmelidir.



**İMH A ETME:** Bu ürünü, ayrılmamış belediye çöplü olarak atmayın. Bu tür atıkların özel arıtma için ayrı olarak toplanması gereklidir.

Bu cihaz, Atık Elektrikli ve Elektronik Donanım (WEEE) hakkındaki Avrupa direktifi 2002/96/EC'ye göre işaretlenmiştir. Bu cihazın uygun biçimde imha edildiğinden emin olarak, hatalı biçimde imha edilmesi durumunda çevreye ve insan sağlığına verebileceği olası herhangi bir zararın engellenmesine yardımcı olacaksınız.

Ürün üzerindeki sembol, ürünün evsel atık olarak işlem göremeyeceğini göstermektedir. Elektrikli ve elektronik ekipmanların geri dönüşümüne yönelik bir atık toplama merkezine götürülmelidir.

Bu cihaz özel olarak uzman kişilerce imha edilmelidir. Bu ürünün işleminden geçirilmesi, yeniden kullanılması ve geri dönüşümü hakkında daha fazla bilgi edinmek için yerel makamlara, evsel atık toplama servisimize veya ürünü satın aldığınız perakendeciye danışınız.

Bu ürünün işleminden geçirilmesi, yeniden kullanılması ve geri dönüşümü hakkında daha fazla bilgi edinmek için yerel makamlara, evsel atık toplama servisimize veya ürünü satın aldığınız perakendeciye danışınız.