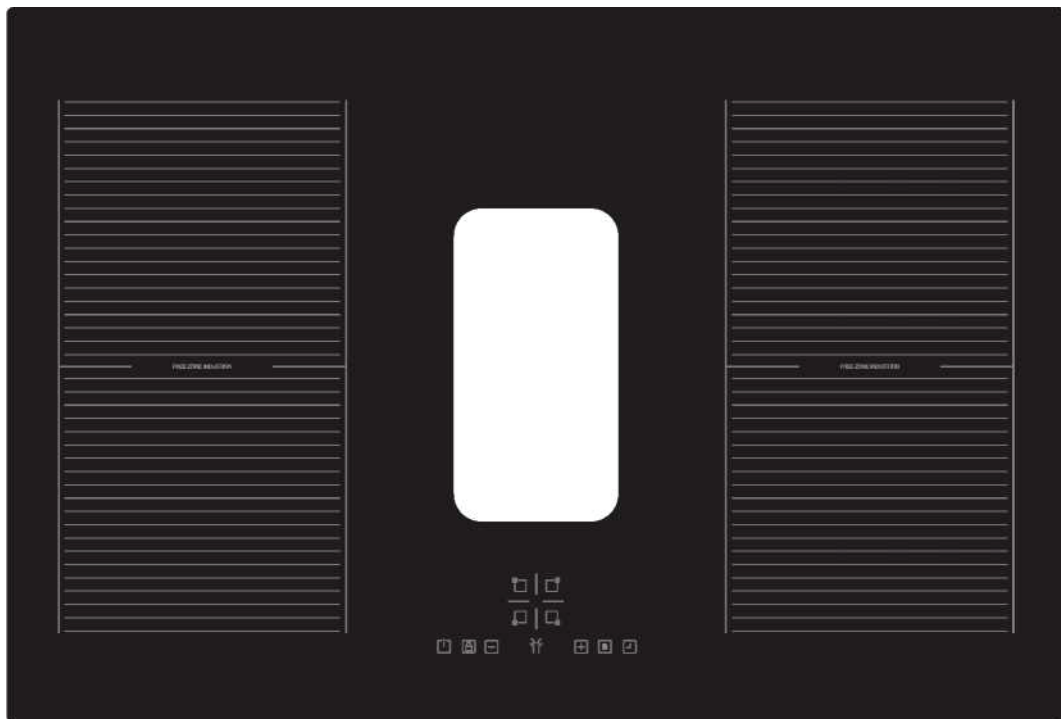


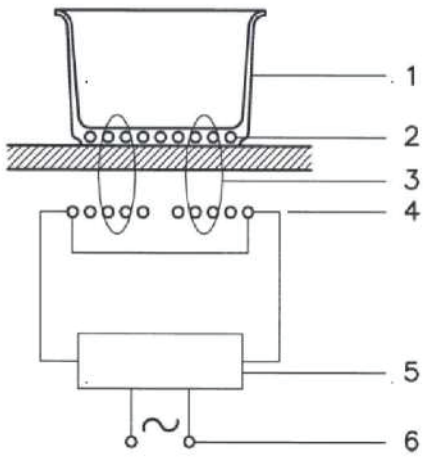
# HÄFELE

**Induktionsherd mit integrierter  
Dunstabzugshaube  
Bedienungsanleitung /  
Installationsanleitung**

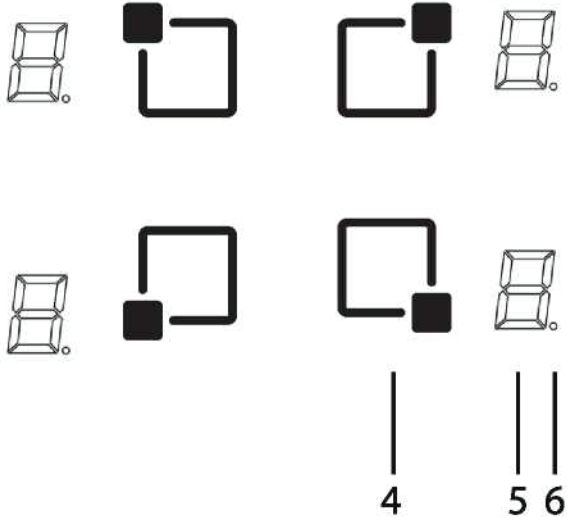


**OPUS PLUS 533.09.746**

1



2



1



7



2



10



3

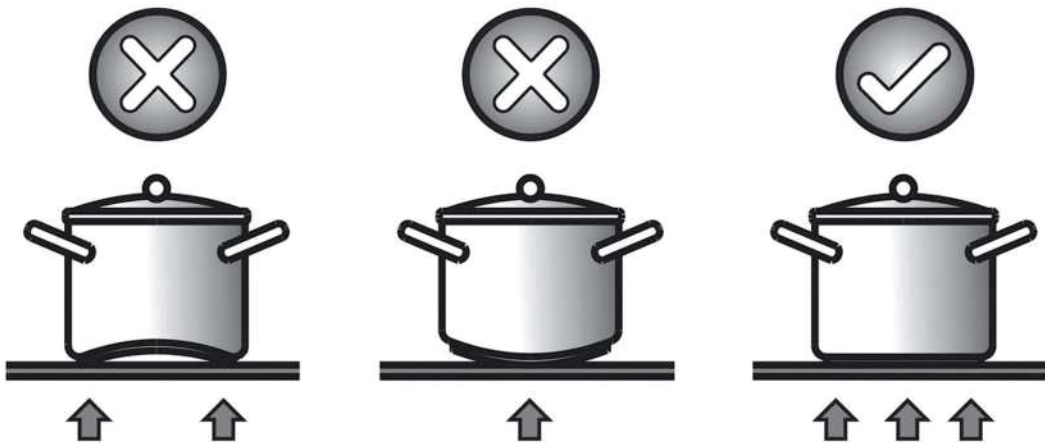


9

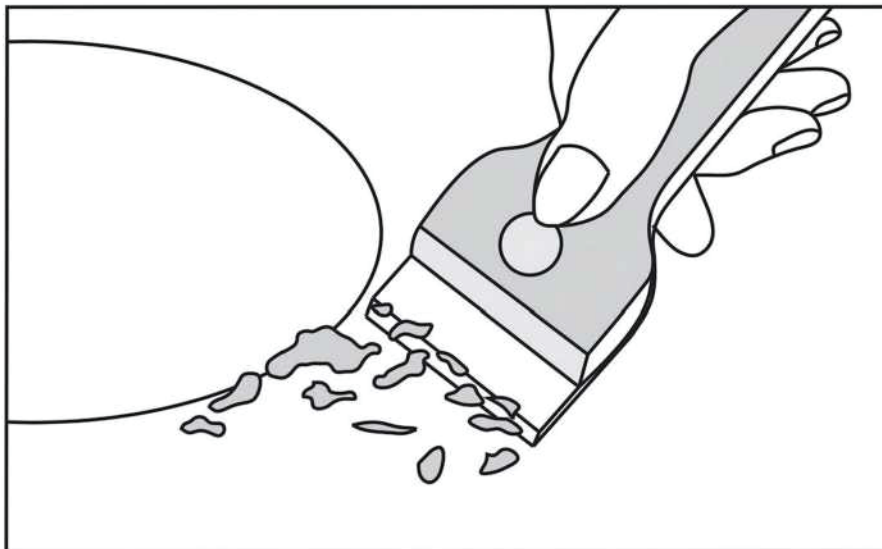


8

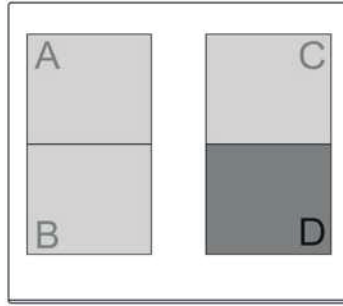
3



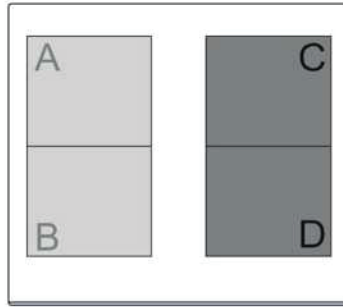
4



7-a



7-b





**DIESES GERÄT IST NUR FÜR HAUSHALTSÜBUCHEN GEBRAUCH GESTALTET. DER HERSTELLER NIMMT KEINE HAFTUNG FÜR VERLETZUNGEN ODER JEDLICHEN SCHADEN, DIE AUFGRUND VON NICHT ANGEMESSENEM, FALSCHEM ODER NICHT VERNÜNFT I GEM GEBRAUC H ZUS T AND E GEKOMMEN SIND.**

Der Hersteller deklariert, dass dieses Gerät alle Voraussetzungen im Rahmen der Richtlinien über Spannungen für elektronische Geräte unter der Nummer 2014/35/EU und der Richtlinien über elektromagnetische Kompatibilität unter der Nummer 2014/30/EU, erfüllt.

## MASSNAHMEN

- Halten Sie alle magnetischen Gegenstände fern, wenn der Induktionsherd in Betrieb ist. (z.B. Kreditkarten, Compact Disc, Rechner und ähnliche Gegenstände)
- Stellen Sie Aluminiumfolie oder Nahrungsmittel, die mit Aluminiumfolie eingepackt sind, nicht direkt auf das Kochfeld.
- Stellen Sie keine metallische Gegenstände wie Messer, Gabel, Löffel oder Deckel auf das Kochfeld, da sie dadurch zu heiss werden.
- Wenn Sie das Essen ohne Gewürze in einer beschichteten Pfanne braten, achten Sie darauf, dass das Vorheizen 1-2 Minuten nicht überschreitet.
- Wenn Sie ein Gericht braten, das sich leicht an der Pfanne klebt, schalten Sie den Induktionsherd erst in geringer Hitze ein und erhöhen Sie die Hitze allmählich, während Sie die Zutaten weiterhin berühren.
- Wenn die Kochoberfläche beschädigt ist, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, damit Sie mögliche Stromschläge vermeiden können.
- Benutzen Sie keinen Dampfreiniger, um das Kochfeld zu reinigen.
- Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Gebrauchs sehr heiss sein.
- Seien Sie vorsichtig und fassen Sie die Teile des Heizsystems nicht an.

Das Gerät soll nicht mit einer externer Uhr oder Fernbedienung betätigt werden. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für den Fall, dass es die oben genannten Anleitungen nicht berücksichtigt und die Warnungen zur Vermeidung der möglichen Unfälle nicht beachtet und die Massnahmen nicht umgesetzt werden.

Der Hersteller haftet nicht für den Fall, dass die in dieser Bedienungsanleitung vorgestellten Anweisungen zur geeigneten Nutzung des Geräts nicht eingehalten und die bestehenden Massnahmen nicht getroffen werden.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen an dem Gerät und an dieser Bedienungsanleitung machen zu können.

- Kinder unter 8 Jahren sollten sich in einem sicheren Abstand von dem Gerät aufhalten, solange sie nicht unter ständiger Aufsicht stehen.
- Dieses Gerät kann von Kindern über 8 Jahren und von Personen mit physischen, geistigen Beeinträchtigungen oder Personen ohne die nötige Erfahrung und das nötige Wissen nur dann gebraucht werden, wenn sie unter Aufsicht stehen und über das sichere Nutzen des Geräts Anweisungen bekommen und sich über die Gefahren der falschen Nutzung im Klaren sind. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung oder die Pflege des Gerätes sollte nicht von Kindern durchgeführt werden, solange sie nicht unter Aufsicht stehen.
- Das Einschalten vom Kochfeld, auf dem sich Fett oder pflanzliches Öl befinden, ist gefährlich und kann Brandfälle verursachen. Versuchen Sie niemals einen Brand mit Wasser zu löschen. Schalten Sie stattdessen das Gerät aus und decken Sie das Feuer mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.
- Garen/Braten soll unter ständiger Aufsicht stattfinden. Auch wenn das Garen kurze Zeit dauert, sollte es unter ständiger Aufsicht stattfinden.
- An einem Kochfeld, auf dem sich Fett und/oder pflanzliches Öl befindet, kann ein unbewachtes Kochen gefährlich sein und einen Brand verursachen.
- Brandgefahr: Lassen Sie keine Gegenstände auf der Oberflächen des Kochfeldes.

- Es sollen lediglich Schutzutensilien benutzt werden, die für die Nutzung mit dem Kochfeld gestaltet sind und von denen die Hersteller in der Bedienungsanleitung angeben, dass sie dafür geeignet sind oder die sich schon im Gerät befinden. Bei der Nutzung von ungeeigneten Schutzutensilien können Unfälle auftreten.

- ACHTUNG: Die zugänglichen Teile der Geräts können während der Nutzung heiss sein. Kinder sollten von dem Kochfeld ferngehalten werden und um Verbrennungen und Verbrühungen zu vermeiden.

Schliessen Sie den Stromabschalter, der gemäss den Verkabelungsvorschriften, entsprechend den Voraussetzungen der Hochspannungskategorie III den Stromanschluss und der an allen Polen die Verbindung abbricht, an das feste Kabelnetz. Die Steckdose oder der allpollige Schalter sollen sich in einer unmittelbaren Nähe zu dem installierten Geräts befinden.

Bitte treten Sie in Kontakt mit dem zuständigen Verteiler, falls Sie technische Hilfe oder zusätzliche Informationen über unsere Produkte brauchen.

**Wenn das Stromversorgungskabel beschädigt ist, darf es nur von dem Hersteller, zuständiger Kundenstelle oder qualifizierten und entsprechend befugten Elektriker ausgetauscht werden, um alle möglichen Risiken zu vermeiden.**

## Funktionsprinzip(Abb.1)

Das Gerät nutzt hauptsächlich die elektromagnetischen Eigenschaften des Kochapparats. Die Induktivität, die ein elektromagnetisches Feld erzeugt, wird durch einen elektronischen Stromkreis angetrieben und reguliert. Die Wärme wird vom Kochapparat selbst an das Essen weitergeleitet. Der Kochprozess erfolgt in unten beschriebener Weise. Wärmeverlust ist minimal. (Höchste Effektivität)

- Wenn das Kochapparat von dem Kochfeld entfernt wird, auch wenn es erst vor sehr kurzer Zeit entfernt wurde, schaltet sich das System selber aus.
- Durch den elektronischen Stromkreis ermöglicht das System maximum Flexibilität und feinste Regulierungsmöglichkeiten.

- 1.Kochapparat
- 2.Induzierter Strom
- 3.Magnetisches Feld
- 4.Induktivität
- 5.Elektronischer Stromkreis
- 6.Stromquelle

## Gebrauchsanweisungen ( Abb. 2 )

- 1.Ein/Aus
- 2.Stoptaste
- 3.Schiebetaste
- 4.Kochzone
- 5.Anzeigeneinstellung
- 6.Tasten zur Wahl der Kochzone
- 7.Taste für Kindersperre
- 8.Taste für Programmieruhr
- 9.Funktionstaste zum schnellen Erhitzen
- 10.Dunstabzugshaube Funktionstaste

Es wird empfohlen die Dunstabzugshaube nach dem Kochen noch für 15 Minuten in Betrieb zu lassen, damit der sich verbreitende Geruch entsorgt werden kann.

### Das Einschalten der Dunstabzugshaube;

Sie können die Dunstabzugshaube (10) einschalten, indem ihre Taste drücken und die Leistungsstufe einstellen, indem Sie die Schiebetaste +(3) und -(2) betätigen.

### Ausschalten der Dunstabzugshaube;

Sie können die Dunstabzugshaube (10) einschalten, indem ihre Taste drücken und die Leistungsstufe auf "0" einstellen, indem Sie die Schiebetaste (2) betätigen.

### Installation des Geräts

Alle Arbeiten, die mit dem Installieren des Geräts zusammenhängen (Stromanschluss) müssen von qualifiziertem Personal entsprechend den gültigen Vorschriften durchgeführt werden. Für besondere Anweisungen, siehe den Abschnitt über Installationstechniker.

### Das Ein- und Ausschalten der elektronischen Sensoren

Nach dem Anschließen des Kochfeldes das an Stromversorgungsnet sind die elektronischen Sensoren innerhalb von einer Sekunde betriebsbereit. Wenn das Gerät auf Leistungsstufe "0" eingestellt ist, leuchten alle Anzeigen und alle LEDs für eine Sekunde. Nach dieser einen Sekunde schalten alle Anzeigen und LEDs aus und die automatischen Sensoren geraten in Wartemodus. Um die Sensoren zu aktivieren, berühren Sie die Ein-/Ausschalttaste (1). Die Anzeigen am Kochfeld zeigen stetig auf "0". Wenn die Kochzone sich im heißen Zustand befindet, wird auf dem Anzeigebereich "H" statt "0" angezeigt. Der Punkt am rechten unteren Teil leuchtet ein und aus mit einem Abstand von einer Sekunde, um zu zeigen, dass es in dem Moment kein Kochzone gewählt ist. Nach dem Einschalten bleiben die elektronischen Sensoren für 20 Sekunden aktiv. Wenn es innerhalb dieser Zeit kein Kochzone gewählt oder keine Zeiteinstellung von dem Nutzer gemacht wird, gehen die Sensoren automatisch in den Wartemodus über. Die Berührungssteuerung kann sich nur dann einschalten, wenn sie erkennt, dass nur die EIN/AUS-Taste betätigt wird. Wenn sie eine andere Tastenbetätigung erkennt, bleibt die elektronische Steuerung im Wartezustand. Wenn beim Einschalten die Kindersicherung aktiviert ist, zeigen alle Kochfelder die Buchstabe "L" ( gesperrt ). Wenn die Kochzonen sich im heißen Zustand befinden, werden auf dem Anzeigebereich die Buchstaben "L" und "H" abwechselnd angezeigt. Wenn die elektronischen Sensoren AKTIV sind, können sie an beliebigen Zeitpunkten durch Berühren der Ein/Ausschalttaste AUSGESCHALTET werden. Das gilt auch für Fälle, in denen die Sensoren gesperrt sind (aktivierte Kindersicherung). EIN-/AUSSCHALTSTASTE, die AUSSCHALTSTASTE ist immer vorrangig.

## AUTOMATISCHES AUSSCHALTEN

Wenn von dem Nutzer keine Kochzone oder kein Sensor gewählt wird, während die elektronischen Sensoren sich im AKTIVEN Zustand befinden, schalten sie sich nach 20 Sekunden wieder aus. Wenn eine Kochzone gewählt ist, das sich auf Anzeigeziffer "0" befindet, besteht eine automatische Deaktivierungs- und Ausschaltzeit von jeweils 10 Sekunden. Das EIN- und AUSSCHALTEN von einem der Kochzonen. Stellen Sie den Topf mittig auf die Kochzone. Wenn der Topf nicht richtig aufgesetzt ist, wird die Kochzone nicht aktiviert.



Bei eingeschalteter Steuerung durch Berührung kann die Kochzone durch Drücken der Taste (4) der entsprechenden Zone gewählt werden. Der Anzeigebereich der gewählten Kochzone leuchtet ein (5), während die anderen deaktiviert bleiben. Wenn die Kochzone "heiss" ist leuchten die Zeichen "H" und "0" hintereinander. Um die Einstellungen zu wählen, drücken Sie die PLUS (3) oder die MINUS (2) Taste, dann wird sich die Kochzone aufwärmen. Nachdem das Kochzone gewählt ist, kann man die Einstellung wählen, indem man die PLUS taste (3) gedrückt hält.

Die Leistungsstufe fängt bei 1. an und erhöht sich mit jeder 0,4 Sekunde um einen Wert von 1. Wenn die Leistungsstufe den Wert von erreicht, wird sie sich nicht mehr ändern. Wenn mit der MINUS Taste die Leistungsstufe gewählt ist beträgt der Anfangswert "9" (Maximalwert).

Um die jeweilige Leistungsstufe um einen Wert von "1" pro 0,4 Sekunden zu verringern, halten Sie die Taste gedrückt. Wenn der "Nullwert" erreicht ist wird es keine Änderungen mehr stattfinden. Man kann die Einstellungen nur dann ändern, indem man die die PLUS (3) oder die MINUS (2) Taste noch einmal betätigt.

Das Kochfeld ausschalten

Wählen Sie die Kochzone, das Sie ausschalten möchten indem sie die entsprechende Taste drücken. (4). Der Anzeigebereich der gewählten Zone wird einleuchten (5) und die anderen werden deaktiviert bleiben. Drücken Sie auf die Taste des Kochfeldes (4) und die MINUS-Taste (2) gleichzeitig, somit wird sich die Leistungsstufe auf "0" ändern. Ausserdem kann man die MINUS-Taste dafür benutzen, um die Leistungsstufe auf "0" zu senken. Wenn die Kochzone "heiss" ist werden die Zeichen "H" und "0" hintereinander leuchten.

Ausschalten von allen Kochzonen

Man kann alle Kochzonen mit der EIN-/AUSSCHALTSTASTE jederzeit sofort ausschalten.

Wenn das Gerät sich im Wartemodus befindet, leuchtet auf allen heißen Kochzonen das Zeichen "H". An den anderen Kochzonen wird es nichts angezeigt.





Einstellung der Stromstärke

Man kann die Leistungsstufen von einzelnen Kochzonen in 9 Schritten einstellen. Diese Schritte werden mit einer LED-Anzeiger von sieben Segmenten auf einer Skala von "1" und "9" angezeigt.

Wenn bei der Kochzone, die sich vorne links befindet, die Leistungsstufe "9" gewählt wird, wird die Leistungsstufe nach 30 Minuten um Einiges gesenkt, um Ihre Sicherheit zu gewährleisten. Wenn es eine höhere Leistungsstufe gebraucht wird, wählen Sie die Option "Schnelles Erhitzen" ("P")

### Der Bereich, der abwechselnd genutzt werden kann

Die Alternativen für das Kochfeld sind Folgendes:

1. Um den abwechselnd benutzten Kochbereich als einzelner Bereich zu aktivieren, drücken Sie für die, die sich auf der linken Seite befinden, gleichzeitig auf die Tasten zur Bereichsauswahl (4)  und  oder für die, die sich auf der rechten Seite befinden, gleichzeitig auf die Tasten zur Bereichsauswahl  und  (4).
2. Neben der Leistungsstufenanzeige wird auch die Anzeige für den abwechselnd benutzten Bereich anleuchten. **17**
3. Abhängig von der Kochzone, wo sich der Topf befindet, benutzen Sie die Schiebetasten "+" (2) oder "-" (3) vorne links, um die Leistungsstufe einzustellen.
4. Wenn der Topf von vorne nach hinten oder in umgekehrter Richtung bewegt wird, bestimmt der abwechselnd benutzter Bereich die Lage neu und bewahrt die gleiche Leistungsstufe.

## Funktion des Schnellen Aufwärmens

Um die Funktion des schnellen Aufwärmens zu aktivieren; wählen Sie den Aufwärebereich, indem Sie die Taste zur Bereichsauswahl (4) berühren; wenn Sie die Kontrolltaste (9) berühren, zeigt die Anzeige das Zeichen "P" und die Leistungsstufe steigt auf Maximum. Deaktivieren der Funktion des schnellen Aufwärmens; wählen die den Bereich zum Deaktivieren mit der Taste zur Bereichsauswahl (4). 1a. Um die Funktion des schnellen Aufwärmens zu deaktivieren, drücken Sie auf die Taste "-" (2) und der Kochbereich wird sich danach auf die Leistungsstufe "9" einstellen.

1b. Wenn die Tasten "-" und "+" gleichzeitig gedrückt werden, schaltet sich die Kochzone aus und die Funktion des schnellen Aufwärmens wird selber deaktiviert.

Diese Funktion des schnellen Aufwärmens kann an irgend einem der Kochzonen in Betrieb gehen. Nach 5 Minuten geht die Kochzone in die Leistungsstufe von 9 über.

Die Leistungseinstellung am Gerät läuft auf folgende Weise, die letzte Eingabe ist vorrangig. Es würde bedeuten, dass die vorherige Eingaben an den anderen Kochzonen in notwendigen Fällen automatisch umgestellt werden.

- Wenn die Induktionsplatte sensiert, dass an einem der Kochzonen die Leistungsstufe gemindert werden soll, leuchtet die Anzeige des schon eingestellten Leistungsstufe an dieser Kochzone ein und aus und gibt Ihnen eine Zeit von 3 Sekunden, damit Sie den Wert umstellen können, bevor die Leistungsstufe auf das Minimale reduziert wird.

- Wenn während dieser Zeit eine Umstellung stattgefunden hat, kontrolliert der Leistungsregulator die Einstellungen erneut. Wenn wegen einer neuen Einstellung der Leistungsstufe noch mehr runtersinkt, beginnt die Zeit zum Umstellen erneut.

- Wenn es am Kochfeld keine Umstellung vorgenommen werden soll, stoppt das Ein- und Ausleuchten und die eigentliche Leistungsstufe wird auf dem Bildschirm endgültig angezeigt. Wenn an der Kochzone, an der die Leistungsstufe gemindert wurde, der Zustand sich ändert, wird die automatische Leistungserhöhung nicht aktiviert.

### ANMERKUNG:

**Wenn an einer der Kochzonen im hinteren Bereich (links oder rechts), die Funktion des schnellen Aufwärmens gewählt wird, schaltet sich die Kochzone auf der gleichen Seite im vorderen Bereich automatisch aus (wenn vorher eingeschaltet). In diesem Fall wird die Funktion des schnellen Aufwärmens noch stärker. Aber, wenn an einer der vorderen Kochzonen (links oder rechts) die Funktion des schnellen Aufwärmens gewählt wird, kann an der Kochzone auf der gleichen Seite nur bis auf Leistungsstufe 8 eingestellt werden, da es nicht mehr Energiezufuhr benötigen wird.**

Restwärmeanzeige

Diese Anzeige ist dafür gestaltet, dass es dem Nutzer über potentielle gefährliche Temperaturen im Umfeld der Kochzone auf der Glaskeramikplatte Angaben macht.

Die Temperatur ist nach einem mathematischen Verfahren festgestellt und die Restwärme wird an dem entsprechenden Bildschirm mit 7 Segmenten mit dem Symbol "H" angezeigt.

Das Aufwärmen und das Abkühlen werden abhängig von den unten genannten Faktoren berechnet.

- Die gewählte Einstellung ("0" bis "9")

- Die Zeit des AN oder AUSSEINS

Nachdem die Kochzone ausgeschaltet ist, wird die Temperatur der gewählten Kochzone mit dem Symbol "H" angezeigt, bis die Temperatur auf eine mathematisch nicht kritische Stufe gesunken ist. (<60°C).

### Automatisches Ausschalten (Einschränkung der Betriebszeit).

Jeder aktivierten Kochzone wird eine maximale Betriebszeit zugewiesen. Die maximale Betriebszeit hängt von der gewählten Kochzone ab. Wenn die maximale Betriebszeit abgelaufen ist, schaltet sich die Kochzone selber aus.

Jede Umstellung an der schon eingestellten Kochzone (Umstellen der Leistungsstufe, usw.) bringt die Restzeitanzeige auf den Anfangspunkt. Die Zeiteinstellungen sind den Betriebszeiteinschränkungen bei der höchsten Leistungsstufe vorrangig.

Sicherung gegen versehentliches Einschalten

- Wenn die elektronische Steuerung sensiert, dass ein Sensor für ungefähr 10 Sekunden gedrückt wird, schaltet sie sich selber aus. Die elektronische Steuerung sendet dem Nutzer ein lautes Signal, damit er den aus Versehen auf die Kochzone gestellten Kochapparat wegnimmt. Der Bildschirm zeigt die Fehlercode "ER 03"

Wenn das Problem länger als 10 Sekunden dauert, wird die Code "ER 03" angezeigt, solange die elektronische Steuerung es sensiert. Wenn die Kochzone sich im "heissen" Zustand befindet, wird auf dem Bildschirm, der mit der Problemmeldung geändert wurde, das Symbol "H" angezeigt.

- Wenn es innerhalb von 20 Sekunden keine Kochzone aktiviert wird, nachdem das Gerät durch die Einschalttaste in Betrieb geraten ist, gerät die Steuerung aus dem eingeschalteten Zustand in den Wartungsmodus Zustand über.

- Wenn die Steuerung eingeschaltet ist, hat sie Vorrang gegenüber den Ein- und Aus Schalttasten und all den anderen Sensoren, sodass die Steuerung jederzeit deaktiviert werden kann, auch wenn mehrere Sensoren gleichzeitig und/oder ununterbrochen aktiviert sind.


- Wenn im Wartemodus, wird es kein Warnungssignal über versehentlichen Aktivität gegeben. Aber, damit die Steuerung erneut in Betrieb gehen kann, muss sie sensieren, dass alle Sensoren deaktiviert sind.

## Bedienung der Kindersicherung

- Um unerwünschte Nutzungen zu vermeiden, können Sie die Steuerungen verriegeln. (z.B. damit die Kinder die Kochzonen aus versehen nicht aktivieren).

- Wenn die Steuerungen gesperrt sind gehen alle Steuerungstasten ausser der Ausschalttaste ausser Betrieb.

### Um die Steuerungen zu sperren

Drücken Sie auf die Sperrtaste für Kinder (7)  für 3 Sekunden. Die Anzeige über dem Schlüsselsymbol als Kindersperre wird einleuchten und die Uhranzeige zeigt das Symbol "Lo".

### Um die Steuerungssperre aufzuheben



Drücken Sie auf den Sensor der Tastensperre und halten Sie sie gedrückt für eine Weile.

Wenn der Induktionsherd sich im Sperrmodus befindet, werden alle Steuerungstaste ausser der Ausschalttaste ausser Betrieb gelassen. Bei einem Notfall können Sie dadurch jederzeit das Kochfeld ausschalten, jedoch sollten Sie bei dem nächsten Kochvorgang die Sperre aufheben.

## Programmieruhr (nach eigenem Wunsch)

Sie können die Programmieruhr auf zwei verschiedene Weisen benutzen:

- Sie können sie lediglich als Minutenuhr benutzen. In diesem Fall wird keine Kochzone ausgeschaltet, wenn die Zeit abgelaufen ist.

- Sie können die Programmieruhr so aktivieren, dass die Kochzone ausgeschaltet ist, wenn die Zeit abgelaufen ist.

- Sie können die Programmieruhr bis auf 99 Minuten einstellen.

Benutzen der Programmieruhr lediglich als Minutenuhr.

Wenn Sie keine Kochzone gewählt haben,

1. Stellen Sie sicher, dass mindestens eine Kochzone des Induktionsherds eingeschaltet ist.

Anmerkung: Sie können die Minutenuhr benutzen auch wenn Sie keine Kochzone gewählt haben.

2. Berühren Sie die Taste der Minutenuhr (8). Die Uhranzeige wird mit dem Symbol "10" einleuchten und auf dem Bildschirm als "10" angezeigt.

3. Stellen Sie die Minutenuhr ein, indem Sie die Sensoren "-" und "+" berühren.

Hinweis: Um die Zeit um eine Minute zu mindern oder erhöhen, berühren Sie die "-" und "+" Tasten jeweils einmal.

Um um 10 Minuten zu mindern oder erhöhen, berühren Sie die "-" und "+" Tasten der Minutenuhr und halten Sie die

Tasten berührt. Wenn man die "-" und "+" Tasten berührt, geht die Minutenuhr ausser Betrieb und ihre Anzeige schaltet sich aus.

4. Wenn die Minutenuhr eingestellt ist, beginnt sofort der Countdown. Auf dem Bildschirm wird die Restdauer angezeigt.

5. Der Warnsignal tönt für 30 Sekunden und wenn die Zeit abgelaufen ist, schaltet sich der Minutenzeiger aus.

Einstellen der Programmieruhr, indem eine oder mehrere Kochzonen ausgeschaltet sind.

Wenn die Programmieruhr für eine bestimmte Kochzone eingestellt ist:

1. Berühren Sie die Taste (4) zum Wählen der jeweiligen Kochzone.
2. Berühren Sie die Taste der Programmieruhr (8), wenn der Anzeiger anfängt zu blinken, können Sie die Programmieruhr einstellen.
3. Sie können die Programmieruhr auf einer Skala von 1 bis 99 Minuten einstellen indem Sie "+" oder "-" Tasten berühren.

Hinweis: Um die Zeit um 1 Minute mindern oder zu erhöhen, berühren Sie die "-" oder "+" Tasten der Programmieruhr einmal. Um um 10 Minuten zu mindern oder erhöhen, berühren Sie die "-" und "+" Tasten der programmieruhr und halten Sie die Tasten weiterhin berührt.

Wenn die "-" und "+" Tasten gleichzeitig berührt werden, geht die programmieruhr ausser Betrieb und die Dauerzeiger schaltet sich aus.

4. Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt sofort der Countdown. Auf dem Bildschirm wird die Restdauer angezeigt und das Symbol der Programmieruhr blinkt für 5 Sekunden.

ANMERKUNG: Der rote Punkt neben dem Anzeiger der Leistungsstufe blinkt, inden er angibt dass die Kochzone gewählt wurde.

5. Wenn die Kochdauer abgelaufen ist, schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch aus. Die anderen Kochzonen bleiben weiterhin aktiv.

6. Wenn die Programmieruhr gleichzeitig als Minutenuhr und als Ausschalter für die Kochzonen benutzt wird, zeigt der Bildschirm als erstes die Restdauer der Minutenuhr. Wenn Sie die Reguliertaste der Kochzone berühren, können Sie die Restdauer der Ausschaltuhr sehen.

### **DIE KOCHTÖPFE (Abb. 3)**

- Ein Topf mit elektromagnetischen Eigenschaften kann ein geeigneter Topf für das Kochen auf einem Induktionsherd sein.
- Bevorzugen Sie Töpfe, von denen angegeben wird, dass sie geeignet für einen Induktionsherd sind.
- Töpfe mit Deckel und einem dicken Boden.
- Ein Topf mit dem gleichen Durchmesser wie die Kochzonen, ermöglicht, dass die Leistung auf einer maximalen Ebene durchgeführt wird.
- Ein kleinerer Topf mindert die Leistungsstärke, verursacht jedoch keine Energieverlust.
- Es wird keineswegs empfohlen, Töpfe zu benutzen deren Durchmesser kleiner als 14 cm sind.
- Mehrschichtige ferromagnetische Töpfe aus nicht nichtrostendem Stahl mit nichtrostendem Boden sind geeignet für das Kochen mit Induktion.
- Töpfe aus Gusseisen, bevorzugt mit emailliertem Boden, um das Kratzen der Glaskeramik - Oberfläche zu vermeiden.
- Es wird nicht empfohlen, Töpfe aus Glas, Keramik, Erde, Aluminium, Kupfer oder nichtmagnetische Töpfe aus nichtrostendem Material zu benutzen.

### **Pflege (Abb.4)**

Damit der Induktionsherd nicht beschädigt wird, entfernen Sie Aluminiumfolienteile, verschüttete Essensreste, gespritzte Öle, Zuckerflecken und andere Lebensmittelreste mit hohem Zuckeranteil sofort mit Hilfe eines Schabers. Reinigen Sie danach die Oberfläche mit einem Tuch oder einem anderen geeigneten Produkt, spülen Sie sie mit Wasser ab und trocknen Sie sie mit einem sauberen Tuch. Es sollten in keinem Fall Schwämme oder Tücher mit rauen Oberflächen benutzt werden. Benutzen Sie keine aggressiven u d chemischen Putzmittel wie Ofensprays oder Fleckentferner.

Ölfilter: Um Brandgefahr zu vermeiden, reinigen Sie die Ölfilter gründlich einmal im Monat und wenn auf dem Oberflächenbildschirm diesbezüglich eine Warnung angezeigt wird. Nehmen Sie die Filter aus und reinigen Sie diese mit heissem Wasser und Putzmittel. Wenn Sie einen Geschirrspüler benutzen, stellen Sie die Filter senkrecht hinein, um das Kleben von Essenszeiten zu vermeiden. Benutzen Sie kein Poliermittel, um zu reinigen.

Aktive Kohlefilter: Tauschen Sie alle 3 Monate aus.

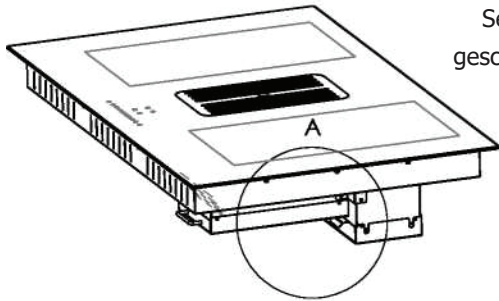
Wichtig: Wenn die Dunstabzugshaube mehr als zweimal am Tag benutzt wird, reinigen/ tauschen Sie die Filter öfter aus. Benutzen Sie immer die originellen Filter, die von dem Hersteller produziert worden sind.



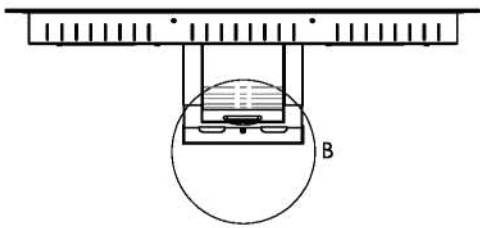
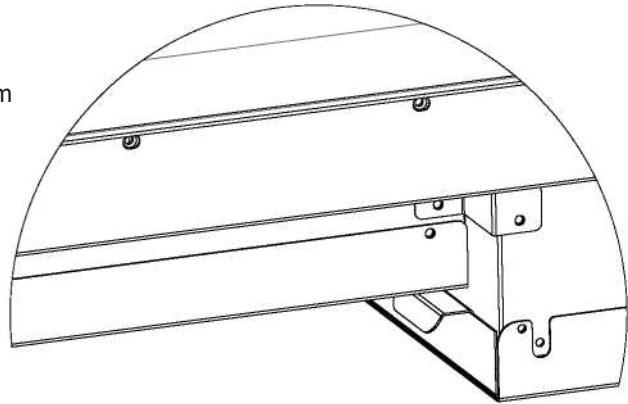
## Verwendung von Kohlefiltern ;

Ihr Gerä t wird mit einem Kohlefilter geliefert.

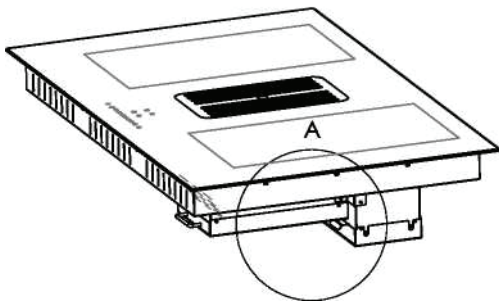
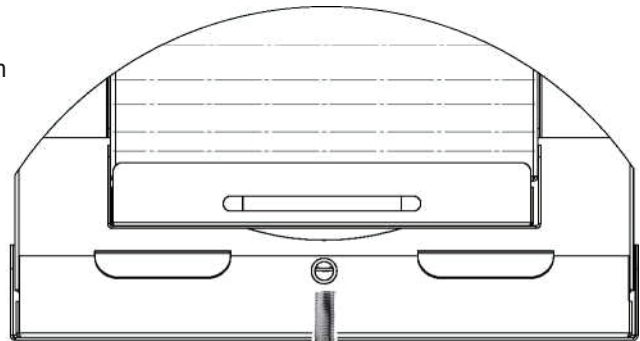
Sie sollten Ihren Kohlefilter regelmäßig reinigen. Die Dunstabzugshaube muß gründlich gereinigt werden, ohne dabei zu vergessen, die Dunstabzugsfilter zu desinfizieren oder zu ersetzen. Reinigen Sie die Außenseite der Dunstabzugshaube mit einem weichen, in warmem Seifenwasser getränkten Tuch und nehmen Sie die Innenseite auseinander und weichen Sie sie mindestens einige Stunden in warmem Seifenwasser ein. Für ein perfektes Aussehen mit einem Mikrofasertuch abreiben



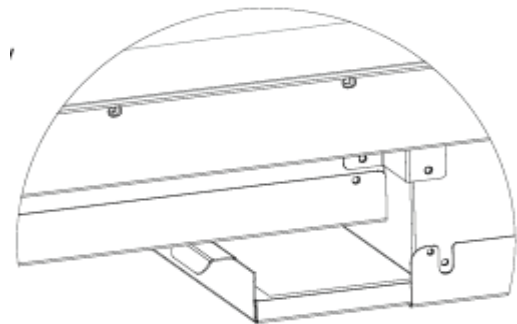
Seitenansicht in geschlossener Form



Vorderansicht in geschlossener Form



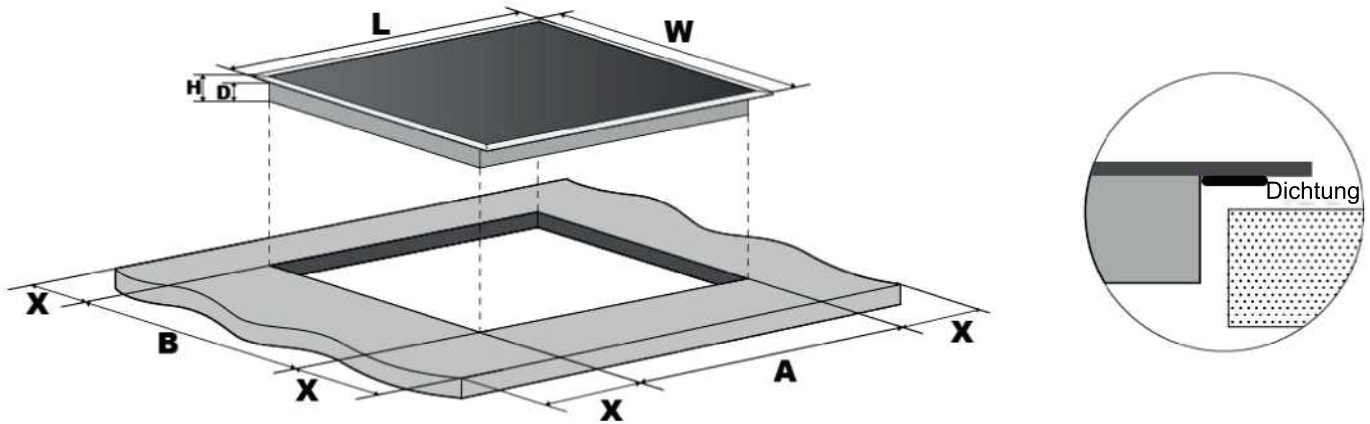
Seitenansicht in offener Form



# Installation


## Auswahl der Einbauausrüstung

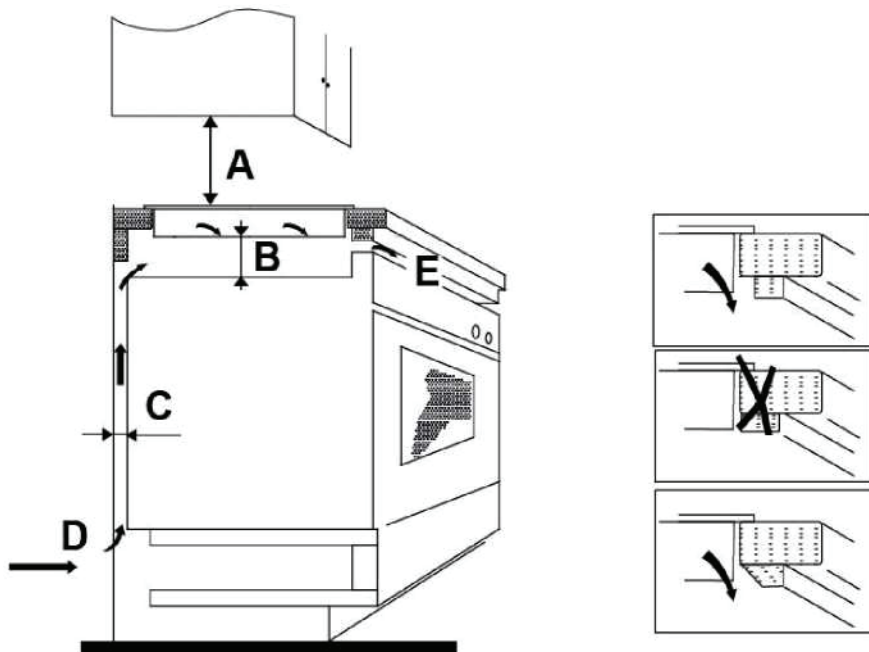
Schneiden Sie das Teilstück mit den in der Zeichnung unten angegebenen Maßen aus der Arbeitsplatte aus. Lassen Sie um den Ausschnitt herum einen Freiraum von mindestens 5 cm für die Handhabung und den Einbau. Achten Sie darauf, dass die Dicke der Arbeitsplatte mindestens 30 mm beträgt. Wählen Sie eine hitzebeständige Arbeitsplatte, um weitere Verformungen durch die vom Kochfeld ausgehende Hitze zu vermeiden. Installieren Sie das Gerät wie unten gezeigt:



(L) (mm)	(W) (mm)	(H) (mm)	(T) (mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
770	520	240	235	750	495	50 mini

Achten Sie darauf, dass das Induktionskochfeld immer in einem gut belüfteten Raum verwendet wird und dass die Luftein- und -auslässe nicht blockiert sind. Vergewissern Sie sich, dass das Induktionskochfeld in einwandfreiem Zustand ist. Wie unten dargestellt:

 Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und dem Schrank über dem Kochfeld muss mindestens 760 mm betragen.



A(mm)	B(mm)	C (mm)	D	E
760	235	20 minimum	Lufteinlass	Luftauslass 5mm

## Vor dem Einbau des Kochfeldes muss Folgendes sichergestellt werden

- Die Arbeitsplatte muss eben und stabil sein, und es dürfen keine Konstruktionsteile die vorgegebenen Abstände beeinträchtigen.
- Die Arbeitsplatte muss aus hitzebeständigem Material hergestellt sein.
- Wenn das Kochfeld über einem Backofen installiert werden soll, muss der Backofen über ein eingebautes Kühlgebläse verfügen.
- Die Installation muss allen Genehmigungsanforderungen und geltenden Normen und Vorschriften entsprechen.
- Ein geeigneter Trennschalter zur vollständigen Trennung von der Hauptstromversorgung muss hinzugefügt und in der festen Elektroinstallation gemäß den örtlichen Verkabelungsregeln und -vorschriften installiert werden.
- Dieser Trennschalter muss von einem zugelassenen Typ sein und einen Luftspalt von 3 mm an allen Polen aufweisen (oder an allen aktiven [Phasen-]Leitern, wenn die örtlichen Installationsvorschriften diesen Typ zulassen).
- Dieser Trennschalter muss für den Kunden beim Einbau des Kochfeldes leicht zugänglich sein.
- Bei Zweifeln über die Installation die örtlichen Bauaufsichtsbehörden und Vorschriften konsultieren
- Verwenden Sie hitzebeständige, leicht zu reinigende Oberflächen (z B. Keramikfliesen) für die Wandflächen rund um das Kochfeld.

## Nach dem Einbau des Kochfeldes muss Folgendes sichergestellt werden

- Das Netzkabel darf nicht durch Schranktüren oder Schubladen zugänglich sein.
- Stellen Sie sicher, dass ein ausreichender Luftstrom von der Außenseite des Schanks zur Unterseite des Kochfelds vorhanden ist.
- Wenn das Kochfeld auf einer Schublade oder einem Schrank installiert wird, muss eine Wärmeschutzbarriere unter dem Kochfeldsockel angebracht werden.
- Der Trennschalterschlüssel ist für den Benutzer leicht zugänglich.

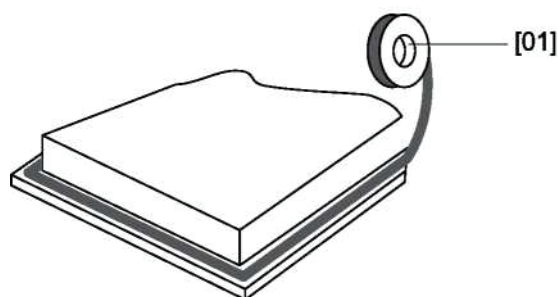
## Vor dem Anbringen der Befestigungswinkel

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, weiche Unterlage (verwenden Sie die Verpackung). Üben Sie keine Kraft auf die aus dem Kochfeld herausragenden Steuertasten aus.

## Bei der Montage der Befestigungswinkel

- Das Gerät muss auf eine stabile, weiche Unterlage gestellt werden (verwenden Sie die Verpackung). Üben Sie keine Kraft auf die Steuertasten aus, die aus dem Kochfeld herausragen

Abb.1



01



[04] x1

- Verlängern Sie die angegebene Abdichtung entlang der unteren Kanten des Kochfeldes und achten Sie darauf, dass sich die Enden überlappen.

Abb.2

02

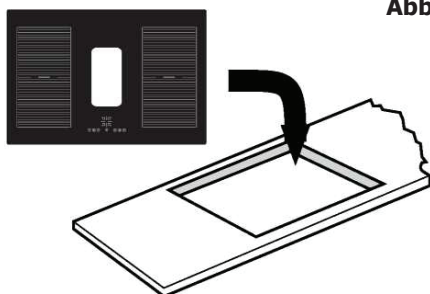


Abb.3

Verwenden Sie keinen Klebstoff, um das Kochfeld auf der Arbeitsplatte zu befestigen. Abb.3

Nach dem Einbau der Abdichtung setzen Sie das Kochfeld in die Aussparung in der Arbeitsplatte ein. Drücken Sie das Kochfeld leicht nach unten, um es in der Arbeitsplatte zu positionieren, und bringen Sie die Abdichtung an der Außenkante ordnungsgemäß an (Abbildung 3).

## WARNUNG

1. Dieses Induktionskochfeld muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden. Unser professionelles Team steht Ihnen zur Verfügung. Bitte führen Sie dieses Verfahren niemals selbst durch.
2. Dieses Kochfeld darf nicht direkt über einem Geschirrspüler, Kühlschrank, Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert werden, da Feuchtigkeit die elektronischen Bauteile des Kochfeldes beschädigen kann.
3. Dieses Induktionskochfeld muss so installiert werden, dass eine sichere und gleichmäßige Wärmeverteilung gewährleistet ist.
4. Die Induktionsheizzone an der Wand und die Arbeitsplatte müssen hitzebeständig sein.
5. Um Beschädigungen zu vermeiden, müssen die Sandwichschicht und der Klebstoff hitzebeständig sein.

### Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz



Dieses Kochfeld darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person an das Stromnetz angeschlossen werden.

Überprüfen Sie Folgendes, bevor Sie das Kochfeld an das Stromnetz anschließen:

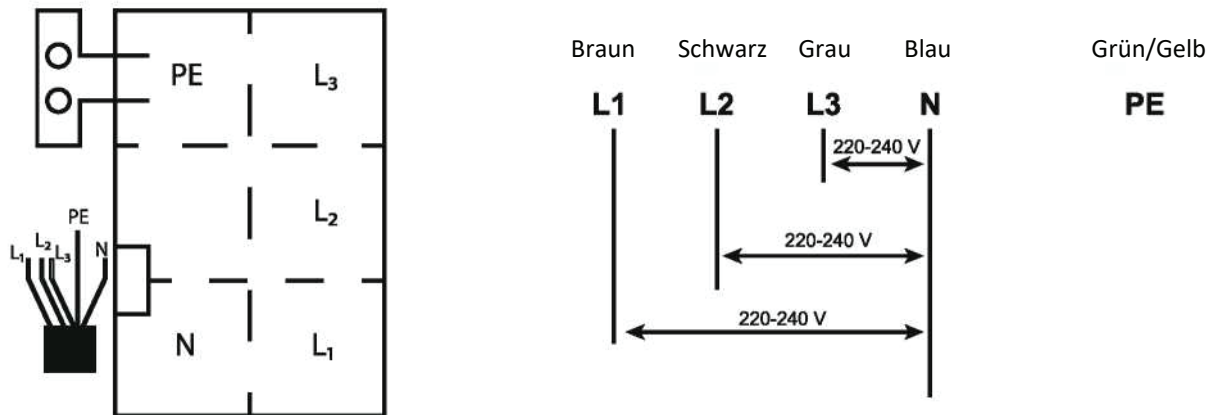
1. Das Stromnetz im Haus ist für den Stromverbrauch des Kochfeldes geeignet.
2. Die Spannung entspricht dem auf dem Typenschild angegebenen Wert.
3. Die Abschnitte des Stromversorgungskabels können der auf dem Nennwertschild angegebenen Belastung standhalten.

Verwenden Sie keine Adapter, Reduzierstücke oder Zubehörteile, um das Kochfeld an das Stromnetz anzuschließen, da dies zu Überhitzung und Feuer führen kann.

Das Stromversorgungskabel darf keine heißen Teile berühren und muss so verlegt werden, dass seine Temperatur an keiner Stelle 75 °C überschreitet.



Lassen Sie von einem Elektriker prüfen, ob die Hausinstallation ohne Änderungen geeignet ist. Das Kabel darf nur von einer Elektrofachkraft ausgetauscht werden.



- Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, darf dies nur von dem für den Kundendienst zuständigen Unternehmen mit speziellerer Ausrüstung durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.
- Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wird, muss ein omnipolarer Schutzschalter mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten installiert werden.
- Der Installateur muss sich vergewissern, dass der elektrische Anschluss korrekt und entsprechend den Sicherheitsvorschriften ausgeführt wird.
- Das Kabel darf nicht verdreht oder eingeklemmt werden.
- Das Kabel muss regelmäßig überprüft und darf nur von autorisierten Technikern ausgetauscht werden.





**Technische Angaben zum Produkt**  
Rechtsverordnung (EU) Nr. 65/2014

**Name des Zulieferers: HAFELE**

**Model: OPUS+ 533.09.746**

AEChood	Jährlicher Energieverbrauch	47.2	KWh/a
EEIClass	Energie-Effizienzklasse	A	
FDEhood	Strömungsdynamische Effizienz	29.6	%
FDEClass	Flüssigkeitsdynamische Effizienzklasse	A	
Lehood	Beleuchtungseffizienz	K.A.	lux/W
LEClass	Beleuchtungs-Effizienzklasse	K.A.	
GFEhood	Effizienz der Ölfilterung	54.3	%
GFEClass	Effizienzklasse der Ölfilterung	F	
Qmin	Luftstrom bei Mindestgeschwindigkeit	186	m <sup>3</sup> /h
Qmax	Luftstrom bei maximaler Geschwindigkeit	568	m <sup>3</sup> /h
Q boost	Luftstrom bei erhöhter Geschwindigkeit	643	m <sup>3</sup> /h
dB(A) min	Akustischer A-bewerteter Schalldruckpegel, bei Mindestgeschwindigkeit	49	dB
dB(A) max	Akustischer A-bewerteter Schalldruckpegel, bei Höchstgeschwindigkeit	69	dB
dB(A) (boost)	Akustischer A-bewerteter Schalldruckpegel bei erhöhter Geschwindigkeit	72	dB
Po	Stromverbrauch im OFF-Modus	0.45	W
Ps	Stromverbrauch im Standby-Modus	-	W

Marke	<b>HAFELE</b>			
Model:	Opus Plus 533.09.746			
Herdtypen	Induktionsherd			
Anzahl der Kochfelder und/oder -bereiche	4			
Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochfelder, Strahlungskochzonen, Hartplatten)	Induktionskochfelder			
Bei kreisförmigen Kochfeldern oder -flächen: Durchmesser der Nutzfläche, aufgerundet auf die nächsten 5 mm pro elektrisch beheiztes Kochfeld	Links vorne			cm
	Links hinten			
	Rechts vorne			
	Rechts hinten			
Bei kreisförmigen Kochfeldern oder -flächen: Durchmesser der Nutzfläche, aufgerundet auf die nächsten 5 mm pro elektrisch beheiztes Kochfeld	Links vorne	L	20,0x21,0	cm
	Links hinten		20,0x21,0	
	Rechts vorne	W	20,0x21,0	
	Rechts hinten		20,0x21,0	
Energieverbrauch pro berechnetes Kochfeld oder Fläche pro kg	Links vorne	EC Induktionskochen	182.7	Wh/kg
	Links hinten		182.9	
	Rechts vorne		183.5	
	Rechts hinten		184.2	
Berechneter Energieverbrauch pro kg für das Kochfeld		EC Induktionsherd	183.3	Wh/kg
Um die Einhaltung der Ökodesign-Anforderungen zu ermitteln, werden die Messmethoden und Berechnungen der folgenden EN 60350-2-Normen verwendet				



**ENTSORGUNG: Dieses Produkt darf nicht über den unsortierten Hausmüll entsorgt werden. Solche Abfälle müssen getrennt gesammelt und sortiert werden.**

Dieses Gerät ist gemäß der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Wenn dieses Gerät nicht ordnungsgemäß entsorgt wird, kann dies negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit haben. Sie können diese Auswirkungen verhindern, indem Sie das Gerät ordnungsgemäß entsorgen.

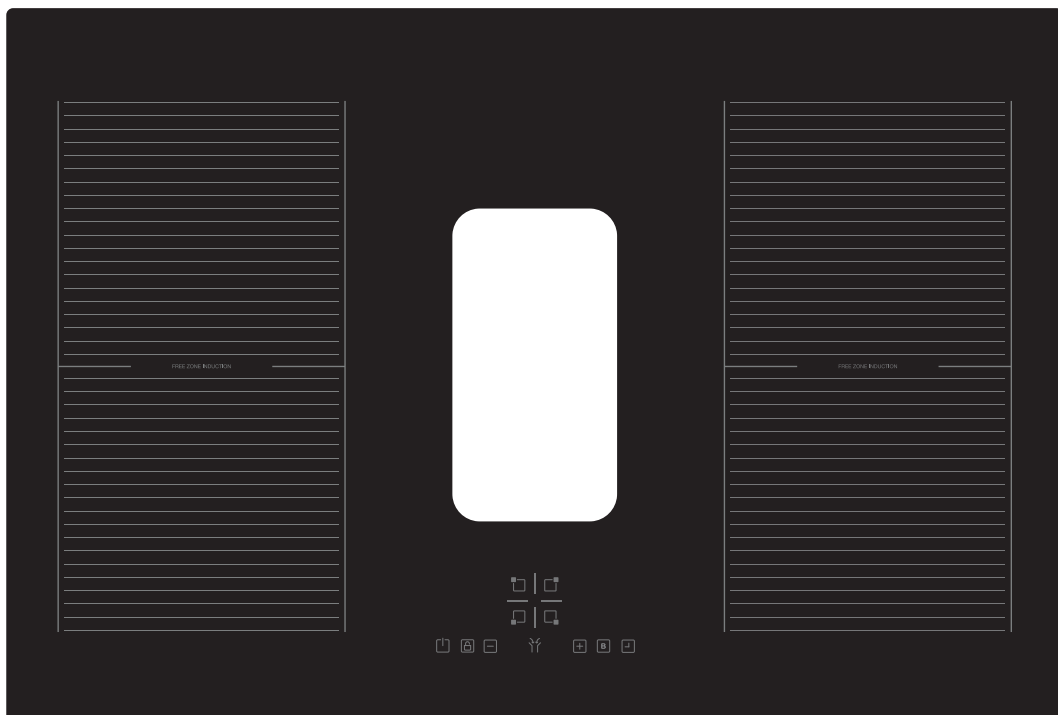
Das Symbol auf dem Gerät weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall behandelt werden kann. Es muss zu Sammelstellen für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten gebracht werden.

Dieses Gerät muss fachgerecht entsorgt werden. Weitere Informationen über die Behandlung, die Wiederverwertung und das Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung, dem Hausmüllentsorgungsdienst oder dem Unternehmen, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

Weitere Informationen über die Handhabung, die Wiederverwertung und das Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei Ihrer Stadtverwaltung, dem Hausmüllentsorgungsdienst oder dem Unternehmen, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

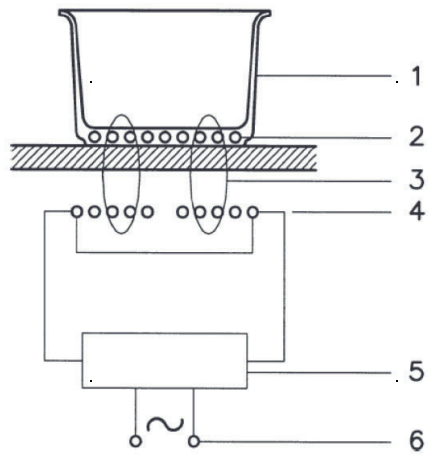
# HÄFELE

## DOWN AIR INDUCTION HOB Instruction Manual / Installation Manual

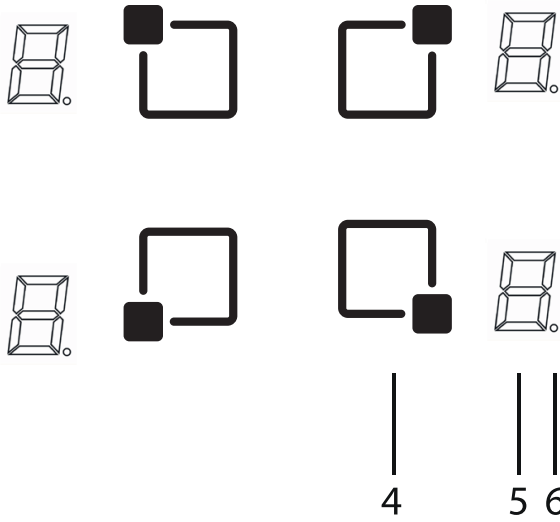


# OPUS PLUS 533.09.746

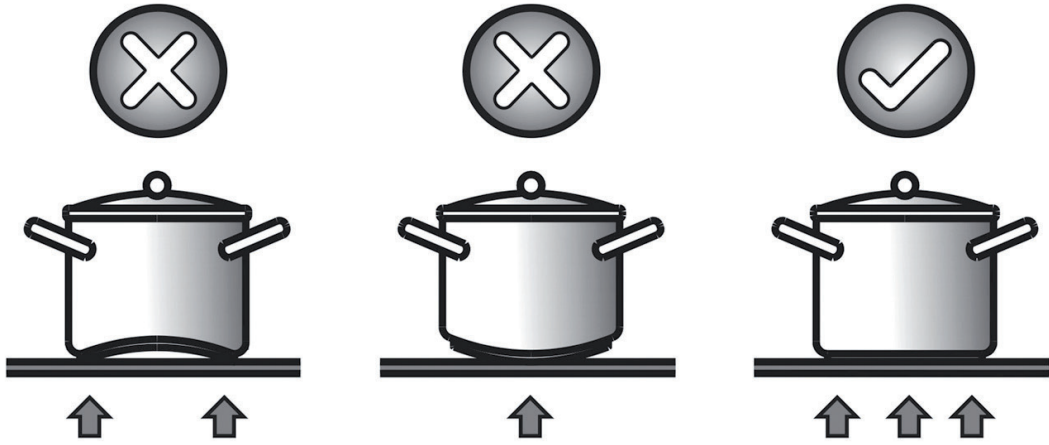
1



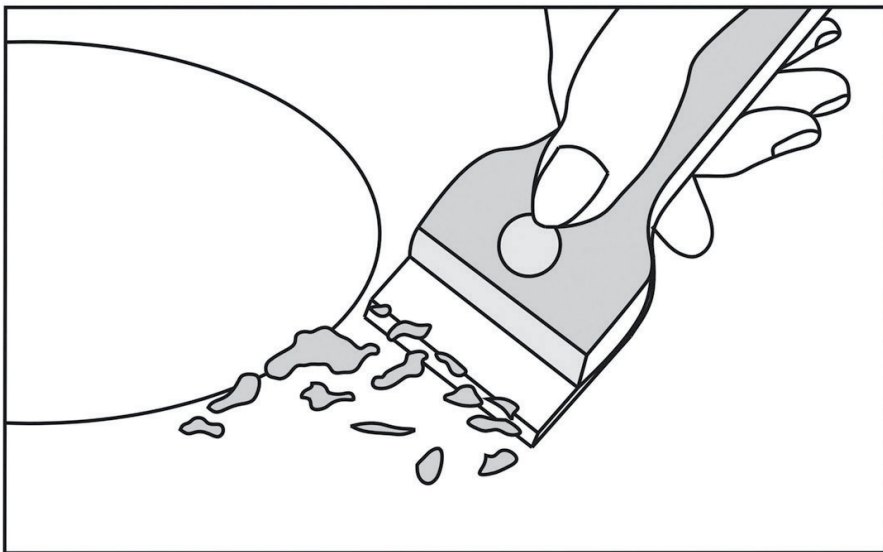
2



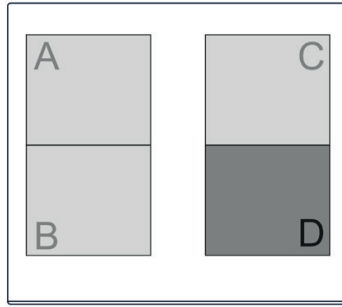
3



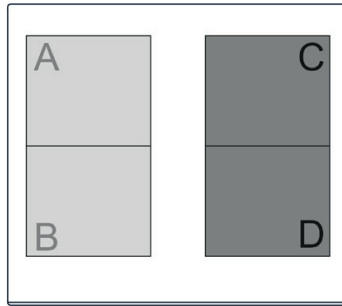
4



7-a



7-b



**THIS APPLIANCE IS CONCEIVED FOR DOMESTIC USE ONLY. THE MANUFACTURER SHALL NOT IN ANY WAY BE HELD RESPONSIBLE FOR WHATEVER INJURIES OR DAMAGES ARE CAUSED BY INCORRECT INSTALLATION OR BY UNSUITABLE, WRONG OR ABSURD USE.**

The manufacturer declares that this product meets all the essential requirements for low voltage electrical material set out in European directive 2014/35/EU and for electromagnetic compatibility as required by European directive 2014/30/EU.

#### PRECAUTIONS

- When the hob is in use keep all magnetizable objects away (credit cards, floppy disks, calculators and so on).
- Do not use any aluminium foil or place any foodstuffs wrapped in aluminium foil directly on the hob - do not place any metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the hob surface as they will heat up.
- When cooking in a non-stick pan without seasoning, do not exceed "1-2 minutes" pre-heating time.
- When cooking food that may easily stick, start at a low power output level and then slowly increase while regularly stirring.
- After cooking is finished, switch off using the control provided (turn down to "0"), and do not rely on the pan sensor.
- If the surface of the hob is damaged, immediately disconnect the appliance from the mains to prevent the possibility of electric shock.
- Never use a steam cleaner to clean the hob.
- The appliance and accessible parts may be hot during operation.
- Take care to avoid touching the heating

This appliance is not intended to be used via an external timer or a remote control system. The manufacturers decline any responsibility in the event of non-compliance with what is described above and the accident prevention norms not being respected and followed.

The producer is not responsible for any failure to observe the instructions given in this manual and current safety regulations for the correct use of the equipment. Reserves the right, to make any modifications to the equipment or this manual without prior notice.

- Children less than 8 years of age should be kept at a safe distance unless continuously supervised.
- This appliance may be used by children aged 8 or over and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, if they are supervised and have received suitable instructions on safe use of the appliance and understand the dangers involved. Children must not play with the appliance. User maintenance and cleaning should not be carried out by children except under constant supervision.
- Cooking with grease or oil may be dangerous and cause a fire if left unattended. NEVER try to extinguish a fire with water. Rather, disconnect the appliance and then cover the flames with a cover or sheet, for example.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.
- Fire hazard: do not store elements on cooking surfaces.
- Only counter top protectors designed for use with the cooking appliance and listed in the manufacturer's instructions should be used as suitable protection for the counter top incorporated in the appliance. Use of unsuitable protectors may cause accidents.
- WARNING: Accessible parts will become hot when in use. To avoid burns and scalds children should be kept away. Insert in the fixed wiring a mean for disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection under overvoltage category III conditions, in accordance with the wiring rules. The Plug or omnipolar switch must be easily reached on the installed equipment. Contact our official distributor should you require technical assistance or additional information on our products.

**To avoid all risk if the power cable becomes damaged, it must only be replaced by the manufacturer, by an authorised service centre, or by a qualified electrician.**

#### OPERATING PRINCIPLE (Fig.1)

It exploits the electromagnetic properties of most cooking vessels. The coil (inductor) which produces the electromagnetic field is operated and controlled by the electronic circuit. The heat is transmitted to food by the cooking vessel itself. The cooking process takes place as described below. loss of heat is minimum (high efficiency)

- the system stops automatically when the vessel is removed or
- even just lifted from the hob

the electronic circuit guarantees maximum flexibility and fine - adjustments.

1. Vessel
2. Induced current
3. Magnetic field
4. Inductor
5. Electronic circuit
6. Power supply

#### User's Instructions (Fig. 2)

1. ON/OFF
2. Minus -
3. Plus +
4. Cooking zone
5. Setting level display
6. Zone selection lights
7. Child lock function key
8. Timer function key
9. Booster function key
10. Hood key

It is advisable to let the appliance work for 15 minutes after the cooking of the food in order to remove completely the fumes.

#### Activating hood;

You can activate the hood by pressing the hood key (10) then adjust the hood power level by pressing + (3) and - (2) key.

#### Deactivating hood;

You can deactivate the hood by pressing the hood key (10) then adjust the hood power level "0" by pressing - (2) key.

#### Installation

All operations relative to installation (electric connection) should be carried out by skilled personnel in conformity with the rules in force. As for the specific instructions see part pertaining to installer.

#### Switching the Touch Control ON/OFF

After mains voltage is applied the control initializes for approx. 1 second before it is ready for operation.

After a reset all displays and LEDs glow for approx. 1 second. When this time is over all displays and LEDs extinguish and the control is in the stand-by mode.

Press the ON/OFF (1) button to switch the touch control on.

The cooking zone displays Show a static "0".

If a cooking zone is in the "hot" status, the display shows a static "H" instead of "0". The bottom right dot is blinking in 1 second intervals on all cooking zone displays to indicate that no cooking zone is selected at the moment.

After switching-ON the electronic control remains activated for 20 seconds. If no cooking zone or timer selection follows within this period of time, the electronic control automatically switches back into the stand-by-mode. The control can only be switched-ON if it identifies the ON/OFF key alone being operated. Should it recognize key activation other than that, the control remains in the stand-by-mode.

If the Child safety feature is active when switching on, all cooking zones show "L" (LOCKED). if the cooking zones are in a "hot" status, the display shows "L" and "H" in alternation. When the Touch Control is ON it can be switched- OFF at any time by operating the ON/OFF key. This is also valid if the control has been locked (activated Child safety feature).

The ON/OFF key has always priority in the switch-OFF function.

#### Automatic switch-OFF

When the control is ON it automatically switches-OFF after 20seconds if no cooking zone or select key has been operated within this period of time. If case of a cooking zone selection, the automatic switch-OFF time is composed of 10 seconds deselection time for a cooking zone setting "0" at and 10 seconds switch-OFF time.

## Switching a cooking zone ON and OFF

First place the pan in the chosen cooking zone. If the pan is not present the system cannot be switched on the correspondent zone.



If the touch control is switched on, the cooking zone can be selected by pressing the button (4) of the corresponding zone.

The display (5) of the zone selected lights up, while the remaining displays are dimmed. If the cooking zone is "hot", "H" and "0" are alternately displayed.

Press the PLUS (3) or MINUS (2) button to select a setting and the zone will begin to heat up.

Once the cooking zone has been selected, the setting can be selected by keeping the PLUS (3) button pressed down. The setting begins at level 1 and increases by 1 level every 0.4 seconds. When setting "9" is reached, the setting will not be changed further.

If the setting level has been selected using the MINUS (2) button, the start level is "9" (maximum level). Keep the button pressed down to lower the active level by 1 every 0.4 seconds. When setting "0" is reached, there will be no further setting changed. The setting can only be changed by pressing the MINUS (2) or PLUS (3) button again.

### Switching a cooking zone off

Select the zone to be switched off using the corresponding button (4). The display (5) of the zone selected lights up, while the remaining displays are dimmed. Press the Cooking zone (4) and MINUS (2) buttons at the same time and the setting level of the zone is changed to 0. Alternatively, the MINUS button (2) can be used to reduce the setting level to 0.

If a cooking zone is "hot", "H" and "0" will be alternately displayed.

### Switching-OFF all cooking zones





Immediate switching-OFF of all cooking zones can be achieved anytime by means of the ON/OFF key. In the standby-mode an "H" appears on all cooking zones which are "hot". All other cooking zone displays are not illuminated.


### Wattage settings

The output of the cooking zones can be set in 9 steps which are indicated by the figures "1" thru "9" by means of LED seven-segment-displays.

In the cooking zone located on the front left, when selecting the power level 9 and after 30 minutes operating, the power will decrease slightly for safety reasons. In case more power is required, select the boost level ("P")

### Flexible Area

1. To activate flexible area as a single big zone, press the zone selected key (4)  and  at the same time for the left group or press the zone selected key (4) at the same  and  time for the right group.

2. The flexible zone indicator next to the power level indicator will be light up. 

3. According to the heating zone where the pan is placed, adjust heat setting by touching the front left zone "+" (3) or "-" (2) regulating control key.

4. If the pot is moved from the front to rear part (or viceversa), the flexible area detects automatically the new position, keeping the same power.

### Boost function

Activated the boost function; select the heating zone by touching the zone select key (4); touching the boost control key (9), the zone indicator show "P." and the power reach Max.

Cancel the Boost function; touching the relevant zone select key (4) that you wish to cancel. 1a. Touching the "-" key (2) 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 boost function can work in any cooking zone. The cooking zone returns to level 9 after 5 minutes.

The power management is based on the principle that the last entry is requested by the induction as top priority. That means that previous actions and settings also made for the other cooking zones are reversed automatically, if necessary.

-If induction identifies the necessity of reducing power at a cooking zone, the selected cooking stage flashes on that cooking zone providing a correction period of 3 sec before the power is reduced automatically to a minimum cooking stage.

-If the setting is adjusted within the correction period, the power management checks the settings again. Should a new setting lead to further power reduction, the correction period starts again.

-If no automatic correction needs being made to the cooking zone setting, the flashing stops immediately and the original value remains as a steady display indication. Should the situation change again on the power reduced cooking zone, no automatic power increase is effected.

### NOTE:

**When selecting the Booster function on any of the rear areas (left or right), the front area located on the same side will automatically switch off (if it was already switched on) in order to focus all the power on the rear area. This allows you to benefit from an extra powerful Booster.**

**However, when selecting the Booster function on any of the front areas (left or right), the rear area located on the same side may be operated up to power level 8, as it will not require as much energy input.**

### Residual heat indicator

It is meant to indicate to the user that the glass ceramic has a dangerous touch temperature in the circumference of a cooking zone. The temperature will be determined following a mathematical model and the remaining residual heat will be indicated by means of "H" on the corresponding 7-segment display.

Heating-up and cooling down will be calculated dependent on:

- the selected setting ("0" to "9")
- the ON/OFF time.

After switching-OFF the cooking zone the respective display shows "H" until the assigned cooking zone temperature is mathematically in a uncritical level. (<60°C).

### Automatic Switch-off (Operating Time Limitation)

For each activated cooking zone a max. operating time is defined. The max. operating time is depending on the selected cooking stage. After the expiration of the max. operating time the cooking zone is automatically switched off.

Each actuation of the cooking zone status (changing the cooking level etc.) resets the count-down timer to the initial starting value.

Timer settings takes priority vs. operating time limitations for high cooking stage setting.

### Protection against unintended switching-ON

• If the electronic control realizes a continuous operation of keys for approx. 10 seconds, it switches OFF automatically. The control sends out an audible failure signal for 10 seconds, so that the user can remove the object which has been mistakenly placed onto the operation surface. The displays show the failure code "ER 03"

• If the failure carries on for more than 10 seconds, only the code "ER 03" will be displayed as long as the failure will be recognized by the electronic control. If the cooking zone is in the "hot" status, "H" will appear on the display in alteration with the failure notice.

• If no cooking zone will be activated within 20 seconds after switching-ON by means of the Power-key, the control switches back from the ON-condition into the stand-by-mode.

When the control is switched- ON the ON/OFF-key has priority over all other keys, so that the control can be switched-OFF anytime, even in case of multiple or continuous operation of keys.


• In the stand-by mode a continuous operation will not be signalized. However, before the electronic control can be switched-ON again, it has to recognize that all keys are not operated.



### 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 Child lock key (7)  for the 3 seconds. The indicator near the child lock key will be on and the timer indicator will show "Lo"

#### To unlock the controls

 Touch and hold the keylock control for a while.

When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled 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.

### Timer function (optional)

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 (8). 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 beep 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 (4).
2. Press the Timer key (8), 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 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 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 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.

### Cooking vessels (Fig. 3)

-a magnet-attracting vessel may be a suitable vessel for induction cooking

-prefer vessels which are especially declared to be suitable for induction cooking

-flat- and thickbottomed vessels

-a vessel with the same diameter as zones ensures the maximum exploitation of power

-a smaller vessel reduces power exploitation, but does not cause any energy loss. We would anyhow not recommend the use of vessels with diameters smaller than 14 cm.

-stainless-steel vessels with multi-layer or ferritic stainless-steel bottoms when specifically suited for induction cooking

-cast-iron preferably enamel-bottomed vessels to avoid scratching the pyroceram surface

-we do not recommend the use of any glass, ceramic, earthenware, aluminium, copper or non-magnetic (austenitic) stainless steel vessels.

### Maintenance (Fig.4)

By means of a scraper immediately remove any aluminium foil bits, food spills, grease splashes, sugar marks and other high sugar content food from the surface in order to avoid damaging the hob.

Subsequently clean the surface with some towel and appropriate product, rinse with water and dry by means of a clean cloth. Under no circumstance should sponges or abrasive cloths be used; also avoid using aggressive chemical detergents such as oven sprays and spot removers.

Grease filters: to avoid fires, clean thoroughly once a month or whenever the display pilot light indicates as such. To do so, remove the filters and wash with hot water and detergent. If using a dishwasher, position the filters vertically to prevent solid remains from depositing on them. Do not use polish to clean or shine.

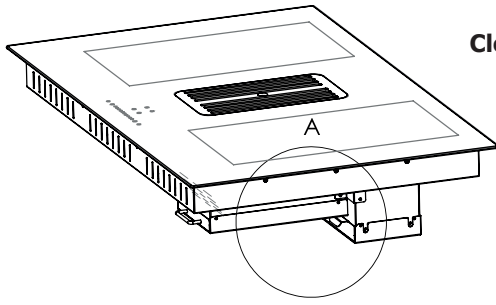
Activated charcoal filters: replace the every 3 months.

Important: increase the filter cleaning/replacement frequency if the hood is used for more than 2 hours a day. Always use genuine filters from the manufacturer.

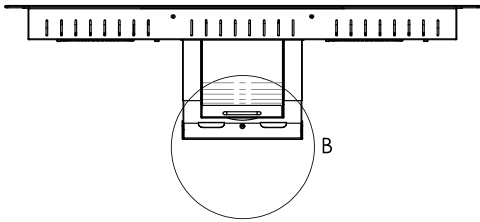
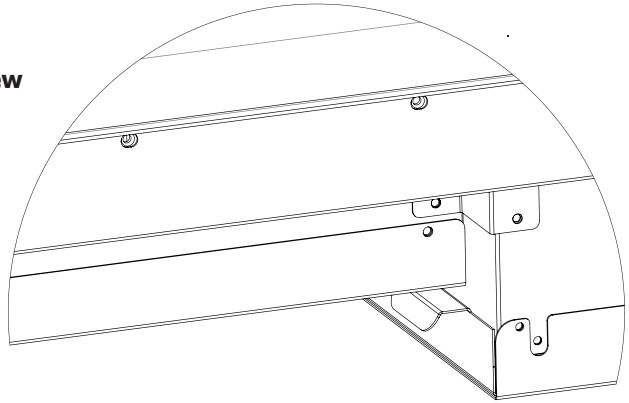
### Carbon Fiber Filter Usage;

Your device will come with a carbon filter.

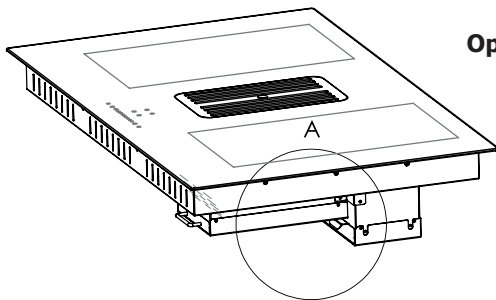
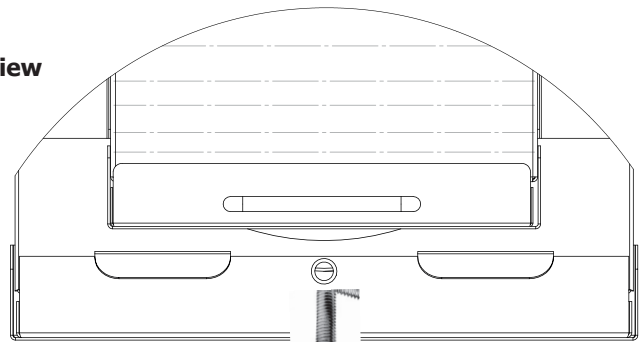
You need to clean your carbon filter at regular intervals. The hood must be cleaned in its entirety, without forgetting to sanitize or replace the suction filters. Cleanse the outside of the hood with a soft cloth soaked in hot soapy water, while disassembling its insides to immerse them in the same hot soapy water for at least a couple of hours. Rub it clean with a microfibre cloth for a perfect finish.



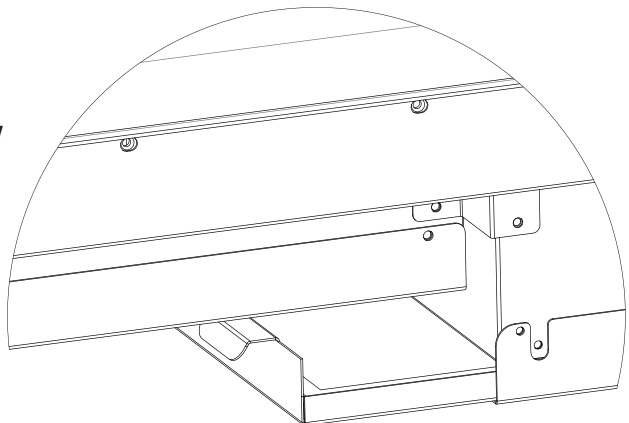
**Closed Side View**



**Closed Front View**



**Open Side View**

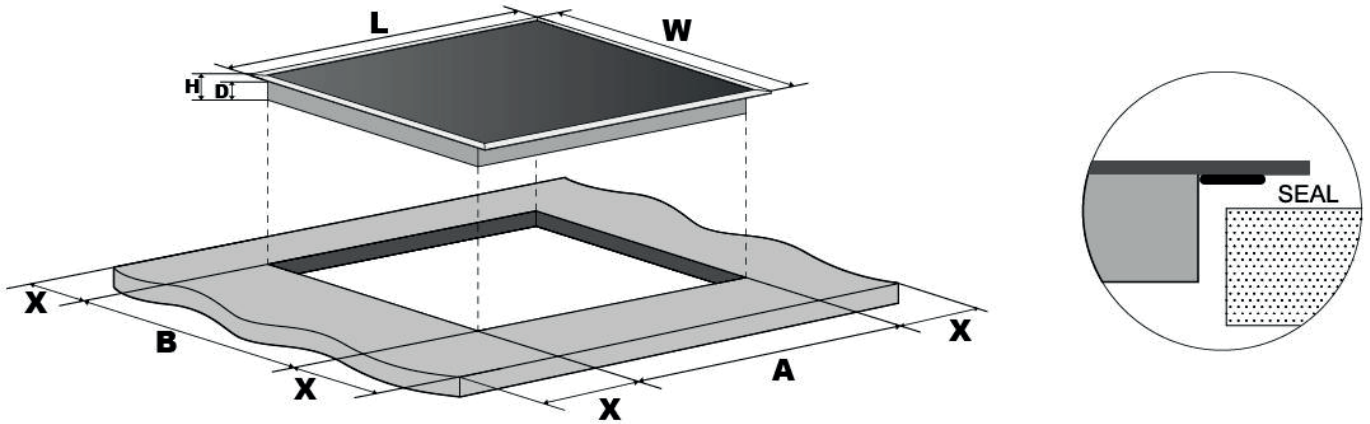


# Installation

## 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:



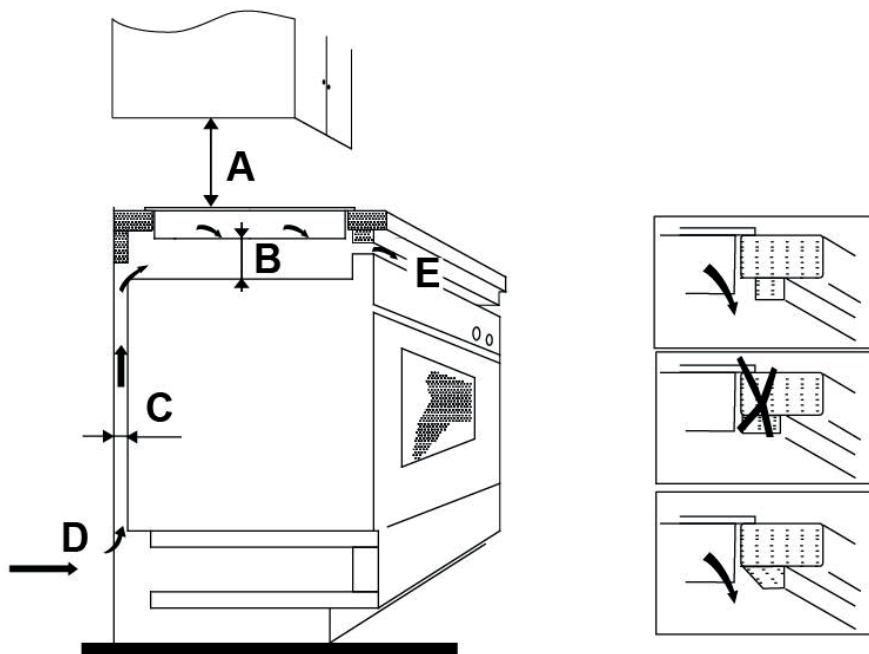
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
770	520	240	235	750	495	50 mini.

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	235	20 mini	Air intake	Air exit 5 mm

### 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 to avoid touching the bottom of the hob.
- the isolating switch is easily accessible by the customer

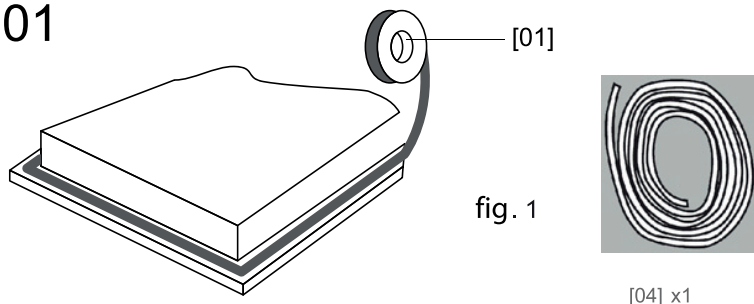
### Before locating the fixing brackets

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

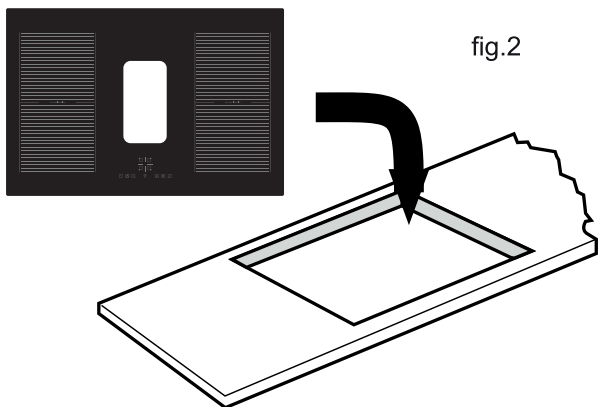
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

01



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

02



03



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:

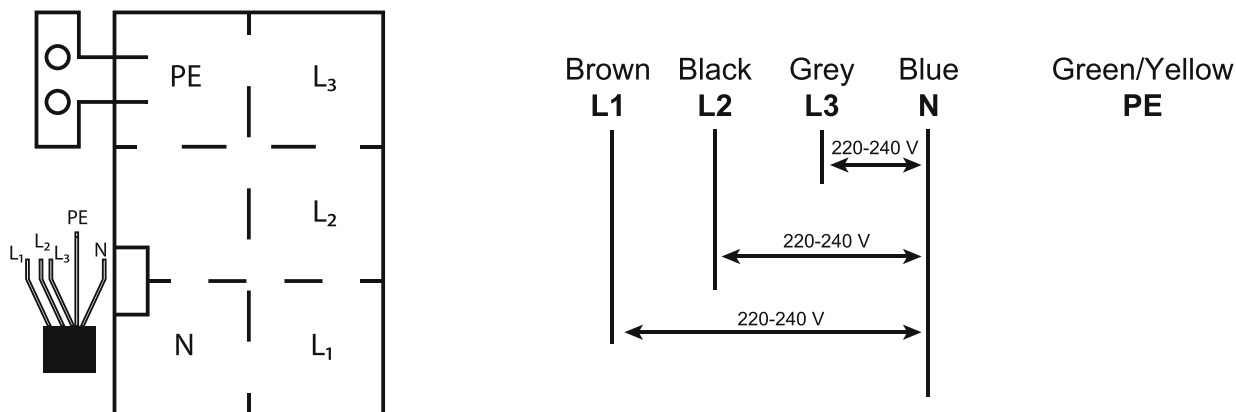
1. the domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. the voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. the power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate,

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.



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by the 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.

**Product Information Sheet**  
Delegated Regulation (EU) No. 65/2014

**Supplier's Name: HAFELE**

**Model Identifier: OPUS+ 533.09.746**

AEHood	Annual Energy Consumption	47,2	KWh/a
EIClass	Energy Efficiency Class	A	
FDEhood	Fluid Dynamic Efficiency	29,6	%
FDEClass	Fluid Dynamic Efficiency Class	A	
Lehood	Lighting Efficiency	N/A	lux/W
LEClass	Lighting Efficiency Class	N/A	
GFEhood	Grease Filtering Efficiency	54,3	%
GFEClass	Grease Filtering Efficiency Class	F	
Qmin	Air Flow at minimum speed	186	m <sup>3</sup> /h
Qmax	Air Flow at maximum speed	568	m <sup>3</sup> /h
Q boost	Air Flow at boost speed	643	m <sup>3</sup> /h
dB(A) min	Acoustical A-weighted sound power emission min. Speed	49	dB
dB(A) max	Acoustical A-weighted sound power emission max. speed	69	dB
dB(A) boost	Acoustical A-weighted sound power emission boost speed	72	dB
Po	Power consumption off mode	0,45	W
Ps	Power consumption in standby mode	-	W

Brand	<b>HÄFELE</b>			
Model Identification	Opus Plus 533.09.746			
Type of hob	Electric hob			
Number of cooking zones and/or areas	4			
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zones			
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone , rounded to nearest 5 mm	Left front			cm
	Left rear			
	Right front			
	Right rear			
For non-circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone , rounded to nearest 5 mm	Left front	L	20,0x21,0	cm
	Left rear		20,0x21,0	
	Right rear	W	20,0x21,0	
	Right front		20,0x21,0	
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	Left front	E <sub>electric cooking</sub>	182,7	Wh/kg
	Left rear		182,9	
	Right rear		183,5	
	Right front		184,2	
Energy consumption for the hob calculated per kg		E <sub>electric hob</sub>	183,3	Wh/kg
In order to determine compliance with the eco-design requirements, the measurement methods and calculations of the following standards EN 60350-2				



**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.

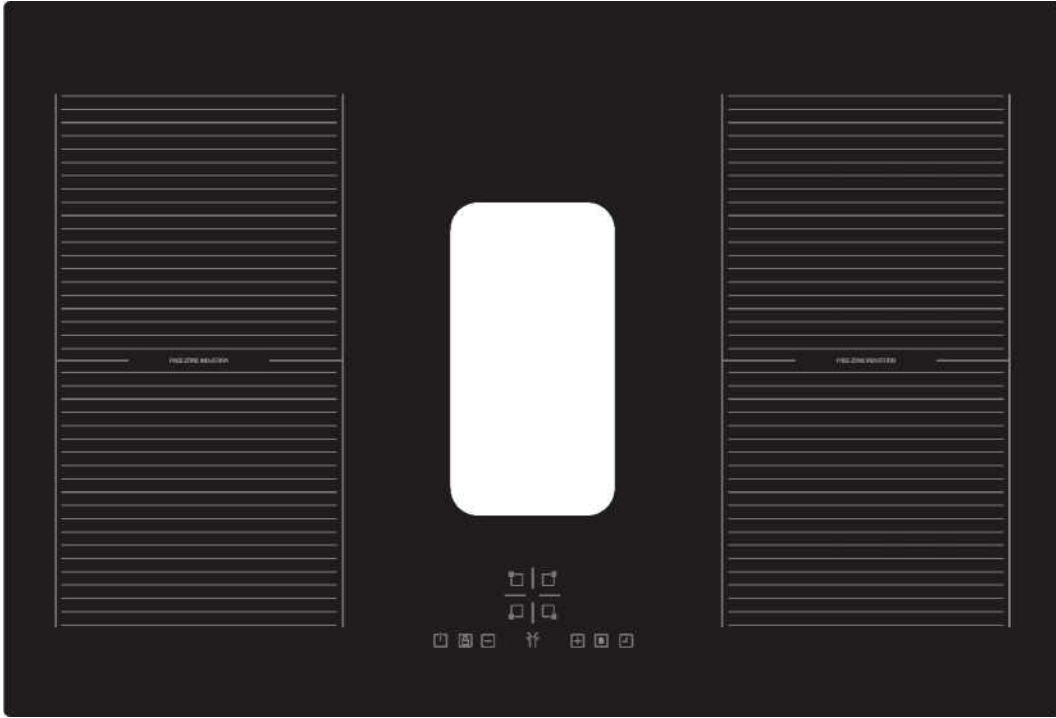
The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

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.

# HÄFELE

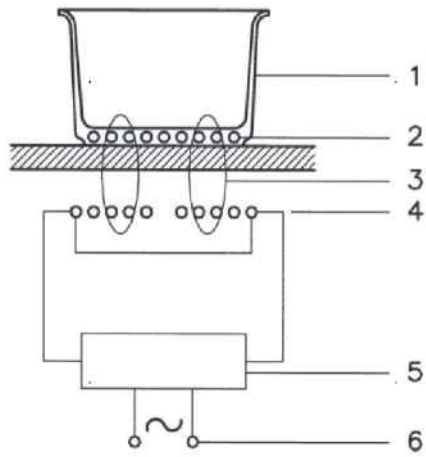
## Davlumbaz Entegreli İndüksiyon Ocak Kullanım Kılavuzu / Kurulum Kılavuzu



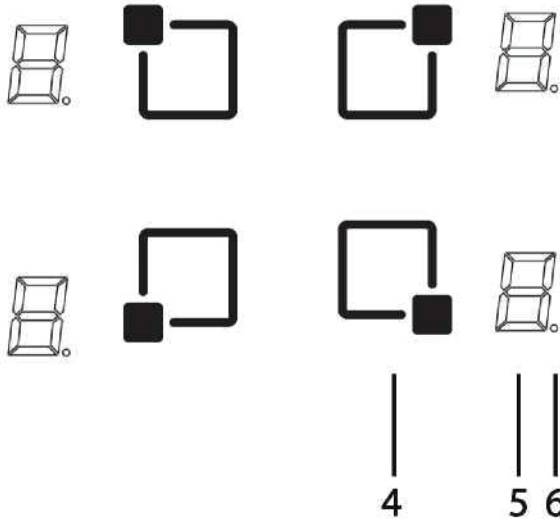
OPUS PLUS 533.09.746



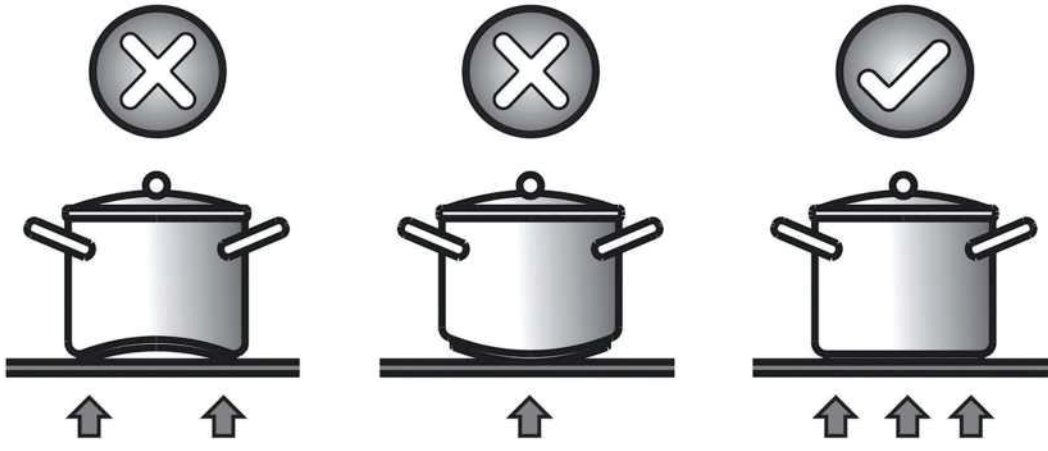
1



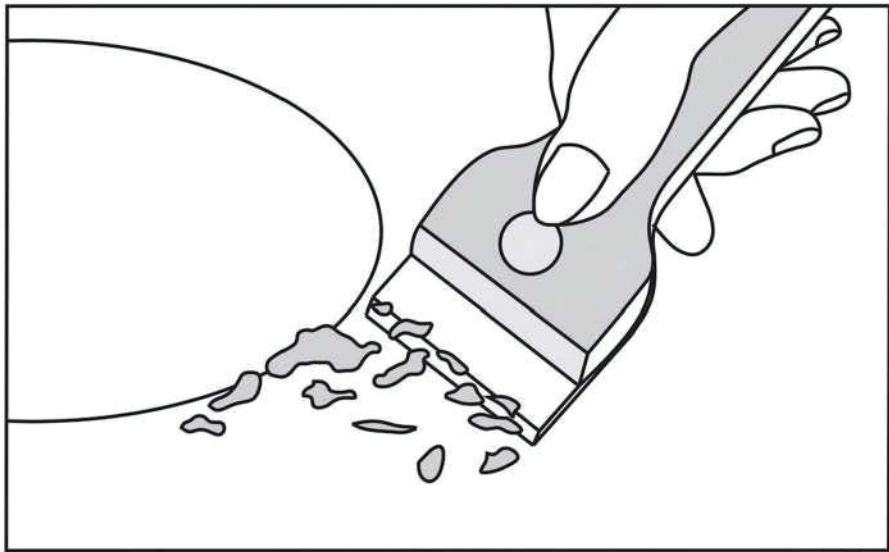
2



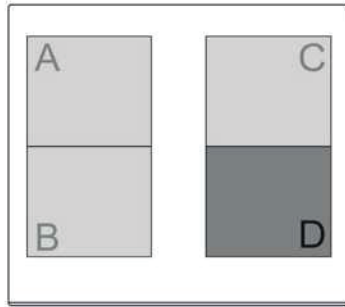
3



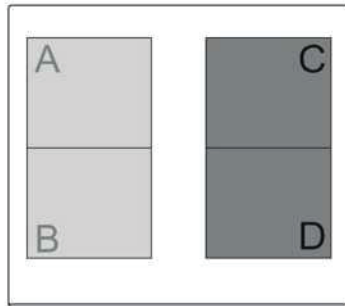
4



7-a



7-b



## **BU CİHAZ YALNIZCA EV İÇİ KULLANIM İÇİN TASARLANMIŞTIR. ÜRETİCİ, YANLIŞ KURULUM VEYA UYGUN OLMAYAN, YANLIŞ YA DA MANTIKSIZ KULLANIMDAN KAYNAKLANAN YARALANMA VE HASARDAN HİÇBİR ŞEKİLDE SORUMLU OLMAYACAKTIR.**

Üretici, bu ürünün 2014/35/EU sayılı Avrupa direktifinde yer alan alçak gerilimli elektronik ürünler için ve 2014/30/EU sayılı Avrupa direktifinde belirtilen elektromanyetik uyumluluk için gereken tüm temel şartları karşıladığını beyan etmektedir.

### **ÖNLEMLER**

- Ocak kullanımdayken tüm mıknatıslı eşyaları uzak tutun, (örn:Kredi kartları, disket, hesap makineleri ve benzeri eşyalar)
- Alüminyum folyo veya alüminyum folyoya sarılmış herhangi bir gıda ürününü ocak üzerine doğrudan koymayın.
- Isınacağı için, ocak yüzeyine bıçak, çatal, kaşık ve kapak gibi metal nesnelere koymayın.
- Yemeği baharatsız şekilde yapışmaz tava içerisinde pişirecekseniz, ön ısıtma süresinin 1-2 dakikayı geçmemesine dikkat edin.
- Tavaya kolayca yapışabilecek nitelikte bir yemek pişiriyorsanız, ocağı düşük güçte çalıştırmaya başlayın ve ardından yemeği karıştırmaya devam ederek ısıyı yavaşça arttırın.
- Yemek pişirmeyi tamamladıktan sonra, kontrol düğmelerini kullanarak ocağı kapatın (düğmeyi 0 konumuna getirin) ve asla cihazın tava algılama özelliğine güvenmeyin.
- Ocak yüzeyi hasar almışsa, elektrik çarpması tehlikesini önlemek için derhal elektrik bağlantısını kesin.
- Ocağınızı temizlemek için buharlı temizleyici kullanmayınız.
- Cihaz ve cihazın erişilebilen parçaları kullanım esnasında son derece sıcak olabilir.
- Isıtma elemanlarına dokunmamaya dikkat edin.Cihaz, harici bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılmamalıdır. Üretici, yukarıda bahsi geçen talimatlara uyulmaması ve meydana gelebilecek kazaları önlemek için belirtilen uyarıların dikkate alınmaması ve uygulanmaması halinde hiçbir sorumluluk kabul etmeyecektir. Üretici, cihazın doğru kullanımı için bu kılavuzda verilen talimatlara ve mevcut güvenlik kurallarına uyulmamasından sorumlu olmayacaktır. Üretici, cihazda veya bu kılavuzda değişiklik yapma hakkını saklı tutmaktadır.

- 8 yaşından küçük çocuklar, sürekli gözetim altında olmadıkları sürece cihaz ile aralarında güvenli bir mesafe bulunmalıdır.
- Bu cihaz, 8 yaş ve üzerindeki çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yeterliliği olmayan veya deneyim ve bilgi yoksunu kişiler tarafından, gözetim altında tutulmaları veya cihazın güvenli kullanımı hakkında kendilerine gereken talimatlar verilmesi ve olası tehlikeleri anlamaları şartıyla,kullanılabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Gözetim altında olmadıkları takdirde, cihazın temizliği ve bakımı çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Hayvansal veya bitkisel yağ kullanarak yemek pişiriyorsanız ocağı gözetimsiz bırakmak tehlike ve yangına neden olabilir. Yangını ASLA suyla söndürmeye çalışmayın. Onun yerine, cihazı kapatın ve ardından ateşin üzerini kapak veya yangın battaniyesi gibi bir nesneyle örtün. Pişirme işlemi gözetim altında yapılmalıdır. Pişirme işlemi kısa süreli bile olsa sürekli gözetim altında yapılmalıdır.
- Hayvansal veya bitkisel yağ kullanarak yemek pişiriyorsanız ocağı gözetimsiz bırakmak tehlike ve yangına neden olabilir.
- Yangın tehlikesi: Pişirme yüzeylerinin üzerinde eşya bulundurmayın.
- Yalnızca, ocakla birlikte kullanılması için tasarlanan ve kullanım talimatlarında üretici tarafından kullanıma uygun olduğu belirtilen ya da cihazda bulunan tezgâh koruyucular kullanılmalıdır. Kullanıma uygun olmayan koruyucuların kullanılması nedeniyle kazalar meydana gelebilir.

**UYARI:** Cihaz ve cihazın erişilebilen parçaları kullanım esnasında yüksek sıcaklıkta olacaktır.Yanıklar ve haşlanmalardan kaçınmak için çocukların ocaktan uzak tutulması gerekmektedir.Sabit kablo tesisatına, kablolama yönetmelikleri uyarınca, aşırı gerilim kategorisi III şartları doğrultusunda bağlantıyı kesen, tüm kutuplarda bağlantı ayırıcısı olan, elektrik şebekesi devre kesme aracını yerleştirin. Priz veya omnipolar şalter, kurulumu yapılan cihaza kolay erişilebilir derecede yakın olmalıdır.

Eğer teknik desteğe veya ürünlerimiz hakkında ek bilgiye ihtiyacınız olursa lütfen yetkili distribütörümüz ile iletişime geçin.

**Eğer cihazın güç kablosu hasar görmüşse, tüm olası risklerden kaçınmak için, kablo yalnızca üretici, yetkili servis merkezi veya kafiliye bir elektrikçi tarafından değiştirilmelidir.**

### **OCAĞIN ÇALIŞMA PRENSİBİ (Şek. 1)**

Ocak pişirme kabının elektromanyetik özelliklerini kullanır. Elektromanyetik alan üreten bobin (indüktör) elektronik devre ile çalıştırılır ve kontrol edilir. Isıyı, pişirme kabının kendisi yemeğe iletir.

Pişirme işlemi aşağıda belirtilen şekilde yapılır: ısı kaybı minimumdur (yüksek verim)

- Pişirme kabı tamamen ocaktan kaldırıldığında veya biraz bile yukarı kaldırıldığında sistem otomatik olarak durur,
- Elektronik devre maksimum esneklik ve hassas ayar yapma olanağı sağlar.

- 1 Pişirme kabı
- 2 İndüklenen akım
- 3 Manyetik alan
- 4 İndüktör
- 5 Elektronik devre
- 6 Güç kaynağı

### **Kullanım Talimatları (Şek. 2)**

- 1 AÇIK/KAPALI
- 2 Eksi -
- 3 Artı +
- 4 Pişirme bölgesi
- 5 Seviye göstergesini ayarlama
- 6 Bölge seçme ışıkları
- 7 Çocuk kilidi tuşu
- 8 Zamanlayıcı tuşu
- 9 Yükseltme (Booster) fonksiyon tuşu
- 10 Davlumbaz tuşu

Ortama yayılan dumanı tamamen gidermek için, yemeği pişirdikten sonra 15 dakika boyunca davlumbazı çalıştırmanız tavsiye edilir.

### **Davlumbazı çalıştırmak;**

Davlumbaz tuşuna (10) basarak davlumbazı çalıştırabilir, sonrasında + (3) ve - (2) tuşlarına basarak davlumbazın güç seviyesini ayarlayabilirsiniz.

### **Davlumbazı kapatmak;**

Davlumbaz tuşuna (10) basarak davlumbazı çalıştırabilir, sonrasında - (2) tuşuna basarak davlumbaz güç seviyesini "0" konumuna getirebilirsiniz.

### **Kurulum**

Cihazın kurulumu (elektrik bağlantısı) ile ilgili tüm işlemler uzman personel tarafından yürürlükteki kurallara uygun şekilde gerçekleştirilmelidir. Özel talimatlar için, tesisatçı ile ilgili bölüme bakın.

### **Dokunmatik Kontrolü AÇMA/KAPAMA**

Ana voltaja bağlandıktan sonra dokunmatik kontrol yakl. 1 saniye içerisinde çalışmaya hazır hale gelir.

Cihaz sıfırlandıktan sonra tüm göstergeler ve LED'ler yakl. 1 saniyelikliğine açılır. Bu süre bittikten sonra tüm göstergeler ve LED'ler söner ve dokunmatik kontrol bekleme moduna geçer.

Dokunmatik kontrolü açmak için AÇMA/KAPAMA (1) düğmesine basın.

Pişirme bölgesi göstergeleri sabit şekilde "0" rakamını gösterir. Pişirme bölgesi "sıcak" durumundaysa, ekranda "0" yerine sabit olarak "H" ifadesi gösterilir. Sağ alt kısımdaki nokta, o anda hiçbir pişirme bölgesinin seçilmediğini göstermek için tüm pişirme bölgesi ekranlarında 1 saniyelik aralıklarla yanıp söner.

Açıldıktan sonra elektronik kontrol 20 saniye boyunca etkin kalır. Bu süre içerisinde kullanıcı tarafından herhangi bir pişirme bölgesi veya zamanlayıcı seçimi yapılmazsa, elektronik kontrol kendiliğinden bekleme moduna geri döner. Dokunmatik kontrol yalnızca AÇMA/KAPAMA tuşunun tek başına kullanıldığını algıladığında AÇILABİLİR. Bunun dışında herhangi bir tuş aktivasyonu algılasa, elektronik kontrol bekleme modunda kalır.

Dokunmatik kontrol açılırken çocuk kilidi etkinse, tüm pişirme bölgeleri "L", (KİLİTLİ) ifadesini gösterir. Pişirme bölgeleri "sıcak" durumdaysa, ekranda dönüşümlü olarak "L" ve "H" ifadesi gösterilir. Dokunmatik kontrol AÇIK olduğunda, herhangi bir zaman diliminde AÇMA/KAPAMA tuşu kullanılarak KAPALI hale getirilebilir. Bu durum, dokunmatik kontrol kilidiyle de geçerlidir (çocuk kilidi etkinleştirilmişse).

AÇMA/KAPAMA tuşu, AÇMA-KAPAMA işlevi bakımından her zaman önceliklidir.

### **Otomatik kapanma**

Dokunmatik Kontrol AÇIK durumda iken, bu süre içerisinde kullanıcı tarafından herhangi bir pişirme bölgesi veya tuş seçilmezse, 20 saniye sonra kendiliğinden kapanır. Pişirme bölgesi seçilmesi halinde, kendiliğinden kapanma süresi, "0" konumunda olan pişirme bölgesi için 10 saniyelik seçimi kaldırma süresi ve 10 saniyelik kapanma süresinden oluşur.

Herhangi bir pişirme bölgesinin AÇILMASI ve KAPATILMASI

Öncelikle, tavayı/tencereyi seçilen pişirme bölgesine yerleştirin. Eğer yerleştirmesiz ocak o bölgede çalışmaz.



Dokunmatik kontrol açıksa, ilgili bölgenin düğmesine (4) basarak pişirme bölgesi seçilebilir.

Seçilen bölgenin gösterge ekranı (5) yanar, diğerleri ise yanmaz. Pişirme bölgesi "sıcak" ise, sırayla "H" ve "0" ifadesi gözükür.

Ayarlama yapmak için ARTI (3) veya EKSI (2) düğmesine basın, pişirme bölgesi ısınmaya başlayacaktır.

Pişirme bölgesi seçildikten sonra, ARTI (3) düğmesine basılı tutarak ayarlama yapılabilir.

Ayar 1. seviyede başlar ve her 0,4 saniyede 1 seviye artar. Ayar, "9" seviyesine ulaştığında artık değişmeyecektir.

EKSI (2) düğmesi ile ayar seviyesi seçilmişse, başlangıç seviyesi "9"dur (maksimum seviye). Etkin olan seviyeyi her 0,4 saniyede 1 azaltmak için düğmeye basılı tutun. "0" ayarına ulaştığında, herhangi bir ayar değişmesi olmayacaktır. Ayar sadece EKSI (2) veya ARTI (3) düğmesine tekrar basılarak değiştirilebilir.

Pişirme bölgesini kapatma

İlgili düğmeye basarak kapatmak istediğiniz pişirme bölgesini seçin (4). Seçilen bölgenin ekranı (5) yanacak, diğer ekranlar ise yanmayacaktır. Pişirme bölgesi (4) ve EKSI (2) düğmelerine aynı anda basın ve bölgenin ayar seviyesini 0 olarak değiştirecektir. Bundan farklı olarak, EKSI düğmesi (2) ayar seviyesini 0'a düşürmek için kullanılabilir.


Pişirme bölgesi "sıcak" ise, sırayla "H" ve "0" ifadesi gözükcektir.

Pişirme bölgelerinin tümünü kapatma  
AÇMA/KAPAMA tuşu ile tüm pişirme bölgeleri her zaman anında kapatılabilir. Cihaz bekleme modundayken, "sıcak" olan tüm pişirme bölgelerinde "H" ifadesi görünür. Diğer pişirme bölgelerinin hiçbirinin göstergeleri yanmaz.

Elektrik gücü (Watt) ayarları  
Pişirme bölgelerinin elektrik çıkış gücü 9 adımda ayarlanabilir. Bu adımlar, yedi segmentli LED gösterge aracılığıyla "1" ile "9" arasındaki rakamlarla gösterilir.

Sol ön tarafta bulunan pişirme bölgesinde, güç seviyesi 9 seçilirse, 30 dakika çalıştıktan sonra güvenliğiniz için cihazdaki güç seviyesi bir miktar düşecektir. Daha fazla güç gerekiyorsa, boost seviyesini seçin ("P")

## DEĞİŞİMLİ OLARAK KULLANILABİLİR (FLEXIBLE) ALAN

- Değişimli olarak kullanılabilir alanı tekli büyük bölge olarak etkinleştirmek için, sol tarafta bulunanlar için bölge seçme tuşuna (4)  ve  aynı anda basın veya sağ tarafta bulunanlar için bölge seçilme tuşuna (4) aynı anda  ve  basın.
- Güç seviyesi göstergesinin yanında değişimli olarak kullanılabilir alan işareti yanacaktır. 
- Tencerenin yerleştirildiği bölgeye göre sıcaklık ayarlamak için sol önde bulunan "+" (3) veya "-" (2) kayar ayar tuşunu kullanın.
- Tencere önden arka tarafa veya tam tersi hareket ettirilirse, değişimli olarak kullanılabilir bölge yeni konumu otomatik olarak tespit eder ve aynı gücü korur.

## Hızlı ısıtma (BOOST) fonksiyonu

Hızlı ısıtma fonksiyonunu etkinleştirmek için; bölge seçme tuşuna (4) dokunarak ısıtma bölgesini seçin; hızlı ısıtma kontrol tuşuna (9) dokunduğunuzda, bölge göstergesi "P" ifadesini gösterir ve güç azami seviyeye ulaşır.

Hızlı Isıtma Fonksiyonunu İptal Etmek; iptal etmek istediğiniz bölgeyi seçme tuşu (4) ile seçin. 1a. Hızlı ısıtma fonksiyonunu iptal etmek için "-" tuşuna (2) dokunun, ardından pişirme bölgesi seviye 9'a geçecektir.

1b. "-" ve "+" tuşlarına eş zamanlı basıldığında pişirme bölgesi kapanır ve hızlı ısıtma fonksiyonu kendiliğinden iptal edilir.  
Bu hızlı ısıtma fonksiyonu, herhangi bir pişirme bölgesinde çalışabilir. 5 dakika sonra pişirme bölgesi seviye 9'a döner.

Cihazdaki güç yönetiminin çalışma prensibi şu şekildedir, yapılan son ayar indüksiyon tarafından öncelikli durumdadır. Yani, gerektiğinde diğer pişirme bölgeleri için de yapılan önceki işlemlerin ve ayarların otomatik olarak tersine çevrildiği anlamına gelir.

- İndüksiyon, herhangi bir pişirme bölgesinde gücün azaltılması gerektiğini tespit ederse, seçilen yerin ışığı o pişirme bölgesinde yanıp söner ve güç otomatik olarak minimum pişirme seviyesine düşürülmeden önce düzeltme yapabilmemiz için 3 saniyelik bir süre verir.

- Düzeltme süresi içerisinde ayarlama yapılırsa, güç yönetimi ayarları yeniden kontrol eder. Yeni bir ayar nedeniyle güç daha fazla azalırsa, düzeltme süresi yeniden başlar.

- Pişirme bölgesinde otomatik düzeltme ayarı yapılması gerekmiyorsa, yanıp sönmeye hemen durur ve orijinal değer ekranda sabit olarak gösterilir. Gücün azaltıldığı pişirme bölgesinde durum tekrar değişirse, otomatik güç artışı devreye girmez.

## NOT:

**Arka alanlardan herhangi birinde (sol veya sağ) hızlı ısıtma fonksiyonu seçildiğinde, tüm gücü arka alana odaklamak için aynı tarafta bulunan ön alan kendiliğinden kapanır (önceden açılmışsa). Bu durumda, hızlı ısıtma fonksiyonu daha güçlü hale gelir. Ancak, ön alanların herhangi birinde (sol veya sağ) hızlı ısıtma fonksiyonu seçildiğinde, aynı tarafta bulunan arka alan, fazla enerji girişi gerektirmeyeceği için güç seviyesi 8'e kadar çalıştırılabilir.**

## ARTIK ISI GÖSTERGESİ

Bu gösterge, kullanıcıya cam seramikteki pişirme bölgesinin çevresinde tehlikeli olabilecek seviyede sıcaklık olduğunu belirtmek içindir. Sıcaklık, matematiksel bir model izlenerek belirlenecek ve kalan ısı, 7-segmentli ekranda "H" ifadesi ile gösterilecektir.

Isıtma ve soğutma aşağıdakilere bağlı olarak hesaplanacaktır:

■ seçilen ayar („0" ile „9")

■ AÇIK/KAPALI kullanım süresi.

Pişirme bölgesi kapatıldıktan sonra, seçilen pişirme bölgesi sıcaklığı matematiksel olarak kritik olmayan bir seviyeye gelene kadar ilgili ekran "H" ifadesini gösterir. ( $\leq 60^{\circ}\text{C}$ ).

## Otomatik Kapatma (Çalışma Süresi Kısıtlaması)

Etkinleştirilen her pişirme bölgesi için maks. çalışma süresi tanımlanır. Maks. çalışma süresi seçilen pişirme bölgesine bağlıdır. Maks. çalışma süresi sona erdiğinde pişirme bölgesi kendiliğinden kapanır.

Pişirme bölgesi durumunda yapılan her etkinleştirme (pişirme seviyesinin değiştirilmesi vb.), geri sayım zamanlayıcısını başlangıç değerine sıfırlar. Zamanlayıcı ayarları, yüksek pişirme bölgesi ayarı için çalışma süresi sınırlamalarına göre önceliklidir.

Cihazı yanlışlıkla çalıştırmaya karşı koruma:

■ Eğer elektronik kontrol, bir düğmenin yaklaşık 10 saniye basılı tutulduğunu algılasa, kendiliğinden kapanır. Elektronik kontrol, kullanıcının yanlışlıkla ocaktaki çalışma alanına yerleştirilmiş nesneyi kaldırabilmesi için 10 saniye boyunca sesli bir arıza sinyali gönderir. Ekranda "E R 0 3" hata kodu gözükür. Arıza 10 saniyeden fazla devam ederse, elektronik kontrol tarafından arıza algılandığı sürece sadece "ER 0 3" kodu görüntülenecektir. Pişirme bölgesi "sıcak" durumundaysa, arıza bildirimini ile birlikte değişen ekranda "H" ifadesi görünür.

■Güç tuşu ile AÇILDIKTAN sonra 20 saniye içinde herhangi bir pişirme bölgesi etkinleştirilmezse, kontrol AÇIK durumundan bekleme moduna döner.


■Kontrol açıldığında, AÇMA/KAPAMA tuşu diğer tüm tuşlara göre önceliğe sahiptir, böylece tuşların birden fazla veya sürekli çalışması durumunda bile kontrol herhangi bir zamanda kapatılabilir.

■Bekleme modunda sürekli çalışma sinyali verilmeyecektir. Ancak elektronik kontrolün yeniden açılabilmesi için tüm tuşların çalıştırılmadığını algılaması gerekir.


## Çocuk Kilidi Fonksiyonunu Kullanma

- Cihazın yanlışlıkla çalışmasını önlemek için kontrol tuşlarını kilitleyebilirsiniz (örneğin pişirme bölgelerini çocukların yanlışlıkla açmaması için).
- Kontrol tuşları kilitlendiğinde, KAPAT tuşu dışındaki tüm kontroller devre dışı bırakılır.

## Kontrol tuşlarını kilitlemek için

Çocuk Kilidi  (7) tuşuna 3 saniye dokununuz. Çocuk kilidi anahtarının üzerinde gösterge açılacak ve zamanlayıcı göstergesi "Lo" işaretini gösterecektir.

## Kontrol tuşlarının kilidini açmak için

 Tuş kilidi kontrolüne dokununuz ve bir süre basılı tutun. Ocak kilid modundayken, KAPALI haricindeki tüm tuşlar devre dışı bırakılır, acil durumda, her zaman KAPALI tuşu ile ocağı kapatabilirsiniz, ancak bir sonraki işlemde önce ocağın kilidini açmalısınız.

## Zamanlayıcı Fonksiyonu (isteğe bağlı)

Zamanlayıcıyı iki farklı şekilde kullanabilirsiniz:

• Dakika hatırlatıcısı olarak kullanabilirsiniz. Bu durumda, ayarlanan süre dolduğunda zamanlayıcı herhangi bir pişirme bölgesini kapatmaz.

• Ayarlanan süre dolduktan sonra bir pişirme bölgesini kapatacak şekilde ayarlayabilirsiniz.

• Zamanlayıcıyı, 99 dakikaya kadar ayarlayabilirsiniz.

Zamanlayıcıyı Dakika Hatırlatıcı Olarak Kullanma

Herhangi bir pişirme bölgesi seçimi yapmıyorsanız

1. İndüksiyon ocağının en az bir bölgesinin açık olduğundan emin olun.

Not: herhangi bir pişirme bölgesi seçmeseniz bile dakika hatırlatıcıyı kullanabilirsiniz.

2. Zamanlayıcı tuşuna (8) dokununuz. Hatırlatma göstergesi yanıp sönmeye başlayacaktır ve zamanlayıcı göstergesinde "10" görünecektir.

3. "-" veya "+" tuşlarına basarak zamanlayıcıyı ayarlayın

İpucu: 1 dakika azaltmak veya artırmak için zamanlayıcının "-" veya "+" kontrol tuşuna bir kez dokununuz.

10 dakika azaltmak veya artırmak için zamanlayıcının "-" veya "+" tuşlarına dokununuz ve basılı tutun.

"-" ve "+" tuşlarına birlikte dokunulduğunda, zamanlayıcı iptal edilir ve zamanlayıcı göstergesi kapanır.

4. Zaman ayarlandığında, hemen geri sayım başlayacaktır. Ekranda kalan süre gösterilecektir.

5. Sesli uyarı 30 saniye boyunca bipler ve ayarlanan süre dolduğunda zamanlayıcı göstergesi söner.

Zamanlayıcıyı bir veya daha fazla pişirme bölgesini kapatacak şekilde ayarlama  
Zamanlayıcı bir bölgeye ayarlanmıssa:

1. Bölge seçme tuşuna (4) dokunarak çalışmakta olan ilgili ocak gözünü seçiniz.
2. Zamanlayıcı tuşuna (8) basın, zamanlayıcı göstergesi yanıp sönmeye başladığında zamanlayıcıyı ayarlayabilirsiniz.
3. "+" veya "-" düğmelerini kullanarak zamanlama ayarını 1 ila 99 dakika arasında ayarlayabilirsiniz.

İpucu: 1 dakika azaltmak veya artırmak için zamanlayıcının "-" veya "+" tuşlarına bir kez dokunun.

1 dakika azaltmak veya arttırmak için zamanlayıcının "-" veya "+" tuşuna dokunun ve basılı tutun.

10 dakika azaltmak veya arttırmak için zamanlayıcının "-" veya "+" tuşuna dokunun ve basılı tutun.

"-" ve "+" tuşlarına birlikte dokunulduğunda, zamanlayıcı iptal edilir ve zamanlayıcı göstergesi kapanır.

4. Zaman ayarlandığında, hemen geri sayım başlayacaktır.  
Ekranında kalan süre gösterilir ve zamanlayıcı göstergesi 5 saniye yanıp söner.

NOT: Güç seviyesi göstergesinin yanındaki kırmızı nokta, bölgenin seçildiğini belirterek yanacaktır.

5. Pişirme zamanlayıcının süresi dolduğunda, ilgili pişirme bölgesi otomatik olarak kapatılır.

Daha önce açıldıklarında diğer pişirme bölgeleri çalışmaya devam eder.

6. "Zamanlayıcıyı alarm olarak kullanma" ve "zamanlayıcıyı pişirme bölgelerini kapatmak için kullanma" aynı anda kullanıldığında, ekran öncelikle alarm olarak kullanılan zamanlayıcıdan kalan süreyi gösterir. Pişirme bölgesine basarak kapanma zamanlayıcısında kalan zamanı gösterebilirsiniz.

### **Pişirme kapları (Şek. 3)**

- Manyetik çekim özelliği olan pişirme kapları indüksiyonlu pişirme için uygundur  
- özellikle indüksiyonlu pişirmeye uygun olduğu beyan edilen kapları tercih edin.

- düz ve kalın tabanlı pişirme kapları
- pişirme bölgeleriyle aynı çapa sahip bir pişirme kabı gücün maksimum düzeyde kullanılmasına olanak tanır
- daha küçük bir kap, güç kullanımını azaltır, ancak herhangi bir enerji kaybına neden olmaz. Çapı 14 cm'den küçük olan kapların kullanılmasını hiçbir şekilde tavsiye etmemekteyiz.
- Özellikle indüksiyonlu pişirme için uygun olan çok katmanlı veya ferritik paslanmaz çelik tabanlı paslanmaz çelik
- piroseram (çekirdeklenirilmiş cam) yüzeyinin çizilmesini önlemek için dökme demir tercihen emaye tabanlı kaplar
- Cam, seramik, toprak kap, alüminyum, bakır veya manyetik olmayan (ostenitik) paslanmaz çelik kapların kullanılmasını önermemekteyiz.

### **Ocağın Bakımı (Şek.4)**

Ocağın zarar görmemesi için alüminyum folyo parçalarını, dökülen yiyecekleri, sıçrayan yağları, şeker izlerini ve diğer yüksek şeker içerikli yiyecekleri bir kazıyıcı yardımıyla yüzeyden hemen çıkarın.

Ardından yüzeyi bir havlu ve uygun bir ürünle temizleyiniz, su ile durulayınız ve temiz bir bezle kurulayınız. Hiçbir durumda sünger veya aşındırıcı bezler kullanılmamalıdır; fırın spreyleri ve leke çıkarıcılar gibi agresif kimyasal deterjanlar kullanmaktan da kaçınınız.

Yağ filtreleri: yangınları önlemek için filtreleri ayda bir kez iyice temizleyin veya ekran gösterge ışığı bu yönde bir uyarı gösterdiğinde temizleyin. Bunu yapmak için, filtreleri çıkarın ardından sıcak su ve deterjanla yıkayın. Bulaşık makinesi kullanıyorsanız, katı kalıntıların üzerine yapışmasını önlemek için filtreleri dikey olarak yerleştirin. Temizlemek veya parlatmak için cila kullanmayın

Aktif karbon filtreleri: 3 ayda bir değiştirin.

Önemli: Davlumbaz günde 2 saatten fazla kullanılıyorsa filtre temizleme/değiştirme sıklığını artırın. Daima üreticinin ürettiği orijinal filtreleri kullanın.

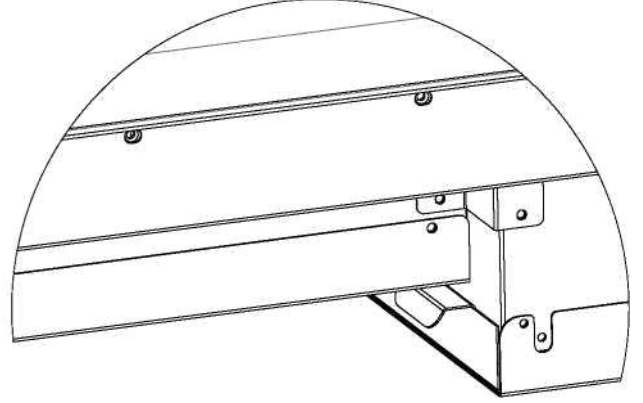
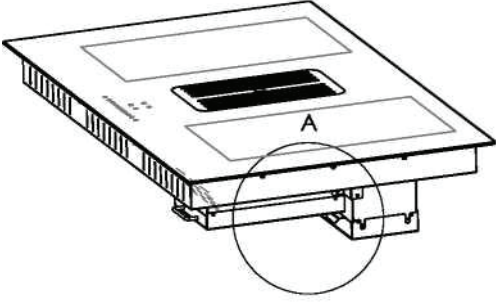


## Karbon fiber filtrelerin kullanımı ;

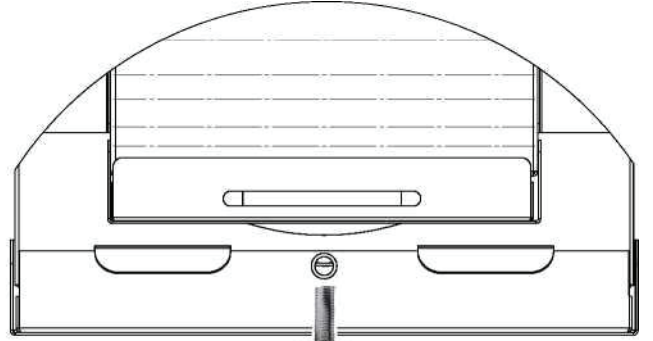
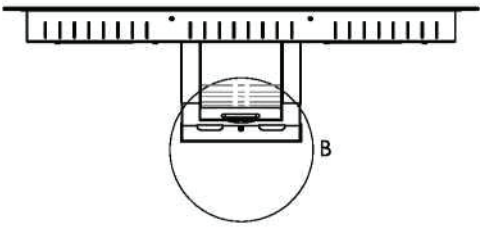
Cihazınız karbon filtre ile birlikte teslim edilecektir.

Karbon filtrenizi düzenli aralıklarla temizlemeniz gerekir. Davlumbaz, aspiratör filtrelerini dezenfekte etmeyi veya değiştirmeyi unutmadan bütünüyle temizlenmelidir. Davlumbazın dışını sıcak sabunlu suya batırılmış yumuşak bir bezle temizleyin ve iç kısımlarını sökerek en az birkaç saat boyunca ılık sabunlu suda bekletin. Mükemmel görünüm için mikrofiber bir bezle ovarak temizleyin.

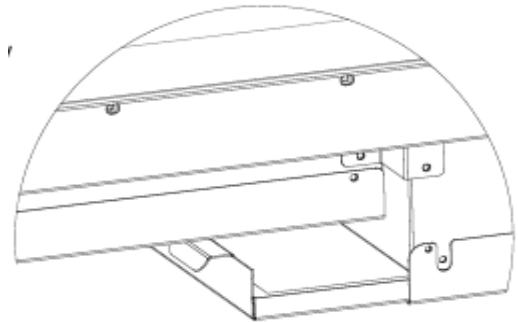
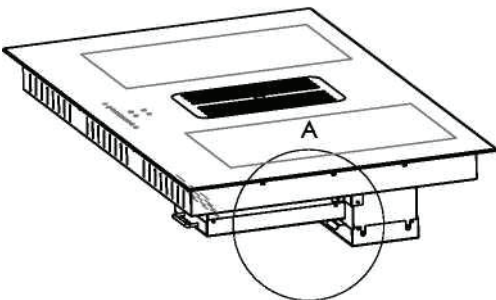
### Kapalı Şekilde Yandan Görünüş



### Kapalı Şekilde Önden Görünüş



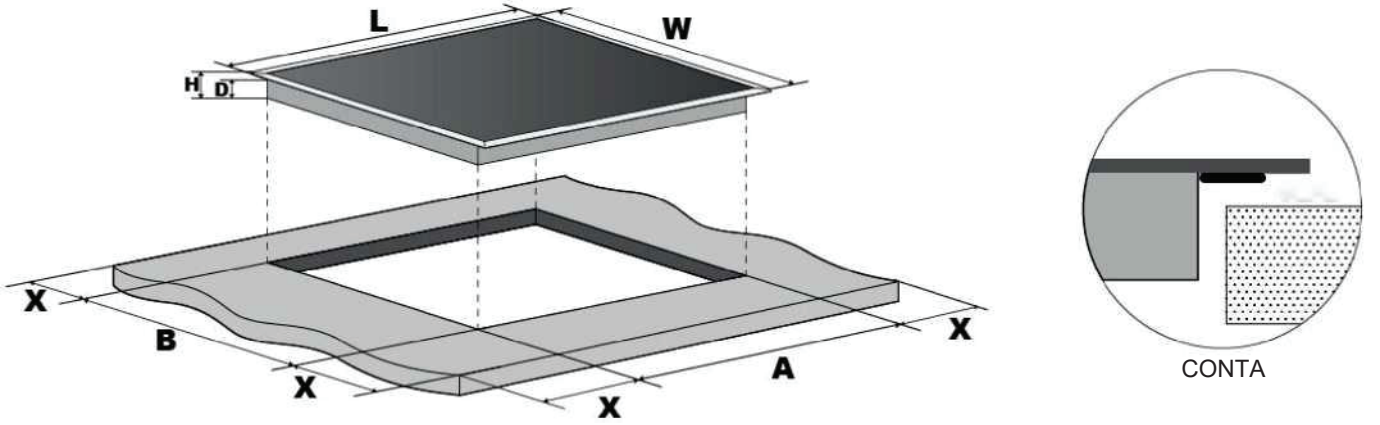
### Açık şekilde Yandan Görünüş



## Kurulum

### Kurulum ekipmanlarının seçimi

Aşağıda çizimde gösterilen boyutlardaki kısmı tezgahtan kesip çıkarın. Kullanım ve kurulum amaçlı olarak kısım çevresinde minimum 5 cm boşluk bırakın. Tezgah kalınlığının en az 30 mm olduğundan emin olun. Lütfen ocaktan yayılan ısının daha çok deformasyona yol açmasını önlemek için ısıya dayanıklı tezgah seçiniz. Aşağıda gösterildiği şekilde kurulum yapınız:

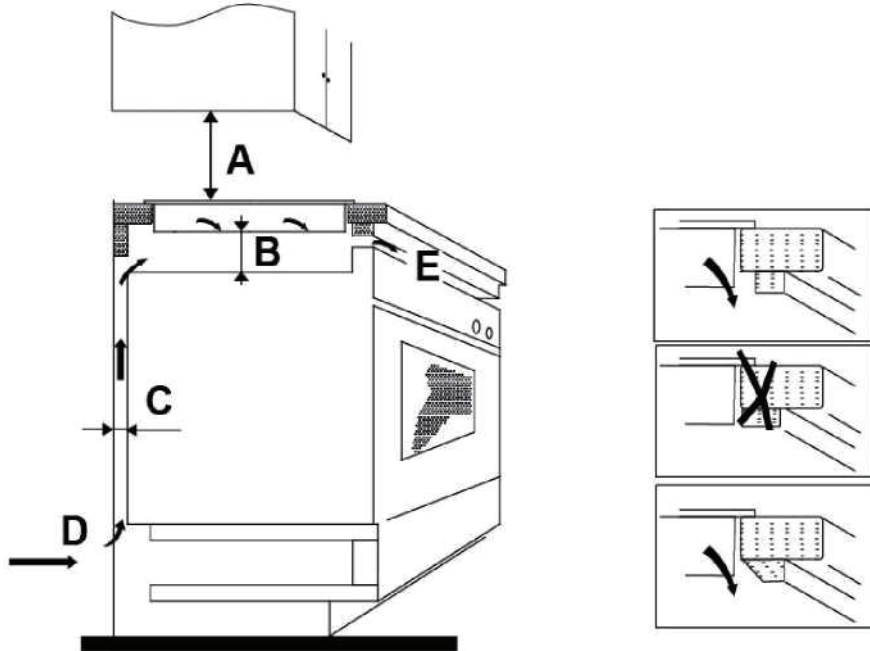


Uzunluk (L) (mm)	Genişlik (W) (mm)	Yükseklik (H) (mm)	Derinlik (D) (mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
770	520	240	235	750	495	50 mini

İndüksiyon ocağın her zaman iyi havalandırılan ortamda kullanıldığından ve hava giriş çıkışlarının engellenmediğinden emin olun. İndüksiyon pişirme ocağının çalışır iyi durumda olduğundan emin olun.

⚠ Aşağıda gösterildiği şekilde:

Not: Ocak ve ocak üzerindeki dolap arasındaki emniyet mesafesi en az 760 mm olmalıdır.



A(mm)	B(mm)	C (mm)	D	E
760	235	20 minimum	Hava Girişi	Hava çıkışı 5mm



## Ocak kurulmadan önce aşağıdakilerden emin olunmalıdır

- Tezgah düz ve dengede olmalı ve hiçbir yapısal parça belirtilen boşluk ayarlarıyla çakışmamalıdır
- Tezgah ısıya dayanıklı malzemeden yapılmalıdır
- Ocak, bir fırın üzerine kurulacaksa, fırının gömülü bir soğutma fanı olmalıdır
- Kurulum tüm izin gerekliliklere ve geçerli standart ve yönetmeliklere uygun olacaktır.
- Ana güç kaynağından bağlantıyı tam olarak kesecek uygun bir ayırıcı, sabit elektrik tesisatına yerel tesisat kablolama kural ve yönetmeliklerine uygun olarak eklenip takılmalıdır.

Bu ayırıcı onaylanan bir tip olmalı ve tüm kutuplarda (ya da yerel tesisat kuralları bu çeşide izin veriyorsa tüm aktif [faz] iletkenlerinde) 3 mm hava aralığı sağlamalıdır.

- Bu ayırıcı, ocak kurulu iken müşterinin kolayca erişebileceği şekilde olmalıdır
- kurulum konusunda şüpheye kalıyorsanız yerel yapı denetleme yetkilileri ve yönetmeliklere danışın
- ocak çevresindeki duvar yüzeylerinde ısıya dayanıklı, temizlemesi kolay yüzeyler (seramik karo gibi) kullanın.

## Ocak kurulmadan önce :

- Güç kablosunun dolap kapakları ya da çekmeceler içinden ulaşılabilir olmamalıdır
- Dolap dışından ocak altına yeterli temiz hava akımı olduğundan emin olunmalıdır
- Ocak çekmece ya da dolap üzerine kurulmuşsa ocak tabanı altına termal koruma bariyeri yerleştirildiğinden emin olunmalıdır
- ayırıcı tuşunun kullanıcı için kolayca ulaşılabilir olduğundan

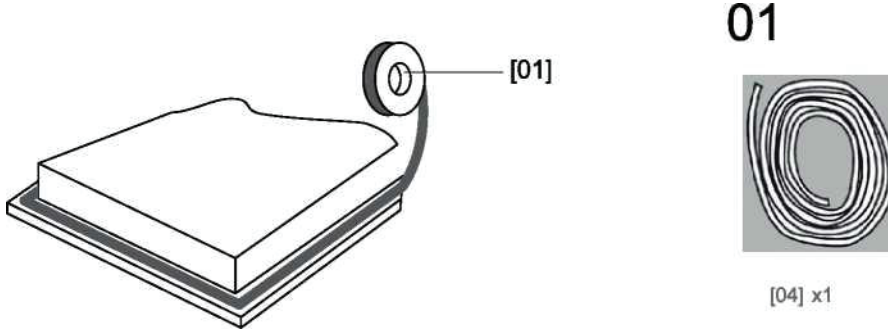
## Sabitleme braketlerini takmadan önce

Cihaz sabit, yumuşak bir yüzeye konulmalıdır (ambalajı kullanın). Ocaktan çıkıntı yapan kontrol tuşlarına kuvvet uygulamayın.

## Sabitleme braketlerini takarken

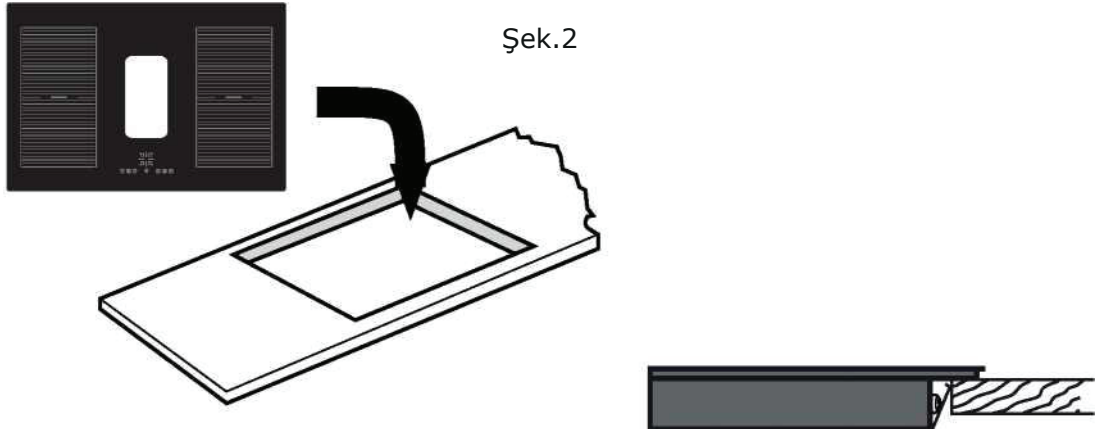
Cihaz sabit, yumuşak bir yüzeye yerleştirilmelidir (ambalajı kullanın). Ocaktan çıkıntı yapan kontrollere kuvvet uygulamayın

Şek. 1



Verilen mührü ocağın alt kenarları boyunca uzatın ve uçlarının üst üste gelmesini sağlayın.

02




Ocağı tezgaha sabitlemek için yapıştırıcı kullanmayın. Şek. 3  
Conta takıldıktan sonra, ocağı tezgahdaki oyuğa yerleştirin. Dış kenarda sızdırmazlık contasını düzgün şekilde takarak ocağı tezgahın içine yerleştirmek için ocağa hafifçe aşağı doğru bastırın (Şekil 3)

Şek.3

## UYARI


1. Bu İndüksiyon ocak kalifiye personel ya da teknisyenler tarafından monte edilmelidir. Profesyonel ekibimiz hizmetinizdedir. Lütfen asla bu işlemi kendi kendinize yapmayın.
2. Nem, ocağın elektronik parçalarına hasar verebileceği için, bu ocak doğrudan bir bulaşık makinesi, buzdolabı, dondurucu, çamaşır makinesi ya da çamaşır kurutucu üzerine kurulmamalıdır.
3. Bu İndüksiyon ocak, güvenli ve ısı dağılımını düzgün yapacak şekilde kurulmalıdır.
4. Duvar ve tezgah üzerindeki indüksiyon ısınma bölgesi ısıya dayanıklı olmalıdır.
5. Herhangi bir hasarın ortaya çıkmaması için ara katman ve yapıştırıcı ısıya dayanıklı olmalıdır.

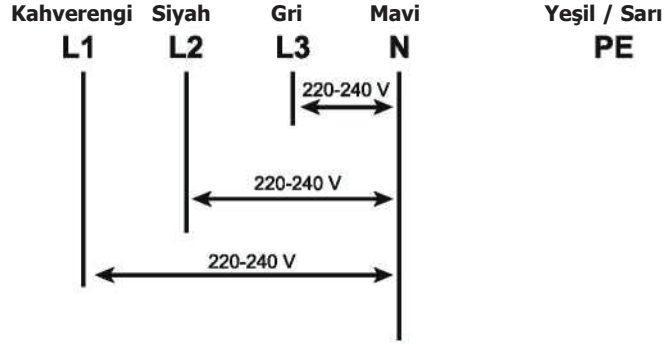
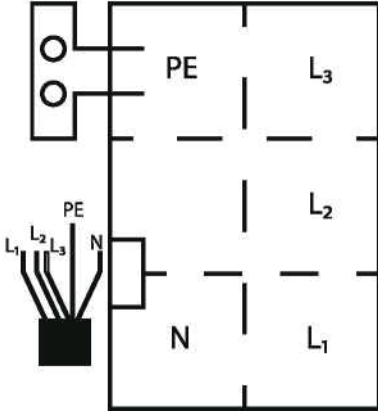
## Ocağın şebeke güç kaynağına bağlanması

 Bu ocak şebeke güç kaynağına sadece uygun niteliklere sahip bir kişi tarafından bağlanmalıdır. Ocağı elektrik şebekesine bağlamadan önce aşağıdakileri kontrol edin:

1. Evdeki kablolu sistemi ocağın kullandığı güç için uygundur.
  2. gerilim, anma değeri plakasında verilen değere karşılık gelir
  3. güç kaynağı kablosu bölümleri anma değeri plakasında belirtilen yüke dayanabilir.
- Ocağı şebeke güç kaynağına bağlamak için, aşırı ısınmaya ve yangına neden olabileceğinden adaptörler, redüktörler veya aksesuar cihazları kullanmayın.

Güç kaynağı kablosu sıcak parçalara dokunmamalı ve sıcaklığı herhangi bir noktada 75 °C'yi aşmayacak şekilde yerleştirilmelidir.

 Evdeki elektrik şebekesi tel düzeni sisteminin herhangi bir değişiklik yapılmadan uygun olup olmadığını bir elektrikçi tarafından kontrol edilmesini sağlayın. Kablo, yalnızca kalifiye bir elektrik teknisyeni tarafından değiştirilebilir.



- Kablo hasar görmüşse veya değiştirilecekse, herhangi bir kazadan kaçınmak için işlem satış sonrası acente tarafından özel araçlarla gerçekleştirilmelidir.
- Cihaz doğrudan şebekeye bağlıysa, kontaklar arasında minimum 3 mm açıklık ile omnipolar bir devre kesici takılmalıdır.
- Montajı yapan kişi doğru elektrik bağlantısının yapıldığından ve güvenlik düzenlemeleriyle uyumlu olduğundan emin olmalıdır.
- Kablo bükülmemeli veya sıkıştırılmamalıdır.
- Kablo düzenli olarak kontrol edilmeli ve yalnızca yetkili teknisyenler tarafından değiştirilmelidir.

## Ürüne İlişkin Teknik Bilgiler

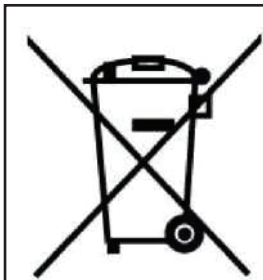
Kanun Hükmünde Kararname (AB) No. 65/2014

**Tedarikçinin Adı: HAFELE**

**Model: OPUS+ 533.09.746**

AEHood	Yıllık enerji tüketimi	47.2	KWh/a
EEIClass	Enerji Verimliliği Sınıfı	A	
FDEhood	Sıvı Dinamiği Verimliliği	29.6	%
FDEClass	Sıvı Dinamiği Verimliliği Sınıfı	A	
Lehood	Aydınlatma Verimliliği	Bilgi yok	lux/W
LEClass	Aydınlatma Verimliliği Sınıfı	Bilgi yok	
GFEhood	Yağ Filtreleme Verimliliği	54.3	%
GFEClass	Yağ Filtreleme Verimliliği Sınıfı	F	
Qmin	Asgari hızda Hava Akışı	186	m <sup>3</sup> /h
Qmax	Azami hızda Hava Akışı	568	m <sup>3</sup> /h
Q boost	Yükseltilmiş (boost) hızda Hava Akışı	643	m <sup>3</sup> /h
dB(A) min	Akustik A-ağırlıklı ses basınç düzeyi, asgari hızda	49	dB
Azami dB(A)	Akustik A-ağırlıklı ses basınç düzeyi, azami hızda	69	dB
Yükseltilmiş (boost) dB(A)	Akustik A-ağırlıklı ses basınç düzeyi, yükseltilmiş (boost) hızda	72	dB
Po	Güç tüketimi KAPALI modda	0.45	W
Ps	Güç tüketimi bekleme modunda	-	W

Marka	<b>HAFELE</b>			
Model:	Opus Plus 533.09.746			
Ocak türleri	Elektrikli ocak			
Pişirme bölgeleri ve/veya alanlarının sayısı	4			
Isıtma teknolojisi (indüksiyon pişirme bölgeleri ve pişirme alanları, radyan pişirme bölgeleri, sert tabakalar)	İndüksiyon pişirme bölgeleri			
Dairesel pişirme bölgeleri veya alanları için: elektrikli ısıtmalı pişirme bölgesi başına en yakın 5 mm'ye yuvarlatılmış faydalı yüzey alanının çapı	Sol Ön			cm
	Sol Arka			
	Sağ ön			
	Sağ arka			
Dairesel pişirme bölgeleri veya alanları için: elektrikli ısıtmalı pişirme bölgesi başına en yakın 5 mm'ye yuvarlatılmış faydalı yüzey alanının çapı	Sol Ön	L	20,0x21,0	cm
	Sol Arka		20,0x21,0	
	Sağ arka	W	20,0x21,0	
	Sağ ön		20,0x21,0	
Kg başına hesaplanan pişirme bölgesi veya alan başına enerji tüketimi	Sol Ön	EC Elektrikli Pişirme	182.7	Wh/kg
	Sol Arka		182.9	
	Sağ arka		183.5	
	Sağ ön		184.2	
Ocak için kg başına hesaplanan enerji tüketimi		EC Elektrikli ocak	183.3	Wh/kg
Eko-tasarım gerekliliklerine uygunluğu belirlemek için aşağıdaki EN 60350-2 standartlarının ölçüm yöntemleri ve hesaplamaları kullanılır				



#### **BERTARAF ETME:**

**Bu ürünü ayrıştırılmamış ev atığı olarak bertaraf etmeyin. Bu tür bir atığın ayrıştırma için ayrı toplanması gerekmektedir.**

Bu cihaz Atık Elektrik ve Elektronik Ekipman (WEEE) için Avrupa yönergesi 2002/96/EC'ya uygun olarak etiketlenmiştir. Bu cihazın düzgün bertaraf edilmemesi, çevre ve insan sağlığına yönelik olumsuz etkilerin oluşmasına sebep olabilir. Düzgün bir şekilde bertaraf ederek bu etkilerin oluşmasını engelleyebilirsiniz.

Cihazın üzerindeki sembol, bu ürüne Normal ev aletleri atığı gibi davranılmayacağını gösterir. Elektrik ve elektronik ekipmanların geri dönüşümü için yapılan toplama noktalarına götürülmesi gerekmektedir.

Bu cihaz uzman atık bertarafı gerektirmektedir. Bu ürünün işlemleri, geri kazanılması ve geri dönüşümü konusunda daha detaylı bilgi için, lütfen bölgenizdeki belediye meclisiyle, ev gereçleri atık imha servisi veya cihazı aldığınız firmayla irtibata geçin.

Bu ürünün işlemleri, geri kazanılması ve geri dönüşümü konusunda daha detaylı bilgi için, lütfen bölgesel şehir ofisinizle, ev gereçleri atık imha servisi veya cihazı aldığınız firmayla irtibata geçin.