

SMAKLIG

GB

DE

FR

IT



Design and Quality
IKEA of Sweden

ENGLISH	5
DEUTSCH	15
FRANÇAIS	25
ITALIANO	38

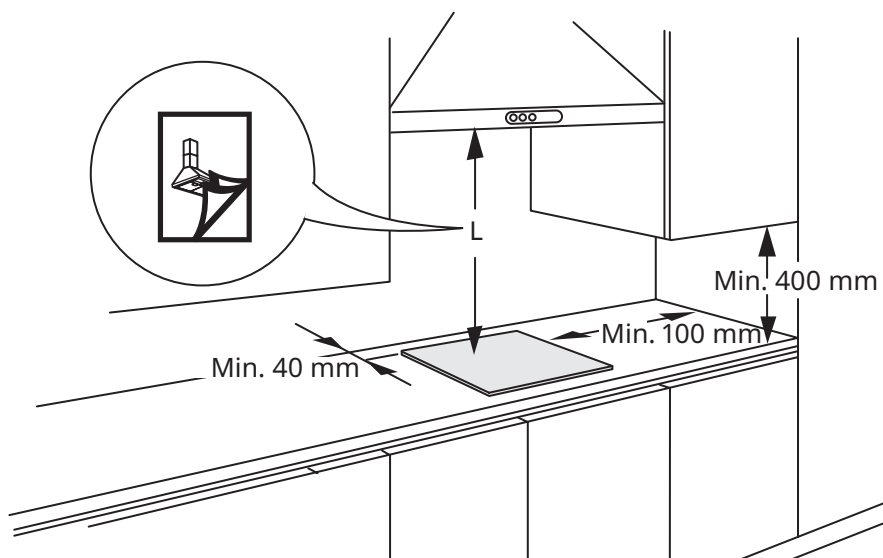
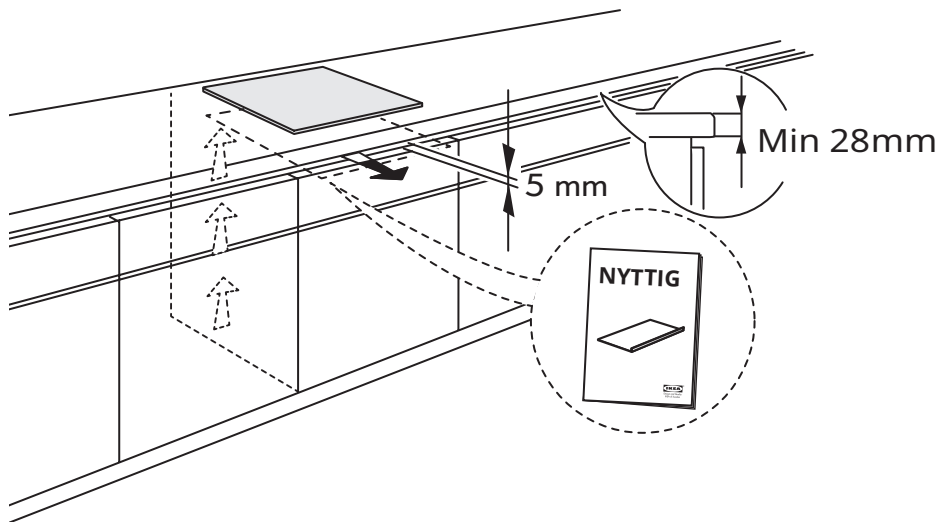
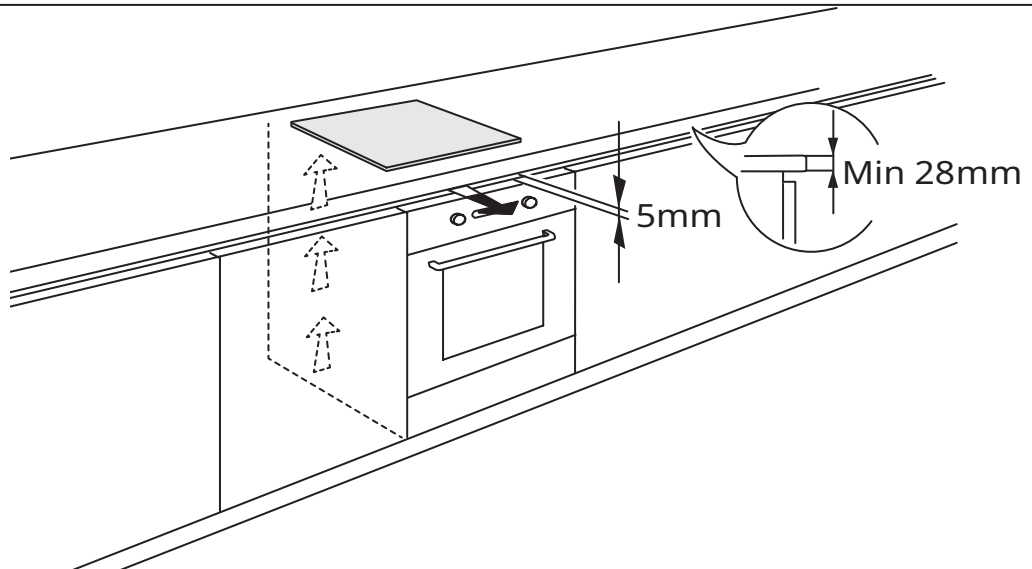


Table of contents

Safety Information	5	Cooking tables	10
Installation	6	Cleaning and maintenance	11
Product description	7	Troubleshooting	11
Control panel	7	Technical data	12
Indicators	7	Electrical connection	13
Cookware guidance	8	Environmental concerns	13
First Use	8	Manufacturer	13
Daily use	9	IKEA GUARANTEE	14
Functions	10		

Safety Information

Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby for future reference.

These instructions and the appliance itself provide important safety warnings, to be observed at all times. The manufacturer declines any liability for failure to observe these safety instructions, for inappropriate use of the appliance or incorrect setting of controls.

⚠ WARNING! The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age must be kept away unless continuously supervised.

⚠ WARNING! If the hob surface is cracked, do not use the appliance – risk of electric shock.

⚠ WARNING! Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

⚠ CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short cooking process has to be supervised continuously.

⚠ WARNING! Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous - risk of fire. NEVER try to extinguish a fire with water: instead, switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

⚠ Do not use the hob as a work surface or support.

Keep clothes or other flammable materials away from the appliance, until all the components have cooled down completely - risk of fire.

⚠ Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

⚠ Very young children (0-3 years) should be kept away from the appliance. Young children (3-8 years) should be kept away

from the appliance unless continuously supervised. Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe use and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.

⚠ After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

PERMITTED USE

⚠ CAUTION: The appliance is not intended to be operated by means of an external switching device, such as a timer, or separate remote controlled system.

⚠ This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels, bed & breakfast and other residential environments.

⚠ No other use is permitted (e.g. heating rooms).

⚠ This appliance is not for professional use. Do not use the appliance outdoors.

INSTALLATION

⚠ The appliance must be handled and installed by two or more persons - risk of injury. Use protective gloves to unpack and install - risk of cuts.

⚠ Installation, including water supply (if any), electrical connections and repairs must be carried out by a qualified technician. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual. Keep children

away from the installation site. After unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest Aftersales Service. Once installed, packaging waste (plastic, styrofoam parts etc.) must be stored out of reach of children - risk of suffocation. The appliance must be disconnected from the power supply before any installation operation - risk of electric shock. During installation, make sure the appliance does not damage the power cable - risk of fire or electric shock. Only activate the appliance when the installation has been completed.

⚠ Carry out all cabinet cutting works before fitting the appliance in the place and remove all wood chips and sawdust.

⚠ If the appliance is not installed above an oven, a separator panel (not included) must be installed in the compartment under the appliance.

ELECTRICAL WARNINGS

⚠ It must be possible to disconnect the appliance from the power supply by unplugging it if plug is accessible, or by a multi-pole switch installed upstream of the socket in accordance with the wiring rules and the appliance must be earthed in conformity with national electrical safety standards.

⚠ Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. The electrical components must not be accessible to the user after installation. Do not use the appliance when you are wet or barefoot. Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.

⚠ If the supply cord is damaged, it must be replaced with an identical one by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard - risk of electric shock.

NOTE: People with a pacemaker or similar medical device should use care when standing near this induction hob while it is on. The electromagnetic field may affect the pacemaker or similar device. Consult your doctor, or the manufacturer of the pacemaker or similar medical device for additional information about its effects with electromagnetic fields of the induction hob.

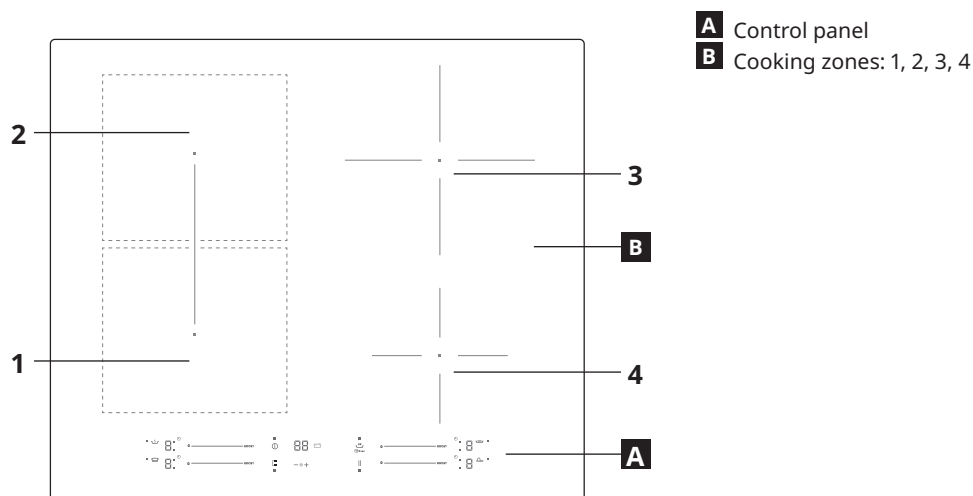
Installation

Installation process must follow the laws, ordinances, directives and standards (electrical safety rules and regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.) in force in the country of use!

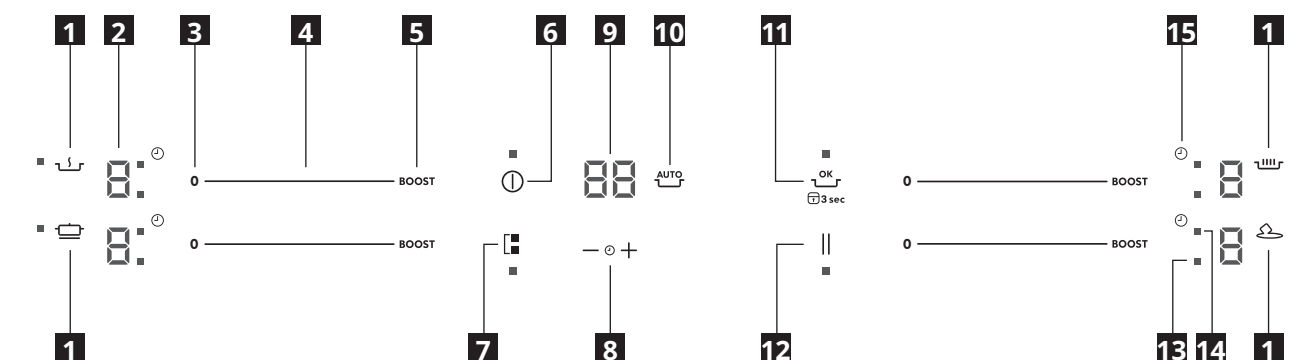
- For further information on the installation refer to the Assembly Instruction.
- Do not use silicon sealant between the appliance and the worktop.

- Make sure that the space underneath the hob is sufficient for air circulation. Please refer to the Assembly Instruction.
- The bottom of the appliance can get hot. If the appliance is installed above the drawers, make sure to install a non-combustible separation panel under the appliance to prevent access to the bottom. Please refer to the Assembly Instruction.

Product description



Control panel



- 1** Symbols of Automatic functions
- 2** Cooking level selected
- 3** Cooking zone off
- 4** Scroll keypad
- 5** Booster

- 6** On/Off
- 7** Bridge* Mode
- 8** Timer control
- 9** Cooking time indicator
- 10** Activation of Automatic Functions

- 11** OK/Key lock button
- 12** Pause
- 13** Zone active Led
- 14** Timer Led
- 15** Timer symbol

Indicators

Pot incorrectly positioned or missing

This symbol appears if the pot is not suitable for induction cooking, is not positioned correctly or is not of an appropriate size for the cooking zone selected. If no pot is detected within 30 seconds of making the selection, the cooking zone switches off.

Residual heat

If the display shows "H", the cooking zone is still hot. When the cooking zone cools down, the display goes off.

Cookware guidance

What pots to use

Only use pots and pans with bottom made from ferromagnetic material which are suitable for use with induction hobs:

- cast iron
- enamelled steel
- carbon steel
- stainless steel (although not all)
- aluminium with ferromagnetic coating or ferromagnetic plate

To determine if a pot or pan is suitable, check for the  symbol (usually stamped on the bottom). You can also hold a magnet to the bottom. If it clings to the underside, the cookware will work on an induction hob.

To ensure optimum efficiency, always use pots and pans with a flat bottom that distributes the heat evenly. If the bottom is uneven, this will affect power and heat conduction.

How to use

Minimum diameter of pot/pan base for the different cooking areas

To ensure that the hob functions properly, the pot must cover one or more of the reference points indicated on the surface of the hob, and must be of a suitable minimum diameter.

Always use the cooking zone that best corresponds to the diameter of the bottom of the pan.

Using a pot or pan with a smaller diameter than the adapter disc may cause heat to build up that is not transmitted to the pot or pan and this could blacken both the hob and the disc.

Cooking Zone	Cookware diameter (cm)
Right rear cooking zone	15,0 - 21,0
Right front cooking zone	10,0 - 15,0
Left rear cooking zone	12,0 - 20,0
Left front cooking zone	12,0 - 20,0
Bridge+ cooking zone	20,0 - 37,5

Empty or thin-based pots/pans

Do not use empty or thin-based pots/pans on the hob as it will not be able to monitor the temperature or turn off automatically if the temperature is too high, damaging the pan or the hob surface. If this occurs, do not touch anything and wait for all components to cool down.

If an error message appears, refer to "Troubleshooting".

Hint/tips

Noise during cooking

When a cooking zone is active, it may hum briefly. This is a characteristic of all ceramic glass cooking zones and does not impair the function or life of the appliance. The noise depends on the cookware used. If it causes considerable disturbance, it may help to change the cookware.

First Use

POWER LIMITATION

At the time of purchase, the hob is set to the maximum possible power. Adjust the setting in relation to the limits of the electrical system in your home as described in the following paragraph.

NOTE: in case of activation of the max power level of 2.5 kW, some features with more power demand will be not available.

To set the power of the hob:

Once you have connected the device to the mains power supply, you can set the power level within 60 seconds.

Press the timer "+" button for at least 5 seconds. The display shows PL

Press the  button until the last power level selected appears.

PL	2.5kW	4.0 kW	6.0 kW	7.2 kW
P	2.	4.	6.	7.
L	5	0	0	2

Use the "+" and "-" buttons to select the desired maximum power consumption of the hob. The levels available are: 2.5 kW – 4.0 kW – 6.0 kW – 7.2 kW. Confirm by pressing .

The power level selected will stay in the memory even if the power supply is interrupted.

To change the power level, disconnect the appliance from the mains for at least 60 seconds, then plug it back in and repeat the steps above.

If an error occurs during the setting sequence, the EE symbol will appear, and you will hear a beep. If this happens, repeat the operation. If the error persists, contact the After-Sales Service.

ACOUSTIC SIGNAL ON / OFF

To switch the acoustic signal on/off:

- Connect the hob to the power supply;
- Wait for the switch-on sequence;
- Press the "Boost" button of the first keypad at the top left for 5 seconds.

Any alarms set will remain active.

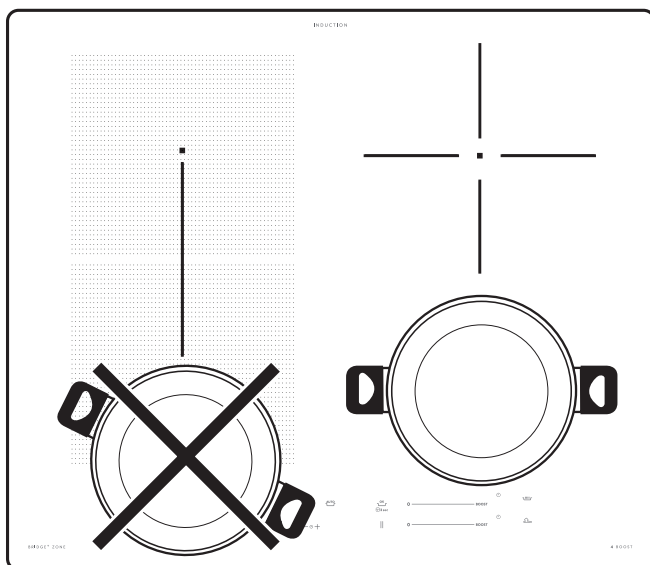
Daily use

① SWITCHING THE HOB ON/OFF

To turn the hob on, press the power button for around 1 second. To turn the hob off, press the same button again, and all cooking zones will be deactivated.

POSITIONING

⚠ CAUTION: Never cover the control panel with cookware or any other objects otherwise the product could enter in protection mode. To restore the working condition of the product, remove the cookware and wait at least 10 seconds before using the product. In the cooking zones close to the control panel, pots and pans must be kept inside the markings and centered within the cooking zones. When grilling or frying, it is recommended to use the rear cooking zones.



ACTIVATING/DEACTIVATING COOKING ZONES AND ADJUSTING POWER LEVELS

0 ————— BOOST

To activate the cooking zones:

Move your finger horizontally across the scroll keypad (SLIDER) of the required cooking zone to activate it and adjust the power. The level will be shown in line with the area, along with the indicator light identifying the active cooking zone. The "BOOST" button can be used to select the quick heating function.

To deactivate the cooking zones:

Press the "0" button to the left of the power adjustment



CONTROL PANEL LOCK

To lock the settings and prevent it being switched on accidentally, press and hold the OK/Key lock button for 3 seconds. A beep and a warning light above the symbol indicate that this function has been activated. The control panel is locked, with the exception of the On/Off ① button. To unlock the controls, repeat the activation procedure.

— ⊕ + TIMER

There is one timer which controls each cooking zones button.

To activate the timer:

Select the cooking zone, press the "+" or "-" button to set the desired time. An indicator light will be activated in line with the specific symbol ⌚. Once the set time has elapsed, a beep will sound, and the cooking zone will switch off automatically. The time can be changed at any point, and several timers can be activated simultaneously.

In case the timer is activated "Zone selection indicator" flashes and the relative cooking time selected is displayed on the central display.

To deactivate the timer:

Press the "+" and "-" buttons together until the timer is deactivated.

Timer not available with autofunctions.

⌚ TIMER INDICATOR

The LED of "timer active indicator" indicates that the timer has been set for the cooking zone.

|| PAUSE FUNCTION

This function allows to temporarily hold and then resume cooking processes maintaining previous settings. The function also freezes all active timers.

To activate this function press || key.

The symbol || flashes on the display in place of the power levels.

To resume cooking, press || key and touch the slider of an active zone again.

Functions

BRIDGE+ MODE

By selecting the "Bridge+ Mode" button, you can combine two cooking zones and use them at the same power by covering the entire surface with a large pot or partially with a round/oval pot. The function always remains on and, when using only one pot, can be moved over the entire area. In this case, both left-hand scroll keypads can be used indifferently. Ideal for cooking with oval or rectangular pots or with pan supports.

To activate/deactivate the bridge + zone press the bridge+ button

AUTOMATIC FUNCTIONS

Place the pot in position and select the cooking zone.

Press the automatic functions button. "R" will appear on the display.

The indicator for the special feature available for the cooking zone will light up.

Press "ok" button to confirm, otherwise the special function indicator will start blinking, waiting for the ok. The power level during the special function is preset and cannot be modified. To deactivate the automatic functions, press the "0" button.

Melting

This function allows you to bring food to the ideal temperature for melting and to maintain the condition of the food without risk of burning. This method is ideal, as

it does not damage delicate foods such as chocolate, and prevents them from sticking to the pot.

Keep Warm

This feature allows you to keep your food at an ideal temperature, usually after cooking is complete, or when reducing liquids very slowly. Ideal for serving foods at the perfect temperature.

Simmering

This function is ideal for maintaining a simmering temperature, allowing you to cook food for long periods with no risk of burning. Ideal for long-cooking recipes (rice, sauces, roasts) with liquid sauces.

Boiling

This function allows you to bring water to the boil and keep it boiling, with lower energy consumption. About 2 litres of water (preferably at room temperature) should be placed in the pan, and left uncovered. In all cases, users are advised to monitor the boiling water closely, and check the amount of water remaining regularly.

NOTE: in case of activation of the power management at 2.5kW, boiling function will not be available.

Cooking tables

POWER LEVEL		TYPE OF COOKING	LEVEL USE (indicating cooking experience and habits)
Maximum power	Boost	Fast heating	Ideal for rapidly increasing the temperature of food to a fast boil (for water) or for rapidly heating cooking liquids.
	8-9	Frying - boiling	Ideal for browning, starting to cook, frying deep-frozen products, bringing liquids to the boil quickly
		Browning - sautéing - boiling - grilling	Ideal for sautéing, maintaining a lively boil, cooking and grilling.
	5-7	Browning - cooking - stewing - sautéing - grilling	Ideal for sautéing, maintaining a gentle boil, cooking and grilling, and preheating accessories.
		Cooking - stewing - sautéing - grilling - cooking until creamy	Ideal for stewing, maintaining a gentle boil, cooking and grilling (for longer periods).
	3-4	Cooking - simmering - thickening - creaming	Ideal for slower-cook recipes (rice, sauces, roast, fish) with liquids (e.g. water, wine, broth, milk), and for creaming pasta. Ideal for slow-cook recipes (quantities under 1 litre: rice, sauces, roasts, fish) with liquids (e.g. water, wine, broth, milk).
		Melting - defrosting	Ideal for softening butter, gently melting chocolate, thawing small items.
Zero power	0	Keeping food warm - creaming risotto	Ideal for keeping small portions of just-cooked food or serving dishes warm and for creaming risotto.
		-	Hob in stand-by or off mode (possible end-of-cooking residual heat, indicated by an "H").

Cleaning and maintenance

WARNING!:

- Do not use steam cleaning equipment.
- Before cleaning, make sure the cooking zones are switched off and that the residual heat indicator ("H") is not displayed.

Important:

- Do not use abrasive sponges or scouring pads as they may damage the glass.
- After each use, clean the hob (when it is cool) to remove any deposits and stains from food residue.
- A surface that is not kept suitably clean may reduce the sensitivity of control panel buttons.

- Use a scraper only if residues are stuck to the hob. Follow the scraper manufacturer's instructions to avoid scratching the glass.
- Sugar or foods with a high sugar content can damage the hob and must be immediately removed.
- Salt, sugar and sand could scratch the glass surface.
- Use a soft cloth, absorbent kitchen paper or a special hob cleaner (follow the Manufacturer's instructions).
- Spills of liquid in the cooking zones can cause the pots to move or vibrate.
- After cleaning the hob, dry thoroughly.

Troubleshooting

- Check that the electricity supply has not been shut off.
- If you are unable to turn the hob off after using it, disconnect it from the power supply.
- If alphanumeric codes appear on the display when the hob is switched on, consult the following table for instructions.

Please note: The presence of water, liquid spilled from pots or any objects resting on any of the hob buttons can accidentally activate or deactivate the control panel lock function.

Display code	Description	Possible causes	Solution
No Code	You cannot activate or operate the hob.	There is residual water or stains on the control panel.	Clean and dry the control panel.
No Code	The display does not react to the touch.	Part of the display is covered or the pots are placed too near to the display.	Remove the objects. Move the pots away from the display. If the problem persists wait 10 seconds.
F0E1	Cookware is detected but it is not compatible with requested operation.	The cookware is not well positioned on the cooking zone, or it is not compatible with one or more cooking zones.	Press On/Off button twice to remove the F0E1 code and restore the functionality of the cooking zone. Then, try to use the cookware with a different cooking zone, or use different cookware.
F0E7	Wrong power cord connection	The power supply connection is not exactly as indicated in "ELECTRICAL CONNECTION" paragraph.	Adjust the power supply connection according to "ELECTRICAL CONNECTION" paragraph.
F0EA	The control panel switches off because of excessively high temperatures.	The internal temperature of electronic parts is too high.	Wait for the hob to cool down before using it again.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F6E1, F7E5, F7E6, F2E1	Disconnect the hob from the power supply. Wait a few seconds then reconnect the hob to the power supply. If the problem persists, call the service centre and specify the error code that appears on the display.		
e.g. 	The hob does not allow a special function to be activated.	The power regulator limits the power levels in accordance with the maximum value set for the hob.	See paragraph "Power management".
e.g. $P \rightarrow 5$ [Power level lower than level requested]	The hob automatically sets a minimum power level to ensure that the cooking zone can be used.	The power regulator limits the power levels in accordance with the maximum value set for the hob.	See paragraph "Power management".

Sounds produced during operation

Induction hobs may whistle or creak during normal operation. These noises actually come from the cookware and are linked to the characteristics of the pan bottoms (for example, when the bottoms are made from different layers of material or are irregular).

These noises may vary according to the type of cookware used and to the amount of food it contains and are not the symptom of something wrong.

Before calling the after-sales service:

- 1. If there is a fault try to resolve the problem by following troubleshooting guidelines.
- 2. Switch the appliance off and back on again to see if the fault persists.

If after the above checks the fault still occurs, get in touch with the nearest after-sales service.

You can find a full list of IKEA appointed contacts at the end of this user manual.

When contacting our Client After sales service, always specify:

- a brief description of the fault;
- the type and exact model of the appliance;
- the service number (number after the word Service on the rating plate). The service number is also indicated on the guarantee booklet;

SERVICE 0000 000 00000



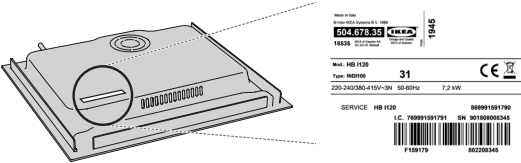
- your full address;
 - your telephone number.
- If any repairs are required, please contact an authorized after-sales service (to guarantee that original spare parts will be used and repairs carried out correctly).

Technical data

Model: SMAKLIG 504-678-83	
Type of hob	Electric
Number of cooking zones	4
Heating technology	Induction
Dimension of Heater (Ø or LxW)	Left front 18,5 x 20,0 cm
	Left rear 18,5 x 20,0 cm
	Right rear 21,0 cm
	Right front 15,0 cm
Bridge* Zone (Ø or LxW)	Left 37,5 x 20,0 cm
Energy consumption per cooking zone - (EC electric cooking)	Left front 196,2 Wh/kg
	Left rear 188,3 Wh/kg
	Right rear 180,2 Wh/kg
	Right front 176,8 Wh/kg
Energy consumption per Bridge* Zone - (EC electric cooking)	Left 191,7 Wh/kg
Energy consumption of the hob - (EC electric hob)	186,7 Wh/kg

This appliance meets the Eco design requirements of European Regulation n.66/2014, in conformity to the European Standard EN 60350-2

The technical information are situated in the rating plate on the bottom side of the appliance.

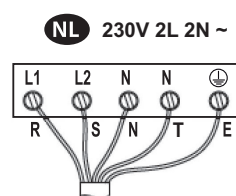


Electrical connection

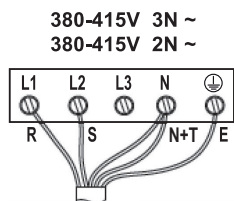
Electrical connection must be made before connecting the appliance to the electricity supply. Installation must be carried out by qualified personnel who know the current safety and installation regulations. Specifically, installation must be carried out in compliance with the regulations of the local electricity supply company.

Make sure the voltage specified on the data plate located on the bottom of the appliance is the same as that of the home.

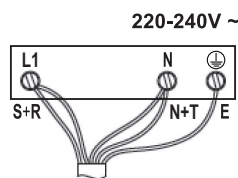
Regulations require that the appliance be earthed: use conductors (including the earth conductor) of the appropriate size only. The product is supplied with the mains cable H05V2V2-F which conforms to Standard IEC/EN 60335-2-6.



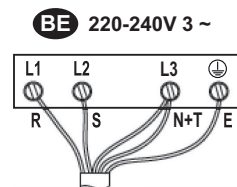
L1 = R : black
L2 = S : brown
N = N : blue
N = T : blue (grey)
⏏ = E : yellow / green



L1 = R : black
L2 = S : brown
N = N : blue
N = T : blue (grey)
⏏ = E : yellow / green



L1 = R : black
L1 = S : brown
N = N : blue
N = T : blue (grey)
⏏ = E : yellow / green



L1 = R : black
L2 = S : brown
N = N : blue
N = T : blue (grey)
⏏ = E : yellow / green

Environmental concerns

⚠ WARNING! Ensure that the appliance is switched off and disconnected from the power supply before performing any maintenance operation; never use steam cleaning equipment - risk of electric shock.

⚠ Do not use abrasive or corrosive products, chlorine-based cleaners or pan scourers.

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol ♻. The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance. This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent negative consequences for the environment and human health.



The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.

ENERGY SAVING TIPS

Make the most of your hot plate's residual heat by switching it off a few minutes before you finish cooking.

The base of your pot or pan should cover the hot plate completely; a container that is smaller than the hot plate will cause energy to be wasted.

Cover your pots and pans with tight-fitting lids while cooking and use as little water as possible. Cooking with the lid off will greatly increase energy consumption.

Use only flat-bottomed pots and pans.

DECLARATION OF CONFORMITY

This appliance meets the Eco Design requirements of European Regulations n. 66/2014 in conformity to the European standard EN 60350-2.



Manufacturer

Ikea of Sweden AB - SE - 343 81 Älmhult, Sweden

IKEA GUARANTEE

How long is the IKEA guarantee valid?

This guarantee is valid for five years from the original date of purchase of your appliance at IKEA. The original sales receipt, is required as proof of purchase. If service work is carried out under guarantee, this will not extend the guarantee period for the appliance.

Who will execute the service?

IKEA service provider will provide the service through its own service operations or authorized service partner network.

What does this guarantee cover?

The guarantee covers faults of the appliance, which have been caused by faulty construction or material faults from the date of purchase from IKEA. This guarantee applies to domestic use only. The exceptions are specified under the headline "What is not covered under this guarantee?" Within the guarantee period, the costs to remedy the fault e.g. repairs, parts, labour and travel will be covered, provided that the appliance is accessible for repair without special expenditure. On these conditions the EU guidelines (Nr. 99/44/EG) and the respective local regulations are applicable. Replaced parts become the property of IKEA.

What will IKEA do to correct the problem?

IKEA appointed Service Provider will examine the product and decide, at its sole discretion, if it is covered under this guarantee. If considered covered, IKEA Service Provider or its authorized service partner through its own service operations, will then, at its sole discretion, either repair the defective product or replace it with the same or a comparable product.

What is not covered under this guarantee?

- Normal wear and tear.
- Deliberate or negligent damage, damage caused by failure to observe operating instructions, incorrect installation or by connection to the wrong voltage, damage caused by chemical or electrochemical reaction, rust, corrosion or water damage including but not limited to damage caused by excessive lime in the water supply, damage caused by abnormal environmental conditions.
- Consumable parts including batteries and lamps.
- Non-functional and decorative parts which do not affect normal use of the appliance, including any scratches and possible color differences.
- Accidental damage caused by foreign objects or substances and cleaning or unblocking of filters, drainage systems or soap drawers.
- Damage to the following parts: ceramic glass, accessories, crockery and cutlery baskets, feed and drainage pipes, seals, lamps and lamp covers, screens, knobs, casings and parts of casings. Unless such damages can be proved to have been caused by production faults.
- Cases where no fault could be found during a technician's visit.
- Repairs not carried out by our appointed service providers and/or an authorized service contractual partner or where non-original parts have been used.
- Repairs caused by installation which is faulty or not according to specification.
- The use of the appliance in a non-domestic environment i.e. professional use.
- Transportation damages. If a customer transports the product to his home or another address, IKEA is not liable for any damage that may occur during transport. However, if IKEA delivers the product to the customer's delivery address, then damage to the product that occurs during this delivery will be covered by IKEA.
- Cost for carrying out the initial installation of the IKEA appliance.
- However, if an IKEA appointed Service Provider or its authorized service partner repairs or replaces the appliance under the terms of this guarantee, the appointed Service Provider or its authorized service partner will reinstall the repaired appliance or install the replacement, if necessary.
- This does not apply within Ireland, customer should contact the local IKEA dedicated after sales line or the appointed Service Provider for further information.

(just for GB)

These restrictions do not apply to fault-free work carried out by a qualified specialist using our original parts in order to adapt the appliance to the technical safety specifications of another EU country.

How country law applies

The IKEA guarantee gives you specific legal rights, which cover or exceed all the local legal demands. However these conditions do not limit in any way consumer rights described in the local legislation.

Area of validity

For appliances which are purchased in one EU country and taken to another EU country, the services will be provided in the framework of the guarantee conditions normal in the new country.

An obligation to carry out services in the framework of the guarantee exists only if the appliance complies and is installed in accordance with:

- the technical specifications of the country in which the guarantee claim is made;
- the Assembly Instructions and User Manual Safety Information.

The dedicated AFTER SALES for IKEA appliances

Please don't hesitate to contact IKEA appointed Authorized Service Centre to:

- make a service request under this guarantee;
- ask for clarifications on installation of the IKEA appliance in the dedicated IKEA kitchen furniture;
- ask for clarification on functions of IKEA appliances.

To ensure that we provide you with the best assistance, please read carefully the Assembly Instructions and/or the User Manual before contacting us.

How to reach us if you need our service



Please refer to the last page of this manual for the full list of IKEA appointed Authorized Service Centre and relative national phone numbers.

i In order to provide you a quicker service, we recommend to use the specific phone numbers listed on this manual. Always refer to the numbers listed in the booklet of the specific appliance you need an assistance for. Please also always refer to the IKEA article number (8 digit code) and 12 digit service number placed on the rating plate of your appliance.

i SAVE THE SALES RECEIPT!

It is your proof of purchase and required for the guarantee to apply. The sales receipt also reports the IKEA name and article number (8 digit code) for each of the appliances you have purchased.

Do you need extra help?

For any additional questions not related to After Sales of your appliances please contact your nearest IKEA store call centre. We recommend you read the appliance documentation carefully before contacting us.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	15	Gartabelle	20
Aufstellung	16	Reinigung und Pflege	21
Produktbeschreibung	17	Probleme lösen	21
Bedienfeld	17	Technische Daten	22
Indikatoren	17	Elektrischer Anschluss	23
Leitfaden zum Kochgeschirr	18	Hinweise zum Umweltschutz	23
Erster Gebrauch	18	Hersteller	24
Täglicher Gebrauch	19	IKEA GARANTIE	24
Funktionen	20		

Sicherheitshinweise

Diese Sicherheitsanweisungen vor dem Gebrauch durchlesen. Diese Anweisungen zum Nachschlagen leicht zugänglich aufbewahren.

In diesen Anweisungen sowie auf dem Gerät selbst werden wichtige Sicherheitshinweise angegeben, die stets beachtet werden müssen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für die Nichtbeachtung dieser Sicherheitshinweise, für unsachgemäße Verwendung des Geräts oder falsche Bedienungseinstellung.

⚠ WARNUNG!: Das Gerät und die zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß. Das Berühren heißer Teile ist unbedingt zu vermeiden. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich dem Gerät nur unter Aufsicht nähern.

⚠ WARNUNG!: Wenn die Kochfeldoberfläche rissig ist, das Gerät nicht verwenden - Stromschlaggefahr.

⚠ WARNUNG!: Brandgefahr: Lagern Sie nichts auf der Kochoberfläche.

⚠ VORSICHT: Das Garverfahren muss überwacht werden. Ein kurzes Garverfahren muss kontinuierlich überwacht werden.

⚠ WARNUNG!: Unbeaufsichtigtes Garen mit Fett oder Öl auf einem Kochfeld kann gefährlich sein - Brandgefahr. NIEMALS versuchen, das Feuer mit Wasser zu löschen: Stattdessen das Gerät ausschalten und dann die Flamme zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.

⚠ Benutzen Sie die Kochmulde nicht als Arbeitsfläche oder Ablage. Kleidung oder andere brennbare Materialien vom Gerät fernhalten, bis alle Komponenten vollständig abgekühlt sind - Brandgefahr.

⚠ Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel auf die Kochfeldoberfläche, da sie heiß werden können.

⚠ Babys und Kleinkinder (0-3 Jahre) müssen vom Gerät ferngehalten werden. Jüngere Kinder (3-8 Jahre) müssen vom Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie Personen mit herabgesetzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Pflege des Gerätes darf von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.

⚠ Schalten Sie das Kochfeld nach der Benutzung mit den Bedienelementen aus und verlassen Sie sich nicht allein auf die Topferkennung.

ZULÄSSIGE NUTZUNG

⚠ VORSICHT: Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Schaltvorrichtung, z. B. einem Timer oder einer separaten Fernbedienung, ausgelegt.

⚠ Dieses Gerät ist für Haushaltsanwendungen und ähnliche Anwendungen konzipiert, zum Beispiel: Mitarbeiterküchen im Einzelhandel, in Büros oder in anderen Arbeitsbereichen; Gutshäuser; für Gäste in Hotels, Motels, Frühstückspensionen und anderen Wohneinrichtungen.

⚠ Jegliche andere Art der Nutzung (z.B. Aufheizen von Räumen) ist untersagt.

⚠ Dieses Gerät ist nicht für den professionellen Gebrauch ausgelegt. Das Gerät ist nicht für die Benutzung im Freien geeignet.

INSTALLATION

⚠ Das Gerät muss von zwei oder mehr Personen gehandhabt und aufgestellt werden – Verletzungsgefahr. Tragen Sie Schutzhandschuhe zum Auspacken und zur Installation - Risiko von Schnittverletzungen.

⚠ Die Installation, der Wasseranschluss (falls vorhanden), der elektrische Anschluss und eventuelle Reparaturen dürfen nur von einer Fachkraft durchgeführt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst und tauschen Sie keine Teile aus, wenn dies von der Bedienungsanleitung nicht ausdrücklich vorgesehen ist. Kinder vom Installationsort fern halten. Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Transportschäden. Bei Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder an den nächsten Kundendienst. Nach der Installation müssen Verpackungsabfälle (Kunststoff, Styroporsteile usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden - Erstickungsgefahr. Das Gerät vor Installationsarbeiten von der Stromversorgung trennen - Stromschlaggefahr.

Während der Installation sicherstellen, das Netzkabel nicht mit dem Gerät selbst zu beschädigen - Brand- oder Stromschlaggefahr. Das Gerät erst starten, wenn die Installationsarbeiten abgeschlossen sind.

⚠ Den Unterbauschrank vor dem Einschieben des Geräts auf das Einbaumaß zurechtschneiden und alle Sägespäne und Schnittreste entfernen.

⚠ Wenn das Gerät nicht über einem Ofen installiert ist, muss eine Trennplatte (nicht inbegriffen) in dem Fach unter dem Gerät installiert werden.

HINWEISE ZUR ELEKTRIK

⚠ Es muss gemäß den Verdrahtungsregeln möglich sein, den Netzstecker des Gerätes zu ziehen, oder es mit einem Trennschalter, welcher der Steckdose vorgeschaltet ist, auszuschalten. Das Gerät muss im Einklang mit den nationalen elektrischen Sicherheitsbestimmungen geerdet sein.

⚠ Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, Mehrfachstecker oder Adapter. Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein. Bedienen Sie das Gerät nicht, wenn Sie nasse Hände haben oder barfuß sind. Das Gerät nicht verwenden, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, wenn es nicht einwandfrei funktioniert, wenn es heruntergefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde.

⚠ Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen vom Hersteller, von seinem Kundendienstvertreter oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft mit einem identischen Kabel ersetzt werden - Stromschlaggefahr.

HINWEIS: Personen mit einem Herzschrittmacher oder einem ähnlichen medizinischen Gerät sollten vorsichtig sein, wenn sie sich in der Nähe des Induktionskochfelds aufhalten. Das elektromagnetische Feld kann den Schrittmacher oder ein ähnliches Gerät beeinflussen. Wenden Sie sich an Ihren Arzt oder den Hersteller des Herzschrittmachers oder eines ähnlichen medizinischen Geräts, um weitere Informationen zu den Auswirkungen elektromagnetischer Felder des Induktionskochfelds zu erhalten.

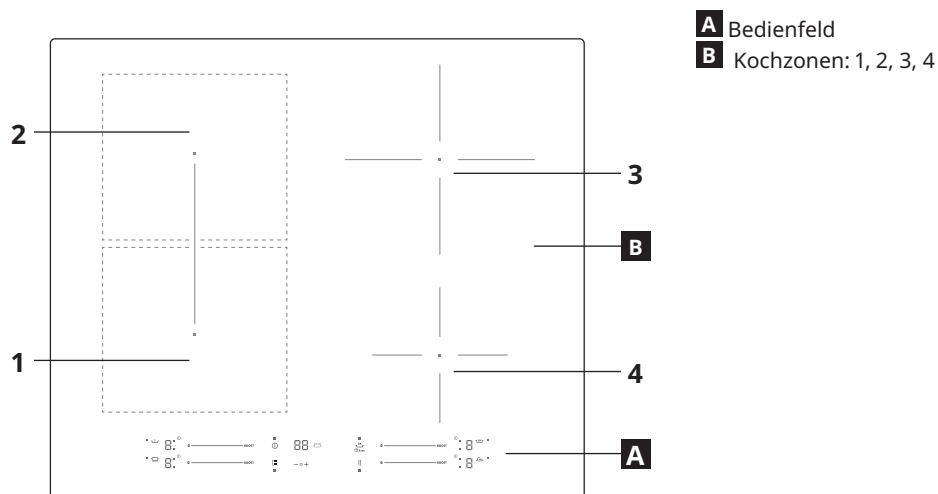
Aufstellung

Die Installation muss gemäß der Gesetze, Verordnungen und Richtlinien (elektrische Sicherheitsregeln und -bestimmungen, vorschriftsgemäßes Recycling usw.) des Landes ausgeführt werden, in dem das Gerät verwendet wird!

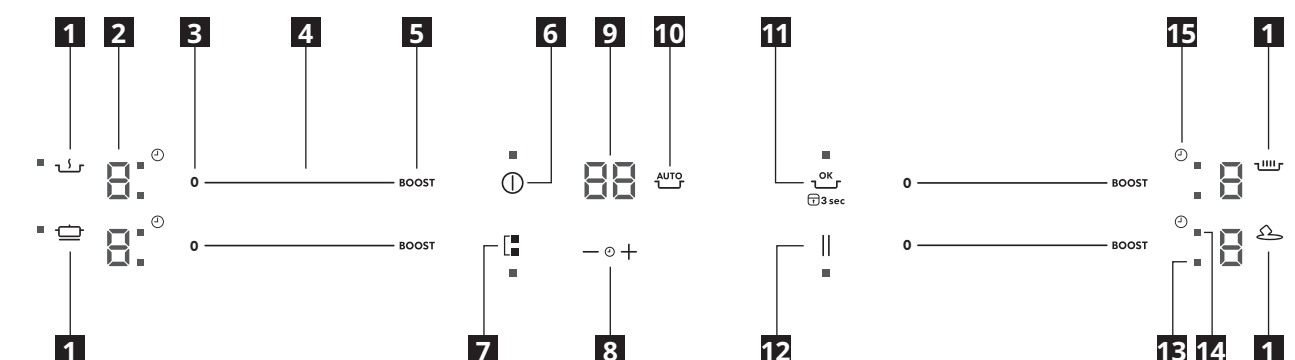
- Weitere Informationen zur Installation finden Sie in der Montageanleitung.
- Verwenden Sie kein Siliziumdichtmittel zwischen dem Gerät und der Arbeitsplatte.

- Stellen Sie sicher, dass der Raum unter dem Kochfeld für die Luftzirkulation ausreichend ist. Bitte halten Sie sich an die Montageanleitung.
- Die Unterseite des Geräts kann heiß werden. Wenn das Gerät über den Schubladen installiert ist, installieren Sie eine feuerfeste Trennplatte unter dem Gerät, damit der Boden nicht zugänglich ist. Bitte halten Sie sich an die Montageanleitung.

Produktbeschreibung



Bedienfeld



1 Symbole für automatische Funktionen

2 Ausgewählte Garstufe

3 Kochzone abschalten

4 Scroll-Bedienelement

5 Booster-Funktion

6 Ein/Aus

7 Funktion Bridge+

8 Timer-Einstellung

9 Timer-Anzeige

10 Aktivierung Automatikfunktionen

11 Taste OK/Tastensperre

12 Pause

13 LED aktive Kochzone

14 Timer-LED

15 Timersymbol

Indikatoren



Falsches Kochgeschirr oder kein Kochgeschirr

Dieses Symbol erscheint, wenn das Topfgeschirr nicht für Induktionsherde geeignet ist, wenn es nicht richtig aufgestellt ist oder wenn es nicht die richtige Größe hat. Wird innerhalb von 30 Sekunden nach Auswahl kein Topf erkannt, so schaltet sich

die Kochzone wieder aus.



Restwärme

Wird auf dem Display H angezeigt, so ist die Kochzone noch heiß. Erst nach Abkühlen der Kochzone erlischt die Anzeige.

Leitfaden zum Kochgeschirr

Geeignetes Kochgeschirr

Verwenden Sie ausschließlich Töpfe und Pfannen, deren Boden aus ferromagnetischem Material besteht, und die für die Verwendung mit Induktionskochfeldern geeignet sind:

- Gusseisen
- Stahl emailliert
- Kohlenstoffstahl
- Edelstahl (nicht alle Edelstahlsorten)
- Aluminium mit ferromagnetischer Beschichtung oder ferromagnetischer Platte

Um festzustellen, ob ein Topf geeignet ist, überprüfen Sie, ob das Symbol  vorhanden ist (normalerweise auf den Boden gestempelt). Einen Magneten an den Boden halten. Wenn er am Boden haftet, ist das Kochgeschirr für Induktionskochfelder geeignet.

Verwenden Sie für einen optimalen Wirkungsgrad stets Töpfe und Pfannen mit flachem Boden, der die Wärme gleichmäßig verteilt. Wenn der Boden uneben ist, wirkt sich dies auf Leistung und Wärmeleitung aus.

Verwendung

Minstdurchmesser des Topf-/Pfannenbodens für die verschiedenen Kochzonen

Damit eine ordnungsgemäße Funktion des Kochfelds sichergestellt wird, muss der Topf einen oder mehrere der auf der Kochfeldoberfläche angegebenen Bezugspunkte verdecken und einen passenden Minstdurchmesser aufweisen.

Verwenden Sie stets die Kochzone, die dem Durchmesser des Pfannenbodens am besten entspricht.

Die Verwendung eines Topfes oder einer Pfanne mit einem kleineren Durchmesser als die Adapterscheibe kann dazu führen, dass sich Hitze staut, die nicht auf das Kochgeschirr übertragen wird. Dies könnte sowohl das Kochfeld als auch die Scheibe schwärzen.

Kochzone	Kochgeschirrdurchmesser (cm)
Rechte hintere Kochzone	15,0 - 21,0
Rechte vordere Kochzone	10,0 - 15,0
Linke hintere Kochzone	12,0 - 20,0
Linke vordere Kochzone	12,0 - 20,0
Bridge* Kochzone	20,0 - 37,5

Leere oder dünne Töpfe/Pfannen

Verwenden Sie keine leeren oder dünnen Töpfe/Pfannen auf dem Kochfeld, da es nicht in der Lage sein wird, die Temperatur zu überwachen oder sich automatisch bei übermäßiger Temperatur abzuschalten, wodurch die Pfanne oder die Kochfläche beschädigt wird. Sollte dies vorkommen, berühren Sie nichts und warten Sie, bis alle Komponenten abgekühlt sind. Wenn eine Fehlermeldung angezeigt wird, schlagen Sie unter „Fehlerbehebung“ nach.

Hinweise/Tipps

Geräusche während des Kochbetriebs

Wenn eine Kochzone eingeschaltet ist, könnte ein kurzes Summen hörbar sein. Dies ist typisch für alle Glaskeramik-Kochzonen und beeinträchtigt weder die Funktion noch die Lebensdauer des Gerätes. Das Geräusch hängt vom verwendeten Kochgeschirr ab. Wenn es sehr stört, kann es helfen, das Kochgeschirr zu wechseln.

Erster Gebrauch

LEISTUNGSBEGRENZUNG

Zum Zeitpunkt des Kaufs ist das Kochfeld auf die maximal mögliche Leistung eingestellt. Passen Sie die Einstellung entsprechend den Begrenzungen der Stromversorgung in Ihrem Haus an, wie im nachstehenden Absatz beschrieben.

HINWEIS: Wenn die maximale Leistungsstufe von 2,5 kW aktiviert wird, sind bestimmte Funktionen mit mehr Leistungsbedarf nicht verfügbar.

Einstellung der Kochfeldleistung:

Nachdem das Gerät an die Netzversorgung angeschlossen wurde, können Sie die Leistungsstufe innerhalb von 60 Sekunden einstellen.

Die Timer-Taste „+“ mindestens 5 Sekunden drücken. Auf der

Anzeige erscheint PL

Drücken Sie die Taste  bis die zuletzt aktivierte Leistungsstufe erscheint.

PL	2,5 kW	4,0 kW	6,0 kW	7,2 kW
P	2.	4.	6.	7.
L	5	0	0	2

Wählen Sie den gewünschten maximalen Stromverbrauch des Kochfelds mit den Tasten „+“ und „-“ aus. Folgende Stufen sind verfügbar: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste .

Die ausgewählte Leistungsstufe bleibt auch bei einer Unterbrechung der Stromversorgung gespeichert.

Um die Leistungsstufe zu ändern, trennen Sie das Gerät für mindestens 60 Sekunden von der Netzversorgung, schließen Sie es wieder an und wiederholen Sie die obigen Schritte.

Tritt ein Fehler während der Einstellsequenz auf, erscheint

das Symbol  und es ertönt ein Piepton. Wiederholen Sie in diesem Fall den Vorgang. Wenn der Fehler weiterhin besteht, kontaktieren Sie den Kundendienst.

AKUSTISCHES SIGNAL EIN/AUS

Ein-/Ausschalten des akustischen Signals:

- Schließen Sie das Kochfeld an die Netzversorgung an.
 - Warten Sie auf die Einschaltsequenz.
 - Drücken Sie 5 Sekunden lang die Taste „Boost“ auf dem ersten Tastenfeld oben links.
- Alle Alarmer bleiben aktiv.

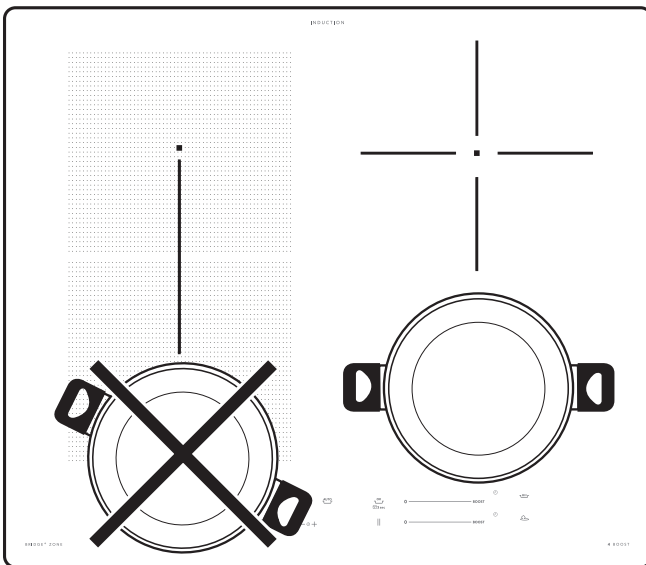
Täglicher Gebrauch

① EIN- UND AUSSCHALTEN DES KOCHFELDS

Um das Kochfeld einzuschalten, drücken Sie die Einschalttaste ca. 1 Sekunde lang. Zum Ausschalten des Kochfelds dieselbe Taste drücken, bis das Display ausgeschaltet wird. Alle Kochzonen werden ausgeschaltet.

POSITIONIERUNG

⚠ ACHTUNG: Das Bedienfeld niemals mit Kochgeschirr oder anderen Gegenständen bedecken, andernfalls könnte das Produkt in den Sperrmodus übergehen. Um die Funktionsfähigkeit des Produkts wiederherzustellen, entfernen Sie das Kochgeschirr und warten Sie mindestens 10 Sekunden, bevor Sie das Produkt verwenden. In den Kochzonen in der Nähe des Bedienfeldes sind Töpfe und Pfannen innerhalb der Markierungen und zentriert innerhalb der Kochzonen zu positionieren. Es empfiehlt sich, die hinteren Kochzonen zum Grillen oder Frittieren zu verwenden.



EIN-/AUSSCHALTEN DER KOCHZONEN UND LEISTUNGSREGELUNG

0 ————— BOOST

Einschalten der Kochzonen:

Bewegen Sie Ihren Finger horizontal über das Schieber-Tastenfeld (SCHIEBER) der gewünschten Kochzone, um sie zu aktivieren und die Leistung einzustellen. Die Stufe wird übereinstimmend mit dem Bereich zusammen mit dem Anzeigelicht für die aktive Kochzone angezeigt. Die Taste „Boost“ kann verwendet werden, um die Schnellaufheizfunktion auszuwählen.

Ausschalten der Kochzonen:

Drücken Sie die Taste „0“ links neben der Leistungseinstellung.



3 sec SPERRE DES BEDIENFELDS

Zum Sperren der Einstellungen, und um ein versehentliches Einschalten zu vermeiden, drücken und halten Sie die Taste OK/Tastensperre 3 Sekunden lang gedrückt. Ein Piepton und ein Warnlicht über dem Symbol zeigen an, dass diese Funktion eingeschaltet wurde. Das Bedienfeld ist mit Ausnahme der Ein-/Abschaltfunktion ① gesperrt. Zum Ausschalten der Bedienfeldsperre wiederholen Sie die beschriebene Vorgehensweise.

— ⊕ + TIMER

Ein Timer ist verfügbar, der über die Tasten der einzelnen Kochzonen eingestellt wird.

Einschalten des Timers:

Wählen Sie die Kochzone aus, drücken Sie die Taste „+“ oder „-“, um die gewünschte Zeit einzustellen. Ein Anzeigelicht erscheint neben dem speziellen Symbol ④. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Piepton und die Kochzone schaltet automatisch ab.

Die Zeit kann jederzeit geändert werden und es können mehrere Timer gleichzeitig aktiviert werden.

Bei aktiviertem Timer blinkt die „Anzeige Kochfeldauswahl“ und die jeweils eingestellte Kochzeit erscheint auf dem mittleren Display.

Timer deaktivieren:

Drücken Sie die Tasten „+“ und „-“ zusammen, bis der Timer deaktiviert ist.

Der Timer ist nicht mit den Automatikfunktionen verfügbar.

⌚ TIMERANZEIGE

Die LED „Anzeige Timer aktiviert“ zeigt an, dass der Timer für die Kochzone eingestellt wurde.

|| PAUSENFUNKTION

Diese Funktion ermöglicht es, den Kochvorgang vorübergehend zu unterbrechen und anschließend mit den vorherigen Einstellungen wieder aufzunehmen. Diese Funktion stoppt auch alle aktivierten Timer. Um diese Funktion zu aktivieren, drücken Sie die Taste II. Das Symbol II blinkt auf dem Display anstelle der Leistungsstufen.

Um den Garvorgang wieder aufzunehmen, drücken Sie die

Taste II und berühren Sie den Schieberegler einer aktiven Zone erneut.

Funktionen

FUNKTION BRIDGE+

Mit der Taste „Funktion Bridge+“ können Sie zwei Kochzonen miteinander kombinieren und diese mit der gleichen Leistung verwenden, um die gesamte Oberfläche mit einem großen Topf oder nur teilweise mit einem runden/ovalen Topf abzudecken. Die Funktion bleibt stets an, und wenn nur ein Topf verwendet wird, kann dieser über den gesamten Bereich verschoben werden. In diesem Fall kann ein beliebiges der beiden linken Schieber-Tastenfelder benutzt werden. Ideal zum Kochen mit ovalen oder rechteckigen Töpfen oder mit Topfträgern. Drücken Sie zur Aktivierung/Deaktivierung der Zone bridge+ die Taste bridge+.

AUTOMATIKFUNKTIONEN

Stellen Sie den Topf auf das Kochfeld und wählen Sie die Zone aus.

Drücken Sie die Taste Automatikfunktionen. Auf dem Display erscheint „R“.

Die Anzeige für die Spezialfunktion, die für die Kochzone verfügbar ist, leuchtet auf.

Drücken Sie zur Bestätigung die Taste „OK“, sonst beginnt die spezielle Funktionsanzeige zu blinken und wartet auf das OK. Die Leistungsstufe für die Spezialfunktion ist voreingestellt und kann nicht geändert werden.

Drücken Sie die Taste „0“, um die Automatikfunktionen zu deaktivieren.

-   **Schmelzen**
Lebensmittel werden auf die ideale Temperatur zum Schmelzen gebracht und bewahren ihre Eigenschaften ohne Gefahr des Anbrennens. Diese Methode ist ideal, da sie empfindliche Lebensmittel wie Schokolade nicht beschädigt und verhindert, dass sie am Topf kleben.
-   **Warmhalten**
Diese Funktion hält die Speisen auf einer idealen Temperatur, in der Regel nach dem Garen oder um Flüssigkeiten langsam zu reduzieren. Ideal zum Servieren von Speisen bei der perfekten Temperatur.
-   **Sieden**
Diese Funktion ist ideal, um eine geringe Kochtemperatur aufrechtzuerhalten, um Speisen über längere Zeit zu garen ohne Gefahr des Anbrennens. Ideal für Rezepte mit langer Garzeit (Reis, Saucen, Braten) mit flüssigen Saucen.
-   **Kochen**
Diese Funktion bringt Wasser bei geringerem Energieverbrauch zum Kochen.
Es sollten etwa 2 Liter Wasser (vorzugsweise mit Zimmertemperatur) in den Topf gegeben und nicht abgedeckt werden. In allen Fällen wird den Benutzern empfohlen, das kochende Wasser genau zu überwachen und die verbleibende Wassermenge regelmäßig zu kontrollieren.

HINWEIS: Wenn das Leistungsmanagement auf 2,5 kW eingestellt wurde, ist die Kochfunktion nicht verfügbar.

Gartabelle

LEISTUNGSSTUFE		ZUBEREITUNGSART	VERWENDUNG DER LEISTUNGSSTUFE (weist auf Kocherfahrungen und -gewohnheiten hin)
Höchstleistung	Boost	Schnelles Erwärmen	Ideal zum schnellen Erwärmen von Speisen bis zum Aufkochen (von Wasser) oder schnellen Erhitzen von Garflüssigkeiten.
	8-9	Braten - Sieden	Ideal zum Andünsten, Ankochen, Braten von Tiefkühlkost, schnellen Aufkochen von Flüssigkeiten.
		Schmoren - Anbraten - Sieden - Grillen	Ideal zum kurzen Anbraten, sprudelnden Kochen, Garen und Grillen.
	5-7	Schmoren - Garen - Köcheln - Anbraten - Grillen	Ideal zum kurzen Anbraten, leicht am Kochen halten, Garen und Grillen und zum Vorheizen des Zubehörs.
		Garen - Dünsten - Anbraten - Grillen - Weichgaren	Ideal zum Dünsten, leicht am Kochen halten, Garen und Grillen (längere Dauer).
	3-4	Garen - leichtes Köcheln - Eindicken - Ziehen lassen	Ideal zum langsamen Kochen (Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z. B. Wasser, Wein, Brühe, Milch) und zum Quellen von Nudeln.
			Ideal zum langsamen Kochen (Menge weniger als 1 Liter: Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z.B. Wasser, Wein, Brühe, Milch).
	1-2	Schmelzen - Auftauen	Ideal zum Zerlassen von Butter, vorsichtigen Schmelzen von Schokolade, Auftauen von Lebensmitteln in kleinen Mengen.
		Warmhalten - Quellen von Risotto	Ideal zum Warmhalten kleiner Mengen frisch zubereiteter Speisen oder Warmhalten von Geschirr und zum Quellen von Risotto.
Leistungsstufe Null	0	-	Kochfeld in Position Standby oder Aus (nach dem Garen kann noch Restwärme vorhanden sein, wird durch „H“ angezeigt).

Reinigung und Pflege

⚠️ WARNUNG!:

- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.
- Vor der Reinigung sicherstellen, dass die Kochzonen abgeschaltet sind und dass die Restwärmanzeige („H“) nicht angezeigt wird.

Wichtig:

- Keine Scheuerschwämme oder Topfkratzer verwenden, da sie das Glas beschädigen können.
- Das (abgekühlte) Kochfeld nach jeder Verwendung reinigen, um Ablagerungen und Flecken von Speiseresten zu entfernen.
- Eine Oberfläche, die nicht entsprechend sauber gehalten wird, kann die Empfindlichkeit der Tasten des Bedienfelds verringern.

- Verwenden Sie nur einen Schaber, wenn Rückstände am Kochfeld kleben. Befolgen Sie die Herstelleranweisungen für den Schaber, um ein Zerkratzen des Glases zu vermeiden.
- Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen können das Kochfeld beschädigen und müssen sofort entfernt werden.
- Salz, Zucker und Sand können die Glasoberfläche zerkratzen.
- Ein weiches Tuch, Küchenrolle oder ein spezielles Reinigungsmittel für Kochfelder verwenden (die Herstellerangaben beachten).
- Verschüttete Flüssigkeiten können dazu führen, dass sich die Töpfe bewegen oder dass diese vibrieren.
- Das Kochfeld nach der Reinigung gründlich trocknen.

Probleme lösen

- Sicherstellen, dass der Strom nicht ausgefallen ist.
- Lässt sich das Kochfeld nach dem Gebrauch nicht ausschalten, muss es von der Stromversorgung getrennt werden.
- Erscheinen am Display nach dem Einschalten des Kochfelds alphanumerische Codes, prüfen Sie diese und die entsprechenden Anweisungen in der unten aufgeführten Tabelle.

Hinweis: Wasser, aus Kochgeschirr verspritzte Flüssigkeit oder Gegenstände irgendwelcher Art können die versehentliche Aktivierung oder Deaktivierung der Bedienfeldsperre verursachen.

Displaycode	Beschreibung	Mögliche Ursachen	Abhilfemaßnahme
Kein Code	Sie können das Kochfeld nicht einschalten oder verwenden.	Auf dem Bedienfeld sind Wasserrückstände oder Flecken.	Reinigen und trocknen Sie das Bedienfeld ab.
Kein Code	Das Display reagiert nicht auf Berührungen.	Das Display ist teilweise Bedeckt oder die Töpfe sind zu nahe am Display positioniert.	Entfernen Sie die Gegenstände. Entfernen Sie die Töpfe vom Display. Sollte die Störung weiterhin bestehen, warten Sie 10 Sekunden.
F0E1	Das Topfgeschirr wird erkannt, ist aber nicht mit dem angeforderten Betrieb kompatibel.	Das Kochgeschirr ist nicht gut auf der Kochzone positioniert oder nicht kompatibel mit einer oder mehreren Kochzonen.	Drücken Sie zweimal die Ein-/Ausschalttaste, um den F0E1-Code zu löschen und den Betrieb der Kochzone wiederherzustellen. Versuchen Sie anschließend, das Kochgeschirr auf einer anderen Kochzone zu verwenden, oder verwenden Sie anderes Kochgeschirr.
F0E7	Falscher Anschluss des Netzkabels	Der Netzanschluss entspricht nicht genau den Angaben im Absatz „ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ“.	Verwenden Sie einen Netzanschluss, der den Angaben im Absatz „ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ“ entspricht.
F0EA	Das Bedienfeld schaltet wegen Überhitzung ab.	Die interne Temperatur der elektronischen Komponenten ist zu hoch.	Warten Sie vor dem Gebrauch ab, bis sich das Kochfeld abgekühlt hat.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F6E1, F7E5, F7E6, F2E1	Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung. Einige Minuten warten, anschließend das Kochfeld erneut an die Stromversorgung anschließen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, das Servicezentrum kontaktieren und den Fehlercode angeben, der auf dem Display erscheint.		
Beispiel: 	Das Kochfeld lässt keine Aktivierung einer Sonderfunktion zu.	Der Leistungsregler begrenzt die Leistungsstufen entsprechend dem für das Kochfeld eingestellten Maximalwert.	Siehe Absatz „Leistungsmanagement“.
Beispiel: P → 5 [Leistungsstufe niedriger als die geforderte Stufe]	Das Kochfeld stellt automatisch eine Mindestleistungsstufe ein, um sicherzustellen, dass die Kochzone verwendet werden kann.	Der Leistungsregler begrenzt die Leistungsstufen entsprechend dem für das Kochfeld eingestellten Maximalwert.	Siehe Absatz „Leistungsmanagement“.

Während des Betriebs erzeugte Geräusche

Während des Normalbetriebs von Induktionskochfeldern können pfeifende oder knarrende Geräusche auftreten. Diese werden vom Kochgeschirr erzeugt und stehen mit dessen Boden in Verbindung (wenn der Boden beispielsweise aus mehreren Materialschichten besteht oder uneben ist). Diese Geräusche richten sich je nach Art des verwendeten Kochgeschirrs und der darin enthaltenen Nahrungsmittelmenge und weisen nicht auf eine Störung hin.

Bevor Sie sich an den Kundendienst wenden:

- 1. Wenn ein Fehler vorliegt, versuchen Sie, diesen anhand der Anleitungen zur Fehlerbehebung zu beheben.
- 2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.

Wenn die Störung nach diesen Kontrollen weiterhin besteht, kontaktieren Sie bitte die nächstgelegene Kundendienststelle.

Eine vollständige Liste der offiziellen IKEA-Kundendienststellen

finden Sie am Ende dieser Bedienungsanleitung. Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, immer die folgenden Angaben machen:

- Eine kurze Beschreibung der Störung,
- Gerätetyp und Modellnummer;
- Servicenummer (Nummer nach dem Wort „Service“ auf dem Typenschild). Die Servicenummer finden Sie auch auf dem Garantieheft;

SERVICE 0000 000 00000



- Ihre vollständige Anschrift,
- Ihre Telefonnummer.

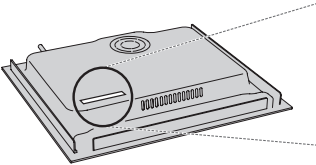
Im Reparaturfall wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundenservice (nur dann wird garantiert, dass Originalersatzteile verwendet werden und eine fachgerechte Reparatur durchgeführt wird).

Technische Daten

Modell: SMAKLIG 504.678.83	
Kochfeldtyp	Electric
Anzahl Kochzonen	4
Heiztechnologie	Induktion
Größe der Kochzonen (Ø oder LxB)	Vorne links 18,5 x 20,0 cm
	Hinten links 18,5 x 20,0 cm
	Hinten rechts 21,0 cm
	Vorne rechts 15,0 cm
Kochzone Bridge+ (Ø oder LxW)	Links 37,5 x 20,0 cm
Energieverbrauch je Kochzone - (EC elektrisches Kochen)	Vorne links 196,2 Wh/kg
	Hinten links 188,3 Wh/kg
	Hinten rechts 180,2 Wh/kg
	Vorne rechts 176,8 Wh/kg
Energieverbrauch je Zone Bridge+ - (EC elektrisches Kochen)	Links 191,7 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds - (EC elektrisches Kochen)	186,7 Wh/kg

Dieses Gerät erfüllt die Ökodesign-Anforderungen der EU-Verordnung Nr. 66/2014 in Übereinstimmung mit dem Europäischen Standard EN 60350-2

Die technischen Daten sind auf dem Typenschild an der Geräteunterseite sowie auf dem Energieaufkleber angegeben.



Elektrischer Anschluss

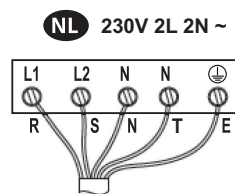
Der elektrische Anschluss muss erfolgen, bevor das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen wird.

Der Einbau muss von einer Fachkraft, die über Kenntnisse zu den aktuellen Sicherheits- und Einbaubestimmungen verfügt, durchgeführt werden. Vor allem muss die Installation gemäß den Richtlinien der lokalen Elektrizitätsgesellschaft vorgenommen werden.

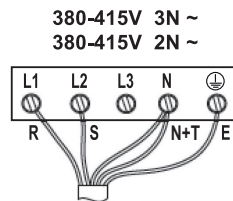
Stellen Sie sicher, dass die auf dem Typenschild unten am Gerät angegebene Spannung der Spannung bei Ihnen zuhause entspricht.

Die Erdung des Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben:

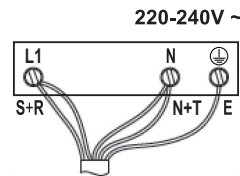
Verwenden Sie nur Leitungen (einschließlich Erdungsleitungen) der entsprechenden Größe. Das Produkt wird mit dem Netzkabel H05V2V2-F geliefert, das der Norm IEC / EN 60335-2-6 entspricht.



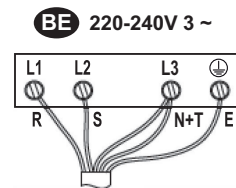
L1 = R : schwarz
L2 = S : braun
N = N : blau
N = T : blau (grau)
⊕ = E : gelb / grün



L1 = R : schwarz
L2 = S : braun
N = N : blau
N = T : blau (grau)
⊕ = E : gelb / grün



L1 = R : schwarz
L1 = S : braun
N = N : blau
N = T : blau (grau)
⊕ = E : gelb / grün



L1 = R : schwarz
L2 = S : braun
N = N : blau
N = T : blau (grau)
⊕ = E : gelb / grün

Hinweise zum Umweltschutz

⚠️WARNUNG! Vor dem Durchführen von Wartungsarbeiten ist sicherzustellen, dass das Gerät ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt ist; Verwenden Sie niemals Dampfreiniger - Stromschlaggefahr.

⚠️ Verwenden Sie keine Scheuermittel oder korrosiven Produkte, Reinigungsmittel auf Chlorbasis oder Topfreiniger.

ENTSORGUNG VON VERPACKUNGSMATERIALIEN

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol ♻️. Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es auf die von den verantwortlichen Stellen festgelegte Weise.

ENTSORGUNG VON HAUSHALTSGERÄTEN

Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Entsorgen Sie das Gerät im Einklang mit den lokalen Vorschriften zur Abfallbeseitigung. Genauere Informationen zu Behandlung, Entsorgung und Recycling von elektrischen Haushaltsgeräten sind bei der örtlichen Behörde, der Müllabfuhr oder dem Händler erhältlich, bei dem das Gerät gekauft wurde. Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Durch Ihren Beitrag zur korrekten Entsorgung dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen.

Das Symbol  auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss.

Für Deutschland regelt das Elektroggesetz die Rückgabe von Elektrogeräten noch weitreichender.

Altgeräte können kostenfrei im lokalen Wertstoff- oder Recyclinghof abgegeben werden.

Das Gesetz sieht weitere kostenfreie Rückgabemöglichkeiten für Elektro- und Elektronik-Altgeräte im Handel vor:

- Für Produkte, die sie direkt bezogen haben, bieten wir die optionale Rücknahme ihres Altgerätes bei Anlieferung des neuen Gerätes durch den Spediteur.
- Rückgabe in Elektrofachmärkten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400m²
- Rückgabe in Lebensmittelmärkten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800m², wenn diese regelmäßig Elektrogeräte zum Kauf anbieten.
- Rücknahmen über den Versandhandel

Für Haushalts Großgeräte mit einer Kantenlänge über 25cm gilt eine 1:1 Rücknahme – sie können bei Neukauf ein Altgerät der gleichen Art zurückgeben. Für Kleingeräte mit einer Kantenlänge bis 25cm besteht auch eine 0:1 Rücknahmepflicht – die Rückgabe von Geräten ist nicht an einen Neukauf gebunden.

Bitte löschen sie personenbezogene Daten auf geräte-internen Datenträgern, bevor sie das Gerät entsorgen. Sie sind verpflichtet Leuchtmittel; Batterien und Akkumulatoren getrennt zu entsorgen, sofern diese zerstörungsfrei aus dem Gerät entnehmbar sind.

ENERGIESPARTIPPS

Nutzen Sie die Restwärme Ihrer heißen Platte, indem Sie sie einige Minuten ausschalten, bevor Sie mit dem Garen fertig sind. Der Boden der Pfanne oder des Topfes sollte die heiße Kochplatte vollständig abdecken; Ein Behälter, der kleiner als die heiße Platte ist, führt zu Energieverlust.

Decken Sie während dem Garen Ihre Töpfe und Pfannen mit dichten Deckeln ab und verwenden Sie so wenig Wasser wie möglich. Garen ohne Deckel erhöht den Energieverbrauch stark. Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Gerät erfüllt die Ökodesign-Anforderungen der EU-Verordnung Nr. 66/2014 in Übereinstimmung mit dem Europäischen Standard EN 60350-2.



Hersteller

Ikea of Sweden AB - SE - 343 81 Älmhult, Schweden

IKEA GARANTIE

Wie lange ist die IKEA Garantie gültig?

Die Garantie gilt fünf Jahre ab dem Kaufdatum von bei IKEA gekauften Geräten. Als Kaufnachweis ist das Original des Einkaufsbeleges erforderlich. Werden im Rahmen der Garantie Arbeiten ausgeführt, verlängert sich dadurch nicht die Garantiezeit für das Gerät.

Wer übernimmt den Service?

IKEA führt die Serviceleistungen über sein eigenes Kundendienstnetz oder einen autorisierten Servicepartner aus.

Was deckt diese Garantie ab?

Die Garantie deckt Gerätefehler ab, die aufgrund einer fehlerhaften Konstruktion oder aufgrund von Materialfehlern nach dem Datum des Einkaufs bei IKEA entstanden sind. Die Garantie gilt nur für den Hausgebrauch des betreffenden Gerätes. Ausnahmen sind unter der Überschrift "Was deckt die Garantie nicht ab?" erläutert. Innerhalb der Garantiefrist werden die Kosten für Reparatur, Ersatzteile sowie die Arbeits- und Fahrtkosten übernommen, vorausgesetzt, das Gerät ist ohne besonderen Aufwand für eine Reparatur zugänglich. Die EU-Richtlinien (Nr. 99/44/EG) und die jeweiligen örtlichen Bestimmungen gelten unter diesen Bedingungen. Ersetzte Teile gehen in das Eigentum von IKEA über.

Was unternimmt IKEA, um das Problem zu lösen?

Der IKEA Kundendienst begutachtet das Produkt und entscheidet nach eigenem Ermessen, ob ein Garantieanspruch besteht. Wenn die Garantie geltend gemacht werden kann, wird IKEA durch seinen eigenen Kundendienst oder einen autorisierten Servicepartner nach eigenem Ermessen das schadhafte Produkt entweder reparieren oder durch ein gleiches oder vergleichbares Produkt ersetzen.

Was deckt diese Garantie nicht ab?

- Normale Abnutzungen und Beschädigungen.
- Vorsätzlich oder fahrlässig herbeigeführte Schäden, Beschädigungen infolge Missachtung der Bedienungsanleitung, unsachgemäßer Installation, falschen Spannungsanschlusses, Beschädigung durch chemische oder elektrochemische Reaktionen, inklusive von Korrosions- oder Wasserschäden diese sind nicht beschränkt auf Schäden durch ungewöhnlich hohen Kalkgehalt im Wasser, Beschädigungen durch aussergewöhnliche Umweltbedingungen.
- Verbrauchs- und Verschleißteile wie Batterien und Glühlampen.
- Nichtfunktionelle und dekorative Teile, die den normalen Gebrauch nicht beeinflussen, sowie Kratzer oder mögliche Farbveränderungen.
- Zufallsschäden durch Fremdkörper, Substanzen oder Reinigungsarbeiten an Filtern, Abflüssen oder Wasch-/Spülmittelfächern.
- Schäden an folgenden Teilen: Glaskeramik, Zubehör, Geschirr- und Besteckkörbe, Zu- und Ablaufschläuche, Dichtungen, Glühlampen und deren Abdeckungen, Siebe, Knöpfe, Gehäuse und Gehäuse Teile. Soweit nicht nachgewiesen wird, dass solche Schäden auf Herstellungsmängel zurückzuführen sind. Fälle, in welchen der gerufene Servicetechniker keinen Fehler finden konnte.
- Reparaturen, die nicht von unserem eigenen Kundendienst oder -einem Servicevertragspartner ausgeführt oder bei denen keine Originalteile verwendet wurden.
- Durch fehlerhafte oder unvorschriftsmäßige Installation erforderliche Reparaturen.
- Die Reparatur von Schäden, die durch eine gewerbliche Nutzung des Gerätes entstanden sind. gewerbliche Nutzung des Gerätes.
- Transportschäden. Wenn der Kunde das Produkt selbst nach Hause oder zu einer anderen Adresse transportiert, ist IKEA von der Haftung für Transportschäden jeder Art freigestellt. Liefert IKEA das Produkt direkt an die Kundenadresse, werden eventuelle Transportschäden durch IKEA gedeckt.

- Kosten für die Installation des IKEA-Gerätes.
- Wenn jedoch der IKEA-Kundendienst oder ein Servicevertragspartner im Rahmen der Garantie Reparaturen ausführt oder das Gerät ersetzt, installiert der Kundendienst oder der Servicevertragspartner das ausgebesserte Gerät oder das Ersatzgerät, falls dies erforderlich sein sollte.

Als Ausnahme gilt die fehlerfreie Installation durch qualifizierte Fachleute unter Verwendung von Originalteilen, um das Gerät den technischen Sicherheitsvorschriften eines anderen EU-Landes anzupassen.

Gültigkeit der länderspezifischen Bestimmungen

IKEA räumt Ihnen eine spezielle Garantie ein, die die gesetzlichen Gewährleistungsrechte, die von Land zu Land jedoch unterschiedlich sein können, mindestens abdeckt bzw. erweitert. Allerdings schränken diese Bedingungen in keiner Weise die landesweit geltenden Verbraucherrechte ein.

Gültigkeitsbereich

Für Geräte, die einem EU-Land gekauft und in ein anderes EU-Land mitgenommen werden, wird der Kundendienst gemäß den Garantierichtlinien im neuen Land übernommen. Eine Verpflichtung zur Durchführung von Leistungen im Rahmen der Garantie besteht nur dann, wenn das Gerät gemäß der Montageanleitung und gemäß:

- den technischen Spezifikationen des Landes, in dem der Garantieanspruch erfolgt;
- den Montageanweisungen und Informationen im Benutzerhandbuch entspricht.

Der autorisierte Kundendienst für IKEA Geräte

Der IKEA-Service steht Ihnen bei folgenden Fragen / Anliegen gerne zur Verfügung:

- make a service request under this Wenn Sie einen Kundendienst im Rahmen der Garantie benötigen
- Bei Fragen zur Installation Ihres IKEA-Gerätes in den IKEA-Möbelkörper
- Wenn Sie Fragen zu den Funktionen Ihres IKEA-Gerätes haben. Um Ihnen möglichst schnell und kompetent weiterhelfen zu können, bitten wir Sie, sich vorher die Montage- und Gebrauchsanweisung Ihres Gerätes genauestens durchzulesen.

So erreichen Sie unseren Service



Gehen Sie dazu auf die letzte Seite dieser Broschüre. Dort finden Sie eine Übersicht mit den entsprechenden Telefonnummern und Kontaktdaten unserer autorisierten Kundendienste.

- i** Damit wir Ihnen im Falle einer Störung jederzeit schnell helfen können, bitten wir Sie, die in diesem Handbuch aufgeführten Rufnummern zu verwenden. Wenden Sie sich jeweils an die für den betreffenden Gerätetyp angegebene Rufnummer.

Halten Sie dazu bitte die (8-stellige) IKEA Artikelnummer und die 12-stellige Servicenummer (auf dem Geräte-Typenschild vermerkt) Ihres IKEA Gerätes bereit.

- i** BEWAHREN SIE DEN KAUFBELEG GUT AUF!! Unser Service kann einen Garantieanspruch nur unter Vorlage dieses Beleges akzeptieren. Auf dem Kaufbeleg ist auch die IKEA Bezeichnung und Artikelnummer (8-stelliger Code) für jedes der Geräte, die Sie gekauft haben, vermerkt.

Benötigen Sie weiteren Rat und Unterstützung?

Bei allen anderen, nicht kundendienstspezifischen Fragen, bitten wir Sie, sich an Ihr nächstgelegenes IKEA-Einrichtungshaus zu wenden. Wir empfehlen Ihnen, sich vorher die dem Gerät beigefügten Unterlagen genauestens durchzulesen.

Sommaire

Instructions de sécurité	25	Tableaux de cuisson	30
Installation	26	Nettoyage et entretien	31
Description de produit	27	Dépannage	31
Panneau de commande	27	Caractéristiques techniques	32
Indicateurs	27	Branchement électrique	33
Guide en matière d'ustensiles de cuisine	28	Conseils pour la protection de l'environnement	33
Première utilisation	28	Fabricant	33
Usage quotidien	29	GARANTIE IKEA (FRANCE)	34
Fonctions	30	GARANTIE IKEA (BELGIQUE)	36

Instructions de sécurité

Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement les consignes de sécurité. Conservez-les à portée pour consultation ultérieure.

Ces instructions et l'appareil lui-même fournissent d'importantes consignes de sécurité qui doivent être respectées à tout moment. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des présentes consignes de sécurité, pour une utilisation inadaptée de l'appareil ou un réglage incorrect des commandes.

⚠ AVERTISSEMENT ! : L'appareil et ses pièces accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Évitez tout contact avec les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être sous surveillance constante.

⚠ AVERTISSEMENT ! : Ne pas utiliser la table de cuisson si la surface est cassée ou fissurée - risque de choc électrique.

⚠ AVERTISSEMENT ! : Risque d'incendie : ne stockez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.

⚠ MISE EN GARDE : La cuisson doit être supervisée. Une cuisson de courte durée doit être supervisée en tout temps.

⚠ AVERTISSEMENT ! : Une cuisson sans surveillance sur une table de cuisson contenant de la graisse ou de l'huile peut s'avérer dangereuse - risque d'incendie. Ne tentez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau : au contraire, éteignez l'appareil, puis couvrez la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.

⚠ N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de travail ou support.

Gardez les vêtements et autres matières inflammables loin de l'appareil jusqu'à ce que toutes les composantes soient complètement refroidies - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Comme ils peuvent devenir chauds, les

objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères, et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson.

⚠ Les enfants en bas âge (0-3 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil. Les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil sauf s'ils se trouvent sous surveillance constante. Les enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant ni l'expérience ni les connaissances requises, peuvent utiliser cet appareil seulement s'ils sont supervisés, ou si une personne responsable leur a expliqué l'utilisation sécuritaire et les dangers potentiels de l'appareil. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas nettoyer, ni procéder à l'entretien de l'appareil sans surveillance.

⚠ Après l'utilisation, éteignez la table de cuisson à l'aide de la commande, ne vous fiez pas au détecteur de casserole.

USAGE AUTORISÉ

⚠ MISE EN GARDE : Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner à l'aide d'un dispositif de commutation externe, comme une minuterie ou un système de télécommande.

⚠ Cet appareil est destiné à un usage domestique et peut aussi être utilisé dans les endroits suivants : cuisines pour le personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ; dans les fermes ; par des clients dans des hôtels, motels, bed & breakfast et autres environnements résidentiels.

⚠ Aucune autre utilisation n'est autorisée (p. ex. pour chauffer une pièce).

⚠ Cet appareil n'est pas conçu pour un usage professionnel. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.

INSTALLATION

⚠ Deux personnes minimum sont nécessaires pour déplacer et installer l'appareil - risque de blessure. Utilisez des gants de protection pour le déballage et l'installation de l'appareil - vous risquez de vous couper.

⚠ L'installation, incluant l'alimentation en eau (selon le modèle), et les connexions électriques, ainsi que les réparations, doivent être exécutées par un technicien qualifié. Ne pas réparer ou remplacer de parties de l'appareil sauf si cela est spécifiquement indiqué dans le manuel de l'utilisateur. Maintenir les enfants éloignés du site d'installation. Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de problèmes, contactez le distributeur ou votre service après-vente le plus proche. Une fois installé, les déchets de l'emballage (plastiques, pièces en polystyrène, etc) doivent être stockés hors de portée des enfants - risque d'étouffement. L'appareil doit être débranché de l'alimentation électrique avant toute opération d'installation - risque de choc électrique. Pendant l'installation, assurez-vous que l'appareil n'endommage pas le câble électrique - risque d'incendie ou de choc électrique. Allumez l'appareil uniquement lorsque l'installation est terminée.

⚠ Découper le contour du meuble avant d'y insérer l'appareil, et enlever soigneusement les copeaux et la sciure de bois.

⚠ Si l'appareil n'est pas installé au-dessus d'un four, un panneau séparateur (non compris) doit être installé dans le compartiment sous l'appareil.

AVERTISSEMENTS ÉLECTRIQUES

⚠ Il doit être possible de débrancher

l'appareil de l'alimentation électrique en retirant la fiche de la prise de courant si elle est accessible ou à l'aide d'un interrupteur multipolaire en amont de la prise de courant, conformément aux normes de sécurité électrique nationales.

⚠ N'utilisez pas de rallonge, de prises multiples ou d'adaptateurs. Les composants électriques ne doivent pas être accessibles à l'utilisateur après l'installation. N'utilisez pas l'appareil lorsque vous êtes mouillés ou pieds nus.

Ne faites pas fonctionner cet appareil s'il présente un câble ou une prise électrique endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou s'il est tombé.

⚠ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble identique par le fabricant, un représentant du Service Après-vente, ou par toute autre personne qualifiée - vous pourriez vous électrocuter.

REMARQUE : Les porteurs d'un pacemaker ou d'un dispositif médical similaire doivent faire attention lorsqu'ils se trouvent près de cette plaque à induction allumée. Le champ électromagnétique peut affecter le pacemaker ou ledit dispositif similaire. Consultez votre médecin, ou le fabricant du pacemaker ou du dispositif médical similaire pour plus d'informations sur les effets des champs électromagnétiques de la plaque à induction.

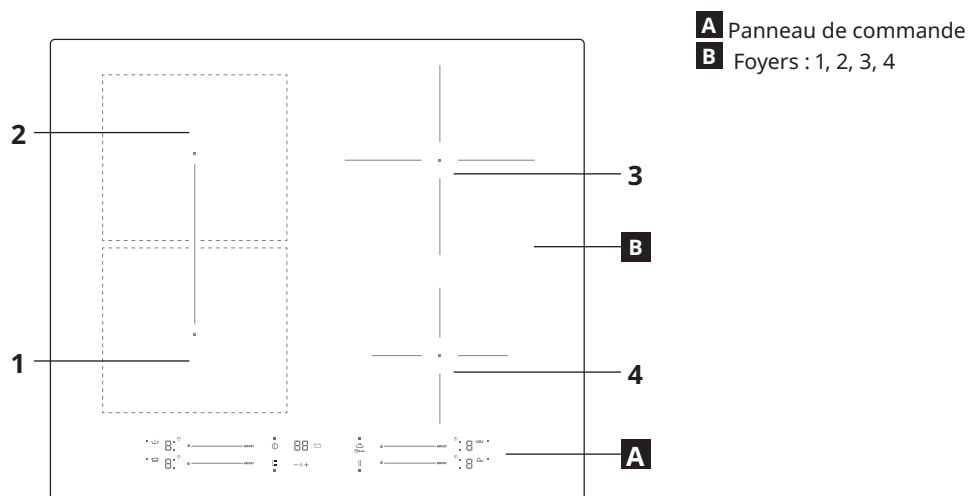
Installation

Le processus d'installation doit suivre les lois, ordonnances, directives et normes (règles et réglementations en matière de sécurité électrique, recyclage correct conformément aux réglementations, etc) en vigueur dans le pays d'utilisation !

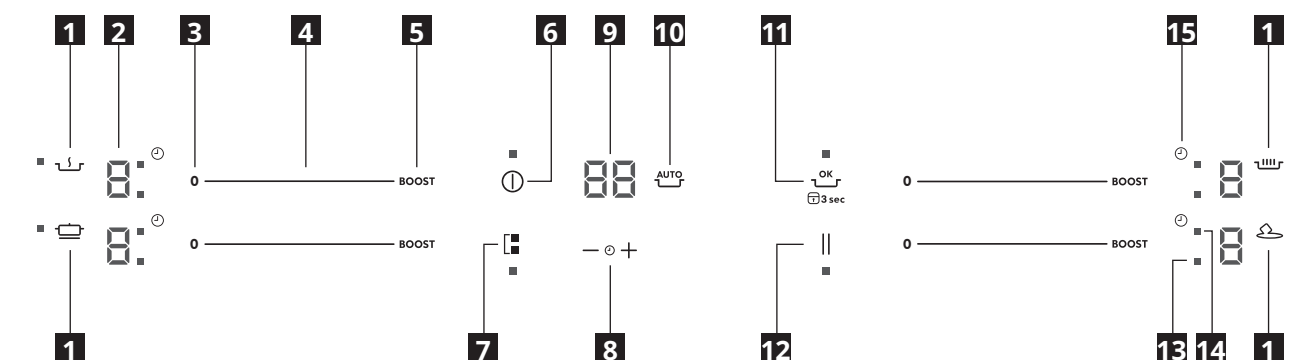
- Pour plus d'informations sur l'installation, consultez les Instructions d'assemblage.
- N'utilisez pas de mastic au silicone entre l'appareil et le plan de travail.

- Assurez-vous que l'espace sous la plaque est suffisant pour permettre la circulation d'air. Consultez les Instructions d'assemblage.
- Le bas de l'appareil peut être chaud. Si l'appareil est installé au-dessus de tiroirs, assurez-vous d'installer un panneau de séparation non-combustible sous l'appareil pour éviter l'accès à la partie inférieure. Consultez les Instructions d'assemblage.

Description de produit



Panneau de commande



- 1** Symboles des fonctions automatiques
- 2** Niveau de cuisson choisie
- 3** Arrêt zone de cuisson
- 4** Clavier déroulant
- 5** Surpuissance (Booster)

- 6** Marche/Arrêt
- 7** Mode Bridge*
- 8** Commande minuterie
- 9** Indicateur de temps de cuisson
- 10** Activation de fonctions automatiques
- 11** Touche OK/ Key Lock (Blocage touches)

- 12** Pause
- 13** Led Zone active
- 14** Led minuterie
- 15** Symbole minuterie

Indicateurs



Casserole mal positionnée ou absente

Ce symbole apparaît si la casserole n'est pas adaptée à la cuisson par induction, n'est pas positionnée correctement ou n'est pas de la taille appropriée pour le foyer sélectionné. Si aucun récipient n'est détecté dans un délai de 30 secondes, la table de cuisson s'éteint.



Chaleur résiduelle

Si la lettre H est visible sur l'écran, la zone est encore chaude. Dès que le foyer a refroidi, l'afficheur s'éteint.

Guide en matière d'ustensiles de cuisine

Quelles casseroles utiliser

Utiliser uniquement des casseroles et poêles réalisées en matériau ferromagnétique qui sont adaptées à l'utilisation avec des plaques à induction :

- fonte
- acier émaillé
- acier au carbone
- acier inoxydable (mais pas tous)
- aluminium avec revêtement ferromagnétique ou plaque ferromagnétique

Pour déterminer si une casserole est adaptée, vérifiez si elle présente le symbole  (habituellement imprimé sur le fond). Vous pouvez également appliquer un aimant sur le fond. S'il est attiré sur le côté inférieur, l'ustensile fonctionnera sur une table de cuisson à induction.

Pour assurer une efficacité optimale, utiliser toujours des casseroles et poêles avec un fond plat qui répartit uniformément la chaleur. Si le fond est irrégulier, cela affectera la puissance et la conduction de chaleur.

Comment l'utiliser ?

Diamètre minimum du récipient pour les différentes zones de cuisson

En vue d'un fonctionnement optimal de la table de cuisson, le récipient doit recouvrir un ou plusieurs des points de repère figurant sur la surface de la table et présenter un diamètre minimum du socle.

Utiliser toujours la zone de cuisson qui correspond le mieux au diamètre du fond de la poêle.

L'utilisation d'une casserole ou d'une poêle ayant un diamètre inférieur au disque adaptateur peut provoquer la formation de chaleur qui ne sera pas transmise à la casserole ou à la poêle et cela pourrait noircir à la fois la table de cuisson et le disque.

Position	Diamètre des ustensiles (cm)
Foyer arrière droit	15,0 - 21,0
Foyer avant droit	10,0 - 15,0
Foyer arrière gauche	12,0 - 20,0
Foyer avant gauche	12,0 - 20,0
Foyer central Bridge*	20,0 - 37,5

Casseroles/poêles vides ou à base fine

N'utilisez pas de casseroles/poêles vides ou à base fine sur la plaque de cuisson car elle ne sera pas capable de contrôler la température ou de se couper automatiquement si la température est trop élevée, endommageant ainsi la poêle ou la surface de la plaque. Dans ce cas, ne touchez à rien et attendez que les parties intéressées refroidissent.

Si un message d'erreur apparaît, consultez la section "Dépannage".

Astuces/conseils

Bruit en cours de cuisson

Lorsqu'un foyer est actif, il peut brièvement bourdonner. C'est une caractéristique de toutes les zones de cuisson en verre céramique et cela n'altère pas la fonction ou la durée de vie de l'appareil. Le bruit dépend de l'ustensile utilisé. Si cela cause des perturbations considérables, il peut être utile de changer les ustensiles.

Première utilisation

LIMITATION ÉNERGIE

Au moment de l'achat, la table est réglée à la puissance maximale. Ajuster le réglage relativement aux limites du système électrique dans votre maison comme décrit au paragraphe suivant.

REMARQUE : en cas d'activation du niveau de puissance maximum de 2,5 kW, quelques caractéristiques avec une demande en puissance supérieure ne seront pas disponibles.

Pour régler la puissance de la table de cuisson :

Après avoir branché l'appareil au réseau électrique, il est possible de programmer le niveau de puissance dans les 60 secondes qui suivent.

Appuyez sur la touche de minuterie "+" pendant au moins 5 secondes. L'écran affiche PL

Appuyez sur le bouton  jusqu'à ce que le dernier niveau de puissance sélectionné apparaisse.

PL	2,5 kW	4,0 kW	6,0 kW	7,2 kW
P	2.	4.	6.	7.
L	5	0	0	2

Utilisez les boutons "+" et "-" pour sélectionner la consommation électrique maximale souhaitée de la table de cuisson. Les niveaux disponibles sont : 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7, 2 kW.

Confirmer avec la touche .

Le niveau de puissance sélectionné restera en mémoire même si l'alimentation électrique est coupée.

Pour modifier le niveau de puissance, débranchez l'appareil du réseau électrique pendant au moins 60 secondes, puis rebranchez-le et répétez les opérations décrites ci-avant.

Si une erreur se produit pendant la séquence de réglage, le

symbole EE apparaîtra et vous entendrez un signal sonore. Si cela se produit, répétez l'opération. Si l'erreur persiste, contactez le Service après-vente.

MARCHE / ARRÊT DU SIGNAL SONORE

Pour actionner / exclure le signal sonore:

- Branchez la table à l'alimentation électrique ;
- Attendez la séquence d'allumage ;
- Appuyez sur le bouton "Boost" du premier clavier dans la partie supérieure gauche pendant 5 secondes.

Les éventuelles alarmes demeurent actives.

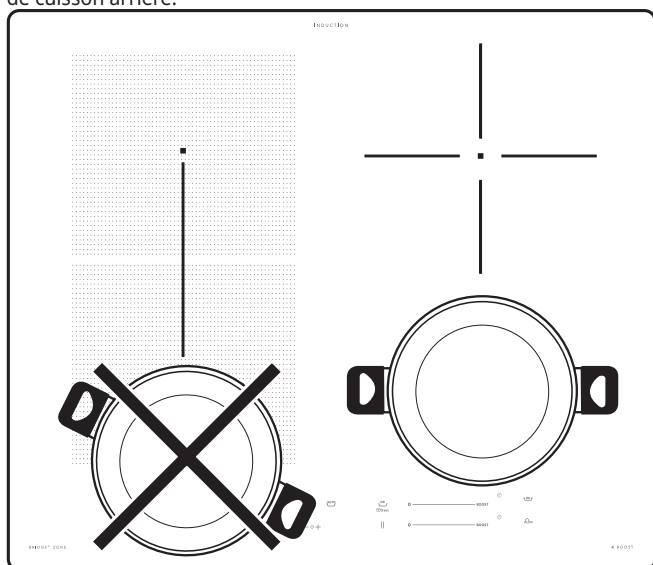
Usage quotidien

① MARCHÉ / ARRÊT DE LA TABLE DE CUISSON

Pour allumer le plan, appuyez sur le bouton d'alimentation pendant environ une seconde. Pour éteindre le plan, appuyer sur cette même touche jusqu'à ce que les afficheurs s'éteignent. Toutes les plaques de cuisson s'éteignent.

POSITIONNEMENT

⚠ ATTENTION : Ne jamais couvrir le panneau de commande avec un accessoire de cuisine ou tout autre objet, autrement le produit pourrait se mettre en mode de protection. Pour rétablir la condition de fonctionnement du produit, enlever l'accessoire de cuisine et attendre au moins 10 secondes avant d'utiliser le produit. Dans les zones de cuisson proches du panneau de commande, les poêles et les casseroles doivent être maintenues à l'intérieur des marquages et centrées dans les zones de cuisson. Lors de grillades ou de friture, il est recommandé d'utiliser les zones de cuisson arrière.



MARCHÉ / ARRÊT DES ZONES DE CUISSON ET RÉGLAGE DE LA PUISSANCE

0 ————— BOOST

Pour activer les zones de cuisson :

Déplacer votre doigt horizontalement à travers le clavier déroulant (CURSEUR) de la zone de cuisson requise pour l'activer et régler la puissance. Le niveau sera indiqué de manière alignée à la zone, avec le témoin indicateur identifiant la zone de cuisson active. Le bouton « BOOST » peut être utilisé pour sélectionner la fonction de chauffage rapide;

Pour désactiver les zones de cuisson:

Appuyer sur le bouton « 0 » sur la gauche du réglage de puissance.



3 sec BLOCAGE CLAVIER

Pour verrouiller les réglages et empêcher que la table de cuisson ne soit allumée accidentellement, appuyer et maintenir le bouton OK/verrouillage pendant 3 secondes. un bip et un voyant au-dessus du symbole indiquent que la fonction est activée. Le panneau de commande est verrouillé, à l'exception du bouton On/Off ①. Pour déverrouiller les commandes, répétez ces opérations.

— ⊕ MINUTERIE

Il existe une minuterie qui commande chaque bouton de zone de cuisson.

Pour activer la minuterie :

Sélectionnez la zone de cuisson, appuyez sur le bouton « + » ou « - » pour régler le temps souhaité. Un témoin sera activé face au symbole ②. Lorsque la durée déterminée est écoulée, un signal sonore retentit et la zone de cuisson s'éteint automatiquement.

Le temps peut être changé à tout moment, et plusieurs minuteries peuvent être activées simultanément.

Si la minuterie est activée, le témoin "Indicateur de sélection de zone" clignote et le temps de cuisson correspondant sélectionné est affiché sur l'écran central.

Pour désactiver le minuteur :

Appuyez sur les boutons « + » et « - » ensemble jusqu'à ce que minuteur soit désactivé.

La minuterie n'est pas disponible avec des fonctions automatiques.

⌚ INDICATEUR DE MINUTERIE

Le voyant « indicateur de minuterie active » indique que la minuterie a été réglée pour la zone de cuisson.

|| FONCTION PAUSE

Cette fonction permet de suspendre temporairement puis de reprendre les processus de cuisson en maintenant les réglages précédents. La fonction gèle également toutes les minuteries actives.

Pour activer cette fonction, appuyez sur la touche II

Le symbole II clignote sur l'écran à la place des niveaux de puissance.

Pour reprendre la cuisson, appuyez sur la touche II puis de nouveau sur le curseur d'un foyer actif.

Fonctions

■ **MODE BRIDGE⁺**

En sélectionnant le bouton « Bridge⁺ Mode », vous pouvez combiner deux zones de cuisson et les utiliser à la même puissance en couvrant toute la surface avec une grande casserole ou partiellement avec une casserole ronde/ovale. La fonction reste toujours allumée et, lors de l'utilisation d'une seule casserole, elle peut être déplacée sur toute la zone. Dans ce cas les deux claviers gauches peuvent être utilisés indifféremment. Idéal pour la cuisson avec des casseroles ovales ou rectangulaires ou avec des supports de casseroles. Pour activer/désactiver la zone bridge +, appuyez sur le bouton bridge⁺

FONCTIONS AUTOMATIQUES

Placez la casserole en position et sélectionnez la zone de cuisson.

Appuyez sur la touche des fonctions automatiques. « R » apparaîtra sur l'écran.

Le témoin pour la fonction spéciale disponible pour la zone de cuisson s'allumera.

Appuyez sur le bouton « ok » pour confirmer, autrement le témoin de fonction spéciale commencera à clignoter, en attendant le ok. Le niveau de puissance pendant la fonction spéciale est préréglé et ne peut pas être modifié. Pour désactiver les fonctions automatiques, appuyez sur le bouton « 0 ».

• **Fusion**

Cette fonction vous permet d'amener les aliments à la température idéale pour les faire fondre et maintenir leur condition sans risque qu'ils ne brûlent. Cette méthode est idéale car elle respecte les aliments délicats (comme le chocolat) et leur évite d'attacher.

• **Maintien au chaud**

Cette fonction vous permet de maintenir vos aliments à la température idéale, habituellement une fois la cuisson terminée, ou lors de la réduction de liquides très lentement. Idéal pour servir les aliments à la parfaite température.

• **Frémissement**

Cette fonction est idéale pour maintenir une température de frémissement, vous permettant de cuire pendant de longues périodes sans risque de brûler. Idéal pour les recettes à cuisson longue (riz, sauces, rôtis), avec des sauces liquides.

• **Ébullition**

Cette fonction vous permet de porter l'eau à ébullition et de la maintenir en ébullition, avec une consommation d'énergie inférieure.

Environ 2 litres d'eau (de préférence à température ambiante) doivent être placés dans la casserole, sans couvercle. Dans tous les cas, les utilisateurs sont informés de contrôler étroitement l'eau bouillante, et de vérifier la quantité d'eau restante régulièrement.

REMARQUE : en cas d'activation de la gestion de puissance à 2,5 kW, la fonction ébullition ne sera pas disponible.

Tableaux de cuisson

NIVEAU DE PUISSANCE		TYPE DE CUISSON	UTILISATION DES NIVEAUX (indication de l'expérience et des habitudes de cuisson)
Puissance maximale	Boost	Chauffer rapidement	Idéal pour augmenter rapidement la température de cuisson jusqu'à ébullition rapide (pour l'eau) ou pour chauffer rapidement des liquides.
	8-9	Frire - bouillir	Idéal pour dorer, démarrer une cuisson, frire des produits surgelés, porter à ébullition rapide
		Dorer - sauter - bouillir - griller	Idéal pour faire sauter, maintenir à ébullition, cuire et griller.
	5-7	Dorer - cuire - cuire à l'étouffée - sauter - griller	Idéal pour faire sauter, maintenir à faible ébullition, cuire et griller, et préchauffer les récipients.
		Cuire, cuire à l'étouffée, faire sauter, griller, mélanger	Idéal pour cuire à l'étuvée, maintenir à faible ébullition, cuire et griller (longue durée).
	3-4	Cuire - mijoter - épaissir - préparer la sauce	Idéal pour les recettes exigeant une cuisson prolongée (riz, sauces, rôtis, poisson) avec des liquides (par ex. eau, vin, bouillon, lait), et pour préparer la sauce des pâtes.
			Idéal pour les cuissons prolongées (volume inférieur à 1 l : riz, sauces, rôtis, poisson) avec des liquides (par ex. eau, vin, bouillon, lait).
	1-2	Fusion, décongélation	Idéal pour ramollir le beurre, faire fondre lentement du chocolat, décongeler les aliments de petite taille.
		Maintien au chaud, risotto crémeux	Idéal pour garder au chaud de petites portions à peine cuisinées ou des plats de service, et pour des risottos bien crémeux.
Puissance zéro	0	-	La table de cuisson est en veille ou éteinte (la présence de chaleur résiduelle à la fin de la cuisson est indiquée par un « H »).

Nettoyage et entretien

⚠ AVERTISSEMENT !:

- N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.
- Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que les zones de cuisson sont éteintes et que l'indicateur de chaleur résiduelle (« H ») n'est pas affiché.

Important :

- N'utilisez pas d'éponges abrasives ni de tampons à récurer car ils peuvent endommager le verre.
- Après chaque utilisation, laissez refroidir la table de cuisson et nettoyez-la de façon à éliminer les résidus d'aliments incrustés et les taches.
- Une surface qui n'est pas maintenue convenablement propre peut réduire la sensibilité des boutons de panneau de commande.

- Utilisez un racloir uniquement si des résidus sont collés sur la table de cuisson. Respectez les instructions du fabricant du racloir pour éviter de rayer le verre.
- Le sucre et les aliments très sucrés peuvent abîmer la table de cuisson et doivent être éliminés immédiatement.
- Le sel, le sucre et le sable peuvent rayer la surface en verre.
- Utilisez un chiffon doux, un essuie-tout, ou un nettoyant pour cuisinière pour nettoyer la table de cuisson (suivez les consignes du fabricant).
- Des déversements de liquide dans les zones de cuisson peuvent provoquer le déplacement ou la vibration des casseroles.
- Après le nettoyage de la table de cuisson, séchez-la soigneusement.

Dépannage

- Contrôlez que l'alimentation électrique n'a pas été coupée.
- Si vous ne parvenez pas à éteindre la table de cuisson après l'avoir utilisée, débranchez-la à partir de l'alimentation électrique.
- Si, quand le plan de cuisson est allumé, l'afficheur visualise les codes alphanumériques, consultez le tableau suivant pour les

instructions.

Veuillez noter : De l'eau, du liquide ayant débordé des casseroles ou tout objet posé sur les commandes peuvent provoquer l'activation ou la désactivation accidentelles du verrouillage du bandeau de commandes.

Code d'affichage	DESCRIPTION	Causes possibles	Solution
Pas de Code	Vous ne pouvez pas activer ou utiliser la plaque de cuisson.	Il reste de l'eau ou des taches sur le panneau de commande.	Nettoyer et sécher le panneau de commande.
Pas de Code	L'écran ne réagit pas au toucher.	Une partie de l'écran est recouverte ou les casseroles sont placées trop près de l'écran.	Enlever les objets. Éloigner les casseroles de l'écran. Si le problème persiste, attendre 10 secondes.
F0E1	Les ustensiles sont détectés mais ne sont pas compatibles avec l'opération requise.	L'ustensile n'est pas bien positionné sur la zone de cuisson ou n'est pas compatible avec une ou plusieurs zones de cuisson.	Appuyez sur le bouton Marche/arrêt deux fois pour éliminer le code F0E1 et rétablir la fonctionnalité de la zone de cuisson. Puis, essayez d'utiliser l'ustensile de cuisson avec une zone de cuisson différente, ou d'utiliser un ustensile différent.
F0E7	Mauvais raccordement du câble électrique	Le raccordement de l'alimentation électrique n'est pas exactement comme indiqué au paragraphe « BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ».	Ajustez le raccordement de l'alimentation électrique selon le paragraphe « BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ».
F0EA	Le panneau de commande s'éteint en raison de températures excessivement élevées.	La température interne des pièces électroniques est trop élevée.	Patiencez que la table de cuisson refroidisse avant de la réutiliser.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F6E1, F7E5, F7E6, F2E1	Débranchez la table. Attendez quelques secondes, puis rebranchez la table de cuisson à l'alimentation électrique. Si le problème persiste, appelez le Service Après-vente et spécifiez l'erreur qui apparaît sur l'afficheur.		
par ex. 	La plaque de cuisson ne permet pas d'activer une fonction spéciale.	Le régulateur de puissance limite les niveaux de puissance conformément à la valeur maximale réglée pour la plaque de cuisson.	Voir le paragraphe « Gestion de la puissance ».
par ex.  → 5 [Niveau de puissance inférieur au niveau requis]	La plaque de cuisson règle automatiquement un niveau de puissance minimum pour s'assurer que le foyer peut être utilisé.	Le régulateur de puissance limite les niveaux de puissance conformément à la valeur maximale réglée pour la plaque de cuisson.	Voir le paragraphe « Gestion de la puissance ».

Sons produits pendant l'opération

Les tables de cuisson à induction peuvent produire des sifflements ou des craquements durant le fonctionnement normal.
Ces bruits proviennent en réalité des casseroles et ils sont liés aux caractéristiques des fonds (par exemple, lorsque le fond de la casserole est fait de plusieurs couches de matériau ou si il est irrégulier).
Ces bruits peuvent varier selon les casseroles utilisées et selon la quantité d'aliments qu'elles contiennent et ils n'indiquent aucun type de défaut.

AVANT D'APPELER LE SERVICE APRÈS-VENTE :

- 1. En cas de panne, tentez de résoudre le problème en suivant les directives de dépannage.
- 2. Éteignez puis rallumez l'appareil pour voir si le problème persiste.

SI APRÈS LES CONTRÔLES CI-DESSUS, LA PANNE A TOUJOURS LIEU, APPELEZ LE SERVICE APRÈS-VENTE LE PLUS PROCHE.
Vous trouverez une liste complète de contacts mandatés d'IKEA

à la fin du présent manuel de l'utilisateur.
Lorsque vous contactez notre Service Après-vente, toujours préciser :
• une brève description du problème ;
• le type et le modèle exact de l'appareil;
• le numéro de série (le numéro après le mot « Service » sur la plaque signalétique). Le numéro de série est également disponible dans le livret de garantie;



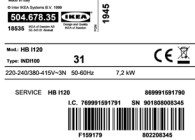
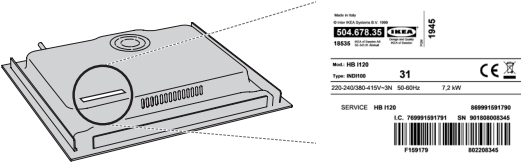
- votre adresse complète ;
 - votre numéro de téléphone.
- Si des réparations sont nécessaire, contactez un service après-vente agréé (vous aurez ainsi la garantie que les pièces défectueuses seront remplacées par des pièces d'origine et que la réparation de votre appareil sera effectuée correctement).

Caractéristiques techniques

Modèle : SMAKLIG 504.678.83	
Type de plaque de cuisson	Électrique
Nombre de zones de cuisson	4
Technologie de chauffage	Table de cuisson à induction
Dimension de l'élément chauffant (Ø ou LxI)	Avant gauche 18,5 x 20,0 cm
	Arrière gauche 18,5 x 20,0 cm
	Arrière droit 21,0 cm
	Avant droit 15,0 cm
Zone Bridge* (Ø ou LxI)	Gauche 37,5 x 20,0 cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson (cuisson électrique CE)	Avant gauche 196,2 Wh/kg
	Arrière gauche 188,3 Wh/kg
	Arrière droit 180,2 Wh/kg
	Avant droit 176,8 Wh/kg
Consommation d'énergie par zone Bridge* - (cuisson électrique CE)	Gauche 191,7 Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson - (plaque électrique CE)	186,7 Wh/kg

Cet appareil satisfait aux exigences d'éco-conception à la réglementation européenne n° 66/2014, conformément à la norme européenne EN 60350-2

Les données techniques figurent sur la plaque signalétique située dans le fond de l'appareil.



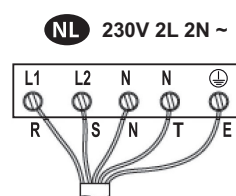
Branchement électrique

Le branchement électrique doit être réalisé avant de brancher l'appareil au réseau d'alimentation.

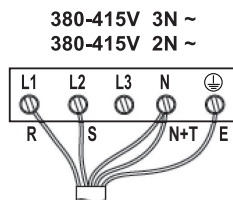
L'installation doit être effectuée par un personnel qualifié qui connaît les réglementations actuelles relatives à la sécurité et à l'installation. En particulier, l'installation doit être réalisée conformément aux réglementations de la société locale de distribution d'électricité.

Assurez-vous que la tension spécifiée sur la plaque signalétique située au bas de l'appareil correspond à celle de votre logement.

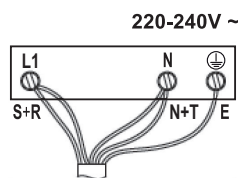
La mise à la terre de l'appareil est obligatoire aux termes de la loi : utilisez uniquement des conducteurs (y compris le fil de terre) de section appropriée. Le produit est fourni avec le câble secteur H05V2V2-F conforme à la norme CEI / EN 60335-2-6.



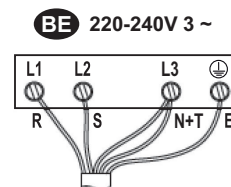
L1 = R : noir
L2 = S : brun
N = N : bleu
N = T : bleu (gris)
⏏ = E : jaune/vert



L1 = R : noir
L2 = S : brun
N = N : bleu
N = T : bleu (gris)
⏏ = E : jaune/vert



L1 = R : noir
L1 = S : brun
N = N : bleu
N = T : bleu (gris)
⏏ = E : jaune/vert



L1 = R : noir
L2 = S : brun
N = N : bleu
N = T : bleu (gris)
⏏ = E : jaune/vert

Conseils pour la protection de l'environnement

⚠ AVERTISSEMENT ! Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché du réseau électrique avant d'effectuer l'entretien : risque de choc électrique. N'utilisez jamais un appareil de nettoyage à vapeur : risque de choc électrique.

⚠ N'utilisez en aucun cas de produits abrasifs ou corrosifs, de produits chlorés ou de tampons à récurer.

ÉLIMINATION DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage ♻. L'emballage doit par conséquent être mis au rebut de façon responsable et en conformité avec les réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets.

MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables ou réutilisables. Mettez-le au rebut en vous conformant aux réglementations locales en matière d'élimination des déchets. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage des appareils électriques domestiques, contactez vos autorités locales, le service de collecte pour les déchets domestiques ou le magasin où vous avez acheté l'appareil. Cet appareil est marqué conformément à la Directive européenne 2012/19/EU, Déchets d'équipements électriques et électroniques (WEEE). En vous assurant que l'appareil est mis au rebut correctement, vous pouvez aider à éviter d'éventuelles conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine.



Le symbole  sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet domestique, mais doit être remis à un centre de collecte spécialisé pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

ASTUCES POUR ÉCONOMISER L'ÉNERGIE

Tirez le meilleur de la chaleur résiduelle de votre plaque de cuisson en l'éteignant quelques minutes avant de terminer la cuisson.

La base de votre casserole ou de votre poêle couvre totalement la plaque chaude ; un récipient plus petit que la plaque chaude provoquera un gaspillage d'énergie.

Couvrez vos casseroles et poêles avec des couvercles parfaitement ajustés et utilisez le moins d'eau que possible.

La cuisson à découvert augmentera considérablement la consommation d'énergie.

Utilisez uniquement des casseroles et poêles à fond plat.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Cet appareil répond aux exigences d'écoconception des règlements européens n°66/2014 conformément à la norme européenne EN 60350-2.



Fabricant

Ikea of Sweden AB - SE - 343 81 Älmhult, Sweden

GARANTIE IKEA (FRANCE)

CONTRAT DE GARANTIE ET DE SERVICE APRES-VENTE IKEA

Décret n° 87-1045 relatif à la présentation des écrits constatant les contrats de garantie et de service après-vente (J.O.R.F. du 29 décembre 1987).

Préalablement à la signature du bon de commande, le vendeur indiquera à l'acheteur les installations nécessaires pour assurer le branchement de l'appareil selon les règles de l'art.

Numéros de modèle et de série (Reporter ici le numéro d'identification porté sur l'étiquette code barre du produit)

Modèle :

N° de série :

Date d'achat (Reporter ici la date d'achat portée sur votre ticket de caisse) :

Le vendeur est tenu de fournir une marchandise conforme à la commande.

Livraison et mise en service

par le client (selon modalités définies et mentionnées sur la facture d'achat ou le bon de commande).

Gratuite : non (tarif et modalités disponibles en magasin et fournis au client au moment de la commande ou de l'achat).

Mise en service : non.

En cas de défauts apparents ou d'absence de notice d'emploi et d'entretien, l'acheteur a intérêt à les faire constater par écrit par le vendeur ou le livreur lors de l'enlèvement de la livraison ou de la mise en service.

Garantie Légale (sans supplément de prix)

du défaut caché, le vendeur doit légalement en réparer toutes les conséquences (art.1641 et suivants du Code Civil). Si l'acheteur s'adresse aux tribunaux, il doit le faire dans un délai de deux ans à compter de la découverte du défaut caché (art.1648 du Code Civil).

Nota - En cas de recherche de solutions amiables préalablement à toute action en justice, il est rappelé qu'elles n'interrompent pas le délai de prescription. La réparation des conséquences du défaut caché, lorsqu'il a été prouvé, comporte, selon la jurisprudence:

- soit la réparation totalement gratuite de l'appareil, y compris les frais de main-d'oeuvre et de déplacement au lieu de la mise en service ;
- soit son remplacement ou le remboursement total ou partiel de son prix au cas où l'appareil serait totalement ou partiellement inutilisable ;
- et l'indemnisation du dommage éventuellement causé aux personnes ou aux biens par le défaut de l'appareil.

La garantie légale due par le vendeur n'exclut en rien la garantie légale due par le constructeur.

Litiges éventuels

En cas de difficulté vous avez la possibilité, avant toute action en justice, de rechercher une solution amiable, notamment avec l'aide:

- d'une association de consommateurs ;
- ou d'une organisation professionnelle de la branche;
- ou de tout autre conseil de votre choix.

Il est rappelé que la recherche d'une solution amiable n'interrompt pas le délai de deux ans de l'art.1648 du Code Civil.

Il est aussi rappelé qu'en règle générale et sous réserve de l'appréciation des tribunaux, le respect des dispositions de la présente garantie contractuelle suppose :

- Que l'acheteur honore ses engagements financiers envers le vendeur;
- Que l'acheteur utilise l'appareil de façon normale; (*)
- Que pour les opérations nécessitant une haute technicité aucun tiers non agréé par le vendeur ou le constructeur n'intervienne pour réparation sur l'appareil (sauf cas de force majeure ou carence prolongée du vendeur).

(*) Voir la notice d'emploi et d'entretien et les conditions d'application de la garantie contractuelle

Garantie contractuelle IKEA

PRIX : rien à payer en sus.

DUREE : 5 (cinq) ans.

POINT DE DEPART : à compter de la date d'achat chez IKEA.

RÉPARATION DE L'APPAREIL :

- remplacement des pièces, main-d'oeuvre, déplacement, transport des pièces ou de l'appareil : oui
- garantie des pièces remplacées : non
- délai d'intervention : fonction du type de réparation et porté à la connaissance de l'acheteur avant intervention.

REPLACEMENT OU REMBOURSEMENT DE L'APPAREIL (en cas d'impossibilité de réparation reconnue par le vendeur et le constructeur) : oui

Pour mettre en oeuvre le service après-vente en cas de panne couverte par la garantie contractuelle, ou pour obtenir des informations techniques pour la mise en service ou le bon fonctionnement de l'appareil, contacter IKEA au numéro de téléphone respectif, suivant le pays, indiqué à la fin de cette notice et correspondant à votre appareil.

Conservez votre preuve d'achat avec le document de garantie, ils vous seront nécessaires pour la mise en oeuvre de la garantie.

CONDITIONS DE GARANTIE CONTRACTUELLE IKEA

Quelle est la durée de validité de la garantie ?

La présente garantie est valable cinq ans à compter de la date d'achat chez IKEA d'un appareil électroménager de l'assortiment cuisines.

L'original du ticket de caisse, de la facture ou du bon de livraison en cas de vente à distance sera exigé comme preuve de l'achat. Conservez-le dans un endroit sûr. La réparation ou le remplacement du produit défectueux n'a pas pour conséquence de prolonger la durée initiale de garantie. Toutefois, conformément à l'art. L.211-16 du Code de la Consommation, toute période d'immobilisation du produit, pour une remise en état couverte par la garantie, d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir à la date de la demande d'intervention du consommateur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Qui est couvert par la garantie ?

La présente garantie concerne l'acheteur agissant en qualité de consommateur à compter de la date d'achat du produit.

Qui exécutera les prestations dans le cadre de la garantie ?

Le prestataire de services désigné par IKEA fournira l'assistance de son réseau de réparateurs agréés pour vous servir dans le cadre de cette garantie. Pour la mise en oeuvre, veuillez vous reporter à la rubrique «Comment nous joindre».

Que couvre cette garantie ?

La présente garantie IKEA couvre les défauts de construction et de fabrication susceptibles de nuire à une utilisation normale, à compter de la date d'achat chez IKEA par le client. Elle ne s'applique que dans le cadre d'un usage domestique.

Les exclusions sont reprises dans la section "Qu'est-ce qui n'est pas couvert dans le cadre de cette garantie ?"

Les présentes conditions de garantie couvrent les frais de réparation, de pièces de rechange, de main d'œuvre et de déplacement du personnel à domicile pendant une période de cinq (5) ans, à compter de la date d'achat chez IKEA, sous réserve que les défauts soient couverts et à condition que l'appareil soit disponible pour réparation sans occasionner de dépenses spéciales. Voir aussi "Rappel des dispositions légales". Les pièces remplacées deviennent la propriété de IKEA. Ces dispositions ne s'appliquent pas aux réparations effectuées sans autorisation du prestataire de services IKEA.

Que ferons-nous pour remédier au problème ?

Dans le cadre de cette garantie, le prestataire de service désigné par IKEA, examinera le produit. Si après vérification, et hormis mise en oeuvre de la garantie légale, il est reconnu que votre réclamation est couverte par la présente garantie contractuelle, il sera procédé à la réparation du produit défectueux, ou en cas d'impossibilité de réparation, à son remplacement par le même article ou par un article de qualité et de technicité comparable. Compte tenu des évolutions technologiques, l'article de remplacement de qualité équivalente peut être d'un prix inférieur au modèle acheté.

Si aucun article équivalent n'est disponible, et en cas d'impossibilité totale ou partielle de réparation reconnue par le prestataire de IKEA ou son représentant agréé, sous réserve que les conditions d'application de la garantie soient remplies, IKEA procèdera au remboursement total ou partiel de l'appareil reconnu défectueux.

Le prestataire de service désigné par IKEA s'engage à tout mettre en oeuvre pour apporter une solution rapide et satisfaisante dans le cadre de cette garantie mais ni IKEA, ni le prestataire ne sauraient être tenus pour responsables des cas de forces majeurs, tels que définis par la jurisprudence, susceptibles d'empêcher l'application correcte de la garantie.

Qu'est-ce qui n'est pas couvert dans le cadre de la présente garantie ?

L'usure normale et graduelle inhérente aux appareils électroménagers, compte tenu de la durée de vie et du comportement communément admis pour des produits semblables.

Les dommages engageant la responsabilité d'un tiers ou résultant d'une faute intentionnelle ou dolosive.

Les dommages résultant du non respect des consignes d'utilisation, d'une mauvaise installation non conforme aux instructions du fabricant et/ou aux règles de l'art, notamment en matière de raccordement au réseau électrique, ou aux arrivées d'eau ou de gaz qui requièrent l'intervention d'un professionnel qualifié.

Les dommages tels que, entre autres, le vol, la chute ou le choc d'un objet, l'incendie, la décoloration à la lumière, les brûlures, l'humidité ou la chaleur sèche excessive ou toute autre condition environnementale anormale, les coupures, les éraflures, toute imprégnation par un liquide, les réactions chimiques ou électrochimiques, la rouille, la corrosion, ou un dégât des eaux résultant entre autres, d'un taux de calcaire trop élevé dans l'eau d'alimentation.

Les pièces d'usure normale dites pièces consommables, comme par exemple les piles, les ampoules, les filtres, les joints, tuyaux de vidange, etc. qui nécessitent un remplacement régulier pour le fonctionnement normal de l'appareil.

Les dommages aux éléments non fonctionnels et décoratifs qui n'affectent pas l'usage normal de l'appareil, notamment les rayures, coupures, éraflures, décoloration.

Les dommages accidentels causés par des corps ou substances étrangers et par le nettoyage et déblocage des filtres, systèmes d'évacuation ou compartiments pour détergent.

Les dommages causés aux pièces suivantes : verre céramique, accessoires, paniers à vaisselle et à couverts, tuyaux d'alimentation et d'évacuation, joints, lampes et protections de lampes, écrans, boutons et poignées, châssis et parties de châssis.

Les frais de transport de l'appareil, de déplacement du réparateur et de main-d'œuvre relatif à un dommage non garanti ou non constaté par le réparateur agréé.

Les réparations effectuées par un prestataire de service et / ou un partenaire non agréés, ou en cas d'utilisation de pièces autres que des pièces d'origine, toute réparation de fortune ou provisoire restant à la charge du client qui supporterait en outre, les conséquences de l'aggravation éventuelle du dommage en résultant.

L'utilisation en environnement non domestique, par exemple usage professionnel ou collectif, ou dans un lieu public.

Les dommages liés au transport lorsque l'appareil est emporté par le client lui-même ou un prestataire de transport qu'il a lui-même désigné. Lorsque l'appareil est livré par IKEA, les dommages résultant du transport seront pris en charge par IKEA. Le client doit vérifier ses colis et porter IMPÉRATIVEMENT sur le bon de livraison des RESERVES PRECISES : indication du nombre de colis manquants et/ou endommagés, et description détaillée du dommage éventuel (emballage ouvert ou déchiré, produit détérioré ou manquant, etc.)

Les coûts d'installation initiaux. Toutefois, si le prestataire de service ou son partenaire agréé procède à une réparation ou un remplacement d'appareil selon les termes de la présente garantie, le prestataire de service ou son partenaire agréé ré-installeront le cas échéant l'appareil réparé ou remplacé.

La garantie reste toutefois applicable aux appareils ayant fait l'objet d'une adaptation dans le respect des règles de l'art par un spécialiste qualifié avec des pièces d'origine du fabricant pour une mise en conformité de l'appareil aux spécifications techniques d'un autre pays membre de l'Union Européenne.

Rappel des dispositions légales :

Le fabricant s'engage à garantir la conformité des biens au contrat ainsi que les éventuels vices cachés, conformément aux dispositions légales figurant ci-après, sans que cela ne fasse obstacle à la mise en oeuvre de la garantie commerciale ci-dessus consentie lorsque celle-ci est plus étendue que la garantie légale.

« Garantie légale de conformité » (extrait du code de la consommation)

- Art. L. 211-4. « Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité. »
- Art. L. 211-12. « L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien. »
- Art. L. 211-5. « Pour être conforme au contrat, le bien doit :
1° Être propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
- correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par

le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté. »

« De la garantie des défauts de la chose vendue » (extrait du code civil)

- Art. 1641. « Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage, que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus. »
- Art. 1648 (1er alinéa). « L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice »

Où s'applique la présente garantie ?

Sous réserve de conformité aux spécifications techniques et réglementations applicables et propres à chaque pays le cas échéant, les garanties pourront être exercées auprès de l'organisation IKEA locale du pays où le produit est utilisé sur tout le territoire de l'Union Européenne (hors DOM et TOM). Les conditions de garantie, étendues et limites, sont celles applicables sur le marché local. Il est recommandé de se les procurer auprès de l'organisation IKEA locale.

Le centre de réparation et d'entretien agréé applicable à vos appareils électroménagers IKEA :

N'hésitez pas à contacter le prestataire de Service Après-Vente désigné par IKEA pour :

1. requérir la mise en oeuvre du service dans le cadre de cette garantie contractuelle.
2. obtenir des conseils pour l'installation de l'appareil IKEA dans un meuble de cuisine IKEA prévu à cet effet.
3. obtenir des informations pour le bon fonctionnement de l'appareil.

Pour pouvoir vous apporter la meilleure assistance, assurez-vous d'avoir lu attentivement les instructions de montage et/ou le manuel de l'utilisateur avant de nous contacter.

Comment nous joindre pour la mise en oeuvre de la présente garantie ?



- i** Dans le but de vous fournir un service rapide, veuillez utiliser le numéro de téléphone spécifique à votre pays indiqué dans le manuel. Veuillez toujours vous reporter aux numéros énoncés dans le livret fourni spécifiquement avec l'appareil IKEA pour lequel vous avez besoin d'assistance. Avant de nous appeler, assurez vous de disposer de la référence IKEA (code à 8 chiffres) et du numéro de service (code à 12 chiffres) que vous trouverez sur la plaque d'identification apposée sur l'appareil.

- i** **CONSERVEZ IMPERATIVEMENT L'ORIGINAL DE VOTRE TICKET DE CAISSE, FACTURE OU BON DE LIVRAISON AVEC LE LIVRET DE GARANTIE !**
Ils vous seront nécessaires comme preuve de l'achat pour vous permettre de bénéficier de la présente garantie. Vous y retrouverez notamment la désignation et la référence IKEA (code à 8 chiffres) de chaque appareil acheté.

Besoin d'aide supplémentaire ?

Si vous avez des questions supplémentaires sur les conditions d'application des garanties IKEA (étendues et limites, produits couverts), adressez-vous à votre magasin IKEA le plus proche. Adresse et horaires sur le site www.IKEA.fr, dans le catalogue IKEA ou par téléphone au 0825 10 3000 (0,15 €/mn).

GARANTIE IKEA (BELGIQUE)

Quelle est la durée de validité de la garantie IKEA ?

Cette garantie est valable cinq ans à compter de la date d'achat de votre appareil chez IKEA. La preuve d'achat originale est requise. Les réparations, effectuées sous garantie ne prolongent pas la période de garantie de l'appareil.

Qui effectuera la réparation ?

Le réparateur agréé IKEA se chargera de la réparation par le biais de son propre réseau ou du réseau de partenaires autorisés.

Que couvre la garantie ?

La garantie couvre les défauts de l'appareil, dus à des vices de matière ou de fabrication, à partir de la date d'achat chez IKEA. Cette garantie ne s'applique que dans le cas d'un usage domestique. Les exceptions sont spécifiées à la rubrique "Qu'est-ce qui n'est pas couvert par cette garantie ?" Pendant la période de garantie, les coûts engagés pour remédier au problème, par exemple les réparations, les pièces, la main-d'oeuvre et

les déplacements sont pris en charge à condition que l'appareil soit accessible à des fins de réparation sans dépenses particulières. La directive UE (N° 99/44/CE) et les réglementations locales respectives s'appliquent à ces conditions. Les pièces remplacées deviendront propriété d'IKEA.

Que fera IKEA pour régler le problème ?

Le réparateur désigné par IKEA examinera le produit et décidera, à sa seule discrétion, s'il est couvert par cette garantie. Si le réparateur estime que le produit est couvert, celui-ci, ou un partenaire autorisé, soit réparera le produit défectueux, soit le remplacera par un produit identique ou comparable, à sa seule discrétion..

Qu'est-ce qui n'est pas couvert par cette garantie ?

- L'usure normale.
- Les dommages occasionnés sciemment ou par négligence, les dommages résultant du non-respect des instructions d'utilisation, d'une installation inadéquate ou d'une alimentation électrique inadéquate, les dommages causés par des réactions chimiques ou électrochimiques, la rouille,

la corrosion ou un dégât des eaux, y compris, notamment, les dommages causés par un excès de calcaire dans l'eau, les dommages causés par des conditions environnementales anormales.

- Les consommables, y compris les ampoules et les piles.
- Les éléments non fonctionnels et décoratifs qui n'affectent pas l'usage normal de l'appareil, y compris les griffes et les éventuelles différences de couleur.
- Les dommages accidentels causés par des corps étrangers ou des substances, et le nettoyage et le débouchage des filtres, les systèmes de vidange ou les compartiments à savon.
- Les dommages occasionnés aux éléments suivants : vitrocéramique, accessoires, paniers à vaisselle et à couverts, tuyaux d'alimentation et de vidange, joints, ampoules et diffuseurs, écrans, boutons, revêtements et parties de revêtements, sauf s'il est prouvé que ces dommages sont dus à des vices de fabrication.
- Les cas où aucun défaut n'est constaté par le technicien.
- Les réparations qui ne sont pas effectuées par nos réparateurs désignés et/ou un partenaire contractuel autorisé ou lorsque des pièces qui ne sont pas d'origine ont été utilisées.
- Les réparations consécutives à une installation inadéquate ou pas conforme aux spécifications.
- L'utilisation de l'appareil dans un environnement non domestique, (p.ex. professionnel).
- Les dommages occasionnés par ou durant le transport. Si un client transporte personnellement le produit jusqu'à son domicile ou une autre adresse, IKEA décline toute responsabilité en cas de dommages pendant le transport. Si IKEA livre le produit à l'adresse de livraison indiquée par le client, tout éventuel dommage se produisant en cours de livraison sera couvert par IKEA.
- Les frais liés à l'installation initiale de l'appareil IKEA. Si un prestataire de service IKEA ou un partenaire contractuel autorisé répare ou remplace l'appareil conformément à la présente garantie, le prestataire de services ou le partenaire agréé autorisé réinstallera l'appareil réparé ou installera l'appareil de remplacement, le cas échéant.

Ces restrictions ne s'appliquent pas aux interventions correctes d'un spécialiste qualifié utilisant nos pièces d'origine afin d'adapter l'appareil aux spécifications techniques de sécurité d'un autre pays européen.

Loi nationale applicable

La garantie IKEA vous donne des droits légaux spécifiques, qui couvrent ou dépassent toutes les exigences légales locales. Cependant, ces conditions ne limitent en aucun cas les droits des consommateurs décrits dans la législation locale.

Zone de validité

Pour les appareils achetés dans un pays européen et transportés dans un autre pays européen, les interventions seront effectuées dans le cadre des conditions de garantie normales dans le nouveau pays. L'obligation de réparation dans le cadre de la garantie n'est effective que si l'appareil est conforme et installé conformément aux :

- spécifications techniques du pays dans lequel la demande d'intervention sous garantie est introduite ;
- instructions de montage et aux informations relatives aux consignes de sécurité figurant dans le manuel d'utilisation.

Centre d'entretien et de réparation agréé exclusif pour appareils IKEA

N'hésitez pas à contacter un centre d'entretien et de réparation agréé IKEA pour :

- Faire une demande d'intervention sous garantie.
- Demander des précisions au sujet de l'installation des appareils IKEA dans les meubles de cuisine IKEA.
- Demander des précisions au sujet des fonctions des appareils IKEA.

Afin de vous garantir la meilleure assistance possible, nous vous prions de lire attentivement les instructions d'assemblage et le mode d'emploi avant de nous contacter.

Comment nous joindre en cas de besoin



Consultez la dernière page de ce manuel pour la liste complète des centres d'entretien et de réparation agréés IKEA avec leur numéro de téléphone respectifs.

i Afin de mieux vous servir, nous vous conseillons d'utiliser les numéros de téléphone spécifiques repris dans le mode d'emploi. Sur base des numéros repris dans le livret, mentionnez toujours les références de l'appareil pour lequel vous demandez assistance. Ayez toujours à disposition le numéro d'article IKEA (il s'agit d'un numéro composé de 8 chiffres) ainsi que le code service composé de 12 chiffres que vous trouverez sur la plaque signalétique de votre appareil.

i CONSERVEZ VOTRE PREUVE D'ACHAT !

La preuve de votre achat est nécessaire pour l'application de la garantie. Le nom et le numéro d'article (code à 8 chiffres) IKEA de chaque appareil acheté figurent également sur la preuve d'achat.

Besoin d'une assistance supplémentaire ?

Pour toute autre questions en dehors du service après-vente de vos appareils, contactez le call center de votre magasin IKEA. Nous vous recommandons de lire attentivement toute la documentation fournie avec l'appareil avant de nous contacter.

Indice

Informazioni sulla sicurezza	38	Tabelle di cottura	43
Installazione	39	Pulizia e manutenzione	44
Descrizione prodotto	40	Risoluzione dei problemi	44
Pannello comandi	40	Dati tecnici	45
Indicatori	40	Collegamenti elettrici	46
Indicazioni per i recipienti di cottura	41	Consigli per la salvaguardia dell'ambiente	46
Primo utilizzo	41	Produttore	46
Uso quotidiano	42	GARANZIA IKEA	47
Funzioni	43		

Informazioni sulla sicurezza

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere le seguenti norme di sicurezza. Conservarle per eventuali consultazioni successive.

Queste istruzioni e l'apparecchio sono corredati da importanti avvertenze di sicurezza, da leggere e osservare sempre. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità che derivi dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni di sicurezza, da usi impropri dell'apparecchio o da errate impostazioni dei comandi.

⚠ AVVERTENZA: L'apparecchio e i suoi componenti accessibili possono diventare molto caldi durante l'uso. Fare attenzione a non toccare le resistenze. Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

⚠ AVVERTENZA: Se la superficie del piano cottura è incrinata, non utilizzare l'apparecchio per evitare il rischio di folgorazione.

⚠ AVVERTENZA: Pericolo di incendio: non appoggiare oggetti sulle superfici di cottura.

⚠ ATTENZIONE: Il processo di cottura deve essere sorvegliato. I processi di cottura brevi richiedono una supervisione continua.

⚠ AVVERTENZA: La cottura non sorvegliata su un piano di cottura con grasso e olio può essere pericolosa e generare incendi. Non tentare MAI di spegnere le fiamme con acqua: piuttosto, spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.

⚠ Non utilizzare il piano di cottura come superficie di lavoro o di appoggio. Non avvicinare all'apparecchio stoffe o altri materiali infiammabili fino a che tutti i componenti non si siano completamente raffreddati per evitare il rischio di incendi.

⚠ Non appoggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi sulla superficie del piano di cottura perché potrebbero surriscaldarsi.

⚠ Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 3 anni. Tenere i bambini di età inferiore agli 8 anni a debita distanza dall'apparecchio, a meno che non siano costantemente sorvegliati. I bambini di età superiore agli 8 anni, le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e le persone che non abbiano esperienza o conoscenza dell'apparecchio potranno utilizzarlo solo sotto sorveglianza, o quando siano state istruite sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi del suo utilizzo. Vietare ai bambini di giocare con l'apparecchio. I bambini non devono eseguire operazioni di pulizia e manutenzione dell'apparecchio senza la sorveglianza di un adulto.

⚠ Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano di cottura mediante il rispettivo comando e non fare affidamento sul rilevatore di tegami.

USO CONSENTITO

⚠ ATTENZIONE: l'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione mediante un dispositivo di commutazione esterno, ad esempio un temporizzatore, o attraverso un sistema di comando a distanza separato.

⚠ L'apparecchio è destinato all'uso domestico e ad applicazioni analoghe, quali: aree di cucina per il personale di negozi, uffici e altri contesti lavorativi; agriturismi; camere di hotel, motel, bed & breakfast e altri ambienti residenziali.

⚠ Non sono consentiti altri usi (ad es., il riscaldamento di ambienti).

⚠ Questo apparecchio non è destinato

all'uso professionale. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.

INSTALLAZIONE

⚠ Per evitare il rischio di lesioni personali, le operazioni di movimentazione e installazione dell'apparecchio devono essere eseguite da almeno due persone. Per le operazioni di disimballaggio e installazione utilizzare i guanti protettivi per non procurarsi tagli.

⚠ Le operazioni di installazione, compresi gli eventuali allacci alla rete idrica e i collegamenti elettrici, e gli interventi di riparazione devono essere eseguiti da personale qualificato. Non riparare o sostituire qualsiasi parte dell'apparecchio se non espressamente richiesto nel manuale d'uso. Tenere i bambini a distanza dal luogo dell'installazione. Dopo aver disimballato l'apparecchio, assicurarsi che non sia stato danneggiato durante il trasporto. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza più vicino. A installazione completata, conservare il materiale di imballaggio (parti in plastica, polistirolo, ecc.) fuori della portata dei bambini per evitare potenziali rischi di soffocamento. Per evitare rischi di scosse elettriche, prima di procedere all'installazione scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. Durante l'installazione, accertarsi che l'apparecchio non possa danneggiare il cavo di alimentazione e causare così rischi di scosse elettriche. Attivare l'apparecchio solo dopo avere completato la procedura di installazione.

⚠ Eseguire tutte le operazioni di taglio del mobile prima di inserire l'apparecchio, avendo cura di rimuovere trucioli e residui di segatura.

⚠ Se l'apparecchio non è installato sopra un forno, è necessario installare un

pannello divisorio (non in dotazione) nel vano sottostante.

AVVERTENZE ELETTRICHE

⚠ Deve essere possibile scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica disinserendo la spina, se questa è accessibile, o tramite un interruttore multipolare installato a monte della presa nel rispetto dei regolamenti elettrici vigenti; inoltre, l'apparecchio deve essere messo a terra in conformità alle norme di sicurezza elettrica nazionali.

⚠ Non utilizzare cavi di prolunga, prese multiple o adattatori. Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non devono più essere accessibili. Non utilizzare l'apparecchio quando si è bagnati oppure a piedi nudi.

Non accendere l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se si osservano anomalie di funzionamento o se l'apparecchio è caduto o è stato danneggiato.

⚠ Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con uno dello stesso tipo dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da un tecnico qualificato per evitare situazioni di pericolo o rischi di scosse elettriche.

NOTA: Si raccomanda ai portatori di pacemaker o di analoghi dispositivi medici di prestare attenzione nel sostare vicino a questo piano di cottura a induzione quando è acceso. Il campo elettromagnetico potrebbe interferire con il pacemaker o con il dispositivo analogo. Per maggiori informazioni sugli effetti dei campi elettromagnetici del piano di cottura a induzione su un pacemaker o un analogo dispositivo medico, consultare il proprio medico o il produttore del pacemaker o del dispositivo.

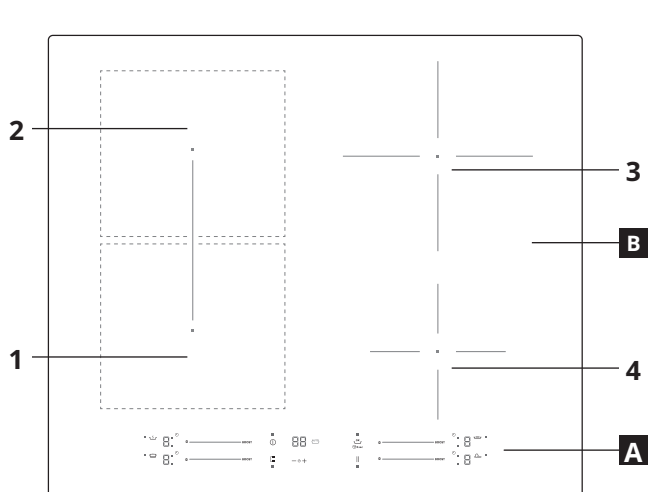
Installazione

La procedura di installazione deve essere eseguita nel rispetto delle leggi, ordinanze, direttive e norme (regole e normative in materia di sicurezza elettrica, riciclaggio, ecc.) in vigore nel paese di utilizzo.

- Per maggiori informazioni sull'installazione, vedere le istruzioni di montaggio.
- Non utilizzare sigillanti siliconici tra l'apparecchio e il piano di lavoro.

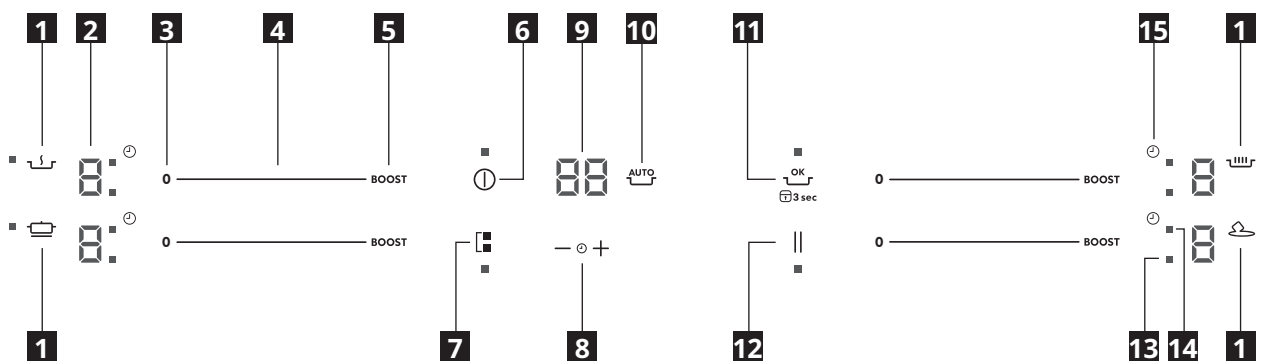
- Verificare che lo spazio sotto il piano di cottura sia sufficiente per un'adeguata circolazione dell'aria. Vedere le istruzioni di montaggio.
- Il fondo dell'apparecchio può diventare molto caldo. Se l'apparecchio è installato sopra i cassetti, installare un pannello di separazione non combustibile sotto l'apparecchio per impedire che il fondo sia accessibile. Vedere le istruzioni di montaggio.

Descrizione prodotto



- A** Pannello comandi
B Zone di cottura: 1, 2, 3, 4

Pannello comandi



- 1** Simboli delle funzioni automatiche
2 Livello di cottura selezionato
3 Zona di cottura spenta
4 Tastiera a scorrimento
5 Booster

- 6** Accensione/Spegnimento
7 Modalità Bridge+
8 Comando timer
9 Indicatore tempo di cottura
10 Attivazione delle funzioni automatiche

- 11** Tasto OK/Blocco tasti
12 Pausa
13 LED zona attiva
14 LED timer
15 Simbolo del timer

Indicatori



Pentola assente o in posizione errata

Il simbolo appare se la pentola non è adatta per la cottura a induzione, non è posizionata correttamente o non è delle dimensioni adeguate per la zona di cottura prescelta. Entro 30 secondi dalla selezione, se non viene rilevata nessuna pentola,

la zona di cottura interessata si spegne.

Calore residuo

Se il display indica "H" significa che la zona di cottura è ancora calda. Quando la zona di cottura si raffredda, l'indicazione si spegne.

Indicazioni per i recipienti di cottura

Recipienti di cottura adatti

Usare solo pentole e tegami con fondo ferromagnetico adatti ai piani di cottura a induzione.

- ghisa
- acciaio smaltato
- acciaio al carbonio
- acciaio inox (non tutti)
- alluminio con rivestimento ferromagnetico o fondo ferromagnetico

Per determinare se una pentola o un tegame sono adatti, controllare se riportano il simbolo  (generalmente impresso sul fondo). È anche possibile appoggiare un magnete sul fondo. Se aderisce al lato inferiore, significa che il recipiente è adatto ai piani di cottura a induzione.

Per massimizzare l'efficienza, utilizzare sempre pentole e padelle con fondi piani che distribuiscono in modo uniforme il calore. Fondi non uniformi compromettono la potenza e la conduzione del calore.

Modalità di utilizzo

Diametro minimo del fondo della pentola per le diverse aree di cottura

Per il corretto funzionamento è necessario che la pentola copra uno o più punti di riferimento riportati sulla superficie del piano e che abbia un diametro minimo adeguato.

Utilizzare sempre la zona di cottura che corrisponde al meglio al diametro del fondo della pentola.

L'uso di una pentola dal diametro più piccolo rispetto al disco adattatore può portare a un accumulo di calore che non verrà trasmesso al recipiente, e che potrebbe annerire sia la piastra che il disco.

Zona di cottura	Diametro del recipiente (cm)
Zona di cottura posteriore destra	15,0 - 21,0
Zona di cottura anteriore destra	10,0 - 15,0
Zona di cottura posteriore sinistra	12,0 - 20,0
Zona di cottura anteriore sinistra	12,0 - 20,0
Zona di cottura Bridge +	20,0 - 37,5

Recipienti di cottura vuoti o con fondo sottile

Non usare recipienti di cottura vuoti o con fondo sottile, in quanto il piano di cottura non sarebbe in grado di monitorarne la temperatura o di spegnersi automaticamente in caso di temperatura troppo alta, con conseguente danneggiamento del recipiente o della superficie del piano di cottura. In questi casi, non toccare nulla e attendere il raffreddamento delle parti coinvolte.

Se compare un messaggio di errore, vedere la sezione "Risoluzione dei problemi".

Consigli e suggerimenti

Rumore durante la cottura

Quando una zona di cottura è attiva, può emettere un breve ronzio. Questa è una caratteristica di tutte le zone di cottura in vetroceramica e non influisce sul funzionamento o sulla durata dell'apparecchio. Il rumore dipende dal recipiente di cottura utilizzato. Se il disturbo è considerevole, può essere consigliabile cambiare tipo di recipiente.

Primo utilizzo

LIMITAZIONE DI POTENZA

Al momento dell'acquisto, il piano di cottura è impostato alla potenza massima possibile. Adeguare l'impostazione rispetto ai limiti dell'impianto elettrico di casa come descritto nel paragrafo seguente.

NOTA: in caso di attivazione del livello di potenza massimo di 2,5 kW, alcune funzioni con un fabbisogno di potenza superiore non saranno disponibili.

Per impostare la potenza del piano cottura:

Una volta collegato l'apparecchio alla rete elettrica, entro 60 secondi è possibile impostare il livello di potenza.

Premere il tasto "+" del timer per almeno 5 secondi. Sul display compare l'indicazione PL.

Premere il tasto  fino a quando compare l'ultima potenza selezionata.

PL	2,5 kW	4,0 kW	6,0 kW	7,2 kW
P	2.	4.	6.	7.
L	5	0	0	2

Utilizzare i tasti "+" e "-" per selezionare l'assorbimento di potenza massimo per il piano di cottura. I livelli disponibili sono:

2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW. Confermare con il tasto .

La potenza selezionata rimarrà in memoria anche in caso di mancata alimentazione.

Per variare il livello di potenza, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica per almeno 60 secondi, quindi ricollegarlo e ripetere le operazioni descritte sopra.

In caso di errore durante la sequenza di impostazione, appare

il simbolo EE e viene emesso un segnale acustico. In tal caso, ripetere l'operazione. Se l'errore persiste contattare il servizio assistenza.

ATTIVAZIONE / DISATTIVAZIONE DEL SEGNALE ACUSTICO

Per attivare / disattivare il segnale acustico:

- Collegare il piano di cottura alla rete elettrica;
- Attendere la sequenza di accensione;
- Premere il tasto "Boost" della prima tastiera in alto a sinistra per 5 secondi.

Eventuali allarmi rimangono attivi.

Uso quotidiano

① ACCENSIONE / SPEGNIMENTO DEL PIANO COTTURA

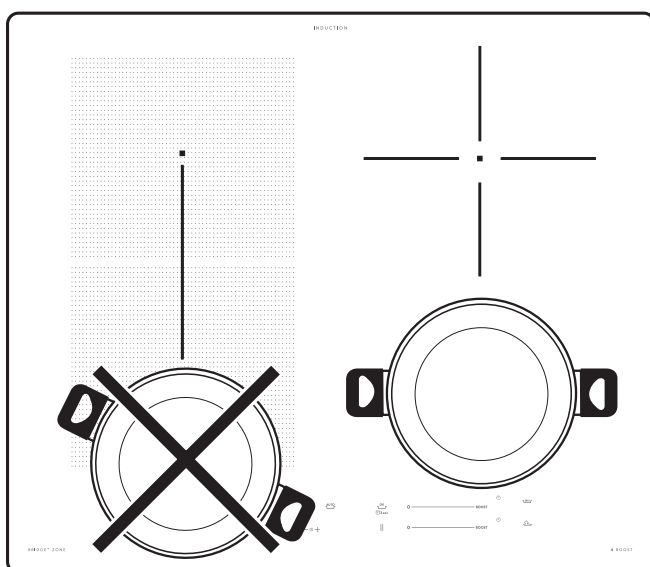
Per accendere il piano premere per circa 1 secondo il tasto di accensione. Per spegnere, premere lo stesso tasto; tutte le zone di cottura vengono disattivate.

POSIZIONAMENTO

⚠ ATTENZIONE: Mai coprire il pannello di controllo con pentole o qualsiasi altro oggetto, in quanto il prodotto potrebbe entrare in modalità protezione. Per ripristinare le condizioni di funzionamento del prodotto, togliere le pentole e attendere almeno 10 secondi prima di utilizzarlo.

Nelle zone di cottura vicine al pannello di controllo, è necessario mantenere pentole e padelle entro le marcature e centrate all'interno delle stesse.

Per grigliare o friggere, si raccomanda di utilizzare le zone di cottura posteriori.



ATTIVAZIONE / DISATTIVAZIONE DELLE ZONE COTTURA E REGOLAZIONE DELLA POTENZA

0 ————— BOOST

Per attivare le zone cottura:

Passare il dito in orizzontale sulla tastiera a scorrimento (CURSORE) della zona di cottura desiderata per attivarla e regolare la potenza. In corrispondenza della zona appare il livello e la spia luminosa che identifica la zona di cottura attiva. Tramite il tasto "Boost" è possibile selezionare la funzione di riscaldamento rapido.

Per disattivare le zone cottura:

Premere il tasto "0" a sinistra della regolazione di potenza



3 sec BLOCCO DEL PANNELLO COMANDI

Per bloccare le impostazioni ed evitare attivazioni accidentali, premere per 3 secondi il tasto OK/Blocco tasti. Un segnale acustico e una spia luminosa sopra al simbolo segnalano l'avvenuta attivazione. Il pannello dei comandi è bloccato ad eccezione del tasto di accensione/spegnimento ①. Per disattivare il blocco comandi ripetere la procedura di attivazione.

— ⊕ + TIMER

È disponibile un solo timer per il comando di tutte le zone di cottura.

Per attivare il contaminuti:

Selezionare la zona di cottura, quindi premere il tasto "+" o "-" per impostare il tempo desiderato. Si accenderà una spia luminosa in corrispondenza del simbolo ②. Allo scadere del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico e la zona di cottura si spegne automaticamente.

È possibile modificare il tempo in qualsiasi momento e attivare più timer contemporaneamente.

Se il timer è attivato, l'indicatore di "selezione della zona" lampeggia e sul display centrale viene visualizzato il tempo di cottura corrispondente.

Per disattivare il contaminuti:

Premere contemporaneamente i tasti "+" e "-" finché il timer non viene disattivato.

Il timer non è disponibile con le funzioni automatiche.

⌚ INDICATORE TIMER

Il LED di "timer attivo" indica che è stato impostato il timer per la zona di cottura.

|| FUNZIONE PAUSA

Questa funzione permette di bloccare temporaneamente i processi di cottura in corso per poi riprenderli mantenendo le impostazioni precedenti. La funzione blocca inoltre tutti i timer attivi.

Per attivare questa funzione, premere il tasto "II".

Il simbolo "II" lampeggia sul display al posto dei livelli di potenza.

Per riprendere la cottura, premere il tasto II e toccare nuovamente il cursore della zona di cottura attiva.

Funzioni

■ MODALITÀ BRIDGE*

Selezionando il tasto della "modalità Bridge", è possibile unire due zone di cottura e utilizzarle alla stessa potenza coprendo l'intera superficie con una pentola grande o coprendola parzialmente con una pentola rotonda/ovale. La funzione rimane sempre attiva e, se si utilizza una sola pentola, questa può essere spostata su tutta l'area. E' possibile utilizzare indifferentemente entrambe le tastiere a scorrimento di sinistra. Ideale per l'utilizzo di pentole ovali, rettangolari o griglie.

AUTO FUNZIONI AUTOMATICHE

Posizionare la pentola, selezionare la zona di cottura. Premere il tasto delle funzioni automatiche. Sul display compare "A".

L'indicatore della funzione speciale disponibile per la zona di cottura si accende.

Premere il tasto "ok" per confermare; in caso contrario, l'indicatore della funzione speciale inizierà a lampeggiare in attesa di conferma. Durante la funzione speciale, il livello di potenza è preimpostato e non può essere modificato. Per attivare/disattivare le funzioni automatiche, premere il tasto "0".

• Scioglimento

Questa funzione permette di portare l'alimento ad una temperatura ideale per lo scioglimento e di mantenerlo in

questa condizione senza rischio che si bruci. Ideale perché non danneggia cibi delicati come il cioccolato ed evita che questi rimangano attaccati alla pentola.

• Mantenimento in caldo

Questa funzione permette di mantenere gli alimenti a una temperatura ideale al termine della cottura, oppure di addensare i liquidi molto lentamente. Ideale per servire le pietanze alla temperatura ottimale.

• Brasatura

Funzione che imposta la temperatura ideale per sobbollire gli alimenti in modo che possano cuocere a lungo senza rischio di bruciare. Ideale per cotture prolungate (riso, sughi, arrostiti,) in presenza di liquidi di accompagnamento.

• Bollitura

Questa funzione consente di portare l'acqua a ebollizione e di mantenerla in quello stato con un minor consumo energetico.

Si raccomanda di utilizzare circa 2 litri di acqua di acqua (preferibilmente a temperatura ambiente) senza il coperchio. In ogni caso si consiglia di tenere sotto controllo le condizioni di ebollizione e la quantità di acqua residua.

NOTA: in caso di attivazione della potenza di 2,5 kW, la funzione di bollitura non sarà disponibile.

Tabelle di cottura

LIVELLO DI POTENZA		TIPOLOGIA DI COTTURA	UTILIZZO DEI LIVELLI (esperienza di cottura e abitudini)
Potenza massima	Boost	Riscaldamento rapido	Ideale per innalzare in breve tempo la temperatura degli alimenti fino all'ebollizione (per l'acqua) o per riscaldare velocemente i liquidi di cottura.
	8-9	Friggere - bollire	Ideale per rosolare, iniziare una cottura, friggere prodotti surgelati, portare a ebollizione rapidamente
		Rosolare - soffriggere - bollire - grigliare	Ideale per soffriggere, mantenere bolliture vivaci, cuocere e grigliare.
	5-7	Rosolare - cuocere - stufare - soffriggere - grigliare	Ideale per soffriggere, mantenere in leggera ebollizione, cuocere, grigliare, preriscaldare gli accessori.
		Cuocere - stufare - soffriggere - grigliare - mantecare	Ideale per stufare, mantenere bolliture delicate, cuocere (per lunga durata) e mantenere grigliature prolungate.
	3-4	Cuocere - sobbollire - addensare - mantecare	Ideale per cotture prolungate (riso, sughi, arrostiti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es. acqua, vino, brodo, latte), mantecare la pasta.
			Ideale per cotture prolungate (volumi inferiori al litro: riso, sughi, arrostiti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es. acqua, vino, brodo, latte).
	1-2	Sciogliere - scongelare	Ideale per ammorbidire il burro, fondere delicatamente il cioccolato, scongelare prodotti di piccole dimensioni.
		Mantenere in caldo - mantecare risotti	Ideale per il mantenimento in caldo di piccole porzioni di cibo appena cucinate o tenere in temperatura piatti di portata e mantecare risotti.
Potenza zero	0	-	Piano di cottura in posizione di stand-by o spento (possibile presenza di calore residuo da fine cottura, segnalato con "H").

Pulizia e manutenzione

⚠ AVVERTENZA:

- Non usare pulitrici a getto di vapore.
- Prima di procedere alla pulizia, assicurarsi che le zone di cottura siano spente e che non compaia l'indicatore di calore residuo ("H").

Importante:

- Non utilizzare spugne abrasive o pagliette in quanto possono rovinare il vetro.
- Dopo ciascun utilizzo, pulire il piano di cottura (una volta raffreddato) per rimuovere eventuali depositi e macchie dovuti a residui di cibo.
- Una superficie non adeguatamente pulita può ridurre la sensibilità dei pulsanti del pannello di controllo.

- Utilizzare un raschietto solo nei casi in cui i residui persistono sul piano cottura. Rispettare le istruzioni del produttore del raschietto per evitare di graffiare il vetro.
- Lo zucchero e gli alimenti ad elevato contenuto di zuccheri danneggiano il piano di cottura e devono essere immediatamente rimossi.
- Sale, zucchero e sabbia possono graffiare la superficie in vetro.
- Utilizzare un panno morbido, carta assorbente da cucina o uno specifico detergente per piani di cottura (seguire le istruzioni del produttore).
- Le fuoriuscite di liquidi sulle zone di cottura possono causare spostamenti o vibrazioni delle pentole.
- Dopo aver pulito il piano cottura, asciugarlo accuratamente.

Risoluzione dei problemi

- Controllare che non ci siano interruzioni nella fornitura di energia elettrica.
- Se dopo avere utilizzato il piano di cottura, non si riesce a spegnerlo, staccare il piano dalla rete elettrica.
- Se, quando il piano di cottura è acceso, sul display appaiono i codici alfanumerici, consultare la seguente tabella per le istruzioni.

Nota: La presenza di acqua, liquido fuoriuscito dalle pentole o oggetti di qualsiasi genere posati su un qualsiasi tasto del piano di cottura possono provocare l'attivazione o la disattivazione involontaria del blocco del pannello comandi.

Codice sul display	Descrizione	Possibili cause	Soluzione
Nessun codice	Impossibile attivare od azionare il piano di cottura.	Acqua residua o macchie sul pannello comandi.	Ripulire e asciugare il pannello comandi.
Nessun codice	Il display non reagisce al tocco.	Parte del display è coperta o le pentole sono collocate troppo vicino al display.	Rimuovere gli oggetti. Spostare le pentole lontano dal display. Se il problema persiste, attendere 10 secondi.
F0E1	Viene rilevata la presenza di un recipiente di cottura che non è compatibile con l'operazione richiesta.	Il recipiente non è ben posizionato sulla zona di cottura, oppure non è compatibile con una o più zone di cottura.	Premere il tasto di accensione/spengimento per far scomparire il codice F0E1 e ripristinare la funzionalità della zona di cottura. Provare quindi a usare il recipiente con un'altra zona di cottura o a usare un recipiente diverso.
F0E7	Errore nel collegamento del cavo di alimentazione	Il collegamento alla rete elettrica non è conforme alle istruzioni riportate nel paragrafo "COLLEGAMENTI ELETTRICI".	Modificare il collegamento elettrico seguendo le indicazioni del paragrafo "COLLEGAMENTI ELETTRICI".
F0EA	Il pannello comandi si spegne a causa di temperature eccessivamente elevate.	La temperatura interna dei componenti elettronici è troppo elevata.	Attendere che il piano cottura si raffreddi prima di utilizzarlo di nuovo.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F6E1, F7E5, F7E6, F2E1	Scollegare il piano di cottura dalla rete elettrica. Attendere qualche secondo e ricollegare il piano alla rete elettrica. Se il problema persiste, chiamare il centro assistenza e specificare il codice di errore che compare sul display.		
es.: 	Il piano di cottura non consente l'attivazione di una determinata funzione.	Il regolatore di potenza limita i livelli di potenza in base al valore massimo impostato per il piano di cottura.	Vedere il paragrafo "Potenza".
es: $P \rightarrow 5$ [Livello di potenza inferiore a quello richiesto]	Il piano di cottura imposta automaticamente un livello di potenza minimo per consentire l'utilizzo della zona di cottura.	Il regolatore di potenza limita i livelli di potenza in base al valore massimo impostato per il piano di cottura.	Vedere il paragrafo "Potenza".

Rumori

I piani cottura a induzione possono produrre sibili o crepitii durante il normale funzionamento. Questi rumori provengono in realtà dalle pentole e sono legati alle caratteristiche dei fondi (ad esempio, quando i fondi sono fatti di diversi strati di materiale o sono irregolari). Questi rumori possono variare a seconda delle pentole e dei tegami utilizzati e dalla quantità di alimenti che contengono, e non segnalano alcun tipo di difetto.

Prima di contattare il Servizio Assistenza Tecnica:

- 1. In caso di errori o malfunzionamenti, provare a risolvere il problema seguendo le linee guida riportate.
- 2. Spegnerne e riaccendere l'apparecchio per verificare se il problema persiste.

Se dopo i controlli sopra descritti l'inconveniente permane, contattare il Servizio Assistenza Tecnica.

L'elenco completo dei centri di assistenza IKEA è riportato alla fine di questo manuale.

Prima di contattare il Servizio Assistenza Tecnica, prepararsi a fornire:

- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e il modello esatto dell'apparecchio;
- il codice di assistenza (è il numero che si trova dopo la parola Service sulla targhetta matricola). Il codice di assistenza è riportato anche sul libretto di garanzia;

SERVICE 0000 000 00000



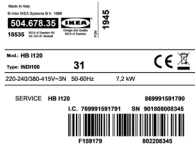
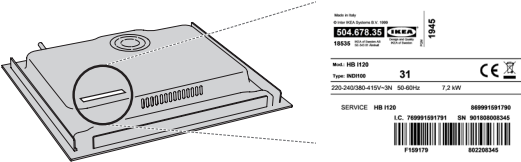
- il proprio indirizzo completo;
 - il proprio numero di telefono.
- Qualora si renda necessaria una riparazione, contattare un Servizio Assistenza Tecnica autorizzato (a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione).

Dati tecnici

Modello: SMAKLIG 504.678.83	
Tipologia di piano cottura	Elettrici
Numero di zone di cottura	4
Tecnologia di riscaldamento	Piano di cottura a induzione
Dimensioni della zona di cottura (Ø o LxP)	Anteriore sinistra 18,5 x 20,0 cm
	Posteriore sinistra 18,5 x 20,0 cm
	Posteriore destra 21,0 cm
	Anteriore destra 15,0 cm
Zona Bridge+ (Ø o LxP)	Sinistra 37,5 x 20,0 cm
Consumo di energia per zona di cottura - (cottura elettrica CE)	Anteriore sinistra 196,2 Wh/kg
	Posteriore sinistra 188,3 Wh/kg
	Posteriore destra 180,2 Wh/kg
	Anteriore destra 176,8 Wh/kg
Consumo di energia per zona Bridge+ - (cottura elettrica CE)	Sinistra 191,7 Wh/kg
Consumo di energia del piano di cottura - (piano di cottura elettrico CE)	186,7 Wh/kg

Questo apparecchio soddisfa i requisiti del regolamento europeo n. 66/2014 in materia di progettazione ecocompatibile ed è conforme alla norma europea EN 60350-2

I dati tecnici sono riportati sulla targhetta posta sul fondo dell'apparecchio.



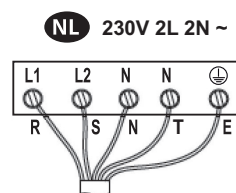
Collegamenti elettrici

Il collegamento elettrico deve essere eseguito prima di collegare l'apparecchio alla rete

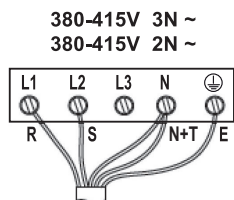
L'installazione deve essere eseguita da personale qualificato a conoscenza delle norme vigenti in materia di sicurezza e installazione. Nella fattispecie, l'installazione deve essere eseguita in ottemperanza alle direttive della locale società di fornitura elettrica

Controllare che la tensione indicata sulla targhetta matricola nella parte inferiore dell'apparecchio sia la stessa della rete elettrica domestica.

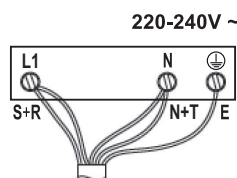
La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria per legge; utilizzare solo conduttori delle dimensioni appropriate (incluso il conduttore di terra). Il prodotto viene fornito con il cavo di rete H05V2V2-F conforme alla norma IEC / EN 60335-2-6.



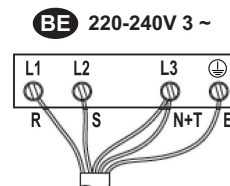
L1 = R: nero
L2 = S: marrone
N = N: blu
N = T: blu (grigio)
⊕ = E: giallo/verde



L1 = R: nero
L2 = S: marrone
N = N: blu
N = T: blu (grigio)
⊕ = E: giallo/verde



L1 = R: nero
L1 = S: marrone
N = N: blu
N = T: blu (grigio)
⊕ = E: giallo/verde



L1 = R: nero
L2 = S: marrone
N = N: blu
N = T: blu (grigio)
⊕ = E: giallo/verde

Consigli per la salvaguardia dell'ambiente

⚠ ATTENZIONE! Per evitare rischi di folgorazione, prima di qualsiasi intervento di manutenzione accertarsi che l'apparecchio sia spento e scollegato dall'alimentazione elettrica; non usare in nessun caso pulitrici a getto di vapore.

⚠ Non utilizzare prodotti abrasivi o corrosivi, prodotti a base di cloro o pagliette.

SMALTIMENTO DEL MATERIALE DI IMBALLAGGIO

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclo ♻. Non disperdere le diverse parti dell'imballaggio nell'ambiente, ma smaltirle in conformità alle norme stabilite dalle autorità locali.

SMALTIMENTO DEGLI ELETTRODOMESTICI

Questo prodotto è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile. Smaltire il prodotto rispettando le normative locali in materia. Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclaggio degli elettrodomestici, contattare l'ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato. Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Provvedendo al corretto smaltimento del prodotto si contribuirà ad evitare potenziali conseguenze negative sull'ambiente e sulla salute umana.



Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo apparecchio non deve essere smaltito come rifiuto domestico, bensì conferito presso un centro di raccolta preposto al ritiro delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

Per sfruttare al meglio il calore residuo delle piastre, spegnerle alcuni minuti prima del termine della cottura.

La base della pentola o del tegame dovrebbe coprire completamente la piastra di cottura; un recipiente con la base più piccola del diametro della piastra causerà uno spreco di energia.

Durante la cottura, coprire pentole e tegami con un coperchio che chiuda bene il recipiente e usare la minima quantità d'acqua possibile. La cottura senza coperchio comporta un consumo di energia notevolmente superiore.

Utilizzare solo pentole e padelle con fondo piatto.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Questo apparecchio soddisfa i requisiti del regolamento europeo n. 66/2014 in materia di progettazione ecocompatibile, in conformità con la norma europea EN 60350-2.



Produttore

Ikea of Sweden AB - SE - 343 81 Älmhult, Svezia

GARANZIA IKEA

Quanto dura la garanzia IKEA?

Questa garanzia è valida per cinque anni a partire dalla data di acquisto/consegna del tuo elettrodomestico presso un negozio IKEA. È necessario esibire lo scontrino originale come documento comprovante l'acquisto. Eventuali interventi di assistenza effettuati durante la garanzia non ne estenderanno la validità.

Chi fornisce il servizio?

Il servizio assistenza selezionato ed autorizzato da IKEA fornirà il servizio attraverso la propria rete di Partner di Assistenza autorizzati.

Cosa copre questa garanzia?

La garanzia copre i difetti dell'elettrodomestico causati da vizi di fabbricazione (difetto funzionale), a partire dalla data di acquisto/consegna dell'elettrodomestico. Questa garanzia è applicabile solo all'uso domestico. Le eccezioni sono descritte alla voce "Cosa non è coperto dalla garanzia?". Nel periodo di validità della garanzia, i costi di riparazione (pezzi di ricambio, manodopera e viaggi del personale tecnico) saranno sostenuti dal servizio assistenza, fermo restando che l'accesso all'apparecchiatura per l'intervento di riparazione non comporti spese particolari. Queste condizioni sono conformi alle direttive EU (No. 99/44/CE) e alle norme locali. I componenti sostituiti diventano proprietà di IKEA.

Come IKEA interverrà per risolvere il problema?

Il servizio assistenza incaricato da IKEA per l'esecuzione del servizio esaminerà il prodotto e deciderà, a propria esclusiva discrezione, se lo stesso rientra nella copertura della garanzia. Il Servizio Assistenza IKEA o il suo Partner di Assistenza autorizzato tramite i rispettivi Centri di Assistenza, a propria esclusiva discrezione, riparerà il prodotto difettoso o provvederà a sostituirlo con un prodotto uguale o di pari valore.

Cosa non è coperto dalla garanzia?

- Normale usura
- Danni provocati deliberatamente, danni provocati dalla mancata osservanza delle istruzioni di funzionamento, da un'installazione non corretta o in seguito a collegamento a un voltaggio errato. Danni provocati da reazioni chimiche o elettrochimiche, ruggine, corrosione o danni causati da acqua, inclusi i danni causati dalla presenza di eccessivo calcare nelle condutture idriche. Danni causati da eventi atmosferici e naturali.
- Le parti soggette a consumo, incluse batterie e lampadine.
- Danni a parti non funzionali e decorative che non influiscono sul normale uso dell'elettrodomestico, inclusi graffi e differenze di colore.
- Danni accidentali causati da corpi o sostanze estranee e danni causati da pulizia o eliminazione di ostruzioni da filtri, sistemi di scarico o cassette del detersivo.
- Danni ai seguenti componenti: vetroceramica, accessori, cestelli per posate e stoviglie, tubi di alimentazione e drenaggio, guarnizioni, lampadine e copri lampadine, griglie, manopole, rivestimento e parti del rivestimento. A meno che si possa provare che tali danni siano stati causati da errori di fabbricazione.
- Casi in cui non vengono rilevati difetti funzionali durante la visita di un tecnico.
- Riparazioni non eseguite dal nostro Servizio Assistenza autorizzato e/o da un Partner di Assistenza contrattuale autorizzato o in caso di uso di ricambi non originali.
- Riparazioni causate da un'installazione non corretta o non conforme alle specifiche.
- Casi di uso improprio e/o non domestico dell'apparecchio, ad es. uso professionale.
- Danni da trasporto. Qualora sia il cliente a trasportare il prodotto alla propria abitazione o ad altro indirizzo, IKEA non è responsabile per eventuali danni che potrebbero verificarsi durante il trasporto. In compenso, qualora sia IKEA ad effettuare il trasporto del prodotto all'indirizzo del cliente, eventuali danni occorsi al prodotto durante la consegna saranno coperti da IKEA.

- Costi inerenti la prima installazione dell'elettrodomestico IKEA.
- Tuttavia, qualora un fornitore di servizi IKEA o un suo partner autorizzato ripari o sostituisca l'apparecchio nei termini della presente garanzia, il fornitore o il partner autorizzato reinstalleranno l'apparecchio riparato o installeranno l'apparecchio in sostituzione, se necessario.

Tali restrizioni non valgono per regolari interventi svolti da personale tecnico qualificato con ricambi originali per adattare l'apparecchio alle disposizioni tecniche di sicurezza di un altro paese UE.

Applicazione delle leggi nazionali

Il cliente è titolare dei diritti previsti dal D. Lgs. n. 206/2005 e la presente garanzia IKEA di 5 (cinque) anni lascia impregiudicati tali diritti che rispondono o estendono i diritti minimi legali di ogni paese in termini di garanzia. Tali condizioni non limitano tuttavia in alcun modo i diritti del consumatore definiti dalle leggi locali.

Area di validità

Per gli elettrodomestici acquistati in una nazione EU e portati in un'altra nazione EU, i servizi saranno forniti in base alle condizioni di garanzia applicabili nel nuovo paese. L'obbligo di fornire il servizio in base alle condizioni della garanzia esiste solo se l'elettrodomestico è conforme ed è installato secondo:

- le specifiche tecniche del paese in cui viene richiesta l'applicazione della garanzia;
- le informazioni sulla sicurezza contenute nelle Istruzioni per il montaggio e nel Manuale dell'utente.

Il servizio ASSISTENZA dedicato per gli apparecchi IKEA

Non esitate a contattare il Centro Assistenza Autorizzato incaricato da IKEA per:

- richiedere assistenza tecnica nel periodo di garanzia
- richiedere chiarimenti sull'installazione degli elettrodomestici IKEA installati nelle cucine IKEA
- richiedere informazioni sul funzionamento degli elettrodomestici IKEA.

Per assicurarvi la migliore assistenza vi preghiamo di leggere attentamente le istruzioni di assemblaggio e/o il manuale di istruzioni del prodotto prima di contattarci.

Come contattarci se avete bisogno di assistenza



Siete pregati di contattare il numero del Centro Assistenza Autorizzato incaricato da IKEA riportato sull'ultima pagina di questo manuale

i Al fine di garantirvi un servizio più veloce, vi suggeriamo di utilizzare i numeri di telefono riportati in questo manuale. Fate sempre riferimento ai numeri indicati nel manuale dell'apparecchiatura per la quale avete bisogno di assistenza. Vi suggeriamo di avere sempre a disposizione il codice IKEA (8 cifre) e il codice a 12 cifre riportati nell'etichetta del vostro prodotto.

i **CONSERVATE IL DOCUMENTO DI ACQUISTO/CONSEGNA!**
È la prova del vostro acquisto ed è necessario esibirlo affinché la garanzia sia valida. Sullo scontrino sono riportati anche il nome e il codice articolo IKEA (8 cifre) per ogni apparecchiatura acquistata.

Avete bisogno di ulteriore aiuto?

Per qualunque informazione non relativa all'assistenza vi preghiamo di far riferimento al Servizio Cliente del punto vendita IKEA di riferimento. Vi preghiamo di leggere attentamente la documentazione tecnica relativa all'elettrodomestico prima di contattarci.

**BELGIË - BELGIQUE - BELGIEN**

Telefoon/Numéro de téléphone/Telefon-Nummer: 026200311
Tarief/Tarif/Tarif: Lokaal tarief/Prix d'un appel local/Ortstarif
Openingstijd: Maandag - Vrijdag 8.00 - 20.00
Heures d'ouverture: Lundi - Vendredi 8.00 - 20.00
Öffnungszeiten: Montag - Freitag 8.00 - 20.00

БЪЛГАРИЯ

Телефонен номер: 02 4003536
Тарифа: Локална тарифа
Работно време: понеделник - петък 8.00 - 20.00

ČESKÁ REPUBLIKA

Telefonní číslo: 225376400
Sazba: Místní sazba
Pracovní doba: Pondělí - Pátek 8.00 - 20.00

DANMARK

Telefonnummer: 70150909
Takst: Lokal takst
Åbningstid: Mandag - fredag 9.00 - 20.00
Lørdag (Åbent udvalgte søndage, se IKEA.dk) 9.00 - 18.00

DEUTSCHLAND

Telefon-Nummer: 06929993602
Tarif: Ortstarif
Öffnungszeiten: Montag - Freitag 8.00 - 20.00

ΕΛΛΑΔΑ

Τηλεφωνικός αριθμός: 2109696497
Χρέωση: Τοπική χρέωση
Ώρες λειτουργίας: Δευτέρα - Παρασκευή 8.00 - 20.00

ESPAÑA

Teléfono: 913754126 (España Continental)
Tarifa: Tarifa local
Horario: Lunes - Viernes 8.00 - 20.00

EESTI - LATVIJA - SLOVENIJA - CYPRUS

<http://www.ikea.com>

FRANCE

Numéro de téléphone: 0170480513
Tarif: Prix d'un appel local
Heures d'ouverture: Lundi - Vendredi 9.00 - 21.00

HRVATSKA

Broj telefona: 0800 3636
Tarifa: Lokalna tarifa
Radno vrijeme: Ponedjeljak - Petak 8.00 - 20.00

ÍSLAND

Símanúmer: 5852409
Kostnaður við símtal: Almennt mínútuverð
Opnunartími: Mánudaga - Föstudaga 9.00 - 17.00

ITALIA

Telefono: 0238591334
Tariffa: Tariffa locale
Orari d'apertura: Lunedì - Venerdì 8.00 - 20.00

LIETUVIJA

Telefono numeris: (0) 520 511 35
Skambučio kaina: Vietos mokestis
Darbo laikas: Nuo pirmadienio iki penktadienio 8.00 - 20.00

LUXEMBOURG

Numéro de téléphone: 035220882569
Tarif: Prix d'un appel local
Heures d'ouverture: Lundi - Vendredi 8.00 - 18.00

MAGYARORSZÁG

Telefon szám: (06-1)-3285308
Tarifa: Helyi tarifa
Nyitvatartási idő: Hétfőtől Péntekig 8.00 - 20.00

NORGE

Telefon nummer: 23500112
Takst: Lokal takst
Åpningstider: Mandag - fredag 8.00 - 20.00

NEDERLAND

Telefoon: 0900-235 45 32 en/of 0900 BEL IKEA
0031-50 316 8772 international
Tarief: Geen extra kosten. Alleen lokaal tarief.
Openingstijd: Maandag t/m - Vrijdag 8.00 - 21.00
Zaterdag 9.00 - 21.00
Zondag / Feestdagen 10.00 - 18.00

ÖSTERREICH

Telefon-Nummer: 013602771461
Tarif: Ortstarif
Öffnungszeiten: Montag - Freitag 8.00 - 20.00

POLSKA

Numer telefonu: 225844203
Stawka: Koszt połączenia według taryfy operatora
Godziny otwarcia: Montag - Freitag 8.00 - 20.00

PORTUGAL

Telefone: 213164011
Tarifa: Tarifa local
Horário: Segunda - Sexta 9.00 - 21.00

ROMÂNIA

Număr de telefon: 021 2044888
Tarif: Tarif local
Orar: Luni - Vineri 8.00 - 20.00

РОССИЯ

Телефонный номер: 84957059426
Стоимость звонка: Местная стоимость звонка
Время работы: Понедельник - Пятница 9.00 - 21.00
(Московское время)

SCHWEIZ - SUISSE - SVIZZERA

Telefon-Nummer/Numéro de téléphone/Telefono: 0225675345
Tarif/Tarif/Tariffa: Ortstarif/Prix d'un appel local/Tariffa locale
Öffnungszeiten: Montag - Freitag 8.00 - 20.00
Heures d'ouverture: Lundi - Vendredi 8.00 - 20.00
Orario d'apertura: Lunedì - Venerdì 8.00 - 20.00

SLOVENSKO

Telefónne číslo: (02) 50102658
Cena za hovor: Cena za miestny hovor
Pracovná doba: Pondelok až piatok 8.00 - 20.00

SRBIJA

Број телефона: 011 7 555 444
стопа: локална курс
Радно време: Понедељак - субота 9.00 - 20.00
недеља 9.00 - 18.00

SUOMI

Puhelinnumero: 0981710374
Taxa: Yksikköhinta
Aukioloaika: Maanantaista perjantaihin 8.00 - 20.00

SVERIGE

Telefon nummer: 0775-700 500
Taxa: Lokal samtal
Öppet tider: Måndag - Fredag 8.30 - 20.00
Lördag - Söndag 9.30 - 18.00

UNITED KINGDOM - IRELAND

Phone number: 02076601517
Local rate
Opening hours: Monday - Friday 8.00am - 6.00pm
Saturday 8.30am - 4.30pm
Sunday 9.30am - 3.30pm

