

VÄLBILDAD

cs

hu

bg

ro



Design and Quality
IKEA of Sweden

ČESKY	4
MAGYAR	27
БЪЛГАРСКИ	50
ROMÂNĂ	73



Konzultujte poslední stránku této příručky, kde je uveden kompletní seznam autorizovaných servisních středisek IKEA a příslušných národních telefonních čísel.



A jelen útmutató utolsó oldalán található a hivatalos IKEA márkaszervizek teljes listája az adott országra vonatkozó telefonszámokkal együtt.



Вижте последната страница на това ръководство за пълния списък на определените от IKEA оторизирани сервизни центрове и телефонните номера в съответната страна.



Consultați ultima pagină din acest manual, unde se prezintă lista completă a Centrelor de Asistență Autorizate IKEA, cu numerele de telefon naționale aferente.

Obsah

Informace o bezpečnosti	4	Funkce řízení výkonu	17
Instalace	9	Návod k použití hrnců	18
Elektrické připojení	10	Čištění a údržba	19
Popis výrobku	11	Řešení problémů	20
Indikátory	11	Technické údaje	22
Ovládací panel	12	Energetická účinnost varné plochy	22
Omezení výkonu	13	Datový štítek	23
Funkce	14	Aspekty životního prostředí	24
Tabulka vaření	16	ZÁRUKA IKEA	24

Informace o bezpečnosti

 Pro vlastní bezpečnost a za účelem řádného fungování přístroje prosíme, abyste si před jeho instalací a zprovozněním pozorně přečetli tuto příručku. Tuto příručku je třeba uchovávat spolu s přístrojem, a to i v případě, že přístroj bude poskytnut nebo prodán třetím osobám. Je důležité, aby se uživatelé seznámili s veškerými funkčními a bezpečnostními charakteristikami přístroje.

Tyto varné plochy jsou vybaveny indukčními systémy, které splňují požadavky směrnic EMC a EMF a neměly by interferovat s jinými elektronickými zařízeními. Pokud máte kardiostimulátor nebo jiná implantovaná elektronická zařízení, poraďte se se svým lékařem nebo výrobcem implantovaného zařízení, abyste zjistili, zda je toto zařízení dostatečně odolné proti interferencím.



Elektrická připojení musí provést kompetentní technik. Před provedením elektrického připojení si přečtěte část ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ.

U přístrojů s napájecím kabelem musí být svorky nebo průřez vodičů mezi kotvicím bodem kabelu a svorkami uspořádány

tak, aby umožnily vytáhnout živý vodič pod napětím před zemnicím kabelem, v případě, že vyklouzne ze svého ukotvení.

- Výrobce nemůže být považován za odpovědného za případné škody způsobené nesprávně provedenou instalací či nesprávným používáním přístroje.
- Zkontrolujte, zda síťové napájení odpovídá hodnotám uvedeným na datovém štítku upevněném uvnitř výrobku.
- Vypínací zařízení musí být nainstalována do pevného systému v souladu s předpisy o elektroinstalaci.
- U přístrojů třídy I zkontrolujte, zda je síť domácího napájení vybavena vhodným uzemněním.
- Připojte výrobek k elektrické síti pomocí vícepólového vypínače.
- Jestliže je napájecí kabel poškozen, je třeba jej nechat vyměnit výrobcem, autorizovaným servisním střediskem nebo kompetentním technikem, aby se zabránilo jakémukoli riziku nebo nebezpečné situaci.

 **UPOZORNĚNÍ:** Před instalací přístroje odstraňte ochranné fólie.

- Používejte pouze šrouby a další železářský materiál dodané s přístrojem.

 **UPOZORNĚNÍ:** Nebudou-li šrouby či upevňovací zařízení namontovány podle pokynů v tomto návodu, mohlo by vzniknout nebezpečí zasažení elektrickým proudem.

- Čištění a údržba nesmí být prováděny dětmi, pokud nejsou pod dozorem dospělého.
- Děti musí být pod dozorem, aby bylo zaručeno, že si nebudou hrát s přístrojem.

- Tento přístroj nesmí být používán osobami (včetně dětí) se sníženými psycho-fyzicko-smyslovými schopnostmi nebo osobami bez zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod pečlivým dozorem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo pokud nebyly touto osobou zaškoleny o bezpečném použití tohoto přístroje.
- Tento přístroj může být používán dětmi ve věku nad 8 let a osobami se sníženými psycho-fyzicko-smyslovými schopnostmi nebo osobami s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud jsou pod pečlivým dozorem nebo byly seznámeny s použitím přístroje bezpečným způsobem a rozumí jeho rizikům. Nedovolte, aby si s přístrojem hrály děti.

 **UPOZORNĚNÍ:** Přístroj a jeho přístupné části se při používání velmi zahřívají.

Dávejte velký pozor, abyste se nedotkli odporů.

Děti mladší 8-i let udržujte mimo dosah přístroje, pokud nejsou neustále pod dozorem.

UPOZORNĚNÍ: Pokud povrch vykazuje praskliny, přístroj vypněte, aby nemohlo dojít k zasažení elektrickým proudem.

- Nezapínejte přístroj, pokud je povrch popraskaný nebo pokud jsou na něm viditelná poškození tloušťky materiálu.
- Nedotýkejte se přístroje mokřýma rukama nebo jinými částmi těla.
- K čištění výrobku nepoužívejte parní zařízení.
- Neodkládejte kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce a pokličky na povrch varné plochy, protože by se mohly přehřát.
- Po použití varné plochy ji vypněte příslušným ovladačem;

nespoléhejte se na senzory hrnců.

UPOZORNĚNÍ: Při používání oleje nebo tuků je nebezpečné nechat varnou plochu bez dozoru, neboť by se mohla vytvořit nebezpečná situace a vzniknout požár. NIKDY se nepokoušejte hasit případné plameny vodou, ale přístroj vypněte a uduste plameny, například pokličkou nebo hasicí dekou.

POZOR: Proces vaření musí probíhat pod dohledem. Krátký proces vaření musí probíhat pod neustálým dohledem.

- Přístroj není navržen ke spouštění externím časovačem nebo samostatným systémem dálkového ovládání.

UPOZORNĚNÍ: Nebezpečí požáru: neodkládejte předměty na varné povrchy.

- Přístroj musí být nainstalován tak, aby umožnil odpojení od elektrického napájení se vzdáleností rozepnutí kontaktů (3 mm), které zaručí úplné odpojení při stavu přepětí kategorie III.
- Přístroj nesmí být nikdy vystaven atmosférickým vlivům (déšť, slunce).
- Obaly uchovávejte mimo dosah dětí a domácích zvířat.
- Ujistěte se, zda je zařízení připojeno přímo k elektrické zásuvce.
- K připojení zařízení nepoužívejte adaptéry, vícenásobné zásuvky ani prodlužovací kabely.
- Přístroj nikdy nepoužívejte k jiným účelům, než ke kterým je určen.
- Fritovací hrnce během používání neustále hlídejte: příliš zahřátý olej by se mohl vznítit.

- Nespouštějte přístroj externím časovačem nebo systémem samostatného dálkového ovládání.
- Přístroj nesmí být nikdy nainstalován za dekorativními dvířky, aby se zabránilo přehřátí.
- Nestoupejte na přístroj, mohl by se poškodit.
- Neopírejte hrnce a pánve o okraj, mohlo by dojít k poškození silikonových spojů.

Instalace

Při instalaci je povinné dodržovat zákony, vyhlášky, směrnice a normy (předpisy pro bezpečnost elektrických systémů, správnou recyklaci součástí atd.) platné v zemi použití!

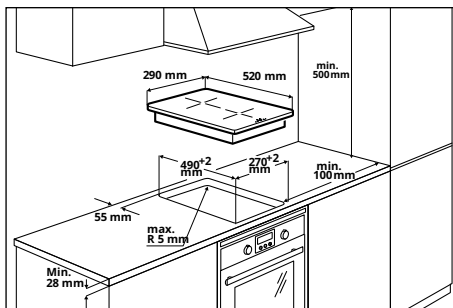
- Další informace o instalaci naleznete v návodu k montáži.
- Mezi přístrojem a pracovní deskou nepoužívejte silikonový tmel.
- Zkontrolujte, zda je prostor pod varnou plochou dostatečný pro cirkulaci vzduchu. Řiďte se návodem k montáži.
- Spodní část přístroje může být velmi horká. Pokud je přístroj nainstalován nad zásuvkami, nezapomeňte pod něj nainstalovat ohnivzdorný oddělovací panel, abyste zabránili přístupu ke spodní části. Řiďte se návodem k montáži.
- Větrání přístroje musí být v souladu s pokyny výrobce.
- V kuchyňském bloku vytvořte přední otvor nejméně 28 cm², do něhož bude umístěna varná plocha, aby bylo umožněno správné větrání přístroje.

Požadavky na kuchyňský blok

- Pokud je přístroj namontován na hořlavých materiálech, je třeba pečlivě dodržovat pokyny a předpisy týkající se nízkonapěťových instalací a předpisy požární ochrany.
- U vestavných jednotek musí být komponenty (plastové materiály a dýhy) přilepeny pomocí tepelně odolných lepidel (min. 85°C): použití nevhodných materiálů a lepidel může způsobit deformace nebo odlepení

komponentů.

- Používání profilů z masivního dřeva kolem pracovní desky za přístrojem je povoleno za předpokladu, že minimální vzdálenosti vždy odpovídají pokynům uvedeným na instalačních výkresech.



- Další informace o instalaci naleznete v návodu k montáži.
- Pokud pod varnou plochou není trouba, nainstalujte pod přístroj oddělovací panel, podle návodu k montáži.

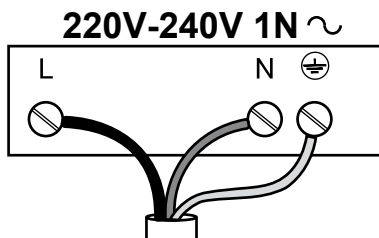
Elektrické připojení



UPOZORNĚNÍ: Všechna elektrická připojení musí provést specializovaný instalační technik.

- Před provedením připojení zkontrolujte, zda jmenovité napětí přístroje uvedené na datovém štítku odpovídá napájecímu napětí. Datový štítek je umístěn na spodní straně varné plochy.
- Řiďte se schématem připojení (umístěným na spodní straně varné plochy).
- Používejte pouze originální náhradní díly dodané servisním oddělením náhradních dílů.
- Přístroj je dodán s připojovacím kabelem.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, vyměňte jej za příslušný originální náhradní díl. Zkontaktujte call centrum Vašeho obchodu IKEA.

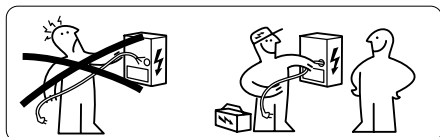
Schéma připojení



L	Hnědý
N	Modrý
	Žlutý/Zelený



Pozor! Kabely nesvařujte!

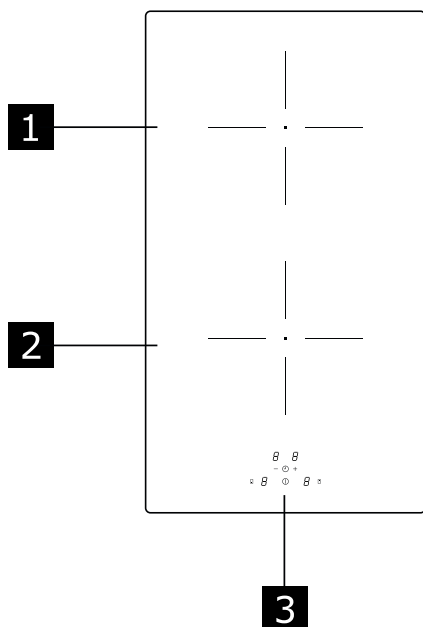


Elektrické připojení

- Elektrická připojení musí provést specializovaný technik.
- Tento přístroj má připojení typu „Y“ s kabelem typu H05V2V2-F. JEDNOFÁZOVÉ připojení: min. průřez vodičů: 3x1,5 mm².
- Připojovací svorky jsou přístupné po odstranění krytu propojovací krabice.
- Zkontrolujte, zda jsou charakteristiky domácí elektroinstalace (napětí, maximální výkon a proud) kompatibilní s charakteristikami přístroje.
- Připojte přístroj podle schématu (v souladu s referenčními normami pro síťové napětí platnými na národní úrovni).

Popis výrobku

Uspořádání varného povrchu



- 1** Samostatná varná zóna (160 mm) 1400 W, s funkcí Booster 2100 W.
- 2** Samostatná varná zóna (160 mm) 1400 W, s funkcí Booster 2100 W.
- 3** Ovládací panel

Indikátory

Detekce přítomnosti hrnce

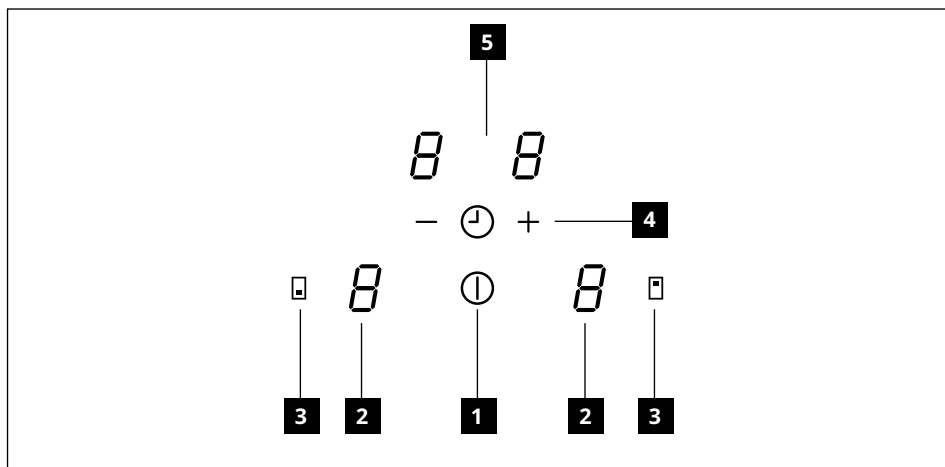
Každá varná zóna je vybavena systémem, který detekuje přítomnost hrnce na varné ploše.

Detekční systém je schopen rozeznat hrnce s magnetizovatelným dnem, které jsou vhodné pro použití na indukčních varných plochách. Jestliže hrnec během vaření odstraníte nebo jestliže použijete nevhodný hrnec, na displeji se objeví symbol **U**.

Indikátor zbytkové teploty

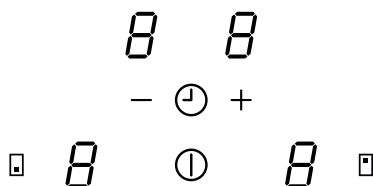
Indikátor zbytkové teploty je bezpečnostní funkce, která signalizuje, že povrch varné zóny má ještě teplotu vyšší nebo rovnou 50°C, a při dotyku holýma rukama by tedy mohl způsobit popáleniny. Digit odpovídající varné zóny indikuje **H**.

Ovládací panel



- 1** Zapnuto/Vypnuto
- 2** Indikátor stupně výkonu.
- 3** Tlačítko volby varné zóny
- 4** Stupeň výkonu/Ovládání časovače
- 5** Indikátor doby vaření

Omezení výkonu



Při prvním připojení přístroje k domácí napájecí síti musí instalační technik nastavit výkon varných zón na základě skutečné kapacity domácího elektrického systému.

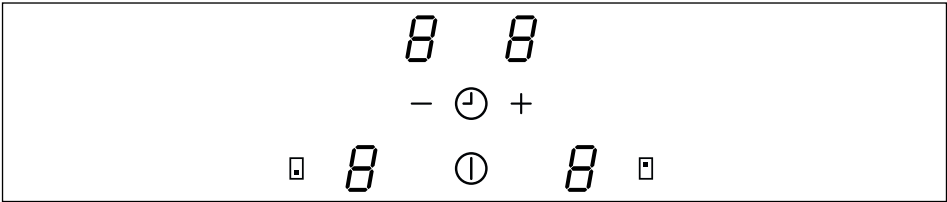
Jestliže to není nutné, varnou plochu je možné zapnout přímo pomocí ① nebo postupovat podle níže popsaného postupu pro přístup do menu.

- Připojte varnou plochu k domácí síti.
- Všechny digity se na několik sekund rozsvítí.
- Jakmile digity zhasnou, stiskněte tlačítka volby varné plochy   a držte je stisknutá po dobu 5 sekund, dokud se v digitech časovače neobjeví aktuální nastavení.
- Použijte „+“ a „-“ pro zvolení příslušné spotřeby výkonu, podle následující tabulky.
- Stiskněte znovu tlačítka volby varné plochy a držte je stisknutá po dobu 5 sekund na potvrzení volby.

Tabulka hodnot...:

Konfigurace	kW	Poznámky
0	3,7 kW	Počáteční standardní nastavení
1	3,5 kW	
2	3 kW	
3	2,5 kW	
4	2 kW	
5	1,5 kW	

Funkce



Tato bezpečnostní funkce umožňuje vypnout varnou zónu, která po určitou dobu neprošla změnami.

Tabulka dob vypínání:

Stupeň výkonu	Doba vypínání (minuty)
1	516
2	402
3	318
4	258
5	210
6	138
7	138
8	108
9	90
P	5

Funkce
omezení
výkonu/doby

Funkci Boost lze použít pro poskytnutí přídatného stupně výkonu varné zóně na 5 minut.
Tato funkce je užitečná pro ohřívání velkého množství vody.

Funkce Boost

Aktivace:
- Zvolte jednu z varných zón.
- Stiskněte „ + “ a držte, dokud nedosáhnete stupně „ 9 “.
- Stiskněte znovu pro nastavení funkce Boost.
- Odpovídající digit indikuje **P**.
Funkce Boost je naprogramována na 5 minut.

Deaktivace:
- Zvolte jednu z varných zón s aktivní funkcí Boost.
- Stiskněte „ - “.
Funkce se deaktivuje i automaticky po 5 minutách.

Zařízení dětské pojistky	Tato funkce zabráňuje náhodnému spuštění přístroje. Potvrzení je dáno, když digit indikuje L . Pokud je nějaká zóna ještě teplá, H a L se budou střídát.
	Aktivace: Zapněte varnou plochu a ujistěte se, zda není aktivní žádná varná zóna. - Stiskněte současně □ a „-“ a poté je uvolněte. - Stiskněte znovu „□“. - : Digit varných zón indikují L .
	Dočasná deaktivace: Stiskněte současně tlačítko □ a tlačítko „-“ a poté je uvolněte. Funkce se deaktivuje se zapnutou varnou plochou. Pokud varnou plochu vypnete a znovu zapnete, funkce zůstane aktivní.
	Trvalá deaktivace: Zapněte varnou plochu a ujistěte se, zda není aktivní žádná varná zóna. - Stiskněte současně □ a „-“ a poté je uvolněte. - Stiskněte znovu „-“. Funkce se deaktivuje. Pokud varnou plochu vypnete a znovu zapnete, se nebude již zobrazovat L .
Časovač (obecný)	Časovač spouští odpočítávání, které lze nastavit na 1 až 99 minut. Na konci nastavené doby dojde ke zvukové signalizaci, kterou lze ztišit stisknutím libovolného tlačítka. Varné zóny během fungování časovače fungují autonomně.
	Aktivace: Se zapnutou varnou plochu se ujistěte, zda není aktivní žádná varná zóna. - Stiskněte současně tlačítko „+“ a tlačítko „-“. - Digit časovače indikuje „0 0“. - Nastavte dobu pomocí „+“ a „-“. - Ničeho se nedotýkejte po dobu 10 sekund, po jejich uplynutí časovač spustí odpočítávání. Když je hodnota „0 0“, stisknutím „-“ se nastaví doba na 30 minut. Pro změnu již naprogramované hodnoty tyto úkony zopakujte.
	Deaktivace: Se zapnutou varnou plochu se ujistěte, zda není aktivní žádná varná zóna. - Stiskněte současně „+“ a „-“. - Nastavte „0 0“ pomocí „+“ a „-“. - Ničeho se nedotýkejte po dobu 10 sekund.

Časovač varných zón	Tento časovač spouští odpočítávání pro vypnutí určité varné zóny, které lze nastavit na 1 až 99 minut. Během tohoto časového intervalu bude varná zóna fungovat normálně. Varné zóny jsou autonomní, a lze je tedy programovat samostatně. Na konci nastavené doby dojde ke zvukové signalizaci, kterou lze ztišit stisknutím libovolného tlačítka.
	Aktivace: Se zapnutou varnou plochou, umístěným hrncem a spuštěnou varnou zónou: - Zvolte požadovanou varnou zónu a nastavte požadovaný výkon. - Stiskněte současně „+“ a „-“. - Digit časovače, který indikuje „0 0“, a bod vedle odpovídající varné zóny začnou blikat. - Nastavte dobu pomocí „+“ a „-“. - Ničeho se nedotýkejte po dobu 10 sekund, po jejich uplynutí časovač spustí odpočítávání. Když je hodnota „0“, stisknutím „-“ se nastaví doba na 30 minut. Pro změnu již naprogramované hodnoty tyto úkony zopakujte. Časovač lze nastavit pro obě varné zóny. Časovač bude ukazovat odpočítávání, které je z těchto dvou nižší.
	Deaktivace: Se zapnutou varnou plochou, umístěným hrncem a spuštěnou varnou zónou: - Zvolte požadovanou varnou zónu. - Stiskněte současně „+“ a „-“. - Nastavte „0 0“ pomocí „+“ a „-“. - Ničeho se nedotýkejte po dobu 10 sekund.

Tabulka vaření

Stupeň výkonu	Způsob vaření	K použití pro
1	Rozmrazení, mírné zahřátí	Máslo, čokoláda, želatina, omáčky
2	Rozmrazení, mírné zahřátí	Máslo, čokoláda, želatina, omáčky
3	Zahřátí na teplotu	Rýže
4	Dlouhé vaření, zahušťování, dušení	Zelenina, brambory, omáčky, ovoce, ryby
5	Dlouhé vaření, zahušťování, dušení	Zelenina, brambory, omáčky, ovoce, ryby
6	Dlouhé vaření, dušení	Těstoviny, polévky, dušené maso
7	Lehké smažení	Bramboráky, omelety, obalované a smažené pokrmy, klobása
8	Smažení, fritování s ponořením do oleje	Maso, smažené brambůrky
9	Rychlé smažení při vysoké teplotě	Bifteky
P	Rychlé ohřívání	Ohřívání vody

Funkce řízení výkonu

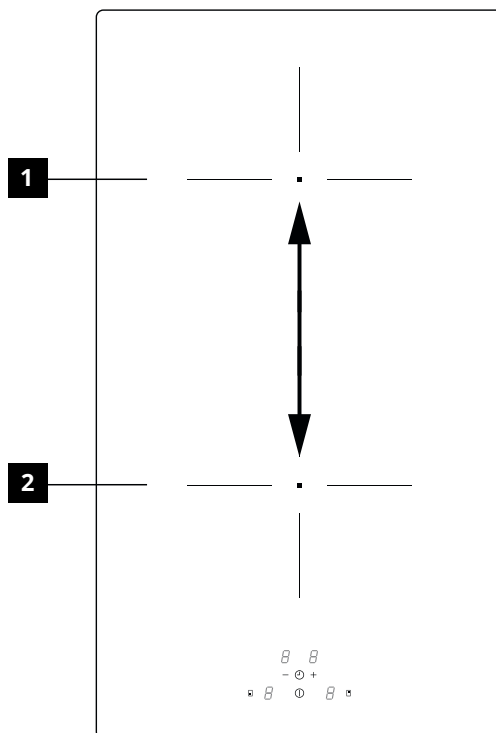
„Tento výrobek je vybaven funkcí řízení výkonu s elektronickým ovládáním. Viz obrázek. Tato funkce ovládá dodávku maximálního výkonu 3700 W do varných zón 1 + 2, optimalizuje rozvod výkonu a zabraňuje situacím přetížení systému.

Varná plocha s maximálním stupněm výkonu - funkce rozděljuje výkon do varných zón a v případě potřeby automaticky snižuje výkon jedné varné zóny (poslední příkaz má nejvyšší prioritu).

Varná plocha s omezením výkonu - funkce rozděljuje výkon do varných zón a zabraňuje nastavení výkonu jedné varné zóny na stupeň překračující limit (pro zvýšení výkonu konkrétní varné zóny je třeba ručně snížit stupeň výkonu nastavený pro druhou zónu).

Příklad:

Jestliže je pro varnou zónu 1 zvolen přídavný stupeň výkonu (Boost) (P), varná zóna 2 nemůže zároveň překročit stupeň výkonu 9 a bude automaticky omezena.“



Návod k použití hrnců

Jaké hrnce používat

Používejte pouze hrnce se dnem z feromagnetického materiálu, které jsou vhodné pro použití na indukčních varných plochách:

- litina
- smaltovaná ocel
- uhlíková ocel
- nerezová ocel (i ne celkově)
- hliník s feromagnetickým povlakem nebo spodní část s feromagnetickou deskou.

Chcete-li zjistit vhodnost hrnce, zkontrolujte, zda je přítomen symbol  (obvykle vyražený na dně). Je možné rovněž ke dnu hrnce přiblížit magnet. Pokud zůstane přichycený, znamená to, že je možné hrnec použít na indukční varné ploše.

Aby byla zaručena optimální účinnost, vždy používejte hrnce s plochým dnem, které jsou schopny rovnoměrně rozvádět teplo. Dno, které není dokonale ploché, může ovlivnit vedení výkonu a tepla.

Jak používat hrnce

Minimální průměr hrnce/pánve pro různé varné zóny

Aby bylo zaručeno správné fungování varné plochy, je třeba, aby hrnec pokrýl jeden nebo více referenčních bodů uvedených na povrchu varné plochy a aby měl vhodný minimální průměr.

Používejte vždy varnou zónu, která je nejvhodnější pro průměr dna hrnce.

Varná zóna	Průměr dna hrnce	
	Ø min. (doporučený)	Ø max (doporučený)
Všechny	110 mm	160 mm

Prázdné hrnce/pánve nebo nádoby s tenkým dnem

Na varné ploše nepoužívejte prázdné hrnce/pánve nebo nádoby s tenkým dnem, protože to by neumožnilo kontrolovat teplotu či automaticky vypínat varnou zónu, pokud

by teplota byla příliš vysoká, a vzniklo by riziko poškození hrnce nebo povrchu varné plochy. Pokud by k tomu došlo, ničeho se nedotýkejte a počkejte, až všechny komponenty vychladnou. Jestliže se objeví chybová zpráva, konzultujte část „Návod k řešení problémů“.

Rady/doporučení

Zvuky při provozu

Při aktivaci varné zóny je možné slyšet krátké zabzučení. To je typické pro sklokeramické varné zóny a nemá vliv na fungování ani na životnost přístroje. Tento zvuk může záviset na hrnci, jaký používáte. V případě silného rušení může být vhodné hrnec vyměnit.

Normální provozní zvuky indukční varné desky

Indukční technologie je založena na vytváření elektromagnetických polí pro generování tepla přímo na dně nádobí. Hrnce a pánve mohou způsobovat různé zvuky nebo vibrace v závislosti na způsobu výroby. Tyto zvuky jsou popsány následovně:

Tiché hučení (jako transformátor)

Tento hluk vzniká během vaření při vysoké teplotě. Je založen na množství energie přenesené z varné desky do nádobí. Hluk ustane nebo se ztlumí, když se sníží úroveň tepla.

Tiché pískání

Tento hluk vzniká, když je varná nádoba prázdná. Přestane, jakmile je do nádoby nalita tekutina nebo jsou do ní vloženy potraviny.

Praskání

Tento hluk vzniká u nádobí složeného z různých materiálů navrstvených na sebe. Je to způsobeno vibracemi povrchů, kde se setkávají různé materiály. Hluk vzniká na nádobí a může se lišit v závislosti na množství jídla nebo tekutiny a způsobu vaření (např. vaření, dušení, smažení).

Hlasité pískání

Tento hluk vzniká u nádobí složeného z různých materiálů navrstvených na sebe, a když je navíc použito na maximální výkon a také na dvou varných zónách. Hluk ustane nebo se ztlumí, když se sníží úroveň tepla.

**Tyto zvuky jsou normální
Hluk ventilátoru**

Pro správnou funkci elektronického systému je nutné regulovat teplotu varné desky. Za tímto účelem je varná deska vybavena chladicím ventilátorem, který se aktivuje pro snížení a regulaci teploty elektronického systému. Ventilátor může také běžet i po vypnutí spotřebiče, pokud je zjištěná teplota varné desky po vypnutí příliš vysoká.

Rytmické zvuky, podobné tikajícím hodinám.

Tento zvuk vzniká pouze tehdy, když fungují alespoň tři varné zóny, a zmizí nebo zeslábně, když jsou některé z nich vypnuté. Popsané zvuky jsou běžnou součástí indukční technologie a neměly by být považovány za vady.

Čištění a údržba

- Nikdy nepoužívejte abrazivní hubky, ocelovou vlnu, kyselinu chlorovodíkovou nebo jiné výrobky, které by mohly poškrábat povrch nebo na něm zanechat stopy.
- Nejezte případné zbytky jídla, které spadly nebo se nahromadily na povrchu a na funkčních nebo estetických prvcích varné plochy.
- Před čištěním či jakoukoliv operací údržby přístroj vypněte nebo ho odpojte od napájecí sítě.
- Po každém použití přístroj vyčistěte, aby nemohlo docházet ke karbonizaci zbytků pokrmů. Je mnohem těžší odstranit zatvrdlé nebo připálené nečistoty.
- K odstraňování každodenních nečistot použijte měkký hadřík nebo hubku s vhodným čisticím prostředkem. Dodržujte doporučení výrobce týkající se čisticích prostředků, které mají být použity. Doporučujeme používat neutrální čisticí prostředky.
- Zatvrdlé nečistoty, například mléko, které přeteklo při vaření, odstraňte pomocí škrabky na sklokeramické povrchy, když je varná plocha ještě teplá. Dodržujte doporučení výrobce týkající se škrabek, které mají být použity.
- Zbytky jídla bohatého na cukry, například postříkání marmeládou při vaření, odstraňte pomocí škrabky na sklokeramické povrchy, když je varná plocha ještě teplá. Pokud tyto zbytky nebudou odstraněny, mohly by poškodit sklokeramický povrch.
- Případné zbytky roztaveného plastu odstraňte vhodnou škrabkou na sklokeramiku, když je varná plocha ještě teplá. Pokud tyto zbytky nebudou odstraněny, mohly by poškodit sklokeramický povrch.
- Skvrny od vodního kamene odstraňte malým množstvím roztoku na odstranění vodního kamene, například octem nebo citronovou šťávou, po vychladnutí varné plochy. Poté znovu vyčistěte navlhčeným hadříkem.
- Na povrchu se nesmí krájet ani připravovat potraviny a je třeba zabránit tomu, aby na něj padaly tvrdé předměty. Po povrchu nepřetahujte hrnce nebo jiné kuchyňské nádobí.
- Nepoužívejte parní čističe.

Řešení problémů

Chybový kód	Popis	Možná příčina chyby	Řešení
ER03	Varná plocha se vypne po 10 sekundách.	Detekována nepřetržitá aktivace tlačítek. Voda nebo hrnec na ovládacím panelu.	Odstraňte vodu nebo hrnec ze sklokeramického povrchu a z ovládacího panelu.
ER21	Varná plocha se vypne.	Vnitřní teplota elektronických komponentů je příliš vysoká.	Nechte varnou plochu vychladnout. Zkontrolujte, zda má varná plocha dostatečné větrání. Pokud chyba bude přetrvávat, zkontaktujte servisní středisko.
E2	Odpovídající varná zóna se vypne.	Prázdný nebo nevhodný hrnec. Teplota hrnce nebo sklokeramického povrchu je příliš vysoká. Teplota elektronických komponentů je příliš vysoká.	Nechte varnou plochu vychladnout. Použijte vhodný hrnec. Nezahřívejte prázdné hrnce.
E3	Odpovídající varná zóna se vypne.	Nevhodný hrnec. Hrnec ztrácí své magnetické vlastnosti a mohl by způsobit poškození indukční varné plochy.	Použijte vhodný hrnec. Chyba se automaticky zruší po 8 s a varnou zónu je možné opět použít. V případě dalších chyb je třeba vyměnit hrnec. Pokud chyba bude přetrvávat, zkontaktujte servisní středisko.
E6	Odpovídající varná zóna se nezapne.	Napájecí napětí a/nebo frekvence jsou mimo rozsah.	Zkontrolujte síťové napětí a/nebo frekvenci. V případě potřeby zkontaktujte servisní středisko.
E8	Varné zóny se vypnou.	Porucha ventilátoru. Ventilátor zanesený prachem nebo vlákny.	Vyčistěte ventilátor a odstraňte případná cizí tělesa. Pokud chyba bude přetrvávat, zkontaktujte servisní středisko.
EH	Odpovídající varná zóna se vypne.	Teplotní senzor varné zóny je zablokovaný. Po zapnutí varné plochy není detekována dostatečná změna teploty.	Vypněte varnou plochu a po vychladnutí ji znovu zapněte. Pokud chyba bude přetrvávat, zkontaktujte servisní středisko.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER47 EA	Odpojte varnou plochu od napájení. Počkejte několik sekund a poté znovu připojte varnou plochu k napájení. Pokud chyba bude přetrvávat, zkontaktujte servisní středisko a uveďte chybový kód, který se zobrazuje na displeji.		

Údržba a opravy

- Ujistěte se, aby údržba elektrických komponentů byla prováděna výhradně výrobcem nebo technikem z technického servisu.
- Ujistěte se, aby poškozené kabely byly vyměňovány výhradně výrobcem nebo technikem z technického servisu.

Pokud dojde k závadě, pokuste se najít řešení podle pokynů v návodu k řešení problémů. Pokud není možné problém vyřešit, obraťte se svůj obchod IKEA nebo na technický servis.

Úplný seznam servisních středisek jmenovaných společností IKEA a příslušné kontaktní informace jsou uvedeny na poslední stránce této příručky.

Při kontaktování technického servisu uveďte prosím tyto informace:

- druh závady
- model přístroje (kód zboží)
- sériové číslo (S.N.)

Tyto informace se nacházejí na datovém štítku. Datový štítek je umístěn na spodní straně přístroje.

V případě nesprávného používání přístroje nebo instalace neprovedené specializovaným instalačním technikem bude pravděpodobně nutné za zásah servisního technika nebo prodejce zaplatit, a to i v době platnosti záruky.

Technické údaje

		Jednotka	Hodnota
Typ výrobku			Vestavná varná plocha
Rozměry	Šířka	mm	290
	Hloubka	mm	520
	Výška min/max	mm	54
Celkový výkon		W	3700

Parametr	Hodnota
Napájecí napětí/frekvence	220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz;
Hmotnost přístroje	4,5 kg

Energetická účinnost varné plochy

Identifikace modelu	VÄLBILDAD 204.675.92
Počet varných zón	2
Technologie vaření	Indukční
Průměr varných zón	Ø 160 mm
Spotřeba elektrické energie pro varnou zónu (elektrické fungování)	187 Wh/kg
Spotřeba elektrické energie pro varnou plochu (elektrické fungování)	187 Wh/kg
Spotřeba energie v režimu vypnutého zařízení	0,5 W
Po uplynutí této doby se přístroj automaticky přepne do režimu vypnutého zařízení	20 minut

Informace o výrobku v souladu s předpisem EU č. 66/2014**Referenční normy:**

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564

CE Tento přístroj byl navržen, vyroben a prodán v souladu se směrnicemi EU.

„Technické údaje jsou uvedeny na datovém štítku na spodní straně výrobku.“

Datový štítek

Výše uvedený obrázek znázorňuje datový štítek přístroje.
Sériové číslo je specifické pro každý výrobek.

Vážený zákazníku, uschovejte si, prosím, přídatný datový štítek umístěný na obálce bezpečnostních informací dodaných uvnitř výrobku.
Takto vám budeme moci lépe pomoci a přesně identifikovat vámi zakoupenou varnou plochu v případě, že byste v budoucnu potřebovali naši servisní službu.
Děkujeme vám za spolupráci.

Aspekty životního prostředí

Likvidace elektrospotřebičů

- Symbol  na výrobku nebo na jeho obalu označuje, že výrobek nesmí být likvidován spolu s běžným domácím odpadem. Výrobek musí být zlikvidován ve sběrném středisku specializovaném na recyklaci elektrických a elektronických komponentů. Tím, že se ujistíte o řádném provedení likvidace tohoto výrobku, přispějete k zabránění případného negativního dopadu na životní prostředí a na zdraví osob, který by mohla mít nesprávně provedená likvidace.

Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku získáte na obecním úřadě, v místní službě v odpadovém hospodářství nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

Likvidace obalových materiálů

Materiály se symbolem  jsou recyklovatelné. Likvidaci obalových materiálů provádějte ve vhodných sběrných nádobách pro recyklaci.

Energetická úspora

Každý den je možné při vaření uspořit energii podle níže uvedených rad.

- Při ohřívání vody používejte pouze nezbytné množství.
- Pokud je to možné, vždy přikryjte hrnce pokličkou.
- Před aktivací varné zóny umístěte hrnec.
- Menší hrnce umístěte na menší varné zóny.
- Umístěte hrnce přímo do středu varné zóny.
- Na udržování jídla teplého nebo na jeho rozmrazení/rozpustění použijte zbytkové teplo.

ZÁRUKA IKEA

Jak dlouho je platná záruka IKEA?

Tato záruka platí pět (5) let od původního data nákupu přístroje v obchodě IKEA. Původní účtenka je nezbytná jako doklad o nákupu. Oprava provedená v rámci záruky neprodlužuje záruční dobu přístroje.

Kdo poskytuje servis?

Servis zákazníkům bude zaručen poskytovatelem služeb jmenovaným společností IKEA prostřednictvím vlastní organizace nebo vlastní sítě autorizovaných servisních partnerů.

Na co se vztahuje záruka?

Záruka se vztahuje na případné závady spojené s materiály nebo konstrukcí přístroje a je platná ode dne nákupu přístroje v prodejně IKEA. Záruka je platná pouze pro

přístroje určené k použití v domácnostech.

Výjimky jsou popsány v bodě „Na co se nevztahuje záruka?“. V období platnosti záruky bude poskytovatel služeb jmenovaný společností IKEA hradit náklady na opravu, náhradní díly, práci a cestovní výdaje pracovníků údržby, za předpokladu, že výrobek bude moci být opraven bez vynaložení příliš vysokých nákladů. Tyto podmínky jsou v souladu se směrnicemi EU (Č. 99/44/ES) a s místními aplikovatelnými normami a právními předpisy. Vyměněné součástky se stanou vlastnictvím IKEA.

Jak IKEA zasáhne, aby vyřešila problém?

Poskytovatel služeb jmenovaný společností IKEA prověří výrobek a na základě svého uvážení stanoví, zda je možné na případ uplatnit záruku IKEA. Pokud ano, poskytovatel

služeb jmenovaný společností IKEA nebo její autorizovaný servisní partner na základě vlastního uvážení rozhodne, zda vadný výrobek bude opraven nebo vyměněn za stejný nebo rovnocenný.

Na co se nevztahuje záruka?

- Běžné opotřebení.
- Úmyslně způsobené škody, poškození způsobené nedodržením návodu k použití, nesprávnou instalací nebo následkem připojení nesprávného napětí. Škody způsobené chemickými nebo elektrochemickými reakcemi, rží, korozí nebo škody způsobené vodou, včetně škod způsobených přítomností nadměrného množství vápence ve vodovodním potrubí. Škody způsobené atmosférickými a přírodními jevy.
- Součástky, které podléhají opotřebení, jako např. baterie a žárovky.
- Ozdobné a nefunkční části, které neovlivňují běžné používání přístroje, jako například poškrábání a změny zabarvení.
- Náhodná poškození způsobená cizími látkami nebo předměty a čištěním nebo vyprazdňováním filtrů, výfukových systémů nebo zásuvek na prací prostředky.
- Poškození součástí jako keramické sklo, příslušenství, koše na nádobí a přístroje, napájecí a drenážní trubice, těsnění, žárovky a jejich kryty, stínění, knoflíky, obložení a části obložení či obalů, kromě případů, kdy lze prokázat, že tyto škody byly způsobeny výrobní vadou.
- Případy, v nichž nebyly zjištěny závady během návštěvy technika.
- Opravy, které nebyly provedeny poskytovatelem služeb jmenovaným společností IKEA nebo autorizovaným servisním partnerem nebo opravy, při nichž byly použity neoriginální náhradní díly.
- Opravy zaviněné nesprávně provedenou instalací nebo instalací neodpovídající

specifikacím.

- Použití přístroje v nedomácím prostředí, například pro profesionální nebo obchodní použití.
- Škody způsobené při přepravě. V případě přepravy, kterou provádí zákazník do svého bydliště nebo na jinou adresu, IKEA nebude odpovědná za případné škody, k nimž dojde během této přepravy. Jestliže přepravu na adresu zákazníka bude provádět společnost IKEA, na případné škody způsobené během přepravy se bude vztahovat tato záruka.
- Náklady na počáteční instalaci přístroje IKEA. Nicméně, jestliže poskytovatel služeb jmenovaný společností IKEA nebo její autorizovaný servisní partner provedou opravu nebo výměnu přístroje v rámci záruky, bude-li to nutné, poskytovatel nebo servisní partner budou muset zajistit i opětovnou instalaci opraveného přístroje nebo instalaci náhradního přístroje.

Tato omezení se netýkají prací odborně provedených kvalifikovaným personálem s použitím originálních náhradních dílů, jejichž cílem je přizpůsobení přístroje bezpečnostním předpisům jiné země EU.

Aplikovatelnost národních zákonů

Záruka IKEA zákazníkovi poskytuje, kromě práv daných zákonem, která mohou být v různých zemích různá, specifická zákonná práva. Nicméně, tyto podmínky nijak neomezuji práva spotřebitele stanovená místními zákony.

Oblast platnosti

Pro přístroje zakoupené v jedné zemi EU a převezené do jiné země EU budou služby poskytovány na základě záručních podmínek aplikovatelných v nové zemi. Povinnost poskytnout službu na základě záručních podmínek existuje pouze tehdy, jestliže:

- přístroj odpovídá technickým specifikacím země, v níž bylo požádáno o aplikaci záruky, a je podle nich nainstalován;
- přístroj odpovídá montážním instrukcím a bezpečnostním informacím obsaženým v uživatelské příručce a je podle nich nainstalován.

Postprodejní zákaznický servis pro přístroje IKEA:

Neváhejte kontaktovat postprodejní zákaznický servis IKEA pro:

1. využití záruky;
2. otázky týkající se instalace přístrojů IKEA do specifických vestavěných skříní IKEA. Servisní oddělení neposkytuje servis nebo informace k:
 - instalaci kompletních kuchyní IKEA;
 - elektrickým přípojmům (jestliže je přístroj dodán bez kabelů a zástrček), hydraulickým přípojmům a přípojmům k plynovému systému, které budou muset být provedeny autorizovaným servisním technikem.
3. požadavkům objasnění obsahu uživatelské příručky a specifikací přístroje IKEA.

Aby byl zajištěn co nejlepší servis, než nás budete kontaktovat, přečtěte si pozorně montážní návod a/nebo návod k použití.

Jak nás kontaktovat v případě, že potřebujete náš zásah



Konzultujte úplný seznam poskytovatelů služeb IKEA s příslušnými místními telefonními čísly na poslední stránce této příručky.

Důležité! Pro zaručení rychlejší služby doporučujeme použít telefonní čísla uvedená na konci této příručky. Když žádáte o zásah servisní služby, vždy uveďte specifické kódy přístroje, které jsou obsaženy v této příručce. Předtím, než nás budete kontaktovat, zkontrolujte, zda máte po ruce kód výrobku IKEA (osmimístný) týkající se přístroje, pro který žádáte zásah servisní služby.

Důležité! USCHOVEJTE SI ÚČTENKU! je to doklad o nákupu a je třeba ho předložit, abyste mohli využít záručního servisu. Na účtence je uveden i název a kód (osmimístný) zakoupeného přístroje IKEA.

Potřebujete další pomoc?

Pro další otázky, které se netýkají servisní služby přístrojů, zkontaktujte nejbližší prodejnu IKEA. Předtím, než nás budete kontaktovat, doporučujeme si pozorně přečíst dokumentaci přístroje.

Tartalomjegyzék

Biztonsági információk	27	A teljesítménykezelés funkció	40
Üzembe helyezés	32	Útmutató az edények használatához	41
Elektromos bekötés	33	Tisztítás és karbantartás	42
A termék bemutatása	34	Problémák megoldása	43
Kijelzők	34	Műszaki adatok	45
Kezelőpanel	35	A főzőlap energiahatékonysága	45
A teljesítmény korlátozása	36	Adattábla	46
Funkciók	37	Környezetvédelmi szempontok	47
Ételkészítési táblázat	39	IKEA GARANCIA	47

Biztonsági információk

 Saját biztonsága és a készülék helyes működésének biztosítása érdekében arra kérjük, hogy a készülék üzembe helyezése és használata előtt figyelmesen olvassa el ezt az útmutatót. Tartsa ezt a készülékkel együtt, a készülék átadása vagy eladása esetén is. Fontos, hogy a felhasználók tisztában legyenek a készülék minden működési és biztonsági jellemzőjével.

E főzőlapok az EMC és EMF irányelvek szerinti indukciós rendszerrel rendelkeznek és nem zavarhatják más elektronikus készülékek működését. A pacemakert vagy más elektronikus implantátumot használó személyeknek az orvosukkal vagy a beültetett implantátumok gyártójával kell egyeztetniük annak megítélésére, hogy a készülékek kellően ellenállnak-e az interferenciának.

 Az elektromos bekötéseket szakember kell, hogy végezze. Az elektromos bekötés előtt olvassa el az ELEKTROMOS BEKÖTÉS fejezetet.

A tápvezetékekkel ellátott készülékeknél a kapcsokat vagy a tápvezeték befogása és a kapcsok közötti vezető szakaszt úgy kell kialakítani, hogy biztosítható legyen a befogásból

kicsúszott, feszültség alatti vezető kihúzását a földvezeték után.

- A gyártót nem terheli felelősség a nem megfelelő üzembe helyezés vagy használat miatt bekövetkező esetleges károkért.
- Ellenőrizze, hogy a hálózati tápellátás megfelel-e a termék belsejében rögzített adattáblán feltüntetett értéknek.
- A hatályos vezetékezési jogszabályoknak megfelelően a rögzített berendezéshez szakaszoló eszközöket kell beszerezni.
- Az I. kategóriájú készülékeknél ellenőrizni kell, hogy az otthoni elektromos hálózat megfelelő földelést biztosít-e.
- Egypólusú megszakítót használva csatlakoztassa a terméket az elektromos hálózatra.
- A kockázatok vagy veszélyek elkerülése érdekében a megsérült tápvezeték cseréjét kizárólag a gyártó, a jogosult műszaki vevőszolgálat vagy egy műszaki szakember végezheti.

 **FIGYELMEZTETÉS:** A készülék üzembe helyezése előtt el kell távolítani a védőfóliákat.

- Csak a készülékkel együtt biztosított csavarokat és szerelvényeket szabad használni.

 **FIGYELMEZTETÉS:** Áramütés kockázatával járhat az, ha nem szereli fel a jelen utasításban leírtak szerint a rögzítést szolgáló csavarokat vagy eszközöket.

- A tisztítási és karbantartási műveleteket nem végezhetik gyermekek, hacsak nem felügyeli őket felnőtt.
- A gyerekeket felügyelni kell, hogy ne játszhassanak a készülékkel.
- A készüléket csökkent fizikai, érzékelő vagy szellemi

képességgel rendelkező, illetve a berendezés használatában gyakorlatlan vagy tájékozatlan személyek (gyerekeket is beleértve) csak akkor használhatják, ha egy, a biztonságukért felelős személy felügyeli, és a berendezés használatára betanítja őket.

- A készüléket 8 évnél nem fiatalabb gyermekek, illetve csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességgel rendelkező, megfelelő tapasztalatok és ismeretek nélküli személyek is használhatják szigorú felügyelet mellett, illetve ha be vannak tanítva a készülék biztonságos használatára, és ismerik a kapcsolódó veszélyeket. Ne hagyja, hogy a gyermekek játsszanak a készülékkel.

 **FIGYELMEZTETÉS:** Használat közben a készülék és elérhető részegységei rendkívül felforrósodnak.

Nagyon ügyeljen arra, hogy ne érjen az ellenállásokhoz.

Tartsa távol a 8 évnél fiatalabb gyermekeket, vagy gondoskodjon a folyamatos felügyeletükről.

FIGYELMEZTETÉS: Ha a felszínen repedések jelennek meg, kapcsolja ki a készüléket az áramütés elkerülése érdekében.

- Ne működtesse a készüléket, ha annak felülete megrepedt, vagy ha az anyagában látható károsodások jelennek meg.
- Ne érjen a készülékhez nedves kézzel vagy nedves testrészekkel.
- Ne használjon gőztisztító berendezéseket a készülékhez.
- Ne helyezzen a főzőlap felületére fémtárgyakat, például késeket, villákat, kanalakat és fedőket, mert ezek felforrósodhatnak.
- Használat után a megfelelő kezelőeszközzel kapcsolja ki a

főzőlapot; ne bízza ezt az edényérzékelőkre.

FIGYELMEZTETÉS: Veszélyes lehet a főzőlap felügyelet nélkül hagyása olaj vagy zsír használata közben, mert az ilyen helyzet veszélyt jelenthet és tüzet okozhat. SOHA ne próbálja vízzel oltani az esetleges tüzet; helyette kapcsolja ki a készüléket, és például fedővel vagy tűzálló ruhával lefedve fojtsa el a lángokat.

FIGYELEM: A főzési és sütési folyamatot felügyelni kell. A rövid főzési és sütési folyamatokat csak állandó felügyelet mellett szabad végezni.

- Kialakításából adódóan a készülék bekapcsolása nem lehetséges külső időzítő vagy külön távirányító rendszer segítségével.

FIGYELMEZTETÉS: Tűzveszély: ne helyezzen el tárgyakat a főzőterületen.

- A készüléket úgy kell beépíteni, hogy az elektromos hálózatról leválasztható legyen az érintkezők közötti távolság (3 mm) útján, amellyel III. osztályú túlfeszültség esetén teljes leválasztás biztosítható.
- A készüléket nem szabad kitenni az atmoszférikus hatásoknak (eső, nap).
- A csomagolóanyagot gyermekektől és háziállatoktól távol kell tartani.
- Ügyeljen arra, hogy a készülék közvetlenül a csatlakozóaljzatba legyen bedugva.
- Ne használjon adaptert, többdugaszos elosztót vagy hosszabbítót a készülék csatlakoztatásához.
- Soha ne használja a készüléket a rendeltetésszerű céloktól eltérő célokra.

- Az olajsütőt használat közben végig felügyelni kell: a felforrósodott olaj könnyen meggyulladhat.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel.
- A készüléket nem szabad egy dekorációs célú ajtó mögé szerelni a túlhevülés elkerülése érdekében.
- Ne álljon rá a készülékre, mert ezzel annak sérülését okozhatja.
- Soha ne helyezzen edényeket vagy serpenyőket a szegélyre, mert ez károsíthatja a szilikon illesztéseket.

Üzembe helyezés

Az üzembe helyezési eljárás során kötelező a felhasználás helye szerinti országban hatályos törvények, rendeletek, irányelvek és előírások (az elektromos berendezések biztonságára, az alkatrészek szakszerű újrahasznosítására stb. vonatkozó szabályozások) betartása!

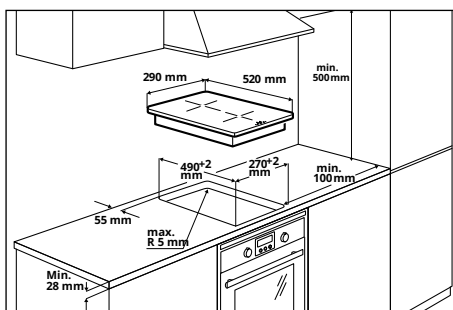
- Az üzembe helyezéssel kapcsolatos további információk a szerelési útmutatóban található.
- Ne használjon szilikon tömítést a készülék és a munkalap között.
- Ellenőrizze, hogy elegendő-e a főzőlap alatti tér a levegő keringésének biztosításához. Nézze meg a szerelési útmutatót.
- A készülék alja nagyon felmelegedhet. Fiókok fölé telepített készülék esetén a készülék alá beszerelt tűzálló válaszlappal kell megakadályozni az alsóbb részekhez való hozzáférést. Nézze meg a szerelési útmutatót.
- A készülék szellőzése meg kell, hogy feleljen a gyártó előírásainak.
- A főzőlap elhelyezésére szolgáló konyhablokkban egy legalább 28 cm² nagyságú előlő nyílást kell kialakítani a termék megfelelő szellőzése érdekében.

A konyhablokk követelményei

- Ha a készüléket gyúlékony anyagokba szerelik be, szigorúan be kell tartani a kifesthetőségű berendezésekre vonatkozó iránymutatásokat és szabályozásokat, valamint a tűzvédelmi előírásokat.
- A beépítési egységeknél a (műanyag vagy furnérlemez) részegységeket

magas (min. 85 °C) hőnek ellenálló ragasztó használatával kell beszerelni: a nem megfelelő anyagok vagy ragasztók használata deformációt vagy leválást okozhat.

- A készülék mögötti munkalap körül tömör fából készült szegélyek használhatók, amennyiben a minimális távolságok mindenkor megfelelnek az üzembe helyezési rajzokon feltüntetett értékeknek.



- Az üzembe helyezéssel kapcsolatos további információk a szerelési útmutatóban található.
- Ha a főzőlap alatt nincs sütő, a készülék alá válaszlapot kell elhelyezni a szerelési útmutatóban szereplő ábrák szerinti módon.

Elektromos bekötés

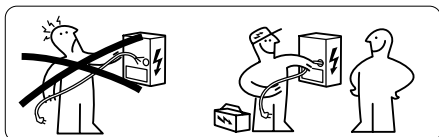


FIGYELMEZTETÉS: Az összes elektromos bekötést engedéllyel rendelkező szakember kell, hogy végezze.

- A bekötések kialakítása előtt ellenőrizze, hogy a készülék adattábláján feltüntetett névleges feszültség megfelel-e a hálózati tápfeszültségnek. Az adattábla a főzőlap alján található.
- Kövesse a (főzőlap alján elhelyezett) kapcsolási rajz előírásait.
- Kizárólag az alkatrészszolgálat által biztosított eredeti alkatrészeket használja.
- A készüléket a gyártó csatlakozókábelrel szállítja.
- A sérült tápvezeték egy megfelelő eredeti tápvezetékkel cserélje ki. Vegye fel a kapcsolatot IKEA üzletének ügyfélszolgálatával.



Figyelem! Tilos a vezetékek hegesztése!

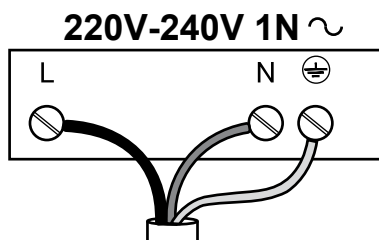


Elektromos bekötés

- Az elektromos bekötéseket szakember kell, hogy végezze.
- A készülék bekötése „Y” típusú, ezért a tápvezeték legalább H05V2V2-F típusú kell, hogy legyen. EGYFÁZISÚ csatlakoztatás: a vezetők minimális keresztmetszete: 3x1,5 mm².
- A csatlakozódoboz fedelének levételével lehet hozzáférni a bekötést biztosító kapcsolokhoz.
- Ellenőrizze, hogy a háztartás elektromos berendezésének jellemzői (feszültség, maximális teljesítmény és áramerősség) megfeleljenek a készülék tulajdonságainak.
- A készüléket az ábrán bemutatott módon kösse be (a nemzeti szinten hatályos

hálózati feszültségre vonatkozó előírásoknak megfelelően).

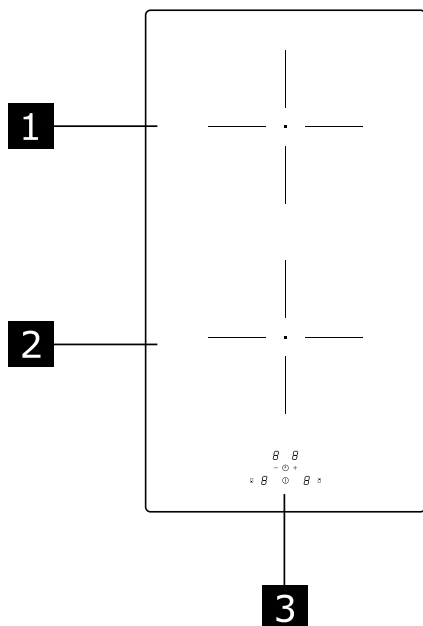
Kapcsolási rajz



L	Barna
N	Kék
	Sárga / Zöld

A termék bemutatása

A főzőfelület elrendezése



- 1** Szimpla főzőzóna (160 mm) 1400 W, Booster (2100 W) funkcióval.
- 2** Szimpla főzőzóna (160 mm) 1400 W, Booster (2100 W) funkcióval.
- 3** Kezelőpanel

Kijelzők

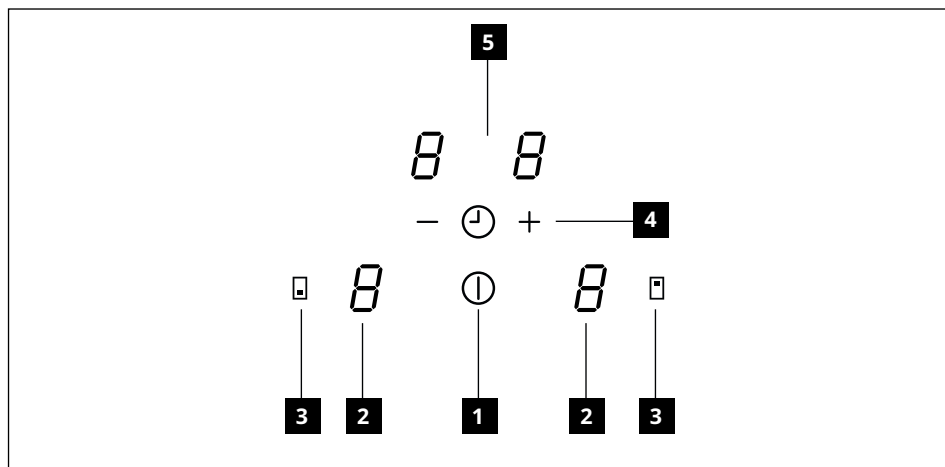
Az edény jelenlétének érzékelése

Mindegyik főzőzónához tartozik egy rendszer, amely érzékeli a főzőlapra helyezett edény jelenlétét.

Az edényérzékelő rendszer felismeri az indukciós főzőlapon történő használatra alkalmas mágnesezhető edény fenéklapját. Ha működés közben eltávolítják az edényt, vagy ha nem megfelelő edényt használnak, a kijelzőn megjelenik a **U** szimbólum.

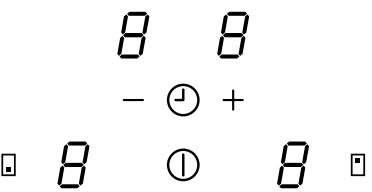
A maradványhő kijelzése

A maradványhő kijelző olyan biztonsági funkció, amely azt mutatja, hogy a főzőzóna felületének hőmérséklete még mindig 50 °C vagy magasabb, ezért csupasz kézzel való megérintése égési sérüléseket okozhat. Az adott főzőzóna számjegyén **H** jelenik meg.

Kezelőpanel

- 1** Világít/Nem világít
- 2** Teljesítményszint kijelző
- 3** Főzőzóna kiválasztás gomb
- 4** Teljesítményszint / Időzítő vezérlés
- 5** Főzési időtartam kijelző

A teljesítmény korlátozása



A készülék otthoni hálózatra történő első csatlakoztatásakor a telepítőnek a tényleges hálózati kapacitás alapján kell beállítania a főzőzónák teljesítményét.

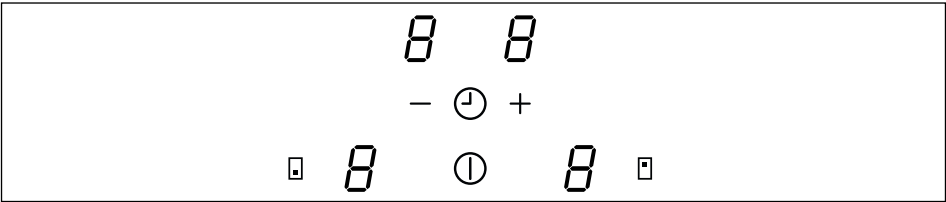
Ha erre nincs szükség, akkor a főzőlap a ① gombbal közvetlenül is bekapcsolható, egyébként pedig az alábbi eljárás szerint lehet belépni a menübe.

- Csatlakoztassa a főzőlapot az otthoni hálózathoz.
- Néhány másodpercre valamennyi számjegy világítani kezd.
- A számjegyek elsötétülése után nyomja le a főzőlap kiválasztás gombokat   és tartsa azokat lenyomva 5 másodpercig, amíg az aktuális beállítás megjelenik az időzítő számjegyeken.
- A „+” és „-” segítségével és az alábbi táblázat alapján válassza ki a megfelelő áramfogyasztást.
- A kiválasztás megerősítéséhez nyomja le újra és tartsa lenyomva 5 másodpercig a főzőlap kiválasztás gombokat.

Értékek táblázata..:

Konfigurálás	kW	Megjegyzések
0	3,7 kW	Kezdeti standard beállítás
1	3,5 kW	
2	3 kW	
3	2,5 kW	
4	2 kW	
5	1,5 kW	

Funkciók



Ezzel a biztonsági funkcióval kikapcsolható az a főzőzóna, amelyiknél egy bizonyos időtartamon keresztül nem történik változás.

Kikapcsolási időtartamok táblázata:

Teljesítményszint	Kikapcsolási időtartam (perc)
1	516
2	402
3	318
4	258
5	210
6	138
7	138
8	108
9	90
P	5

Teljesítmény/
idő korlátozó
funkció

Boost funkció

A Boost funkció segítségével 5 perc időtartamra kiegészítő teljesítményszintre állítható be az adott főzőzóna. Ez a funkció nagy mennyiségű víz forralásához hasznos.

Aktiválás:

- Válasszon ki egy főzőzónát.
- A „9” szint eléréséig tartsa lenyomva a „+” gombot.
- Ismételt lenyomásával állítsa be a Boost funkciót.
- Az adott számjegyen **P** jelenik meg.

A Boost funkció 5 perces időtartamra van beprogramozva.

Kiiktatás:

- Aktív Boost funkció mellett válasszon ki egy főzőzónát.
 - Nyomja meg „-” gombot.
- A funkció 5 perc elteltével automatikusan is kiiktatásra kerül.

Gyermekbiztonsági zár	Ez a funkció a készülék véletlen használatának megakadályozására szolgál. A visszaigazolást a számjegyen láthatón L jelenti. A váltakozva megjelenő H és L jelzi, ha egy zóna még meleg.
	Aktiválás: Kapcsolja be a főzőlapot, de ügyeljen arra, hogy egyik főzőzóna se legyen aktív. - Nyomja le egyidejűleg, majd engedje fel a □ és „-” gombot. - Nyomja meg újra a „□” gombot. - A főzőzónák számjegyén L jelenik meg.
	Átmeneti kiiktatás: Nyomja le egyidejűleg, majd engedje fel a □ és „-” gombot. Ez kiiktatja a funkciót a főzőlap bekapcsolt állapotában. A főzőlap kikapcsolása és ismételt bekapcsolása esetén a funkció aktív marad.
	Tartós kiiktatás: Kapcsolja be a főzőlapot, de ügyeljen arra, hogy egyik főzőzóna se legyen aktív. - Nyomja le egyidejűleg, majd engedje fel a □ és „-” gombot. - Nyomja meg újra a „-” gombot. Ez kiiktatja a funkciót. A főzőlap kikapcsolása és ismételt bekapcsolása esetén nem jelenik meg többet a L.
Időzítő (általános)	Az időzítő elindítja az 1 és 99 perc között beállítható visszaszámlálást. A beállított idő lejártakor a készülék egy bármelyik gomb lenyomásával elnémítható hangjelzést bocsát ki. Az időzítő működése közben a főzőzónák önállóan üzemelnek.
	Aktiválás: Bekapcsolt főzőlap mellett ügyeljen arra, hogy egyik főzőzóna se legyen aktív. - Nyomja le egyidejűleg a „+” és „-” gombot. - Az időzítő számjegyén „0 0” jelenik meg. - Állítsa be az időtartamot a „+” és „-” gombbal. - 10 másodpercig ne érjen semmihez, ezt követően az időzítő elindítja a visszaszámlálást. Amikor „0 0” az érték, a „-” megnyomásával 30 perces időtartam állítható be. Egy már beprogramozott érték módosításához ismétlje meg a fenti műveleteket.
	Kiiktatás: Bekapcsolt főzőlap mellett ügyeljen arra, hogy egyik főzőzóna se legyen aktív. - Nyomja le egyidejűleg a „+” és „-” gombot. - A „0 0” beállításához használja a „+” és „-” gombot. - 10 másodpercig ne érjen semmihez.

Főzőzóna időzítő	Az időzítő elindítja az 1 és 99 perc között beállítható visszaszámlálást a meghatározott főzőzóna kikapcsolásához. Ezen időtartam alatt a főzőzóna normál módon működik. A főzőzónák önállóak, ennek megfelelően külön-külön programozhatók. A beállított idő lejártakor a készülék egy bármelyik gomb lenyomásával elnémítható hangjelzést bocsát ki.
	Aktiválás: Bekapcsolt főzőlap, elhelyezett edény és működő főzőzóna mellett: - Válassza ki az igényelt főzőzónát és állítsa be a kívánt teljesítményt. - Nyomja le egyidejűleg a „+” és „-” gombot. - A „0 0” értéket mutató időzítő számjegy és az adott főzőzóna melletti pont villogni kezd. - Állítsa be az időtartamot a „+” és „-” gombokkal. - 10 másodpercig ne érjen semmihez, ezt követően az időzítő elindítja a visszaszámlálást. Amikor „0 0” az érték, a „-” megnyomásával 30 perces időtartam állítható be. Egy már beprogramozott érték módosításához ismételje meg a fenti műveleteket. Az időzítő mindkét főzőzónához beállítható. Az időzítő a kettő között mutatja a kis visszaszámlálást.
	Kiiktatás: Bekapcsolt főzőlap, elhelyezett edény és működő főzőzóna mellett: - Válassza ki az igényelt főzőzónát. - Nyomja le egyidejűleg a „+” és „-” gombot. - A „0 0” beállításához használja a „+” és „-” gombot. - 10 másodpercig ne érjen semmihez.

Ételkészítési táblázat

Teljesítményszint	Főzési mód	Használata a következő céllal:
1	Olvasztás, enyhe melegítés	Vaj, csokoládé, zselatin, szószok
2	Olvasztás, enyhe melegítés	Vaj, csokoládé, zselatin, szószok
3	Hőmérséklet emelése	Rizs
4	Hosszabb főzés, sűrítés, párolás	Zöldségek, burgonya, szószok, gyümölcs, hal
5	Hosszabb főzés, sűrítés, párolás	Zöldségek, burgonya, szószok, gyümölcs, hal
6	Hosszas főzés, sütés	Tészta, zöldséglevesek, sült hús
7	Könnyű sütés	Rösti (burgonya lángos), omlott, panírozott és sült ételek, kolbász
8	Sütés, sütés bő olajban	Hús, sültburgonya
9	Gyors sütés magas hőmérsékleten	Beefsteak
P	Gyors melegítés	Vízforralás

A teljesítménykezelés funkció

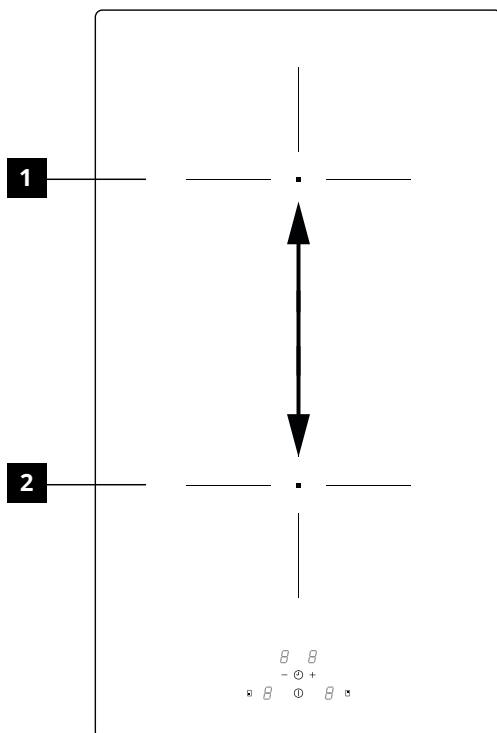
„A termék elektronikus vezérlésű teljesítménykezelési funkcióval rendelkezik. Lásd az ábrát. Ez a funkció szabályozza a maximális 3700 W teljesítmény biztosítását az 1. és 2. főzőzónánál, optimalizálva a teljesítmény eloszlását és elkerülve a rendszer túlterhelését.

Főzőlap maximális teljesítményszinten - ez a funkció osztja el a teljesítményt a főzőzónák között és szükség esetén csökkenti egy főzőzóna teljesítményét (mindig az utolsó parancs prioritása a legnagyobb).

Főzőlap korlátozott teljesítményszinten - ez a funkció osztja el a teljesítményt a főzőzónák között, megakadályozva a főzőzóna határérték feletti szintjének beállítását (egy adott főzőzóna teljesítményének növeléséhez manuálisan kell csökkenteni a többi főzőzónához beállított teljesítményszintet).

Példa:

Ha az 1. főzőzónához kiegészítő (boost) (P) teljesítményszint van kiválasztva, akkor ezzel egyidejűleg a 2. főzőzóna nem lépheti túl a 9-es teljesítményszintet és automatikusan korlátozásra kerül.”



Útmutató az edények használatához

Milyen edények használhatók

Kizárólag indukciós főzőlapon történő használatra alkalmas, mágnesezhető aljú edényeket szabad használni.

- öntöttvas
- zománczott acél
- szénacél
- inox acél (beleértve a nem teljesen ilyen anyagúakat is)
- alumínium, mágnesezhető borítással vagy mágnesezhető fenéklemezzel

Az edény alkalmasságának megállapításához nézze meg, hogy rajta van-e a  szimbólum (ez rendszerint az alján található). Az alkalmasság az edény aljához tett mágnessel is ellenőrizhető. A mágnes megtapadása azt jelzi, hogy az edény indukciós főzőlapon történő használatra alkalmas.

Az optimális hatékonyság érdekében használjon mindig lapos aljú és ezáltal a hő egyenletes elosztására képes edényeket. A nem tökéletesen lapos alj befolyásolhatja a hővezetést és a teljesítmény hasznosulását.

Az edények használatának módja

Az egyes főzőzónákhoz használható minimális edény-/serpenyőátmérő
A főzőlap helyes működése érdekében az edénynek le kell fednie a főzőlap felületén jelzett egy vagy több referenciapontot és az előírt minimális átmérővel kell rendelkeznie. Mindig azt a főzőzónát használja, amelyik jobban illik a lábas aljának átmérőjéhez.

Főzőzóna	Az edény aljának átmérője	
	Min. Ø (javasolt)	Max. Ø (javasolt)
Összes	110 mm	160 mm

Üres vagy vékony aljú edények/serpenyők

Ne tegyen a főzőlapra üres vagy vékony aljú edényeket/serpenyőket, mert ez nem biztosítaná a hőmérséklet szabályozását

vagy túlzottan magas hőmérséklet esetén a főzőzóna automatikus kikapcsolását, ami az edény vagy a főzőlap felületének károsodásával járhat. Ennek bekövetkezése esetén ne érjen semmihez és várja meg az összes alkatrész lehűlését.

Ha a kijelzőn hibaüzenet látható, nézze meg a „Hibaelhárítási útmutató” részt.

Tanácsok/javaslatok

Zajok működés közben

A főzőzóna aktiválásakor előfordulhat, hogy rövid zúgás hallatszik. Ez a jelenség az üvegkerámia főzőterületekre jellemző, és nem befolyásolja sem a működést, sem a készülék hasznos élettartamát. A zaj az alkalmazott edény típusától függhet. Ha a zaj nagyon zavaróvá válik, hasznos lehet az edény lecserélése.

Normál működési hangok az indukciós főzőlap esetén

Az indukciós technológia elektromágneses mezőkön alapul, amelyet közvetlenül az edény aljánál termelnek hőt. A legtöbb edény és serpenyő hangot ad ki ilyenkor vagy kissé vibrálni kezd attól függően, hogy milyen gyártási eljárással készült. Ezek a hangok ilyenek lehetnek:

Halk zúgás (akár egy transzformátor esetén)

Ez a hang akkor keletkezik, amikor magas hőfokon működik a főzőzóna. A főzőlap és az edény közt átadott energia okozza. A hangok megszűnnek vagy elcsendesednek, ha lejjebb veszed a hőfokot.

Halk sípolás

Ezt a hangot akkor hallod, ha az edény üres. A hang megszűnik, ha az edénybe folyadékot vagy ételt teszel.

Recsegés

Ez a hang akkor keletkezik, ha a használt edény több különböző anyagból készült, amelyek egymást fedik, rétegelve. A

hangot a különböző anyagok találkozásánál keletkező vibráció okozza. A hangot az edény adhatja ki és változó lehet a benne lévő étel vagy folyadék mennyiségétől, illetve a főzés módjától (pl. forralás, párolás, sütés).

Hangos sípolás

Ez a hang akkor keletkezik, ha az edény több különböző anyagból készült, amelyek rétegelve vannak és az edényt maximális hőfokon vagy két főzőzónán egyszerre használod. A hangok megszűnnek vagy elcsendesednek, ha lejjebb veszed a hőfokot.

Ezek a hangok teljesen normálisak Ventilátor hangok

Az elektronikai rendszer megfelelő működése érdekében szükséges a főzőlap hőmérsékletének szabályozása. Ezért a

főzőlapot egy ventilátorral láttuk el, amely magától működésbe lép, hogy csökkentse vagy szabályozza az elektronikai rendszer hőmérsékletét. A ventilátor akkor is tovább működhet, ha a főzőlap már nincs használatban, amennyiben az kikapcsolt állapotban is túl melegnek bizonyul.

Ritmusos, órakattogásra emlékeztető hangok.

Ez a hang akkor keletkezik, amikor legalább három zónát használsz egyszerre és elhalkul, ha valamelyiket kikapcsolod. Ez a hang is az indukciós technológia normális velejárója, nem hibát jelez.

Tisztítás és karbantartás

- Soha ne használjon súrolószivacsot, súrolópárnát, sósavat vagy más olyan terméket, ami megkarcolhatja vagy nyomot hagyhat a felületén.
- A főzőlap felületére, illetve funkcionális vagy esztétikai elemeire véletlenül ráeső vagy azokon felhalmozódó élelmiszereket nem szabad elfogyasztani.
- Mielőtt bármilyen tisztítási vagy karbantartási műveletre sor kerülne, fontos a készülék kikapcsolása vagy áramtalanítása.
- Minden használat után tisztítsa meg a készüléket annak elkerülésére, hogy az esetleges ételmaradékok megszenesedjenek. A rászáradt vagy ráégett szennyeződéseket sokkal nehezebb eltávolítani.
- A szennyeződések napi eltávolításához használjon puha ruhát vagy szivacsot és megfelelő tisztítószer. A használni kívánt mosószerrel kapcsolatban kövesse a gyártó ajánlásait. Semleges kémhatású tisztítószer használata ajánlott.
- A rászáradt szennyeződések, például a forraláskor kifutott tej eltávolítását üvegkerámia felületekhez szánt kaparóval végezze akkor, amikor a főzőlap még meleg.

A használni kívánt kaparóval kapcsolatban kövesse a gyártó ajánlásait.

- A sok cukrot tartalmazó ételmaradványok, például a főzés során kifolyt lekvár eltávolítását üvegkerámia felületekhez szánt kaparóval végezze akkor, amikor a főzőlap még meleg. Eltávolítás hiányában ezek az ételmaradványok károsíthatják az üvegkerámia felületet.
- Az esetlegesen megolvadt műanyag eltávolítását üvegkerámia felületekhez szánt kaparóval végezze akkor, amikor a főzőlap még meleg. Eltávolítás hiányában ezek az ételmaradványok károsíthatják az üvegkerámia felületet.
- A vízkőfoltokat kis mennyiségű vízkőoldó oldattal távolítsa el, például ecettel vagy citromlével, amikor a főzőlap már kihűlt. Ezt követően újra nedves ruhával tisztítsa meg.
- Az élelmiszerek felvágását vagy előkészítését ne a felületen végezze, és ne ejtsen arra kemény tárgyakat. Ne húzzon lábasokat vagy edényeket a készülék felületén.
- Gőztisztító berendezések használata tilos.

Problémák megoldása

Hibakód	Leírás	A hiba lehetséges oka	Megoldás
ER03	A főzőlap 10 másodperc után kikapcsol.	A gombok folyamatos aktiválódása. Víz vagy edény került a kezelőlapra.	Távolítsa el az üvegkerámiára és a kezelőlapra került vizet vagy edényt.
ER21	A főzőlap kikapcsol.	Túl magas az elektromos alkatrészek belső hőmérséklete.	Hagyja kihűlni a főzőlapot. Ellenőrizze, hogy megfelelő-e a főzőlap szellőzése. A hiba állandósulása esetén forduljon a vevőszolgálathoz.
E2	Az adott főzőzóna kikapcsol.	Üres vagy nem alkalmas edény. Túl magas az edény vagy az üvegkerámia felület hőmérséklete. Túl magas az elektromos alkatrészek hőmérséklete.	Hagyja kihűlni a főzőlapot. Használjon megfelelő edényt. Ne melegítsen üres edényeket.
E3	Az adott főzőzóna kikapcsol.	Nem alkalmas edény. Az edény már kezd veszíteni a mágnesezhetőségéből és az indukciós főzőlap károsodását okozhatja.	Használjon megfelelő edényt. A hiba 8 másodperc múlva automatikusan megszűnik és a főzőzóna újra használható. További hibák előfordulása esetén ki kell cserélni az edényt. A hiba állandósulása esetén forduljon a vevőszolgálathoz.
E6	A főzőzóna nem kapcsol be.	Tartományon kívüli tápfeszültség és/vagy frekvencia.	Ellenőrizze a hálózati feszültséget és/vagy frekvenciát. Szükség esetén forduljon a vevőszolgálathoz.
E8	A főzőzónák kikapcsolnak.	Meghibásodott a ventilátor. Por vagy rostok miatt eltömődött a ventilátor.	Tisztítsa ki a ventilátort és távolítsa el az idegen anyagokat. A hiba állandósulása esetén forduljon a vevőszolgálathoz.
EH	Az adott főzőzóna kikapcsol.	A főzőzóna hőmérsékletérzékelője letiltott. Nem elegendő a főzőlap bekapcsolása után érzékelt hőmérsékletváltozás.	Kapcsolja ki, majd lehűlés után kapcsolja be ismét a főzőlapot. A hiba állandósulása esetén forduljon a vevőszolgálathoz.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER47 EA	Csatlakoztassa le a főzőlapot az elektromos hálózatról. Várjon néhány másodpercet, majd csatlakoztassa újra a főzőlapot az elektromos hálózathoz. A hiba állandósulása esetén forduljon a vevőszolgálathoz és adja meg a kijelzőn látható hibakódot.		

Karbantartás és javítások

- Ügyeljen arra, hogy az elektromos részegységek karbantartását kizárólag a gyártó vagy a vevőszolgálat szakemberek végezzék.
- Ügyeljen arra, hogy a sérült vezetékek cseréjét kizárólag a gyártó vagy a vevőszolgálat szakemberek végezzék.

Meghibásodás észlelése esetén először egyedül próbáljon megoldást találni a hibaelhárítási útmutatóban foglaltak alapján. Ha nem sikerül a problémát egyedül megoldania, forduljon IKEA áruházához vagy a vevőszolgálathoz. Az IKEA által kijelölt vevőszolgálatok és azok elérhetőségének teljes listája a jelen kézikönyv utolsó oldalán található.

A vevőszolgálat hívásakor kérjük adja meg az alábbi információkat:

- a hiba típusa
- a készülékmodell azonosítója (Cikkszám/Kód)
- sorozatszám (S.N.)

Ezek az információk az adattáblán szerepelnek. Az adattábla a készülék alján található.

A készülék helytelen használata vagy a nem hivatalos üzembe helyező által végzett üzembe helyezés esetén lehet, hogy Önnek a garanciális időszak alatt is ki kell fizetnie a vevőszolgálat vagy a márkakereskedő szakemberének a kiszállási díját.

Műszaki adatok

		Egység	Érték
Terméktípus			Beépített főzőlap
Méretek	Szélesség	mm	290
	Mélység	mm	520
	Magasság min/max	mm	54
Összteljesítmény		W	3700

Paraméter	Érték
Tápfeszültség/frekvencia:	220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz;
A készülék tömege	4,5 kg

A főzőlap energiahatékonysága

A modell megjelölése	VÄLBILDAD 204.675.92
A főzőzónák száma	2
Főzési technológia	Indukciós
A főzőzónák átmérője	Ø 160 mm
Elektromos áramfogyasztás főzőzónánként (elektromos működés)	187 Wh/kg
A főzőlap elektromosenergia-fogyasztása (elektromos működés)	187 Wh/kg
Energiafogyasztás kikapcsolt üzemmódban	0,5 W
Amennyi idő elteltével a készülék automatikusan kikapcsolt üzemmódba kapcsol	20 perc

Termékismertető adatlap a 66/2014 rendelet szerint**Referencia jogszabályok:**

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564

CE A készülék tervezése, gyártása és forgalmazása megfelel az EGK irányelveknek.

„A műszaki adatok a készülék alján elhelyezett adattáblán találhatók.”

Adattábla

Made in Italy © Inter IKEA Systems B.V.1999	
204.675.92	
23199	Design and Quality IKEA of Sweden
IKEA of Sweden AB SE-343 81 Älmhult	
Model: VÄLBILDAD 204.675.92	
Serial No: Z1161356	
220-240V; 50Hz; or 220V; 60Hz; TOT. 3700 W	
CE	CLASS I
Type: 7000	
 Ref.108001 29 2B R1 1G1 UI -	Made in Italy
	108.0594.938
9000044074 009000044074Z1161356	
	
108.0594.938Z1161356	

A fenti képen látható a készülék adattáblája.
Minden terméknek saját sorozatszáma van.

Tisztelt Ügyfelünk, arra kérjük Önt, hogy őrizze meg a termék belsejében elhelyezett biztonsági füzet borítóján található kiegészítő adattáblát.
Ily módon jobban tudunk majd segíteni az Ön által vásárolt főzőlap pontos azonosításában, amennyiben a jövőben segítségre lenne szüksége.
Köszönjük együttműködését!

Környezetvédelmi szempontok

A háztartási gépek ártalmatlanítása

- A terméken, illetve a csomagoláson látható  szimbólum arra utal, hogy a terméket nem szabad a háztartási hulladékkal együtt ártalmatlanítani. A terméket az elektromos és elektronikus alkatrészek újrahasznosítására szakosodott központban kell ártalmatlanítani. Ha Ön gondoskodik a termék megfelelő ártalmatlanításáról, akkor ezzel hozzájárul ahhoz, hogy elkerülhetők legyenek a hulladékká vált termék nem szabályos ártalmatlanítása miatt a környezetre és egészségre nézve potenciálisan káros következmények. A termék újrahasznosításával kapcsolatban az önkormányzati hatóságoktól, a helyi hulladékgyűjtő szolgáltatótól vagy a terméket értékesítő bolttól kapható részletes tájékoztatás.

A csomagolóanyagok ártalmatlanítása

A  szimbólummal ellátott anyagok újrahasznosíthatók. Az újrahasznosításhoz a csomagolóanyagot megfelelő tárolóedényekben kell ártalmatlanítani.

Energiatakarékosság

Az alábbi javaslatok betartása esetén nap mint nap energia takarítható meg a főzés során.

- Víz melegítése esetén mindig csak a szükséges mennyiséget használja.
- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt az edényekre.
- A főzőzóna aktiválása előtt helyezze el az edényt.
- A kisebb edényeket a kisebb főzőzónákra helyezze el.
- Az edényeket közvetlenül a főzőzóna közepén helyezze el.
- A maradványhő hasznosításával tartsa melegen vagy olvassza fel az élelmiszereket.

IKEA GARANCIA

Meddig érvényes az IKEA garancia?

Ez a garancia öt (5) évig érvényes a készülék IKEA boltban történt vásárlásának eredeti időpontjától számítva. Az eredeti blokkot – mint vásárlási elismervényt – feltétlenül meg kell őrizni. A garancia keretében végzett javítások nem hosszabbítják meg a készülék garanciális időtartamát.

Ki biztosít vevőszolgálatot?

A vevőszolgálatot az a szolgáltató biztosítja, akit erre az IKEA saját szervezetén vagy a hivatalos vevőszolgálati partnerek hálózatán keresztül kijelöl.

Mire terjed ki a garancia?

A garancia a készülék anyagaihoz vagy kialakításához kapcsolódó esetleges hibákra

terjed ki, és attól a naptól érvényes, amelyen megtörténik a készülék vásárlása egy IKEA árusítóhelyen. A garancia csak az otthoni használatra szánt készülékekre terjed ki. A kivételek felsorolása a „Mire nem terjed ki a garancia?” címszó alatt található. A garancia érvényességi időtartama alatt az IKEA által kijelölt szolgáltató fedezi a javítások, a cserealkatrészek, a munkaerő és a karbantartók kiszállásának költségeit, feltéve ha a készülék javítása túlzottan magas költségek nélkül lehetséges. Ezek a feltételek megfelelnek az uniós irányelveknek (99/44/EK), valamint a hatályos helyi jogszabályoknak és előírásoknak. A kicserélt alkatrészek az IKEA tulajdonába kerülnek.

Mit tesz az IKEA a probléma megoldása érdekében?

Az IKEA által kijelölt szolgáltató a termék megvizsgálásával saját kizárólagos hatáskörében eldönti, hogy az adott helyzetben alkalmazható-e az IKEA garancia. Ha alkalmazható, akkor az IKEA által kijelölt szolgáltató vagy valamelyik hivatalos vevőszolgálati partner saját kizárólagos hatáskörében eldönti, hogy megjavítja a hibás terméket, vagy kicseréli azt egy ugyanolyan vagy egyenértékű termékkel.

Mire nem terjed ki a garancia?

- Normál elhasználódás.
- Szándékosan okozott károsodások, valamint az üzemeltetési útmutató be nem tartása, a helytelen üzem behelyezés vagy a téves feszültségre való csatlakoztatás miatti károsodások. A vegyi vagy elektrokémiai reakciók, rozsdás, korrózió vagy víz miatti károsodások, beleértve a vízvezetékekben található túlzott mennyiségű vízkő miatti károsodásokat is. A légköri és természeti jelenségek miatti károsodások.
- Az elhasználódó alkatrészek, például akkumulátorok és izzók.
- A készülék normál használatát nem befolyásoló díszítő és nem funkcionális alkatrészek károsodása, pl. karcolódások és színváltozások.
- Az idegen anyagok vagy testek miatt, valamint a szűrők, elvezetőrendszerek vagy mosószer-tartók tisztítása vagy eltömődés-mentesítése miatt jelentkező véletlenszerű károsodások.
- A különböző elemek pl. üvegkerámia, tartozékok, evőeszköz- és edénytartó kosarak, bevezető- és elvezetőcsövek, tömítések, izzók és izzóburkolatok, védőelemek, borítások, burkolat- és bevonatelemek károsodásai, kivéve ha ezen a károsodásokat bizonyíthatóan gyártási hibák okozták.

- Azok az esetek, amikor a kiszálló szakember nem tud hibát megállapítani.
- A nem az IKEA által kijelölt szolgáltató vagy valamelyik hivatalos vevőszolgálati partner által végzett javítások, illetve a nem eredeti alkatrészek felhasználásával végzett javítások.
- A helytelen vagy nem az előírások szerint végzett üzem behelyezés miatti javítások.
- A készülék nem háztartási, hanem például professzionális vagy kereskedelmi célú használatra.
- A szállítás miatti károsodások. A vevő által a saját otthonában vagy egy másik tartózkodási helyen végzett szállítás esetén az IKEA nem vállalhat felelősséget a szállítás közben jelentkező károsodásokért. Ha azonban a vevő otthonában az IKEA végzi a szállítást, akkor a jelen garancia kiterjed a szállítás közben jelentkező esetleges károsodásokra is.
- Az IKEA készülék első üzembe helyezési költsége. Ettől függetlenül, ha a garancia keretén belül az IKEA által kijelölt szolgáltató vagy valamelyik hivatalos vevőszolgálati partner végez javítást vagy cserét, akkor a szolgáltató vagy a vevőszolgálati partner köteles gondoskodni a megjavított készülék ismételt üzembe helyezéséről, illetve a cserekészülék üzembe helyezéséről is, amennyiben szükséges.

A fenti korlátozások nem vonatkoznak azokra a szakember által szakszerűen és eredeti alkatrészek felhasználásával elvégzett munkákra, amelyek célja a készülék hozzáigazítása egy másik uniós agállam biztonsági előírásaihoz.

A nemzeti törvények alkalmazhatósága

Az IKEA garancia konkrét jogosultságokat biztosít a vevőnek az országoként eltérő és törvényben rögzített jogokon kívül. Ezek a feltételek azonban semmilyen módon nem korlátozzák a helyi jogszabályokban meghatározott fogyasztói jogokat.

Érvényességi terület

A valamelyik uniós tagállamban vásárolt és egy másik uniós tagállamba átszállított készülékeknél a szolgáltatások nyújtása az új tagállamban érvényes garanciális feltételek szerint történik. A garanciális feltételek szerinti szolgáltatásnyújtás kötelezettsége csak akkor áll fenn, ha:

- a készülék és annak üzembe helyezése megfelel azon ország műszaki előírásainak, amelyben a garanciális feltételek alkalmazását kéri;
- a készülék és annak üzembe helyezése megfelel a szerelési utasításoknak és a használati útmutatóban foglalt biztonsági tudnivalóknak.

Az IKEA készülékekhez rendelkezésre álló vevőszolgálat:

Az alábbi ügyekben érdemes a vevőszolgálathoz fordulni:

1. a garancia igénybevétele;
2. felvilágosítás kérése az IKEA készülékeknek a beépített IKEA bútorokba történő beszerelésével kapcsolatban. Az alábbiakra vonatkozóan a vevőszolgálat nem tud érdemi segítséget vagy felvilágosítást adni:
 - komplett IKEA konyhák beszerelése;
 - elektromos csatlakoztatások (ha a készülék szállítása hálózati zsinór és csatlakozó nélkül történik), víz- és gázbekötések, amelyeket csak az erre feljogosított szerviz munkatárs végezhet.
3. felvilágosítás kérése az IKEA készülék használati útmutatójában foglaltakkal és műszaki adataival kapcsolatban.

A segítség nagyobb hatékonysága érdekében a vevőszolgálathoz fordulás előtt a vevőnek ajánlott figyelmesen elolvasnia a szerelési utasításokat és/vagy a használati útmutatót.

Elérhetőségünk segítség kérése esetén



A jelen útmutató utolsó oldalán található az IKEA szolgáltatók teljes listája az adott országra vonatkozó telefonszámokkal együtt.

Fontos! A gyorsabb szolgáltatás érdekében ajánlott a jelen útmutató végén található telefonszámokat használni. Segítség kérése esetén mindig a jelen útmutatóban található készülékkódokra kell hivatkozni. Mielőtt hozzánk fordulna, gondoskodjon arról, hogy kéznél legyen a segítségkérés tárgyát képező készülék IKEA termékkódja (8 jegyű szám).

Fontos! ŐRIZZE MEG A BLOKKOT! Ez bizonyítja a vásárlást, és ezt kell bemutatni a garancia igénybeviteléhez. A blokkon is megtalálható a vásárolt IKEA készülék megnevezése és kódja (8 jegyű szám).

Egyéb segítségre van szüksége?

A készülékekre vonatkozó további, nem vevőszolgálati jellegű kérdéseivel forduljon a legközelebbi IKEA árusítóhelyhez. Kérjük, hogy figyelmesen olvassa el a készülék dokumentációját mielőtt hozzánk fordulna.

Съдържание

Информация за безопасност	50	Управление на мощността	63
Монтаж	55	Информация за съдовете за готвене	64
Електрическо свързване	56	Поддръжка и почистване	65
Описание на продукта	57	Отстраняване на неизправности	66
Индикатори	57	Технически данни	68
Панел за управление	58	Енергийна ефективност на плота	68
Ограничаване на мощността	59	Табелка с данни	69
Функции	60	Екологични аспекти	70
Таблица с настройки за готвене	62	ГАРАНЦИЯ ОТ IKEA	70

Информация за безопасност

 За собствената ви безопасност и за да се гарантира правилна работа на уреда, прочетете внимателно това ръководство, преди да монтирате и използвате продукта. Пазете тези инструкции при уреда, дори и ако е продаден или предаден на други лица. Важно е потребителите да познават всички характеристики за работа и безопасност на уреда.

Тези плотове имат индукционни системи, които отговарят на изискванията на стандартите за електромагнитна съвместимост (EMC) и на директивата относно електромагнитните полета (EMF) и не би трябвало да смущават работата на други електронни устройства. Хората с пейсмейкър или други електронни импланти трябва да се консултират с лекар или с производителя на имплантираното устройство, за да се прецени дали устройството е достатъчно устойчиво на смущения.



Електрическото свързване трябва да се извърши от квалифициран електротехник. Преди да направите електрическите връзки, прочетете раздела за ЕЛЕКТРИЧЕСКО СВЪРЗВАНЕ.

За уреди със захранващ кабел, щифтовете на щепсела или частта от проводника между точката на закрепване на кабела и щифтовете трябва да са подредени така, че да позволят проводниците под напрежение да се измъкнат преди заземяващия проводник, ако кабелът се измъкне от щепсела.

- Производителят не носи отговорност за повреди, предизвикани от неправилен или неподходящ монтаж.
- Проверете дали напрежението на захранващата мрежа съответства на посоченото на табелката с данни, която е поставена от вътрешната страна на продукта.
- Вградените устройства трябва да се монтират в системата в съответствие с нормативната уредба за прокарване на кабели.
- За уредите от клас I проверете дали електрозахранването в дома има подходяща заземителна система.
- Свържете уреда към електрическата мрежа чрез многополюсен превключвател.
- Ако захранващият кабел е повреден, трябва да бъде сменен от производителя, от оторизиран сервизен център или от квалифициран техник, за да се избегнат всякакви рискове.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Махнете защитните фолиа, преди да монтирате уреда.

- Използвайте само предоставените с уреда винтове и компоненти за монтаж.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Неспазването на тези инструкции за монтаж с посочените винтове и закрепващи

елементи може да създаде опасност от електрически удар.

- Дейностите по почистване и обслужване не трябва да се извършват от деца, освен когато са под наблюдението на възрастен.
- Наблюдавайте децата и не позволявайте да си играят с уреда.
- Този уред не бива да се използва от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности или без опит и познания, освен ако не са внимателно наблюдавани и инструктирани от лице, отговарящо за тяхната безопасност, относно безопасното използване на уреда.
- Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или без достатъчен опит и познания, при условие че са внимателно наблюдавани и инструктирани относно безопасното използване на уреда и възможните опасности. Не позволявайте на деца да си играят с уреда.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и достъпните му части се нагорещават изключително много по време на използване.

Много внимавайте да не докосвате нагревателните елементи.

Не разрешавайте на деца на възраст под 8 години да се доближават до уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако по повърхността се появят пукнатини, изключете уреда, за да избегнете опасност от електрически удар.

- Не включвайте уреда, ако повърхността е напукана или материалът е видимо изтънял.
- Не докосвайте уреда, ако ръцете или тялото ви са влажни.
- Не почиствайте продукта с уреди за почистване с пара.
- Не оставяйте върху плота метални предмети, като ножове, вилици, лъжици и капаци на тенджери, тъй като може силно да се нагорещат.
- След употреба изключвайте плота със съответния ключ, не разчитайте на сензорите за съдове върху плота.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Когато готвите с олио или мазнина, не оставяйте съда без надзор върху плота, тъй като има опасност от пожар. НИКОГА не опитвайте да угасите пламъка с вода; вместо това изключете уреда и потушете пламъка например с капак на тенджерата или с противопожарно одеяло.

ВНИМАНИЕ: Не оставяйте уреда без надзор по време на готвене. Не оставяйте уреда без надзор, дори по време на кратко готвене.

- Уредът не е проектиран за включване с външен таймер или с отделна система с дистанционно управление.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасност от пожар: не оставяйте нищо върху повърхността за готвене.

- Уредът трябва да се монтира така, че да може да се изключва от електрическата мрежа чрез прекъсвач с междина между контактите (3 мм), който осигурява пълно изключване при претоварване от категория III.
- Никога не излагайте уреда на влияния от околната среда (дъжд, слънце).
- Дръжте опаковъчните материали далеч от достъпа на деца и животни.
- Включвайте уреда директно към захранващата мрежа.
- Не включвайте уреда в адаптери, разклонители с множество гнезда или удължители.
- Никога не го използвайте за цели, различни от предназначението.
- Наблюдавайте постоянно фритюрниците по време на употреба: при силно нагорещяване мазнината може да се запали.
- Не използвайте уреда с външен таймер или с отделна система с дистанционно управление.
- Никога не монтирайте уреда зад декоративна вратичка, за да избегнете прегряване.
- Никога не стъпвайте върху уреда, за да не го повредите.
- Не оставяйте горещи съдове върху ръба, за да не повредите силиконовите уплътнения.

Монтаж

По време на монтажа трябва да се спазват действащите закони, наредби, директиви и стандарти (правилата и разпоредбите за електрическа безопасност, правилно рециклиране в съответствие с разпоредбите и т.н.) в страната на употреба.

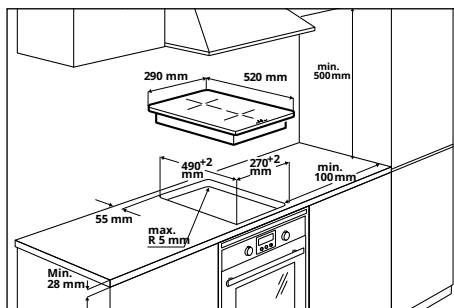
- За повече информация относно монтажа вижте инструкциите за монтаж.
- Не поставяйте силиконов уплътнителен материал между уреда и работния плот.
- Уверете се, че под плота има достатъчно пространство за циркулация на въздух. Вижте инструкциите за монтаж.
- Долната повърхност на уреда се нагорещява. Ако го монтирате над чекмеджета, непременно монтирайте под уреда разделителен панел от незапалим материал, за да няма достъп до долната му повърхност. Вижте инструкциите за монтаж.
- Вентилацията на уреда трябва да отговаря на инструкциите на производителя.
- За да осигурите вентилация, оставете отвор поне 28 см² отпред на шкафа, в който монтирате плочата.

Изисквания относно кухненските шкафове

- Ако монтирате уреда върху запалими материали, стриктно спазвайте нормативната уредба за нисковолтови инсталации и

пожаробезопасност.

- Компонентите на шкафове за враждане (пластмасови материали и фурнировано дърво) трябва да са сглобени с термоустойчиви лепила (мин. 85°C); използването на неподходящи материали и лепила може да доведе до изкривяване и отлепване.
- Използването на декоративни дървени рамки около плота зад уреда е разрешено, при условие че минималното разстояние съответства на посоченото на монтажните чертежи.



- За повече информация относно монтажа вижте инструкциите за монтаж.
- Ако под плота няма фурна, монтирайте под плота разделителен панел, като спазвате инструкциите за монтаж.

Електрическо свързване

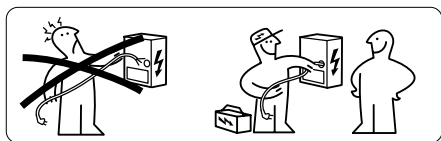


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Електрическото свързване трябва да се извърши от квалифициран електротехник.

- Преди да извършите електрическото свързване, проверете дали номиналното напрежение на уреда, посочено на табелката с данни, отговаря на захранващото напрежение. Табелката с данни е поставена отдолу на плота.
- Спазвайте схемата на свързване (отдолу на плота).
- Използвайте само оригинални компоненти, доставени от сервиза за резервни части.
- Уредът се доставя с кабел за свързване.
- Ако захранващите кабели са повредени, сменете ги със съответните оригинални. Свържете се с центъра за обаждания на местния магазин на IKEA.



Внимание! Не запоявайте никой от кабелите!

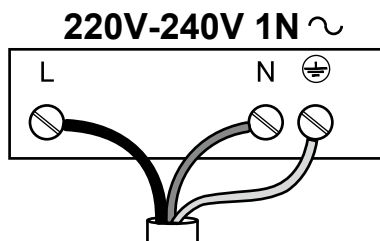


Електрическо свързване

- Кабелното свързване трябва да бъде извършено от компетентен техник.
- Този уред е със свързване от тип "звезда", с кабел от тип H05V2V2-F. ЕДНОФАЗНА ВРЪЗКА: мин. сечение на проводниците: 3 x 1,5 мм².
- За достъп до свързващите клеми, свалете капака на клемната кутия.
- Уверете се, че характеристиките на електрозахранването в дома (напрежение, максимална мощност и максимален ток) са съвместими с тези на уреда.

- Свържете уреда както е показано на схемата (в съответствие с мрежовото напрежение и действащия в страната стандарт).

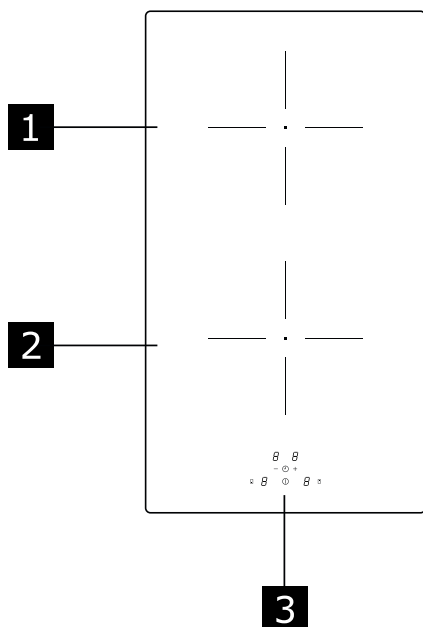
Схема на свързване



L	кафяв
N	син
	жълт/зелен

Описание на продукта

Зони за готвене на плота



- 1** Единична зона за готвене (160 мм)
1400 W, с функция за усилване на
мощността 2100 W.
- 2** Единична зона за готвене (160 мм)
1400 W, с функция за усилване на
мощността 2100 W.
- 3** Панел за управление

Индикатори

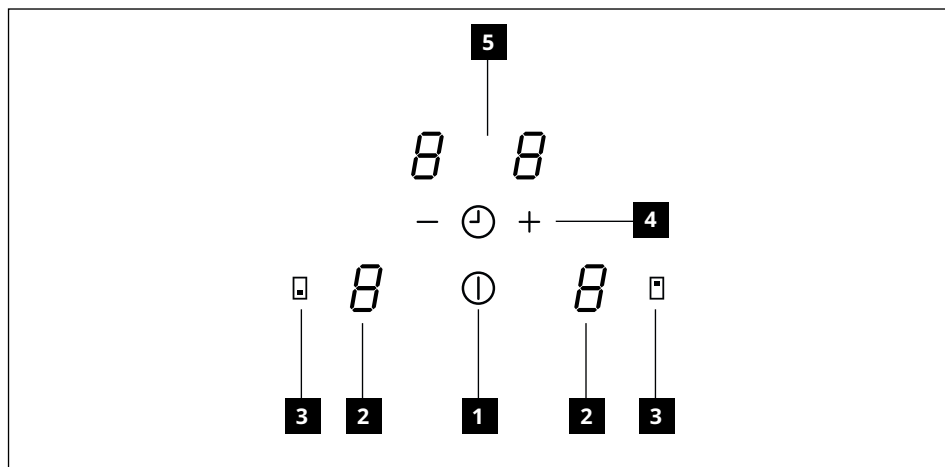
Откриване на съд

Всяка от зоните за готвене е снабдена със система за откриване на поставен съд. Системата за откриване на съд разпознава съдове с основа от магнитен метал, подходящи за използване с индукционни плотове.

Ако махнете съда по време на готвене или използвате неподходящ съд, на дисплея се показва символът **U**.

Индикатор за остатъчна топлина

Индикаторът за остатъчна топлина е характеристика за безопасност; той показва, че повърхността на зоната за готвене все още е с температура над 50°C и има опасност от изгаряне при докосване с ръка. Цифровият разред за съответната зона за готвене показва **H**.

Панел за управление**1**

Вкл./Изкл.

2

Индикатор за нивото на мощност

3

Бутон за избор на зона за готвене

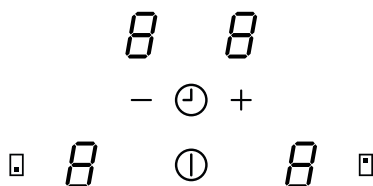
4

Управление на мощността/времето

5

Индикатор за време за готвене

Ограничаване на мощността



При първото свързване към битово електрозахранване техникът трябва да зададе мощността на зоните за готвене на плота съобразно действителните възможности и капацитет на електрозахранването.

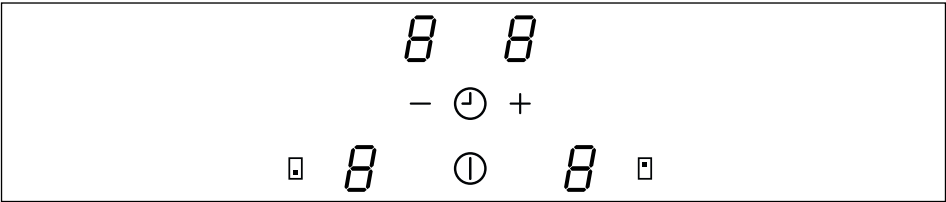
Ако това не е необходимо, можете директно да включите плота с бутона ; в противен случай изпълнете операциите по-долу, за да отворите менюто.

- Включете плота в електрическата мрежа.
- Всички цифрови разреди светват за няколко секунди.
- Веднага щом цифровите разреди угаснат, натиснете бутоните за избор на зона за готвене   и задръжте за 5 секунди, докато цифровите разреди на таймера покажат текущата настройка.
- Използвайте " + " и " - ", за да изберете подходящата настройка за ограничението на мощността; стойностите са посочени в таблицата по-долу.
- Натиснете отново бутоните за избор на зона за готвене и задръжте за 5 секунди, за да потвърдите избраната настройка.

Таблица със стойности:

Настройка	kW	Забележки
0	3,7 kW	Стандартна първоначална настройка
1	3,5 kW	
2	3 kW	
3	2,5 kW	
4	2 kW	
5	1,5 kW	

Функции



Ограничаване на времето/мощността	Тази функция за безопасност изключва зоната за готвене, ако не бъде сменена след определен период от време.	
	Таблица с времената за изключване:	
	Ниво на мощност	Време за изключване (минути)
	1	516
	2	402
	3	318
	4	258
	5	210
	6	138
	7	138
	8	108
	9	90
	P	5

Усилване на мощността	Функцията за усилване на мощността се използва за подаване на допълнителна мощност към дадена зона за готвене в продължение на 5 минути. Полезна е за кипване на големи количества вода.	
	Активиране: - Изберете една от зоните за готвене. - Натискайте "+", докато достигнете ниво "9". - Натиснете отново, за да изберете функцията за усилване на мощността. - Съответният цифров разред ще покаже P. Функцията за усилване на мощността е програмирана да работи в продължение на 5 минути.	
	Деактивиране: - Изберете зоната за готвене, за която е активна функцията за усилване на мощността. - Натиснете " - ". Също така, функцията се деактивира автоматично след 5 минути.	

Заклучване за деца	Тази функция предотвратява неволно включване на уреда. Потвърждението е дадено, когато цифровите разреди показват L . Ако някоя от зоните все още е гореща, ще се показват последователно H и L .
	Активиране: Включете плота и се уверете, че никоя от зоните за готвене не е активна. – Натиснете едновременно □ и " - " и отпуснете. – Натиснете отново "□". – Цифровите разреди за зоната за готвене показват L .
	Временно деактивиране: Натиснете едновременно бутона □ и бутона " - " и отпуснете. Функцията е деактивирана, докато плотът е включен. Ако изключите и включите отново плота, функцията остава активна.
	Постоянно деактивиране: Включете плота и се уверете, че никоя от зоните за готвене не е активна. – Натиснете едновременно □ и " - " и отпуснете. – Натиснете отново " - ". Функцията се деактивира. Ако изключите и включите отново плота, повече няма да се показва L .
Таймер (общо предназначение)	Таймерът служи за обратно отброяване на време от 1 до 99 минути. В края на зададеното време прозвучава звуков сигнал, който може да бъде изключен с натискане на произволен бутон. Зоните за готвене работят независимо една от друга, докато работи таймер.
	Активиране: Включете плота и се уверете, че никоя от зоните за готвене не е активна. – Натиснете едновременно бутона " + " и бутона " - ". Цифровите разреди на таймера показват "0 0". – Задайте времето с помощта на " + " и " - ". – Не докосвайте нищо за 10 секунди, и таймерът ще започне обратното броене. Когато стойността е " 0 0 ", натискането на " - " я задава на 30 минути. Повторете тези операции, за да промените по-рано зададената стойност за таймера.
	Деактивиране: Включете плота и се уверете, че никоя от зоните за готвене не е активна. – Натиснете едновременно " + " и " - ". – Задайте " 0 0 " с помощта на " + " и " - ". – Не докосвайте нищо за 10 секунди.

Таймер за зоните за готвене	Таймерът служи за обратно отброяване на време от 1 до 99 минути за изключване на дадена зона за готвене. До изтичане на времето зоната за готвене работи нормално. Зоните за готвене са независими и таймерите им се настройват поотделно. В края на зададеното време прозвучава звуков сигнал, който може да бъде изключен с натискане на произволен бутон.
	Активиране: При включен плот, поставен съд и работеща зона за готвене: – Изберете необходимата зона за готвене и задайте желаната мощност. – Натиснете едновременно “+” и “-”. – Цифровите разреди на таймера показват “0 0” и индикаторът точка до съответната зона за готвене започва да мига. – Задайте времето с помощта на “+” и “-”. – Не докосвайте нищо за 10 секунди, и таймерът ще започне обратното броене. Когато стойността е “0 0”, натискането на “-” я задава на 30 минути. Повторете тези операции, за да промените по-рано зададената стойност за таймера. Можете да настроите таймерите и на двете зони за готвене. Цифровите разреди на таймера ще показват този от двата таймера, на който остава по-малко време.
	Деактивиране: При включен плот, поставен съд и работеща зона за готвене: – Изберете необходимата зона за готвене. – Натиснете едновременно “+” и “-”. – Задайте “0 0” с помощта на “+” и “-”. – Не докосвайте нищо за 10 секунди.

Таблица с настройки за готвене

Ниво на мощност	Метод на готвене	Използва се за
1	Разтопяване, леко затопляне	Масло, шоколад, желатин, сосове
2	Разтопяване, леко затопляне	Масло, шоколад, желатин, сосове
3	Затопляне	Ориз
4	Продължително готвене, сгъстяване, задушаване	Зеленчуци, картофи, сосове, плодове, риба
5	Продължително готвене, сгъстяване, задушаване	Зеленчуци, картофи, сосове, плодове, риба
6	Продължително готвене, варене	Паста, супи, варено месо
7	Леко пържене	Ръоци (картофени пръжки), омлети, панирани и пържени храни, колбаси
8	Пържене, пържене във фритюрник с мазнина	Месо, картофен чипс
9	Бързо пържене при висока температура	Стек
P	Бързо загряване	Кипване на вода

Управление на мощността

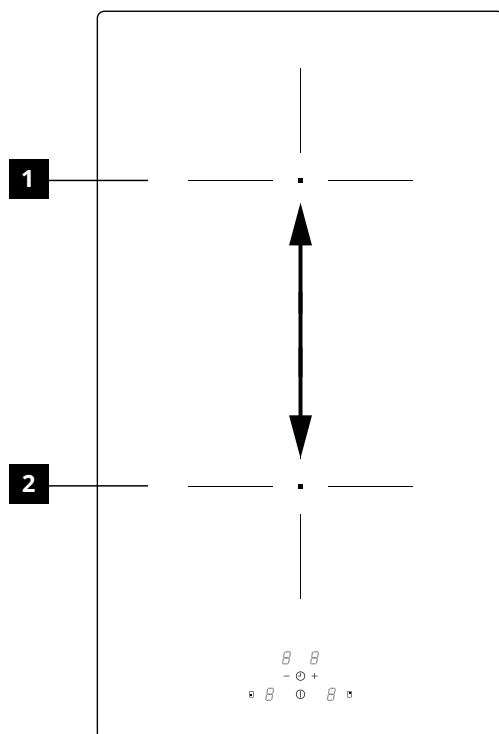
Уредът е оборудван с електронно управление на мощността. Вж. илюстрацията. Тази функция следи натоварването на уреда и ограничава максималната мощност до 3700 W за зоните за готвене 1 и 2, като оптимизира разпределението на мощността и предотвратява претоварване на системата.

Плотът е със зададена настройка за пълна мощност – функцията разделя мощността между зоните за готвене и автоматично намалява мощността на другата зона за готвене, ако е необходимо (последната команда има най-висок приоритет).

Плотът е със зададена настройка за ограничаване на мощността – функцията разделя мощността между зоните за готвене и не позволява да задавате мощност за другата зона за готвене, надвишаваща ограничението (за да увеличите мощността на определена зона за готвене, трябва да намалите ръчно настройката за мощност на другата зона).

Пример:

Ако за зона 1 сте избрали усилване на мощността (P), мощността за зона 2 не може да превишава ниво "9" и автоматично се ограничава.



Информация за съдовете за готвене

Какви съдове да използвате

Използвайте само тенджери и тигани с дъно от феромагнитен материал, подходящ за индукционни плотове:

- чугун
- емайлирана стомана
- въглеродна стомана
- неръждаема стомана (но не всяка)
- алуминий с феромагнитно покритие или феромагнитен слой

За да разберете дали съдът е подходящ, огледайте го за символа  (обикновено е отпечатан на дъното). Можете също да доближите магнит до дъното. Ако магнитът залепне за дъното, съдът е подходящ за индукционни плотове. За оптимална ефективност, винаги използвайте съдове с плоско дъно, което разпределя топлината равномерно. Ако дъното не е плоско, това ще се отрази на мощността и топлопроводимостта.

Как да използвате съдовете

Минимален диаметър на основата на съда за различните зони за готвене. За правилна работа на плота, съдът трябва да е с подходящ минимален диаметър и да покрива една или повече от точките за ориентир, които са отбелязани върху плота. Винаги използвайте зоната за готвене, която е най-подходяща за диаметъра на дъното на съда.

Зона за готвене	Диаметър на съда за готвене (мм)	
	Ø мин. (препоръчителен)	Ø макс. (препоръчителен)
Всички	110 мм	160 мм

Празни съдове и съдове с тънко дъно

Не нагрявайте празни съдове или съдове с тънко дъно, тъй като плотът няма да може да следи температурата и да се изключи автоматично, ако стане твърде висока, а

това може да доведе до повреда на съда или на повърхността на плота. Ако това се случи, не пипайте нищо и изчакайте всичко да се охлади.

Ако се появи съобщение за грешка, вижте „Отстраняване на неизправности“.

Свети

Шумове по време на готвене

Когато зоната за готвене е активна, е възможно да издава кратки шумове. Това е характерно за всички зони за готвене от керамично стъкло и не оказва влияние върху работата и експлоатационния срок на уреда. Шумът зависи от използваните съдове за готвене. Ако е силен и дразнещ, сменете съда.

Нормални работни звуци на готварския плот

Индукционната технология се основава на създаването на електромагнитни полета, които генерират топлина директно върху дъното на готварските съдове. Съдовете могат да предизвикат различни звуци или вибрации, в зависимост от начина им на производство. Тези звуци могат да бъдат:

Слаб шум (като от трансформатор)

Този звук се появява, когато готвите на висока температура. Основава се на количеството енергия, предадено от готварския плот на готварските съдове. Звукът изчезва или намалява, когато нивото на топлина е намалено.

Тихо свирене

Звукът се появява, когато готварският съд е празен. Спира, когато поставите течност или храна в съда.

Пращане

Този шум се появява при готварски съдове, изработени от различни материали, наслоени един върху друг. Причинен е от вибрациите на повърхностите, при съприкосновението на различните

материали. Шумът се появява от готварските съдове и зависи от количеството храна или течности в тях, както и от метода на готвене (напр. варене, къкрене, пържене).

Силно свирене

Звукът се появява, когато готварските съдове са изработени от различни материали, наслоени един върху друг, както и когато се използват допълнително при максимална мощност, а също и на две зони за готвене. Звукът изчезва или намалява, когато нивото на топлина е намалено. Тези звуци са нормални. Звук на вентилатора. За правилното функциониране на електронната система, е необходимо да регулирате температурата на готварския плот. За тази цел готварският плот е оборудван с охлаждащ вентилатор, който се активира, за да намали и регулира температурата на електронната система. Вентилаторът може да продължи да

работи и след като уредът е изключен, ако отчетената температура на готварския плот е все още твърде висока.

Ритмични звуци, подобни на тиктакането на часовник.

Звукът се появява, само когато поне 3 зони за готвене работят и изчезва или отслабва, когато някои от тях се изключат. Описаните звуци са нормален елемент от индукционната технология и не бива да се разглеждат като дефекти.

Поддръжка и почистване

- Никога не използвайте абразивни гъби, домакинска тел, солна киселина или други продукти, които могат да надраскат или да оставят петна по повърхността.
- Храна, паднала или залепнала на повърхността или по функционалните или декоративни елементи на плота, не бива да се консумира.
- Изключвайте уреда или изваждайте щепсела от контакта, преди да извършвате дейности по поддръжката.
- Почиствайте уреда след всяка употреба, за да избегнете загаряне на падналата на повърхността му храна. Загорелите остатъци се почистват много по-трудно.
- За всекидневни замърсявания използвайте мека кърпа или гъба с подходящ препарат. За използваните препарати за почистване спазвайте препоръките на производителя. Препоръчително е да се използват щадящи препарати.
- Отстранявайте загорелите остатъци, например прекипяло мляко, със стъргалка за стъклокерамика, докато плотът е още горещ. За използваните стъргалки спазвайте препоръките на производителя.
- Отстранявайте храни, съдържащи захар, например мармалад, който се е разлял при печене, със стъргалка за стъклокерамика, докато плотът е още горещ. В противен случай останалото замърсяване може да повреди стъклокерамичната повърхност.
- Отстранявайте разтопената пластмаса със стъргалка за стъклокерамика, докато плотът е още горещ. В противен случай останалото замърсяване може да повреди стъклокерамичната повърхност.
- Отстранявайте варовиковите накипи с малко количество разтвор за премахване на накип, например оцет или лимонов сок, след като плотът се охлади. След това почистете отново с влажна кърпа.
- Не режете и не пригответе храна върху повърхността и не изпускайте върху нея твърди предмети. Не влачете тигани или чинии по повърхността.
- Не почиствайте с уреди за почистване с пара.

Отстраняване на неизправности

Код на грешка	Описание	Възможни причини за грешката	Решение
ER03	Плотът се изключва след 10 секунди.	Засечено е продължително натискане на бутона. Вода или съд за готвене върху панела за управление.	Съберете водата/махнете съда от стъклото/панела за управление.
ER21	Плотът се изключва.	Вътрешната температура на електронните части е твърде висока.	Изчакайте плотът да се охлади. Проверете дали вентилацията на плота е достатъчна. Ако грешката продължава, се свържете с центъра за следпродажбен сервиз.
E2	Съответната зона за готвене е изключена.	Празен или неподходящ съд за готвене. Температурата на съда или на стъклото е твърде висока. Температурата на електронните компоненти е твърде висока.	Изчакайте плотът да се охлади. Използвайте подходящи съдове за готвене. Не нагрявайте празни съдове.
E3	Съответната зона за готвене е изключена.	Неподходящ съд за готвене. Съдовете за готвене губят своите магнитни характеристики, което може да доведе до повреда на индукционния плот.	Използвайте подходящи съдове за готвене. Грешката се изчиства автоматично след 8 секунди и зоната за готвене може да се използва отново. Ако отново се появят грешки, сменете съда за готвене. Ако грешката продължава, се свържете с центъра за следпродажбен сервиз.
E6	Зоната за готвене не се включва.	Напрежението и/или честотата на захранването са извън обхвата.	Проверете напрежението и/или честотата на мрежовото захранване. Ако е необходимо, се свържете с центъра за следпродажбен сервиз.
E8	Зоните за готвене са изключени.	Вентилаторът не работи. Вентилаторът е блокиран от прах или тъкани.	Почистете и отстранете чуждите тела от вентилатора. Ако грешката продължава, се свържете с центъра за следпродажбен сервиз.
EH	Съответната зона за готвене е изключена.	Сензорът за температура на зоната за готвене е блокирал. След включването на плота не се забелязва достатъчна промяна на температурата.	Изключете плота, изчакайте да се охлади и го включете отново. Ако грешката продължава, се свържете с центъра за следпродажбен сервиз.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER47 EA	Изключете плота от захранването. Изчакайте няколко секунди и свържете плота към захранването. Ако проблемът продължава, се обадете на сервизния център и посочете кода на грешка, който е показан на дисплея.		

Техническо обслужване и ремонти

- Техническото обслужване на електрическите компоненти трябва да се извършва само от производителя или от сервизни техници.
- Повредените кабели трябва да се сменят само от производителя или от сервизни техници.

Ако възникне неизправност, опитайте да я отстраните, следвайки насоките за отстраняване на неизправности. Ако проблемът не бъде отстранен, се свържете с магазина на IKEA или с центъра за следпродажбен сервиз.

Пълен списък с определените от IKEA лица за контакт ще намерите в края на това ръководство за потребителя.

Когато се свързвате с центъра за следпродажбен сервиз, посочвайте следната информация:

- вид неизправност
- модел на уреда (Art./Cod.)
- сериен номер (S.N.)

Тази информация е посочена на табелката с данни. Табелката с данни е поставена отдолу на уреда.

Ако сте използвали уреда неправилно или монтажът не е извършен от квалифициран електротехник, посещението на техник от центъра за следпродажбен сервиз или от сервиза на търговеца няма да е безплатно дори по време на гаранционния срок.

Технически данни

		Единица	Стойност
Вид уред			Вграден плот
Размери	Ширина	мм	290
	Дълбочина	мм	520
	Мин./макс. височина	мм	54
Обща мощност		W	3700

Параметър	Стойност
Напрежение/честота на електрозахранването	220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz;
Тегло на уреда	4,5 кг

Енергийна ефективност на плота

ИД на модела	VÅLBILDAD 204.675.92
Брой на зоните за готвене	2
Технология за готвене	Индукционен нагревател
Диаметър на зоните за готвене	Ø 160 мм
Потребление на енергия на отделните зони за готвене (готвене на ток)	187 Wh/kg
Потребление на енергия на плота (готвене на ток)	187 Wh/kg
Потребление на енергия в изключен режим	0,5 W
Време, след което уредът автоматично преминава в изключен режим	20 минути

Информация за продукта съгласно наредба на ЕС № 66/2014**Референтни стандарти:**

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564

Уредът е проектиран, произведен и предлаган на пазара в съответствие с изискванията на директивите на ЕЕС.

"Техническите данни са посочени върху табелката с данни, която е поставена отдолу на уреда."

Табелка с данни

Made in Italy © Inter IKEA Systems B.V.1999 204.675.92 23199 IKEA of Sweden AB SE-343 81 Älmhult  Design and Quality IKEA of Sweden 		
Model: VÄLBILDAD 204.675.92 Serial No: Z1161356 220-240V; 50Hz; or 220V; 60Hz; TOT. 3700 W		
 Type: 7000  Ref.108001 29 2B R1 1G1 UI -  9000044074 009000044074Z1161356	CLASS I  Made in Italy 108.0594.938	
 108.0594.938Z1161356		

На фигурата по-горе е показана табелката с данни на уреда.
 Серийният номер е уникален за всеки продукт.

Уважаеми клиенти, запазете допълнителната табелка с данни, поставена върху корицата на брошурата за безопасност на вашия продукт.
 Тя ще ни позволи да определим точно модела на вашия плот, за да ви окажем по-добро съдействие в случай на нужда в бъдеще.
 Благодарим!

Екологични аспекти

Изхвърляне на домакинските уреди

- Символът  върху продукта или неговата опаковка показва, че този продукт не трябва да се изхвърля заедно с битовите отпадъци. Продуктът трябва да се предаде в специализиран център за рециклиране на електрическа и електронна апаратура. Като се погрижите за правилното изхвърляне на този продукт, вие ще помогнете за предотвратяването на възможни негативни последици за околната среда и за здравето, които могат да настъпят след неправилно изхвърляне. За по-дetailed информация относно рециклирането на този продукт се обърнете към местната градска управа, фирмата за събиране на домакински отпадъци или магазина, от който сте закупили уреда.

Изхвърляне на опаковъчните материали

Материалите със символа  могат да се рециклират. Изхвърлете опаковъчните материали в контейнерите за разделно събиране на отпадъци.

Пестене на енергия

Спазвайте съветите по-долу, за да пестите енергия при ежедневното готвене.

- Когато загревате вода, сипвайте само толкова, колкото ще ви е необходима.
- Ако е възможно, винаги слагайте капаци на съдовете.
- Преди да включите зона за готвене, поставете съд.
- Слагайте по-малките съдове върху по-малките зони за готвене.
- Слагайте съда точно по средата на зоната за готвене.
- Използвайте остатъчната топлина, за да запазите храната топла или да разтопите продукти.

ГАРАНЦИЯ ОТ IKEA

За какъв срок е валидна гаранцията от IKEA?

Тази гаранция е валидна за срок от пет (5) години от датата на първоначалната покупка на уреда от IKEA. Оригиналната касова бележка се изисква като доказателство за покупката. Ако в рамките на гаранционния срок е извършено сервизно обслужване, това не удължава гаранционния срок на уреда.

Кой извършва сервизното обслужване?

Доставчикът на сервизно обслужване на IKEA извършва обслужване посредством свои собствени сервизи или мрежа от

упълномощени сервизни партньори.

Какво покрива тази гаранция?

Гаранцията покрива дефекти на уреда, които са предизвикани от дефектна конструкция или дефекти в материалите, настъпили след датата на покупка от IKEA. Тази гаранция важи само при употреба в домашна среда. Изключенията са посочени под заглавие "Какво не се покрива от тази гаранция?". В рамките на гаранционния срок се покриват разходите за отстраняване на дефекта, например ремонти, части, труд и пътуване, при условие че уредът е достъпен за ремонт без специални разноски. При тези условия

се прилагат Директивите на ЕС (№ 99/44/ЕО) и съответната местна нормативна уредба. Сменените части стават собственост на IKEA.

Какво ще направи IKEA, за да отстрани проблема?

Определеният от IKEA доставчик на сервизно обслужване ще огледа продукта и ще прецени, по собствено усмотрение, дали за продукта важи тази гаранция. Ако гаранцията важи за продукта, доставчикът на сервизно обслужване на IKEA или негов упълномощен сервизен партньор чрез своя собствен сервиз, по собствено усмотрение, ще ремонтира дефектния продукт или ще го смени със същия или подобен продукт.

Какво не се покрива от тази гаранция?

- Нормално износване и изхабяване.
- Умишлена повреда или повреда, която е предизвикана от небрежност, неспазване на инструкциите за работа, неправилен монтаж или свързване към неподходящо напрежение, химична или електрохимична реакция, ръжда, корозия или вода, включително, но не само повреда, предизвикана от прекомерно количество варовик в подаваната вода, или повреда, предизвикана от необичайни условия на околната среда.
- Консумативи, включително батерии и крушки.
- Нефункционални и декоративни части, от които не зависи нормалното използване на уреда, включително драскотини и възможни разлики в цветовете.
- Случайна повреда, предизвикана от чужди тела или материи, както и почистване и отпушване на филтри, системи за оттичане или чекмеджета за сапун.
- Повреда на следните части: стъклокерамика, аксесоари, кошници за съдове и прибори, тръби за подаване и оттичане, уплътнения, крушки и капацити на крушките, ключове, корпуси и части на корпуси. С изключение на случаите, в които може да се докаже, че тези

повреди са предизвикани от дефекти в производството.

- Случаи, в които не е установен дефект при посещението на техник.
- Ремонти, които не са извършени от посочените от нас доставчици на сервизно обслужване и/или упълномощени сервизни партньори, или при които са използвани неоригинални части.
- Ремонти, наложени от монтаж, който е извършен неправилно или без да е спазена спецификацията.
- Употреба на уреда в различна от домашна среда, т.е. професионална употреба.
- Повреди при транспортирането. Ако клиентът сам транспортира продукта до дома си или до друг адрес, IKEA не носи отговорност за повреди, които може да възникнат при транспортирането. Ако обаче IKEA доставя продукта до адреса на клиента, тази гаранция покрива повредите, възникнали по време на доставката.
- Цената на първоначалния монтаж на уреда на IKEA. Ако обаче доставчик на сервизно обслужване на IKEA или негов оторизиран сервизен партньор ремонтира или замени уреда при условията на тази гаранция, той ще монтира ремонтирания или новия уред, ако е необходимо.

Това ограничение не важи за работата без дефекти, извършена от квалифициран специалист с използване на наши оригинални части с цел уредът да се пригоди към спецификациите за техническа безопасност на друга страна от ЕС.

Как се прилага националното законодателство

Гаранцията от IKEA ви дава определени законови права, които съответстват на местните изисквания или ги превишават. Тези условия обаче по никакъв начин

не ограничават правата на потребителя, заложили в местното законодателство.

Област на валидност

За уреди, закупени в една страна от ЕС и пренесени в друга страна от ЕС, сервизното обслужване се осигурява съобразно нормалните гаранционни условия в новата страна. Задължение за извършване на сервизно обслужване в рамките на гаранцията съществува само ако уредът отговаря на и е монтиран в съответствие с:

- техническите спецификации на страната, в която е предявен гаранционният иск;
- инструкции за монтаж и информацията за безопасност в ръководството за потребителя.

Специализиран сервиз за поддръжка на закупените уреди на IKEA:

Не се колебайте да се обърнете към сервиза за поддръжка на IKEA, за да:

1. направите заявка за сервизно обслужване при условията на тази гаранция;
2. поискате разяснения относно монтажа на уреда на IKEA в специализираните кухненски мебели на IKEA. Сервизът не може да даде разяснения относно:
 - цялостния монтаж на кухните на IKEA;
 - свързването към електрическата мрежа (ако уредът е доставен без щепсел и кабел), към водопровод и газова инсталация, тъй като то трябва да се извърши от упълномощен сервизен техник.
3. поискате разяснения във връзка със съдържанието на ръководството за потребителя и спецификациите на уреда на IKEA.

За да можем да ви предоставим най-добрата поддръжка, прочетете внимателно инструкциите за монтаж и/или раздела "Ръководство за потребителя" в тази книжка, преди да се обърнете към нас.

Как да ни намерите, ако се нуждаете от сервизно обслужване



Вижте последната страница на това ръководство за пълния списък на определените от IKEA лица за контакт и телефонните номера в съответната страна.

Важно! За да ви предоставим по-бързо обслужване, препоръчваме да използвате телефонните номера от списъка в края на това ръководство. Винаги използвайте телефонните номера, посочени за уреда, за който търсите помощ. Преди да ни се обадите, се погрижете да имате под ръка артикулния номер на IKEA (8-цифрен код) за уреда, за който искате помощ.

Важно! ЗАПАЗЕТЕ КАСОВАТА БЕЛЕЖКА!

Тя е вашето доказателство за покупка и е необходима, за да бъде в сила гаранцията. Обърнете внимание, че на касовата бележка са посочени името на продукта и артикулния номер на IKEA (8-цифрен код) – за всеки закупен уред.

Нуждаете се от още помощ?

За всички допълнителни въпроси, които не са свързани със сервизното обслужване на нашите уреди, се обръщайте към центъра за обаждания на най-близкия магазин на IKEA. Препоръчваме внимателно да прочетете документацията на уреда, преди да се обърнете към нас.

Indice

Informații privind siguranța	73	Funcția de gestionare a puterii	86
Instalare	78	Ghid pentru utilizarea cratițelor	87
Conexiune electrică	79	Curățare și întreținere	88
Descrierea produsului	80	Rezolvarea problemelor	89
Indicatoare	80	Date tehnice	91
Panou de comandă	81	Eficiența energetică a plitei	91
Limitarea puterii	82	Plăcuța cu specificații	92
Funcții	83	Aspecte legate de mediul înconjurător	93
Tabel de gătit	85	GARANȚIA IKEA	93

Informații privind siguranța

 Pentru siguranța proprie și pentru funcționarea corectă a aparatului, citiți cu atenție acest manual înainte de instalare și punerea în funcțiune. Păstrați întotdeauna aceste instrucțiuni împreună cu aparatul, chiar și în cazul cesiunii sau transferului către terți. Este important ca utilizatorii să cunoască toate caracteristicile de funcționare și de siguranță ale aparatului.

Aceste plite prezintă sisteme de inducție conforme cu cerințele directivelor EMC și EMF și nu ar trebui să interfereze cu alte dispozitive electronice. Purtătorii de pacemaker sau alte implanturi electronice trebuie să consulte medicul sau producătorul dispozitivului implantat, pentru a evalua gradul de susceptibilitate la interferențe.

 Conexiunile electrice trebuie să fie efectuate de un tehnician calificat. Înainte de a efectua conexiunea electrică, citiți cu atenție secțiunea CONEXIUNE ELECTRICĂ.

Pentru aparatele cu cablu de alimentare, bornele sau secțiunea cablurilor dintre punctul de ancorare a cablului și borne trebuie să fie dispuse în așa fel încât să permită extragerea

conductorului sub tensiune din amonte de cablul de împământare, în cazul ieșirii din sistemul de ancorare.

- Producătorul nu poate fi tras la răspundere pentru eventualele daune cauzate de instalarea și utilizarea incorectă.
- Asigurați-vă că alimentarea de la rețea corespunde cu cea indicată pe plăcuța cu specificații aplicată pe partea interioară a produsului.
- Dispozitivele de întrerupere trebuie să fie montate în instalația fixă, în conformitate cu normele privind sistemele de cablare.
- Pentru aparatele din Clasa I, controlați ca rețeaua casnică de alimentare să dispună de o împământare adecvată.
- Conectați produsul la rețeaua electrică folosind un întrerupător omnipolar.
- În cazul în care alimentarea este deteriorată, trebuie să fie înlocuită de producător, de un centru de asistență autorizat sau de un tehnician calificat, pentru a evita riscurile sau situațiile de pericol.

 **AVERTISMENT:** Înainte de a instala aparatul, îndepărtați foliile de protecție.

- Utilizați numai șuruburile și celelalte articole de fierărie furnizate împreună cu aparatul.

 **AVERTISMENT:** Lipsa instalării șuruburilor sau a dispozitivelor de fixare în conformitate cu aceste instrucțiuni poate cauza riscuri de șocuri electrice.

- Operațiunile de curățare și întreținere nu trebuie să fie efectuate de copii, dacă aceștia nu sunt supravegheați de un adult.

- Copiii trebuie să fie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Acest aparat nu trebuie să fie utilizat de persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale limitate sau fără experiență și cunoștințe, dacă nu sunt supravegheate atent sau instruite în privința utilizării în siguranță a aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
- Acest aparat poate fi folosit de copii cu vârsta de cel puțin 8 ani și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale și mentale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe, cu condiția să fie supravegheate atent și instruite în privința modului de utilizare în siguranță a aparatului și în privința pericolelor pe care acesta le prezintă. Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.

 **AVERTISMENT:** Aparatul și părțile sale accesibile se încălzesc foarte tare în timpul utilizării.

Fiți foarte atenți să nu atingeți rezistențele.

Țineți copiii cu vârsta mai mică de 8 ani la distanță, dacă nu sunt supravegheați permanent.

AVERTISMENT: Dacă suprafața prezintă crăpături, opriți aparatul pentru a evita riscul de șocuri electrice.

- Nu porniți aparatul dacă suprafața este crăpată sau sunt vizibile daune în grosimea materialului.
- Nu atingeți aparatul cu mâinile sau cu părți ude ale corpului.
- Nu utilizați aparate cu abur pentru a curăța produsul.
- Nu sprijiniți pe suprafața plitei obiecte metalice, cum

ar fi cuțite, furculițe, linguri și capace, deoarece se pot supraîncălzi.

- Utilizați comanda corespunzătoare pentru a stinge plita după utilizare; nu vă bazați exclusiv pe senzorii pentru cratițe.

AVERTISMENT: Este periculos să lăsați nesupravegheată plita, atunci când utilizați uleiuri sau grăsimi, deoarece s-ar putea crea o situație de pericol și poate apărea un incendiu. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți eventualele flăcări cu apă, opriți mai degrabă aparatul și înăbușiți flăcările, de exemplu cu un capac sau cu o cârpă rezistentă la foc.

ATENȚIE: Procesul de preparare trebuie să fie supravegheat. O perioadă scurtă de gătit trebuie supravegheată permanent.

- Aparatul nu este proiectat să fie pus în funcțiune cu ajutorul unui temporizator extern sau al unui sistem de comandă la distanță separat.

AVERTISMENT: Pericol de incendiu: nu așezați obiecte pe suprafețele de gătit.

- Aparatul trebuie să fie instalat în așa fel încât să poată fi deconectată alimentarea electrică cu o distanță de deschidere a contactelor (3 mm) care să asigure deconectarea completă în condiții de supraîncărcare din categoria III.
- Aparatul nu trebuie să fie expus niciodată la agenți atmosferici (ploaie, soare).
- Nu păstrați ambalajele la îndemâna copiilor și a animalelor domestice.
- Asigurați-vă că dispozitivul este conectat direct la priza de

curent.

- Nu utilizați adaptoare, prize multiple sau prelungitoare pentru a conecta dispozitivul.
- Nu utilizați niciodată aparatul în scopuri diferite de cele pentru care a fost proiectat.
- Friteuzele trebuie să fie monitorizate permanent în timpul utilizării: uleiul supraîncălzit ar putea să se aprindă.
- Nu acționați aparatul cu un temporizator extern sau cu un sistem de comandă la distanță separat.
- Aparatul nu trebuie să fie niciodată instalat în spatele unei uși decorative, pentru a evita supraîncălzirea acestuia.
- Nu stați în picioare pe aparat, deoarece s-ar putea deteriora.
- Nu sprijiniți cratițe și tigăi pe margine, deoarece ar putea deteriora îmbinările din silicon.

Instalare

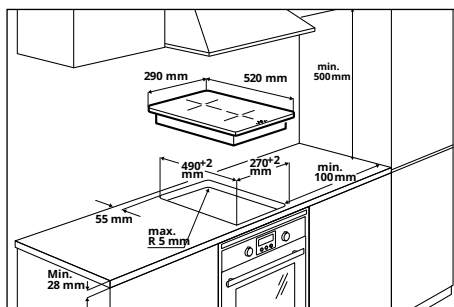
Pentru procedura de instalare, este obligatoriu să se respecte legile, ordonanțele, directivele și normele (regulamentele privind siguranța instalațiilor electrice, reciclarea corectă a componentelor etc.) în vigoare în țara de utilizare!

- Pentru informații suplimentare referitoare la instalare, consultați Instrucțiunile de montaj.
- Nu utilizați un sigilant siliconic între aparat și blat.
- Asigurați-vă că spațiul de sub plită este suficient pentru circulația aerului. Consultați Instrucțiunile de montaj.
- Baza aparatului poate deveni foarte fierbinte. Dacă aparatul este instalat deasupra unor sertare, asigurați-vă că instalați un panou de separare ignifug sub aparat, pentru a împiedica accesul la partea inferioară. Consultați Instrucțiunile de montaj.
- Ventilarea aparatului trebuie să fie conformă cu instrucțiunile producătorului.
- Creați o deschidere frontală de cel puțin 28 cm² în corpul de bucătărie care trebuie să adăpostească plita, pentru a permite o aerisire corectă a produsului.

Cerințe pentru corpul de bucătărie

- Dacă aparatul este montat pe materiale inflamabile, trebuie să se respecte cu strictețe liniile directe și regulamentele referitoare la instalații de joasă tensiune și normele de prevenire a incendiilor.

- Pentru unitățile încastate, componentele (din material plastic și lemn furniruit) trebuie să fie montate cu adezivi rezistenți la căldură (min. 85 °C); utilizarea unor materiale și a unor adezivi neadecvați poate cauza deformarea sau desprinderea componentelor.
- Este permisă utilizarea profilelor din lemn masiv în jurul blatului, în spatele aparatului, cu condiția ca distanțele minime să fie întotdeauna conforme cu indicațiile furnizate în schemele de instalare.



- Pentru informații suplimentare referitoare la instalare, consultați Instrucțiunile de montaj.
- Dacă nu există un cuptor sub plită, instalați un panou de separare sub aparat, conform ilustrațiilor din Instrucțiunile de montaj.

Conexiune electrică

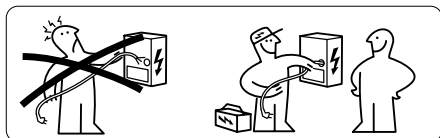


AVERTISMENT: Toate conexiunile electrice trebuie să fie efectuate de un instalator autorizat.

- Înainte de a efectua conexiunile, asigurați-vă că tensiunea nominală a aparatului indicată pe plăcuța cu specificații corespunde cu tensiunea rețelei de alimentare. Plăcuța cu specificații este aplicată pe latura inferioară a plitei.
- Urmăriți schema de conexiune (amplasată pe latura inferioară a plitei).
- Folosiți exclusiv componentele originale furnizate de serviciul de piese de schimb.
- Aparatul este furnizat cu un cablu de conexiune.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, înlocuiți-l cu o piesă de schimb originală, corespunzătoare. Contactați centrul de asistență telefonică al magazinului IKEA.



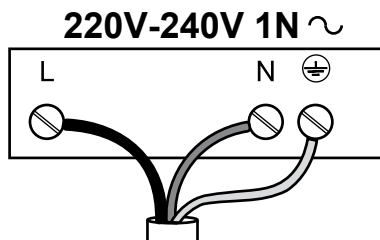
Atenție! Nu efectuați suduri pe cabluri!



Conexiune electrică

- Conexiunile electrice trebuie să fie efectuate de un tehnician specializat.
- Acest aparat prezintă o conexiune tip „Y” cu un cablu de tip H05V2V2-F. Conexiune MONOFAZICĂ: secțiunea min. a conductorilor: 3x1,5 mm².
- Bornele de conectare sunt accesibile îndepărtând capacul cutiei de conexiuni.
- Asigurați-vă că toate caracteristicile instalației electrice casnice (tensiune, putere maximă și curent) sunt compatibile cu cele ale aparatului.
- Conectați aparatul conform indicațiilor din schemă (în conformitate cu normele de referință pentru tensiunea de rețea în vigoare la nivel național).

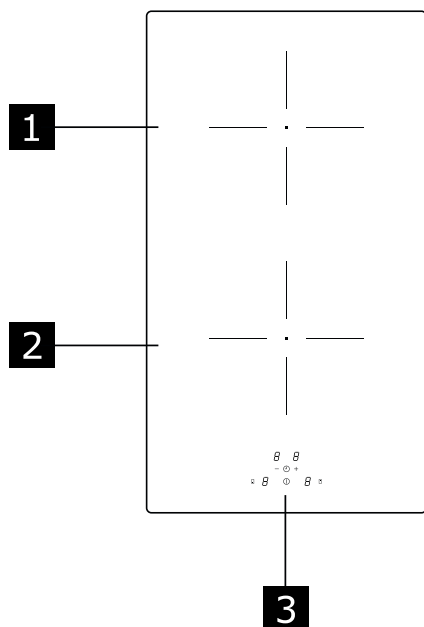
Schema de conexiune



L	Maro
N	Albastru
	Galben / Verde

Descrierea produsului

Amplasarea suprafeței de gătit



- 1** Zonă de gătit individuală (160 mm) 1.400 W, cu funcție Booster de 2.100 W.
- 2** Zonă de gătit individuală (160 mm) 1.400 W, cu funcție Booster de 2.100 W.
- 3** Panou de comandă

Indicatoare

Detectarea prezenței cratiței

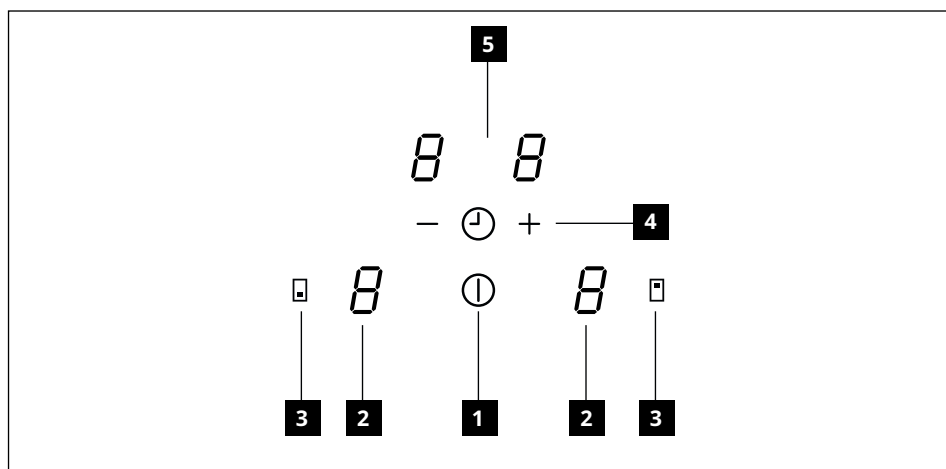
Fiecare zonă de gătit este prevăzută cu un sistem care detectează prezența unei cratițe pe plită.

Sistemul de detectare poate recunoaște cratițele cu fund magnetizabil de tip adecvat, ce pot fi folosite pe plite cu inducție.

În cazul în care cratița este îndepărtată în timpul funcționării sau dacă se utilizează o cratiță neadecvată, pe afișaj apare simbolul **U**.

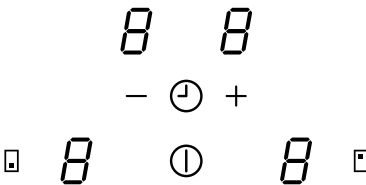
Indicatorul de căldură reziduală

Indicatorul pentru căldură reziduală este o funcție de siguranță pentru a indica faptul că suprafața zonei de gătit prezintă încă o temperatură mai mare sau egală cu 50 °C și poate provoca, astfel, arsuri dacă este atinsă cu mâinile goale. Tasta alfanumerică a zonei de gătit corespunzătoare indică **H**

Panou de comandă

- 1** Aprins/Stins
- 2** Indicator nivel de putere
- 3** Tastă de selectare a zonei de gătit
- 4** Nivel de putere / Control temporizator
- 5** Indicatorul timpului de gătit

Limitarea puterii



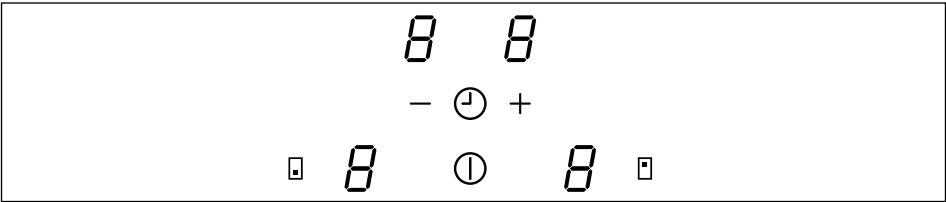
La prima conectare a aparatului la rețeaua de alimentare casnică, instalatorul trebuie să seteze puterea zonelor de gătit în funcție de capacitățile efective ale instalației electrice casnice. Dacă acest lucru nu este necesar, se poate aprinde direct plita, folosind ① sau, alternativ, se poate urma procedura descrisă mai jos pentru a accesa meniul.

- Conectați plita la rețeaua casnică.
- Toate tastele alfanumerice se aprind pentru câteva secunde.
- Imediat după ce se sting tastele alfanumerice, apăsați tastele de selectare ale plitei   și țineți-le apăsate timp de 5 secunde până când apare setarea curentă pe tastele alfanumerice ale temporizatorului.
- Utilizați „+” și „-” pentru a selecta un consum electric corespunzător, respectând tabelul de mai jos.
- Apăsați din nou tastele de selectare ale plitei și țineți-le apăsate timp de 5 secunde pentru a confirma selecția.

Tabel de valori...:

Configurație	kW	Note
0	3,7 kW	Setare inițială standard
1	3,5 kW	
2	3 kW	
3	2,5 kW	
4	2 kW	
5	1,5 kW	

Funcții



Această funcție de siguranță permite stingerea unei zone de gătit care nu a prezentat variații pe o anumită perioadă de timp.

Tabel cu timpii de stingere:

Nivel de putere	Timp de stingere (minute)
1	516
2	402
3	318
4	258
5	210
6	138
7	138
8	108
9	90
P	5

Funcția de
limitare a
puterii/timp

Funcția Boost poate fi utilizată pentru a furniza un nivel de putere suplimentară la o zonă de gătit pentru un timp egal cu 5 minute. Această funcție este utilă pentru a fierbe cantități mari de apă.

Activare:

- Selectați una din zonele de gătit.
- Apăsați „ + ” până când ajungeți la nivelul „ 9 ”.
- Apăsați din nou pentru a seta funcția Boost
- Tasta alfanumerică corespunzătoare indică **P**.

Funcția Boost este programată pentru un timp egal cu 5 minute.

Dezactivare:

- Selectați una din zonele de gătit cu funcția Boost activă.
- Apăsați „ - ”.

Funcția se dezactivează, de asemenea, în mod automat după 5 minute.

Funcția Boost

Dispozitiv de siguranță pentru copii	Această funcție împiedică acționarea accidentală a aparatului. Confirmarea este furnizată când tasta alfanumerică indică L . Dacă o zonă este încă caldă, H și L alternează.
	Activare: Aprindeți plita și asigurați-vă că nicio zonă de gătit nu este activă. - Apăsați simultan pe □ și „-” și eliberați. - Apăsați din nou pe „□”. - Tastele alfanumerice ale zonelor de gătit indică L.
	Dezactivare temporară: Apăsați simultan tasta □ și tasta „-” și eliberați. Funcția este dezactivată cu plita aprinsă. Dacă se stinge și se reaprinde plita, funcția rămâne activă.
	Dezactivare permanentă: Aprindeți plita și asigurați-vă că nicio zonă de gătit nu este activă. - Apăsați simultan pe □ și „-” și eliberați. - Apăsați din nou pe „-”. Funcția se dezactivează. Dacă se stinge și se reaprinde plita, nu mai este afișată L.
Temporizator (generic)	Temporizatorul pornește un cronometru care poate fi setat între 1 și 99 de minute. La sfârșitul timpului setat, se emite un semnal sonor care poate fi dezactivat apăsând orice tastă. Zonele de gătit funcționează automat în timpul funcționării temporizatorului.
	Activare: Cu plita aprinsă, asigurați-vă că nicio zonă de gătit nu este activă. - Apăsați simultan tasta „+” și tasta „-”. - Tasta alfanumerică a temporizatorului indică „0 0”. - Setati timpul folosind „+” și „-”. - Nu atingeți nimic timp de 10 secunde, după care temporizatorului pornește cronometrul. Când valoarea este „0 0”, apăsând „-” se setează timpul la 30 de minute. Repetați aceste operațiuni pentru a modifica valoarea deja programată.
	- Dezactivare: Cu plita aprinsă, asigurați-vă că nicio zonă de gătit nu este activă. - Apăsați simultan pe „+” și „-”. - Setati „0 0” folosind „+” și „-”. - Nu atingeți nimic timp de 10 secunde.

Temporizatorul zonelor de gătit	Acest temporizator pornește un cronometru pentru stingerea unei anumite zone de gătit, care poate fi setat între 1 și 99 de minute. În acest interval de timp, zona de gătit va funcționa în mod normal. Zonele de gătit sunt autonome și pot fi, prin urmare, programate individual. La sfârșitul timpului setat, se emite un semnal sonor care poate fi dezactivat apăsând orice tastă.
	Activare: Cu plita aprinsă, o cratiță pe poziție și zona de gătit în funcțiune: - Selectați zona de gătit necesară și setați puterea dorită. - Apăsați simultan pe „+” și „-”. - Tasta alfanumerică a temporizatorului care indică „0 0” și punctul din dreptul zonei de gătit corespunzătoare încep să clipească. - Setati timpul folosind „+” și „-”. - Nu atingeți nimic timp de 10 secunde, după care temporizatorului pornește cronometrul. Când valoarea este „0 0”, apăsând „-” se setează timpul la 30 de minute. Repetați aceste operațiuni pentru a modifica valoarea deja programată. Temporizatorul poate fi setat pentru ambele zone de gătit. Temporizatorul va afișa cronometrul cel mai mic dintre cele două.
	- Dezactivare: Cu plita aprinsă, o cratiță pe poziție și zona de gătit în funcțiune: - Selectați zona de gătit necesară. - Apăsați simultan pe „+” și „-”. - Setati „0 0” folosind „+” și „-”. - Nu atingeți nimic timp de 10 secunde.

Tabel de gătit

Nivel de putere	Metodă de gătit	De utilizat pentru
1	Topire, încălzire ușoară	Unt, ciocolată, gelatină, sosuri
2	Topire, încălzire ușoară	Unt, ciocolată, gelatină, sosuri
3	Aducere la temperatură	Orez
4	Gătit prelungit, îngroșare, stufat	Legume, cartofi, sosuri, fructe, pește
5	Gătit prelungit, îngroșare, stufat	Legume, cartofi, sosuri, fructe, pește
6	Gătit prelungit, prăjire la foc moderat	Paste, supe, carne prăjită
7	Prăjire ușoară	Rösti (crochete) de cartofi, omlete, preparate împănate și prăjite, cârnați
8	Prăjire, prăjire prin imersiune	Carne, cartofi prăjiți
9	Prăjire rapidă la temperatură ridicată	Biftec
P	Încălzire rapidă	Fierbere apă

Funcția de gestionare a puterii

„Acest produs este prevăzut cu o funcție de gestionare a puterii cu control electronic. Consultați ilustrația.

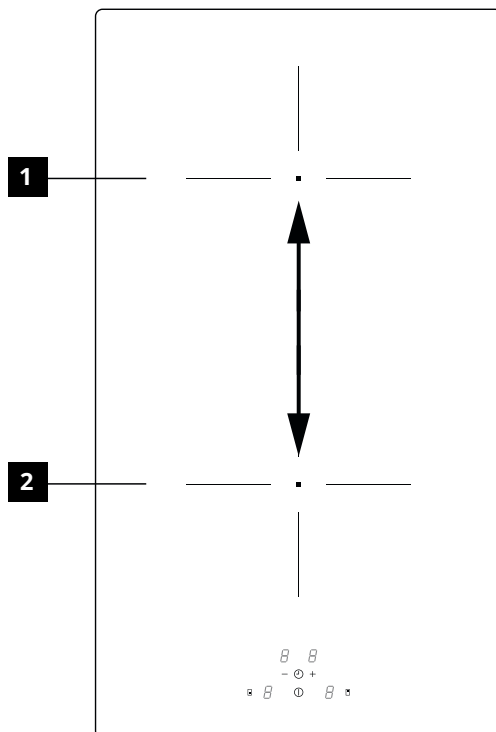
Această funcție controlează emiterea puterii maxime de 3.700 W între zonele de gătit 1 și 2, optimizând distribuția puterii și evitând situațiile de supraîncărcare a sistemului.

Plită la nivel maxim de putere - funcția repartizează puterea între zonele de gătit și reduce automat puterea unei zone de gătit, dacă este necesar (pentru ultima comandă este alocată prioritatea cea mai mare).

Plită cu limitarea puterii - funcția repartizează puterea între zonele de gătit, împiedicând setarea puterii pentru o zonă de gătit la un nivel superior limitei (pentru a mări puterea unei anumite zone de gătit, trebuie redus manual nivelul de putere setat pentru cealaltă).

Exemplu:

Dacă pentru zona de gătit 1 se selectează nivelul de putere suplimentar (boost) (P), zona de gătit 2 nu va putea depăși în același timp nivelul de putere 9 și va fi limitată în mod automat.”



Ghid pentru utilizarea cratițelor

Ce cratițe pot fi folosite

Utilizați exclusiv cratițe cu fund din material feromagnetic, adecvat pentru utilizarea pe plite cu inducție:

- fontă
- oțel emailat
- oțel cu carbon
- oțel inoxidabil (fie și neintegral)
- aluminiu cu înveliș feromagnetic sau fund cu placă feromagnetică

Pentru a stabili caracterul adecvat al unei cratițe, verificați că este prezent simbolul  (ștanțat, în general, pe fundul cratiței). Puteți apropia și un magnet de fundul cratiței. Dacă rămâne lipit, înseamnă că puteți folosi cratița pe o plită cu inducție.

Pentru a garanta o eficiență maximă, utilizați întotdeauna cratițe cu fund plat, care poate distribui uniform căldura. Un fond care nu este perfect plat poate influența distribuția puterii și a căldurii.

Modul de utilizare a cratițelor

Diametrul minim al cratiței/tigăii pentru diversele zonele de gătit

Pentru a garanta faptul că plita funcționează corect, cratița trebuie să acopere unul sau mai multe dintre punctele de referință indicate pe suprafața plitei și trebuie să aibă un diametru minim adecvat.

Utilizați întotdeauna zona de gătit care corespunde cel mai bine cu diametrul fundului cratiței.

Zonă de gătit	Diametrul fundului cratiței	
	Ø min (recomandat)	Ø max. (recomandat)
Toate	110 mm	160 mm

Cratițe/tigăi goale sau cu fund subțire

Nu utilizați cratițe/tigăi goale sau cu fund subțire pe plită, deoarece acest lucru nu ar permite controlarea temperaturii sau stingerea automată a zonei de gătit în cazul

în care temperatura este prea ridicată, existând riscul de a deteriora cratița sau suprafața plitei. Dacă se întâmplă acest lucru, nu atingeți nimic și așteptați până se răcesc toate componentele.

Dacă apare un mesaj de eroare, consultați secțiunea „Ghid pentru remedierea problemelor”.

Recomandări/sugestii

Zgomote în timpul funcționării

Când se activează o zonă de gătit, se poate auzi un zumzăit scurt. Acest fenomen este tipic pentru zonele de gătit din vitroceramică și nu influențează nici funcționarea, nici durata de viață a aparatului. Zgomotul poate depinde de cratița utilizată. În prezența unui zgomot puternic, poate fi utilă schimbarea cratiței.

Zgomote normale de funcționare plita cu inducție

Tehnologia cu inducție este bazată pe crearea câmpurilor electromagnetice pentru a genera căldura direct la baza vasului de gătit. Oalele și tigăile pot provoca o varietate de zgomote sau vibrații în funcție de modul în care sunt fabricate. Aceste zgomote sunt descrise după cum urmează:

Țiuit redus (ca un transformator)

Acest zgomot este produs când gătești la nivel ridicat de căldură. Se bazează pe cantitatea de energie transferată de la plită la vasul de gătit. Zgomotul încetează sau se liniștește când nivelul de căldură este redus.

Fluierat ușor

Acest zgomot se produce când vasul de gătit este gol. Zgomotul încetează când se pun lichide sau alimente în vas.

Pocnituri

Acest zgomot apare când vasul de gătit este format din câteva materiale așezate în straturi unul peste altul. Este produs de vibrațiile suprafețelor la îmbinarea diferitelor materiale.

Zgomotul se produce în vasul de gătit și variază în funcție de cantitatea de alimente sau lichide și metoda de gătit (de ex. fiert, fiert la foc mic, prăjit).

Fluierat tare

Acest zgomot apare când vasul de gătit este format din câteva materiale așezate în straturi unul peste altul, și când este folosit și la puterea maximă și pe două zone de gătit. Zgomotul încetează sau se liniștește când nivelul de căldură este redus.

Aceste zgomote sunt normale

Zgomote de ventilator

Pentru funcționarea corespunzătoare a sistemului electronic, este necesară reglarea temperaturii plitei. În acest scop, blatul este echipat cu un ventilator de răcire, care este

activat pentru a reduce și a ajusta temperatura sistemului electronic. Ventilatorul poate continua, de asemenea, să funcționeze după ce aparatul electrocnic este oprit dacă temperatura detectată a plitei este prea fierbinte după oprire.

Sunete ritmice, asemănătoare cu un ticăit.

Acest zgomot apare numai când cel puțin trei zone de gătit funcționează și dispare sau se reduce când unele dintre ele sunt oprite. Zgomotele descrise sunt un element normal al tehnologiei cu inducție descrise și nu trebuie să fie considerate defecte.

Curățare și întreținere

- Nu folosiți niciodată bureți abrazivi, lână de oțel, acid clorhidric sau alte produse care ar putea zgâria sau ar putea lăsa semne pe suprafață.
- Nu consumați eventualele reziduuri de mâncare căzute sau acumulate pe suprafață și pe elementele funcționale sau decorative ale plitei.
- Opriți sau deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare înainte de orice operație de curățare sau întreținere.
- Curățați aparatul după fiecare utilizare, pentru a evita carbonizarea eventualelor reziduuri de mâncare. Este foarte dificil să se îndepărteze urmele de murdărie întărite sau arse.
- Pentru a îndepărta murdăria zilnică, folosiți o cârpă moale și un burete cu un detergent corespunzător. Respectați recomandările producătorului cu privire la detergenții de utilizat. Este recomandată utilizarea detergenților neutri.
- Îndepărtați urmele de murdărie întărite, de exemplu laptele vărsat în timpul fierberii, folosind o racletă pentru suprafețe din vitroceramică, când plita este încă caldă.
- Respectați recomandările producătorului cu privire la racletele de utilizat.
- Îndepărtați reziduurile de mâncare bogate în zahăr, de exemplu stropi de marmeladă din timpul fierberii, folosind o racletă pentru suprafețe din vitroceramică, când plita este încă caldă. Astfel de reziduuri, dacă nu sunt îndepărtate, ar putea deteriora suprafețele din vitroceramică.
- Îndepărtați eventualele reziduuri din plastic topit cu o racletă pentru suprafețe din vitroceramică, când plita este încă caldă. Astfel de reziduuri, dacă nu sunt îndepărtate, ar putea deteriora suprafețele din vitroceramică.
- Îndepărtați petele de calcar folosind o cantitate mică de soluție anticalcar, de exemplu oțet sau suc de lămâie, după ce plita s-a răcit. Apoi curățați din nou cu o lavetă umedă.
- Nu tăiați și nu pregătiți alimentele pe suprafață și evitați să scăpați obiecte dure pe acestea. Nu trageți cratițele sau vasele pe suprafață.
- Nu utilizați aparate de curățat cu abur.

Rezolvarea problemelor

Cod de eroare	Descriere	Cauza posibilă a erorii	Soluție
ER03	Plita se oprește după 10 de secunde.	S-a detectat o activare continuă a tastelor. Apă sau cratiță prezentă pe panoul de comenzi.	Îndepărtați apa sau cratița de pe suprafața din vitroceramică și de pe panoul de comenzi.
ER21	Plita se oprește.	Temperatura internă a componentelor electronice este prea ridicată.	Lăsați plita să se răcească. Controlați dacă plita prezintă o ventilare suficientă. Dacă eroarea persistă, contactați Serviciul de asistență.
E2	Zona de gătit corespunzătoare se stinge.	Cratiță goală sau neadecvată. Temperatura cratiței sau a suprafeței din vitroceramică prea ridicată. Temperatura componentelor electronice prea ridicată.	Lăsați plita să se răcească. Folosiți o cratiță adecvată. Nu încălziți cratițe goale.
E3	Zona de gătit corespunzătoare se stinge.	Cratiță neadecvată. Cratița își pierde din proprietățile magnetice și poate cauza daune la plita cu inducție.	Folosiți o cratiță adecvată. Eroarea se anulează automat după 8 s și zona de gătit poate fi utilizată din nou. În cazul unor erori ulterioare, cratița trebuie schimbată. Dacă eroarea persistă, contactați Serviciul de asistență.
E6	Zona de gătit nu se aprinde.	Tensiune și/sau frecvență de alimentare în afara intervalului.	Controlați tensiunea și/sau frecvența rețelei. Dacă este necesar, contactați Serviciul de asistență.
E8	Zonele de gătit se sting.	Defecțiuni la ventilator. Ventilator obturat cu praf sau filamente.	Curățați ventilatorul și îndepărtați eventualele corpuri străine. Dacă eroarea persistă, contactați Serviciul de asistență.
EH	Zona de gătit corespunzătoare se stinge.	Senzor de temperatură al zonei de gătit blocat. Nu se detectează o variație de temperatură suficientă după aprinderea plitei.	Stingeți plita și aprindeți-o din nou după ce se răcește. Dacă eroarea persistă, contactați Serviciul de asistență.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER47 EA	Deconectați plita de la alimentare. Așteptați câteva secunde, apoi reconectați plita la alimentare. Dacă problema persistă, contactați centrul de asistență și specificați codul de eroare care apare pe afișaj.		

Întreținere și reparații

- Asigurați-vă că întreținerea componentelor electrice este efectuată exclusiv de producător sau de tehnicienii de la serviciul de asistență.
- Asigurați-vă că toate cablurile deteriorate sunt înlocuite doar de producător sau de tehnicienii de la serviciul de asistență.

În cazul unei defecțiuni, încercați să găsiți o soluție urmând indicațiile furnizate în ghidul pentru rezolvarea problemelor. Dacă nu puteți rezolva problema, contactați magazinul IKEA sau Serviciul de asistență.

O listă completă cu centrele de asistență desemnate de IKEA și cu informațiile de contact aferente este furnizată pe ultima pagină din acest manual.

Când contactați Serviciul de asistență, furnizați următoarele informații:

- tipul de defecțiune
- modelul aparatului (Art./Cod.)
- seria (S.N.)

Aceste informații se află pe plăcuța cu specificații. Plăcuța cu specificații este aplicată pe partea inferioară a aparatului.

În cazul utilizării incorecte a aparatului sau în cazul în care instalarea nu este efectuată de un instalator autorizat, este posibil să fie nevoie să plătiți pentru vizita tehnicianului de la Serviciul de asistență sau a reprezentantului, chiar și în perioada de valabilitate a garanției.

Date tehnice

		Unitate	Valoare
Tip de produs			Plită integrată
Dimensiuni	Lățime	mm	290
	Adâncime	mm	520
	Înălțime min./max.	mm	54
Putere totală		W	3700

Parametru	Valoare
Tensiune/frecvență de alimentare	220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz;
Greutatea aparatului	4,5 kg

Eficiența energetică a plitei

Identificator model	VÄLBILDAD 204.675.92
Număr zone de gătit	2
Tehnologie de gătit	Inducție
Diametrul zonelor de gătit	Ø 160 mm
Consum de energie electrică pentru zona de gătit (funcționare electrică)	187 Wh/kg
Consum de energie electrică pentru plită (funcționare electrică)	187 Wh/kg
Consum de energie pe modul oprire	0,5 W
Timp după care aparatul se comută automat pe modul oprire	20 minute

Informații despre produs în conformitate cu regulamentul nr. 66/2014**Norme de referință:**

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564

CE Acest aparat a fost proiectat, fabricat și comercializat în conformitate cu Directivele CEE.

„Datele tehnice sunt furnizate pe plăcuța cu specificații aplicată pe partea inferioară a produsului.”

Plăcuța cu specificații

Imaginea de mai sus prezintă plăcuța cu specificații a aparatului.
Seria este specifică pentru fiecare produs.

Stimate Client, vă rugăm să păstrați plăcuța cu specificații suplimentară aplicată pe coperta Manualului de siguranță furnizat la interiorul produsului.

În acest fel, vom putea să vă ajutăm mai bine, identificând cu precizie plita pe care ați achiziționat-o, în cazul în care veți avea nevoie pe viitor de asistență din partea noastră.
Vă mulțumim pentru colaborare!

Aspecte legate de mediul înconjurător

Eliminarea aparatelor electrocasnice

- Simbolul  de pe produs sau de pe ambalaj indică faptul că produsul nu trebuie să fie aruncat împreună cu gunoiul menajer. Produsul trebuie eliminat la un centru specializat în reciclarea componentelor electrice și electronice. Asigurându-vă că ați eliminat în mod corect acest produs, ajutați la evitarea potențialelor consecințe negative pentru mediul înconjurător și pentru sănătatea persoanelor, consecințe care ar putea deriva din aruncarea necorespunzătoare a acestui produs. Pentru informații mai detaliate referitoare la modalitatea de reciclare a acestui produs, adresați-vă autorităților municipale, serviciului local de eliminare a deșeurilor sau magazinului de unde ați achiziționat produsul.

Eliminarea materialelor de ambalare

Materialele cu simbolul  sunt reciclabile. Eliminați materialele de ambalare în containere speciale de colectare pentru reciclare.

Economisirea energiei

Este posibilă economisirea zilnică a energiei în timpul gătitului, urmând recomandările de mai jos.

- Când încălziți apă, utilizați doar cantitatea de apă necesară.
- Dacă este posibil, acoperiți întotdeauna cratițele cu un capac.
- Înainte de a activa zona de gătit, așezați cratița.
- Așezați cratițele mai mici pe zonele de gătit mai mici.
- Așezați cratițele direct în centrul zonei de gătit
- Utilizați căldura reziduală pentru a menține calde alimentele sau pentru a le dezgheța.

GARANȚIA IKEA

Ce valabilitate are garanția IKEA?

Această garanție este valabilă pentru cinci (5) ani de la data inițială de achiziție a aparatului de la IKEA. Bonul de casă original este indispensabil ca dovadă a achiziției. O reparație efectuată în garanție nu prelungește perioada de garanție a aparatului.

Cine asigură asistența?

Asistența oferită clienților este asigurată de furnizorul de service desemnat de IKEA prin propria organizație sau prin propria rețea de parteneri de asistență autorizați.

Ce acoperă garanția?

Garanția acoperă eventualele defecte legate de materiale și de construcția aparatului

și este valabilă începând de la data achiziției aparatului de la un punct de vânzare IKEA. Garanția este valabilă doar pentru aparatele destinate uzului casnic. Excepțiile sunt descrise în secțiunea „Ce nu acoperă garanția?”. În perioada de valabilitate a garanției, furnizorul de service desemnat de IKEA va suporta toate costurile pentru reparație, piese de schimb, manoperă și deplasarea personalului de întreținere, cu condiția ca produsul să poată fi reparat fără costuri prea mari. Aceste condiții sunt conforme cu directivele UE (nr. 99/44/CE) și cu normele și dispozițiile locale aplicabile. Componentele înlocuite vor intra în proprietatea IKEA.

Cum va interveni IKEA pentru a rezolva problema?

Furnizorul de service desemnat de IKEA va examina produsul pentru a stabili, la propria latitudine, dacă acesta este acoperit de garanția IKEA. În caz afirmativ, furnizorul de service desemnat de IKEA sau un partener de asistență autorizat al acestuia va decide, la propria latitudine, dacă repară produsul defect sau îl înlocuiește cu un produs identic sau echivalent.

Ce nu acoperă garanția?

- Uzura normală.
- Daunele provocate în mod deliberat, daunele provocate de lipsa respectării instrucțiunilor de utilizare, de instalarea incorectă sau de conectarea la o tensiune necorespunzătoare. Daunele provocate de reacții chimice sau electrochimice, rugină, coroziune sau daune cauzate de apă, inclusiv daunele cauzate de prezența unei cantități excesive de calcar în conductele de apă. Daunele cauzate de evenimente atmosferice și naturale.
- Componentele supuse uzurii, de exemplu, baterii și lămpi.
- Componente decorative, fără rol funcțional, care nu influențează utilizarea normală a aparatului, de exemplu, zgârieturi și decolorări.
- Daune accidentale provocate de substanțe sau corpuri străine și curățarea sau destuparea filtrelor, a sistemelor de evacuare sau a sertarelor de detergent.
- Daune asupra componentelor vetroceramice, accesorii, coșuri pentru veselă și tacâmuri, conducte de alimentare și evacuare, garnituri, lămpi și capace aferente, protecții, butoane rotative, învelișuri și piese de la învelișuri sau acoperiri, cu excepția cazului în care se poate dovedi că aceste daune au fost cauzate de defecte de producție.
- Cazuri în care nu se depistează defecte

în timpul vizitei unui tehnician.

- Reparații neefectuate de furnizorul de service desemnat de IKEA sau de un partener de asistență autorizat sau reparații în care s-au folosit piese neoriginale.
- Reparații cauzate de instalarea incorectă sau neconformă cu specificațiile.
- Utilizarea aparatului într-un mediu necasnic, de exemplu, pentru uz profesional sau comercial.
- Daune cauzate în timpul transportului. În cazul transportului efectuat de client la propria locuință sau la o altă adresă, IKEA nu poate fi trasă la răspundere pentru eventualele daune survenite în timpul transportului. Totuși, dacă transportul la adresa clientului este efectuat de IKEA, eventualele daune survenite în timpul transportului vor face obiectul acestei garanții.
- Costul instalării inițiale a aparatului IKEA. Totuși, dacă un furnizor de service desemnat de IKEA sau un partener de asistență autorizat al acestuia efectuează o reparație sau o înlocuire a aparatului în garanție, furnizorul sau partenerul de asistență trebuie să asigure și reinstalarea aparatului reparat sau instalarea aparatului de schimb, dacă este necesar..

Aceste limitări nu se aplică lucrărilor efectuate corect de personal calificat sau folosind piese originale pentru a adapta aparatul la normele de siguranță din altă țară UE.

Aplicabilitatea legilor naționale

Garanția IKEA oferă clientului drepturi legale specifice, pe lângă drepturile prevăzute prin lege, care diferă în funcție de țară. Totuși, aceste condiții nu limitează în nici un fel drepturile consumatorului definite de legislația locală.

Sfera de valabilitate

Pentru aparatele achiziționate într-o țară UE și transferate în altă țară UE, serviciile vor

fi furnizate în baza condițiilor de garanție aplicabile în țara în care se află aparatul. Obligația de a furniza serviciul în baza condițiilor de garanție persistă doar dacă:

- aparatul este conform și este instalat în conformitate cu specificațiile tehnice din țara în care se solicită aplicarea garanției;
- aparatul este conform și este instalat în conformitate cu Instrucțiunile de montaj și cu informațiile privind siguranța din Manualul de utilizare.

Serviciul de Asistență post-vânzare dedicat aparatelor IKEA:

Nu ezitați să contactați Serviciul de Asistență post-vânzare IKEA pentru:

1. a beneficia de garanție;
2. a solicita clarificări referitoare la instalarea aparatelor IKEA în corpurile încastabile specifice IKEA. Serviciul nu va furniza asistență sau clarificări referitoare la:
 - instalarea de bucătării complete IKEA;
 - conexiuni electrice (dacă aparatul este furnizat fără cabluri și ștecăre), racordări hidraulice și conexiuni la instalația de gaz care trebuie să fie efectuate de un tehnician de asistență autorizat.
3. a solicita clarificări referitoare la conținutul manualului de utilizare și la specificațiile aparatului IKEA.

Pentru a garanta o asistență superioară, vă rugăm să citiți cu atenție Instrucțiunile de montaj și/sau Manualul de utilizare, înainte de a ne contacta.

Cum să ne contactați dacă aveți nevoie de intervenția noastră



Consultați lista completă de furnizori

de service IKEA, cu numerele de telefon naționale aferente, pe ultima pagină din acest manual.

Important! Pentru a garanta un serviciu mai rapid, vă rugăm să folosiți numerele de telefon prezentate la sfârșitul acestui manual. Când solicitați servicii de asistență, menționați întotdeauna codurile specifice aparatului, care se regăsesc în acest manual. Înainte de a ne contacta, asigurați-vă că aveți la îndemână codul de produs IKEA (8 cifre) aferent aparatului pentru care solicitați asistență.

Important! PĂSTRAȚI BONUL DE CASĂ!

Acesta reprezintă dovada de achiziție și trebuie să îl prezentați pentru a putea beneficia de garanție. Pe bon, se menționează și denumirea și codul (din 8 cifre) ale aparatului IKEA achiziționat.

Aveți în continuare nevoie de ajutor?

Pentru întrebări ulterioare, care nu țin de serviciul de asistență pentru aparate, contactați cel mai apropiat punct de vânzare IKEA. Vă recomandăm să citiți cu atenție documentația aparatului înainte de a ne contacta.

Country name in local languages	Telephone number	Opening times
Österreich	13602771461	Mo-Fr: 8 - 20
België / Belgique	26200311	Ma-Vr: 8 - 20 / Lun-Ven: 8 - 20
България	02 4003536	Пон-Пт: 8 - 20
Canarias	913754126	Lunes-Viernes: 8 - 20
Κύπρος	http://www.ikea.com	8 - 20
Hrvatska	0800 3636	Pon-Pet: 8 - 20
Česká republika	225376400	Po-Pá: 8 - 20
Danmark	70150909	Man.-Fre.: 9 - 20
Eesti	http://www.ikea.com	E-R: 8 - 20
Suomi	981710374	Lu-Ve: 8 - 20
France	170480513	Lun-Ven: 9 - 21
Deutschland	6929993602	Mo-Fr: 8 - 20
Great Britain	2076601517	Mon-Fri: 8 - 20
Ελλάδα	2109696497	Δευ-Παρ: 8 - 20
Magyarország	(06-1)-3285308	Hétfő-Péntek: 8 - 20
Italia	+39 02/38591334	Lun-Ven: 8 - 20
Ireland	2076601517	Mon-Fri: 8 - 20
Ísland	5852409	Mánudagur-Föstudagur Kl.: 8 - 20
Latvija	http://www.ikea.com	P.- Pk.: 8 - 20
Lietuva	(0) 520 511 35	Pirm.-Penkt.: 8 - 20
Mayorca	913754126	Lunes-Viernes: 8 - 20
Malta	+356 (0)25464000	Mon-Fri: 8 - 20
Norge	23500112	Man-Fre: 8 - 20
Nederland	050-7111267 / +31 507111267	Ma-Vr: 8 - 20
Polska	225844203	Poniedziałek-Piątek: 8 - 20
Portugal	213164011	Seg.-Sex.: 9 - 21
România	021 2044888	Luni-Vineri: 8 - 20
Россия	84957059426	Пон-Пятн: 9 - 21
Србија	011 7 555 444	Пон-Пет: 8 - 20
Slovensko	(02) 50102658	Pon-Pia: 8 - 20
Slovenija	+386-1-8107781	Ponedeljek-Petek: 8 - 20
España	913754126	Lunes-Viernes: 8 - 20
Sverige	0775-700 500	Mån-Fre: 8 - 20
Schweiz / Suisse / Svizzera (Ticino)	225675345	8 bis 20 Werktag / Lun-Ven: 8 - 20
Türkiye	+90/262/644 65 95	Pzt-Cuma: 8 - 20
Україна	http://www.ikea.com	Понеділок-П'ятниця: 8 - 20
Maroc / المغرب	+212 (5) 20100900 www.ikea.com	

