KOLSTAN

en
de
fr
it
da
no
fi
sv
is
pt
es
el
nl
pl
tr
sk
lt
uk
cs
hu
bg
ro
hr
sl
sr
lv
et

Design and Quality
IKEA of Sweden

ENGLISH	**6**
DEUTSCH	**30**
FRANÇAIS	**54**
ITALIANO	**78**
DANSK	**102**
NORSK	**126**
SUOMI	**150**
SVENSKA	**174**
ÍSLENSKA	**198**
PORTUGUÊS	**222**
ESPAÑOL	**246**
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	**270**
DUTCH	**294**
POLSKI	**318**
TÜRKÇE	**342**
SLOVENSKÝ	**366**
LIETUVIŲK.	**390**
УКРАЇНСЬКА	**414**
ČESKY	**438**
MAGYAR	**462**
БЪЛГАРСКИ	**486**
ROMÂNA	**510**
HRVATSKI	**534**
SLOVENSKO	**558**
СРПСКИ	**582**
LATVIEŠU	**606**
EESTI	**630**



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



Konsultieren Sie die letzte Seite dieser Bedienungsanleitung, auf der die vollständige Liste der nationalen autorisierten IKEA Kundendienststellen mit den entsprechenden Telefonnummern aufgelistet ist.



Consultez la dernière page de ce manuel contenant la liste complète des services Après-vente agréés IKEA avec les numéros de téléphone nationaux correspondants.



Consultare l'ultima pagina di questo manuale dove è riportato l'elenco completo dei Centri Assistenza IKEA Autorizzati con i relativi numeri telefonici nazionali.



Se sidste side i denne vejledning, hvor der findes en liste over IKEAs nationale autoriserede servicecentre og telefonnumre.



Se siste side i denne veiledningen hvor det finnes en komplett liste over godkjente IKEA servicesenter med tilhørende nasjonale telefonnummer.



Katso tämän käyttöoppaan viimeistä sivua, jolla näkyy kaikkien valtuutettujen IKEA-huoltoliikkeiden luettelo puhelinnumeroineen.



Se sista sidan i denna bruksanvisning för en fullständig lista över IKEA:s auktoriserade serviceverkstäder och motsvarande nationella telefonnummer.



Á öftustu síðu þessarar handbókar er að finna lista yfir allar viðurkenndar þjónustudeildir IKEA og símanúmer þeirra í hverju landi



Consulte a última página deste manual para obter a lista completa dos Centros de Assistência IKEA Autorizados e os respetivos números ade telefone nacionais.



Consultar la última página de este manual donde se indica la lista completa de Centros de Asistencia IKEA Autorizados con sus números de teléfono nacionales.



Στην τελευταία σελίδα του φυλλαδίου θα βρείτε τον πλήρη κατάλογο των εξουσιοδοτημένων Κέντρων Σέρβις IKEA με τον αριθμό τηλεφώνου της κάθε χώρας.



Op de laatste bladzijde van deze handleiding vindt u de complete lijst van de door IKEA erkende servicebedrijven met de bijbehorende nationale telefoonnummers.



Na ostatniej stronie niniejszej instrukcji zawarto kompletną listę Autoryzowanych Centrów Serwisowych IKEA wraz z odnośnymi numerami telefonów.



İlgili ulusal telefon numaraları ile birlikte, IKEA Yetkili Servis Merkezlerinin tam listesinin de bulunduğu bu kılavuzun son sayfasına bakın.



Pozrite si poslednú stranu tejto príručky, kde je uvedený kompletný zoznam Autorizovaných servisných stredísk IKEA s príslušnými vnútroštátnymi číslami.



Norėdami surasti visą IKEA paskirtų įgaliotų priežiūros centrų sąrašą ir atitinkamą šalies telefono numerį, žiūrėkite paskutinį šio vadovo puslapį.



Повний перелік авторизованих сервісних центрів IKEA та відповідні номери телефонів у різних країнах наведені на останній сторінці цього посібника.



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.



Pogledajte zadnju stranicu ovog priručnika, na kojoj se nalazi kompletan popis ovlaštenih servisnih centara IKEA s pripadajućim brojevima telefona za svaku državu.



Oglejte si zadnjo stran tega priročnika, na kateri je naveden celoten seznam pooblaščenih serviserjev IKEA z ustreznimi telefonskimi številkami.



Погледајте на задњој страни овог приручника комплетну листу IKEA овлашћених сервисних центара и њихове локалне телефонске бројеве.



Lūdzu skatīt šīs brošūras pēdējo lapu attiecībā uz IKEA pilno sarakstu, ko noteicis Sankcionētais tehniskās apkalpošanas centrs, un atbilstošo nacionālo tālruņa numuru.



IKEA määratud volitatud hoolduskeskused ja vastavad riiklikud telefoninumbrid leiate käesoleva käsiraamatu viimaselt leheküljelt.

Contents

Safety information	6	Power Management	20
Installation	10	Cookware guidance	21
Electrical connection	11	Care and cleaning	22
Product description	13	Troubleshooting	23
Indicators	13	Hob technical data	25
Control panel	14	Energy efficiency of hob	25
Power limitation	15	Rating plate	26
Functions	16	Environmental aspects	27
Cooking Table	18	IKEA GUARANTEE	27
User menu customization	19		

Safety information

ⓘ For your own safety and to ensure proper operation of the appliance, please read this manual carefully before installation and operation. Keep these instructions together with the appliance, even if it is sold or transferred to third parties. It is important that users know all the appliance's operating and safety characteristics.

These hobs have induction systems that comply with the requirements of EMC standards and with the EMF directive, and they should not interfere with other electronic devices. Pacemaker wearers and those using other electronic implants must consult their doctor or the manufacturer of the implanted device to assess whether or not it is sufficiently resistant against interference.

⚠ Electrical connections must be performed by a trained technician. Before making the electrical connection, please read the section on ELECTRICAL CONNECTION.

For appliances with a power supply cable, the terminals or section of wire between the cable anchor point and the terminals must be arranged in such a way as to allow the live

wires to be pulled out before the earth wire in the event of the cable coming out of its anchor.

- The manufacturer will not be liable for any damage resulting from incorrect or inadequate installation.
- Check that the mains power supply corresponds to the one indicated on the rating plate fixed to the inside of the product.
- The cut-out devices must be installed in the fixed system according to wiring system regulations.
- For class I appliances, check that the domestic power supply guarantees an adequate earthing system.
- Connect the product to the mains using an omnipolar switch.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, by an authorised service centre or by a qualified technician, to avoid any risk of danger.

⚠ **WARNING:** Remove the protective films before installing the appliance.

- Only use the screws and other hardware elements supplied with the appliance.

⚠ **WARNING:** Failure to install the screws or fixing devices as described in these instructions may mean there is a risk of electric shocks.

- Cleaning and maintenance must not be carried out by children, unless they are under the supervision of an adult.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance must not be used by persons (including children) with limited physical, sensory or mental abilities, or by inexperienced or untrained persons, unless carefully

supervised and instructed in safe use of the appliance by a person responsible for their safety.

- This appliance may be used by children over the age of 8 years and by persons with limited physical, sensory or mental abilities or with insufficient experience and knowledge, provided they are carefully supervised and instructed on safe use of the appliance and on the dangers that it involves. Do not allow children to play with the appliance.

⚠ **WARNING:** The appliance and its accessible parts become extremely hot during use.

Take great care not to touch the heating elements.

Keep children under 8 years of age well away from the appliance, unless they are under constant supervision.

WARNING: If the surface shows any signs of cracking, turn the appliance off to prevent any risk of electric shock.

- Do not turn the device on if the surface is cracked or any damage is visible in the thickness of the material.
- Do not touch the appliance if your hands or body are wet.
- Do not use steam appliances to clean the product.
- Do not rest metal objects such as knives, forks, spoons and pan lids on the surface of the hob, as they might overheat.
- Use the relevant control to turn the hob off after use, do not rely on the pan sensors.

WARNING: Unsupervised cooking on a hob using oil and grease may be dangerous and may cause a fire. NEVER attempt to put flames out with water; on the contrary, turn the appliance off and suffocate the flames, for example covering them with a pan lid or a fire blanket.

CAUTION: The cooking process must be supervised. A short cooking process must be constantly supervised.

- The appliance is not designed to be started using an external timer or a separate remote controlled system.

WARNING: Danger of fire: do not rest objects on the cooking surfaces.

- The appliance must be installed in such a way as too allow disconnection from the electrical power supply with a contact aperture (3 mm) that ensures complete disconnection in category III overload conditions.
- The appliance must never be exposed to weather (rain, sun).
- Keep the packing material away from children and animals.
- Make sure the device is connected directly to the power outlet.
- Do not use adapters, multiple sockets or extension cables to connect the device.
- Never use the appliance for purposes other than those for which it has been designed.
- Deep-fryers must be kept under constant supervision when in use: the oil may catch fire if it gets too hot.
- Do not operate the appliance using an external timer or separate remote controlled system.
- The appliance must never be installed behind a decorative door, to prevent it from overheating.
- Do not stand on the appliance, as this may damage it.
- Do not rest hot pots and pans on the edge, as this may damage the silicone seals.

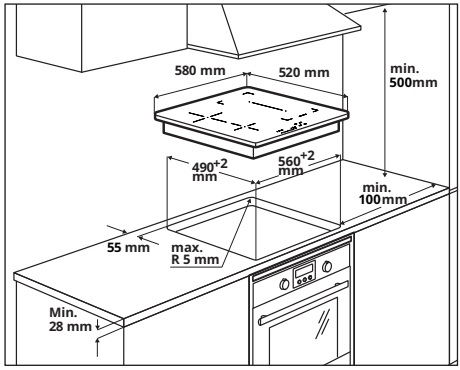
Installation

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

- For further information on the installation refer to the Assembly Instruction.
- Do not use silicon sealant between the appliance and the worktop.
- Make sure that the space underneath the hob is sufficient for air circulation. Please refer to the Assembly Instruction.
- The bottom of the appliance can get hot. If the appliance is installed above the drawers, make sure to install a non-combustible separation panel under the appliance to prevent access to the bottom. Please refer to the Assembly Instruction.
- Ventilation of the appliance must comply with the manufacturer's instructions.
- Create a front opening of at least 28 cm2 in the unit into which the hob is to be fitted, to allow aeration of the product.

Requirements for kitchen units

- If the appliance is mounted on flammable materials, the guidelines and regulations relating to low voltage installations and fire prevention must be followed strictly.
- For the fitted units, the components (plastic materials and veneered wood) must be mounted with heat-resistant adhesives (min. 85° C): the use of unsuitable material and adhesives may result in warping and detachment.
- The use of decorative hardwood borders around the worktop behind the appliance is allowed, provided the minimum distance always complies with the indications provided in the installation drawings.



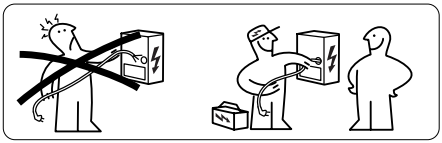
- For further information on the installation refer to the Assembly Instruction
- If there is no oven beneath the hob, install a separation panel under the appliance according to the Assembly Instruction.

Electrical connection

WARNING: All electrical connections must be carried out by an authorised installer.

- Before making the connections, check that the rated voltage of the appliance indicated on the rating plate corresponds to the mains power supply. The rating plate is affixed to the underside of the hob.
- Only use original components supplied by the spare parts service.
- The appliance is not equipped with a network cable. Purchase the correct one from a specialist dealer.
- If the cables are damaged, replace with original spare parts cables. Contact the call center of your IKEA store.

Caution! Do not solder any of the cables!

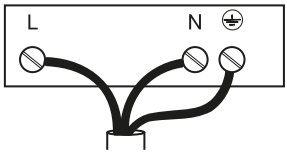


Electrical connection

- Follow the connection diagram (on the under side of the product).
- This appliance has a Y-type connection and requires a mains cable H05V2V2-F. Cable needs mandatory sleeves. According to IEC regulations use for one-phase connection: mains cable 3 x 4 mm^2, for two-phase connection: mains cable 4 x 2.5 mm^2 and for NL connection mains cable 5 x 2.5 mm^2. External cable diameter: min 8 mm - max 12 mm. Please respect specific national regulations in the first priority.
- The connection terminals can be accessed by removing the junction box cover.
- Check that the domestic power supply characteristics (voltage, maximum power and current) are compatible with those of the appliance.
- Connect the appliance as shown in the diagram (in compliance with reference standards in force nationally for mains voltage).

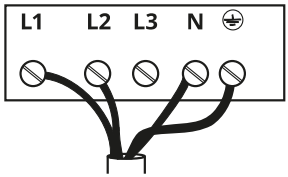
Connection diagram home side

220V-240V 1N ∿



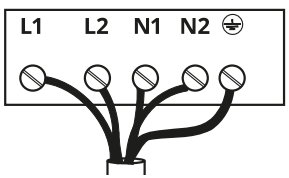
L = Black
N = Blue
⏚ = Yellow / Green

380V - 415V 2N ∿



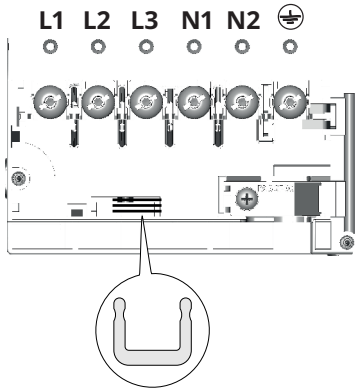
L1 = Brown
L2 = Black
N = Blue
⏚ = Yellow / Green

220V - 240V 2N ∿ NL



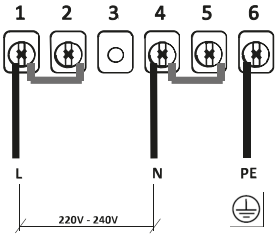
L1 = Brown
L2 = Black
N1 = Blue
N2 = Blue
⏚ = Yellow / Green

Connection diagram product side



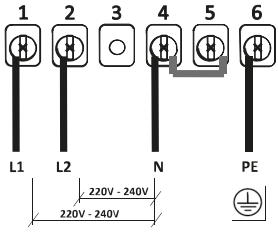
Insert the shunts ⊔ between the screws as shown.

220V - 240V 1N ~



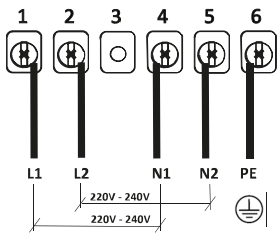
L = Black
N = Blue
⏚ = Yellow / Green

380V - 415V 2N ~



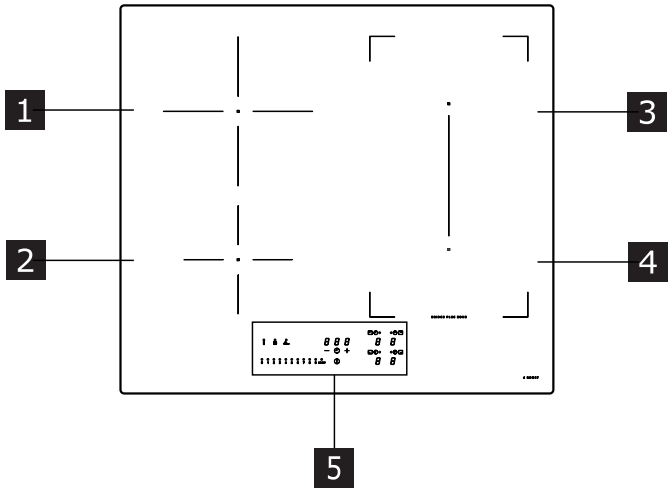
L1 = Brown
L2 = Black
N = Blue
⏚ = Yellow / Green

NL 220V - 240V 2N ~



L1 = Brown
L2 = Black
N1 = Blue
N2 = Blue
⏚ = Yellow / Green

Product description



1 Single cooking area (200 mm) 2300W, with Booster 3000W.
2 Single cooking area (145 mm) 1400W, with Booster 1850W.
3 Single cooking area (210 x 190 mm) 2100W, with Booster 3000W.
4 Single cooking area (210 x 190 mm) 2100W, with Booster 3000W.
5 Control panel

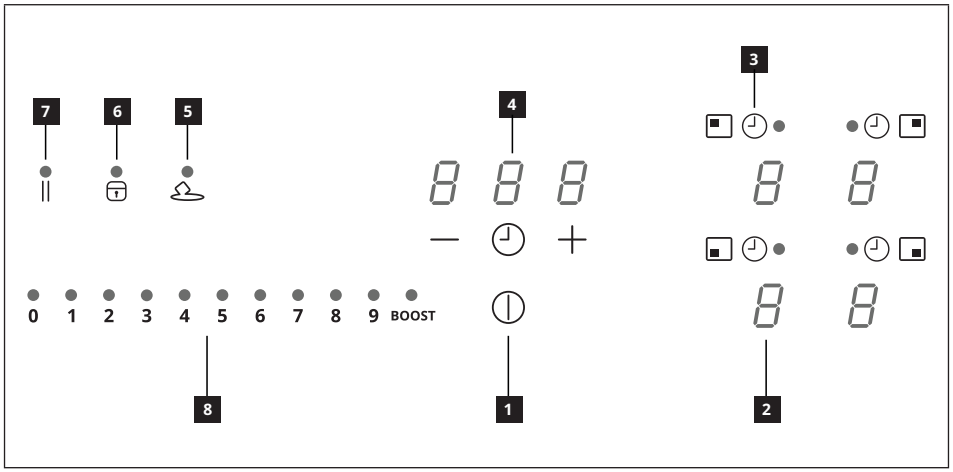
3 + 4 Bridge cooking area (210 x 380 mm) 3000W, with Booster 3700W.

Indicators

Pot detection
Each of the cooking areas is equipped with a system to detect the presence of a pan.
The pan presence detection system recognises pans with a magnetisable base suitable for use with induction hobs.
If the pan is removed during operation, or if an unsuitable pan is used, the display shows the symbol U.

Residual heat indicator
The residual heat indicator is a safety feature, indicating that the surface of the cooking area is still at a temperature of 50° C or above, which may cause burns if touched by a naked hand. The digit for the corresponding cooking area displays H.

Control panel



1	On/Off
2	Power level indicator
3	Timer symbol
4	Timer control and cooking time indicator
5	Melting function button
6	Lock function button
7	Pause function button
8	Scroll keypad

The cooking areas can be activated by pressing the reference digit 8. The digit lights up more intensely to confirm the operation.

When a pan is placed on one of the 4 cooking areas, the hob automatically detects its presence and turns on the corresponding digit to put it into use.
If no pans or other articles are resting on the hob, the digits will not be shown.

On the control panel, the functions that can be selected will always be the ones that are visible but illuminated at low intensity. Select the functions by touching the symbol itself.

Power limitation

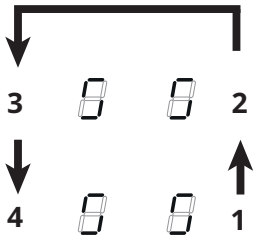


When first connecting to the domestic power supply, the installer must set the power of the hob cooking areas based on the actual abilities and capacity of the power supply itself.

If this is not necessary, the hob can be turned on directly using ⏻, otherwise, follow the operations below to access the menu.

Connect the hob to the domestic mains power

1. All the digits light up for a few seconds, than they go out only the ♨ remains flashing.
2. Press and hold the ♨ and digits of the zones show 5.
3. Holding ♨ start pressing the zones digitis in anticlock direction, starting from the bottom right.



The back right hand digit shows C and a number indicating the type of menu. The front right hand digit shows a number that depends on the parameters indicated in the selection.

Select the digit with C and press " 8 " on the power bar.

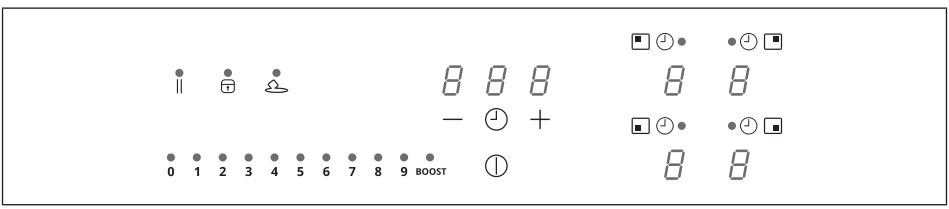
Select the other digit and select the correct setting.

See the table below for the specifications:

Value on the power bar	Kw	Notes
0	7.4 Kw	Standard initial setting
1	6 Kw	
2	5 Kw	
3	4 Kw	
4	3.5 Kw	
5	3 Kw	
6	2.5 Kw	

Once the correct value has been entered, confirm by pressing and holding ⏻.

Functions



Child lock	This function prevents an accidental operation of the appliance.
	To activate: If the pot is placed, press and hold for 3 seconds the correspondent digit. If the pot is not placed press and hold for 3 seconds one of the 4 digits (not visible) near the dot on the left side. Release and slide your finger from 0 to 9 along the power bar which shows the operating sequence. All the digits display L. The operations described must be completed within 10 seconds.
	To deactivate: press and hold for 3 seconds one of the 4 digits for the cooking areas. Release and slide your finger from 9 to 0 along the power bar which shows the operating sequence. The operations described must be completed within 10 seconds.
Lock	It is possible to lock the hob functions during use, for example in order to clean the hob. The function remains active even if the hob is turned off and on again. If there is a power cut, the function is deactivated.
	To activate: press and hold for 1 second.
	To deactivate: press .
Boost	Each cooking area can be set to an extra power level for 5 minutes at most.
	To activate: select one of the 4 cooking areas and select the value "BOOST" on the power bar. The corresponding digit displays P.
	To deactivate: select one of the other possible values on the power bar.
Cooking areas Timer	Timer to turn off a specific cooking area after setting the time. The cooking areas can be programmed individually, as they all have their own Timer.
	To activate: With the cooking area in operation, press on the corresponding symbol to access the Timer management commands for that area. The 3 digits will show " 0 0 0 ". Press "+" or "-" to set the countdown time.  Do not touch anything for 10 seconds to confirm the time. When the countdown ends, the digits return to zero and a buzzer sounds. This can be turned off by pressing any of the buttons. If the Timer is active in more than one cooking area the 3 digits will always show the Timer that is closest to finishing.
	To deactivate: With the cooking area in operation, press on the corresponding symbol to access the Timer management commands for that area. Set the three digits to " 0 0 0 " using "+" or "-" .

<table>
<tr><td rowspan="3">Timer
(generic)</td><td>Timer with alarm for generic use.</td></tr>
<tr><td>To activate: Turn the hob on, making sure there are no pans or active cooking areas.
The 3 digits for the Timer management commands show “- - -”.
Press the digit to access the Timer menu and view “ 0 0 0 “.
Press “+” or “-” to set the countdown.
 

Do not touch anything for 10 seconds to confirm the time.
When the countdown ends, the digits return to zero and a buzzer sounds. This can be turned off by pressing any of the buttons.
Repeat the operations described to modify the countdown value.</td></tr>
<tr><td>To deactivate: Turn the hob on, making sure there are no pans or active cooking areas.
Press the digit to access the Timer menu and use “+” and “-” to set the Display to “ 0 0 0 “.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Melting</td><td>To activate: select one of the 4 cooking areas and press ♨ .
The digit for the selected area will show U</td></tr>
<tr><td>To deactivate: press ♨ or press ⏻.</td></tr>
<tr><td>Heat-up
Function</td><td>This function is used to heat up a pan at maximum power before continuing to cook at a selected level. The period of time the cooking area will remain at maximum power depends on the final cooking level that is set. See table:
<table><tr><th>Lev. Power</th><th>Time</th></tr><tr><td>1</td><td>48 seconds</td></tr><tr><td>2</td><td>144 seconds</td></tr><tr><td>3</td><td>230 seconds</td></tr><tr><td>4</td><td>312 seconds</td></tr><tr><td>5</td><td>408 seconds</td></tr><tr><td>6</td><td>120 seconds</td></tr><tr><td>7</td><td>168 seconds</td></tr><tr><td>8</td><td>216 seconds</td></tr><tr><td>9</td><td>not available</td></tr><tr><td>P</td><td>not available</td></tr></table>
To activate, with a pan on the hob and selected cooking area, press and hold for 3 seconds on the selected value (from 1 to 8) on the power bar. The Display for the corresponding area shows “ A “ .
It is possible to increase the cooking level, but if it is decreased the function is deactivated.
It can also be deactivated by pressing and holding for 3 seconds the button for the cooking area in question.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Pause
Function</td><td>This function allows any other active function on the hob to be paused/resumed, reducing the power in the cooking area and all the functions to zero. If the pause function is not deactivated within 10 minutes, the hob will switch off automatically.</td></tr>
<tr><td>To activate: With a pan on the selected hob and cooking area, press and hold the Pause button ⏸ for at least 1 second. All the Displays show II.</td></tr>
<tr><td>To deactivate: press and hold ⏸ for 1 second until it flashes. Press any other button within 10 seconds. The function is deactivated and the hob continues with the previous setting.</td></tr>
</table>

Recall Function	This function is used to recall all the hob function settings in the event of involuntary shut-down or a sudden power cut.
	When the hob is turned off, if it is turned on within 6 seconds using ⏻, the ⏸ button will flash for 6 seconds. Press the button ⏸ to recover the functions set previously. A beep sounds to confirm the operation.
Bridge Function	This function allows 2 cooking areas to be connected, so that they can be controlled as a single, large cooking area. This means it is possible to use pans with a larger bottom. The cooking areas that can be selected for this function are only the ones on the right.
	To activate/deactivate: simultaneously press the right cooking area digits to select the 2 areas to form a bridge, until a digit displays ⊓ to indicate that the function has been activated. The other digit is used to set the power level.

Cooking Table

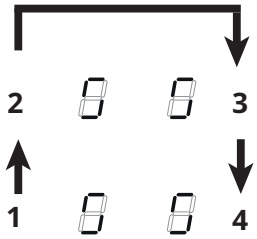
Power level	Cooking method	To be used for
1	Melting, heating gently	Butter, chocolate, gelatine, sauces
2	Melting, heating gently	Butter, chocolate, gelatine, sauces
3	Warming up	Rice
4	Prolonged cooking, thickening, stewing	Vegetables, potatoes, sauces, fruit, fish
5	Prolonged cooking, thickening, stewing	Vegetables, potatoes, sauces, fruit, fish
6	Prolonged cooking, braising	Pasta, soups, braised meat
7	Light frying	Rösti (potato fry-ups), omelettes, breaded and fried foods, sausages
8	Frying, deep fat frying	Meat, potato chips
9	Quick frying at high temperature	Steak
P	Quick heating	Boiling water

User menu customization



Press ⏻.
Press ⏻ again and hold for 3 seconds.

1. The button ⏸ start flashing.
2. Press and hold the ⏸ and digit of the zone show 5.
3. Holding ⏸ start pressing the zones digitis in clock direction, starting from the bottom left.



The back left hand digit alternately shows U and a number from 2 to 7, indicating the type of menu. The front left hand digit shows a number that depends on the parameters indicated in the selection.
Select a number on the power bar to access the settings menu and enter a value.
See the table below for the specifications:

Menu Code	Description	Value
U2	Menu to manage the button sounds volume.	0 (sound off) - 1 (min.) - 3 (max.)
U3	Menu to manage the counter buzz volume.	0 (sound off) - 1 (min.) - 3 (max.)
U4	Menu to manage the display lighting level.	0 (max.) - 9 (min.)
U5	Menu to manage the countdown animation.	0 (animation off) - 1 (animation on)
U6	Pan recognition function always active menu.	0 (active) - 1 (not active)
U7	Menu to manage the end of countdown buzzer.	0 (continuos flashes and switch off) 1 (ten flashes and switch off) 2 (one flash and switch off)

Once the correct value has been entered, confirm by pressing and holding ⏻ for 2 seconds.

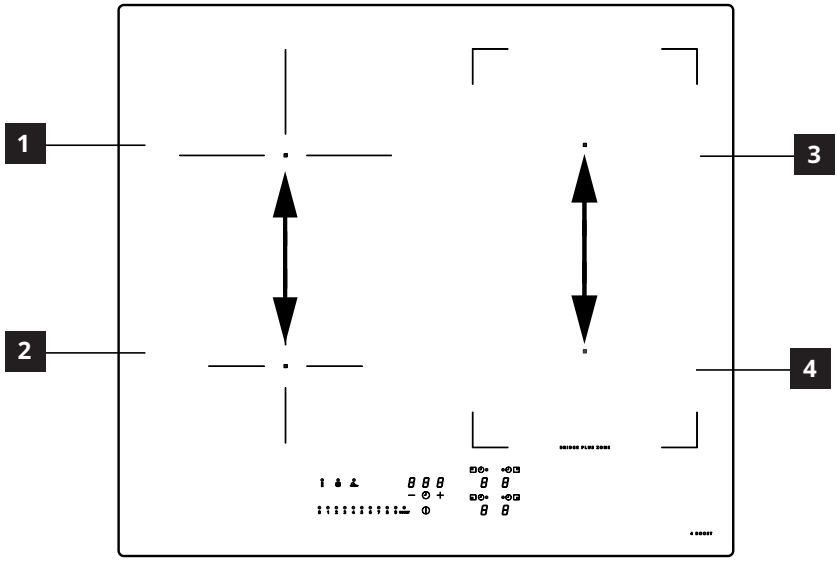
To exit the menu without saving, press ⏸ .

If no operations are carried out, the user menu will close after 1 minute.

Power Management

This product is equipped with electronically controlled Power Management. See the illustration.
This function monitors electric loading and limits the maximum power output to 3700 W for each cooking area group (1+2 and 3+4), optimizing the power distribution and preventing the system from overloading.
Hob in full power setting - the function divides the power between cooking areas belonging to the same group and automatically decreases the power of the other cooking area, if necessary (the last command has highest priority).
Hob in power limitation setting - the function divides the power between cooking areas and doesn't allow to set the power for the other cooking areas exceeding the limit (to increase the power of particular cooking area, the power setting for the other ones need to be lowered manually).

Example:
If BOOST level is selected for cooking area 1, cooking area 2 cannot exceed the level 9 at the same time and will be automatically limited.



Cookware guidance

What pots to use

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

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

To determine if a pot or pan is suitable, check for the  symbol (usually stamped on the bottom). You can also hold a magnet to the bottom. If it clings to the underside, the cookware will work on an induction hob.
To ensure optimum efficiency, always use pots and pans with a flat bottom that distributes the heat evenly. If the bottom is uneven, this will affect power and heat conduction.

How to use

Minimum diameter of pot/pan base for the different cooking areas
To ensure that the hob functions properly, the pot must cover one or more of the reference points indicated on the surface of the hob, and must be of a suitable minimum diameter.
Always use the cooking area that best corresponds to the diameter of the bottom of the pan.

Cooking area	Cookware diameter (mm)	
	Ø min. (recommended)	Ø max (recommended)
Left rear	110 mm	200 mm
Left front	110 mm	145 mm
Right rear	110 mm	190 mm
Right front	110 mm	190 mm
Bridge right side	190 mm	370 mm

Empty or thin-based pots/pans

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

Hint/tips

Noise during cooking

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

Normal operating noises of the induction hob

Induction technology is based on the creation of electromagnetic fields to generate heat directly on the bottom of cookware. Pots and pans may cause a variety of noises or vibrations depending on how they are manufactured.
These noises are described as follows:

Low humming (like a transformer)

This noise is produced when cooking at a high heat level. It is based on the amount of energy transferred from the cooktop to the cookware. The noise ceases or quiets down when the heat level is reduced.

Quiet whistling

This noise is produced when the cooking vessel is empty. It ceases once liquids or food are placed in the vessel.

Crackling

This noise occurs with cookware comprised of various materials layered one upon the other. It is caused by the vibrations of the

surfaces where different materials meet. The noise occurs on the cookware and can vary depending on the amount of food or liquid and the cooking method (e.g., boiling, simmering, frying).

Loud whistling
This noise occurs with cookware comprised of different materials layered one upon the other, and when they are additionally used at maximum output and also on two cooking zones. The noise ceases or quiets down when the heat level is reduced.

These sounds are normal
Fan noises
For proper operation of the electronic system, it is necessary to regulate the temperature of the cooktop. For this purpose, the cooktop is equipped with a cooling fan, which is activated to reduce and regulate the temperature of the electronic system. The fan may also continue to run after the appliance is turned off if the detected temperature of the cooktop is still too hot after turning it off.

Rhythmic sounds, similar to the ticking sound of a clock
This noise occurs only when at least three cooking zones are operating and disappears or weakens when some of them are switched off. The noises described are a normal element of the described induction technology and should not be regarded as defects.

Care and cleaning

- Never use abrasive sponges, wire wool, hydrochloric acid or other products that might scratch or mark the surface.
- Food that falls accidentally or builds up on the surface, the functional or aesthetic elements of the Hob must not be eaten.
- Switch off or unplug the appliance from the mains supply before carrying out any maintenance work.
- Clean the appliance after every use, to prevent any residual food from burning on. It is much harder work to remove crusted and burned-on dirt.
- For day-to-day dirt, use a soft cloth or sponge and a suitable detergent. Follow the manufacturer's recommendations regarding detergents to be used. The use of protective detergents is recommended.
- Remove crusted dirt, for example milk that has boiled over, using a scraper pad suitable for vitreous ceramic, while the cooke-hob is still hot. Follow the manufacturer's recommendations regarding scraper pads to be used.
- Remove food containing sugar, for example jam that has spilled during cooking, using a scraper pad suitable for vitreous ceramic, while the Hob is still hot. If you do not, the residue may damage the vitreous ceramic surface.
- Remove any melted plastic using a scraper pad suitable for vitreous ceramic, while the Hob is still hot. If you do not, the residue may damage the vitreous ceramic surface.
- Remove limescale using a small amount of limescale remover solution, for example vinegar or lemon juice, once the Hob has cooled down. Then clean again with a damp cloth.
- Do not cut or prepare foodstuffs on the surface, and do not drop hard objects onto it. Do not drag pans or plates over the surface.
- Do not use steam cleaning equipment.

Troubleshooting

Error code	Description	Possible causes of the error	Solution
ER03	Hob switches off after 10 sec.	Continuous key activation detected. Water or cookware placed on Control panel.	Remove water or cookware from glass and Control panel.
ER21	Hob switches off.	The internal temperature of electronic parts is too high.	Let the hob cool down. Please check if the hob has sufficient ventillation. If error persists, please contact After Sales Service.
E2	Corresponding cooking area is turned off.	Empty or wrong cookware. Pot or glass temperature is too high. Electronic temperature too high.	Let the hob cool down. Use appropriate cookware. Do not heat-up empty pots.
E3	Corresponding cooking area is turned off.	Wrong cookware. Cookware is losing its magnetic characteristics and may lead to induction hob damage.	Use appropriate cookware. The error is automatically cancelled after 8s and the cooking area can be used again. In case of further upcoming errors cookware have to be changed. If error persists, please contact After Sales Service.
E6	Cooking area cannot be turned on.	Power supply voltage and/or frequency is out of range.	Check mains voltage and/or frequency. If needed contact After Sales Service.
E8	Cooking areas are turned off.	Fan failure. Fan blocked by dust or fabrics.	Clean and remove foreign bodies from fan. If error persists, please contact After Sales Service.
EH	Corresponding cooking area is turned off.	Temperature sensor stuck for cooking area. Not enough temperature change detected after switching on the hob.	Switch off the hob and switch it on again after cooling down. If error persists, please contact After Sales Service.
E4 **E5** **E7** **E9** **ER20** **ER22** **ER31** **ER36** **ER42** **ER47** **EA**	Disconnect the hob from the power supply. Wait a few seconds then reconnect the hob to the power supply. If the problem persists, call the service centre and specify the error code that appears on the display.		

Maintenance and repairs
- Make sure that maintenance on electrical components is only carried out by the manufacturer or by the service technicians.
- Make sure that damaged cables are only replaced by the manufacturer or by the service technicians.

If there is a fault, try to resolve it by following the troubleshooting guidelines. If the problem cannot be resolved, contact your IKEA store or the After Sales Service.
You can find a full list of IKEA appointed contacts at the end of this user manual.

When contacting the After Sales Service please provide the following information:
- type of fault
- appliance model (Art./Cod.)
- serial number (S.N.)

This information can be found on the rating plate. The rating plate is affixed to the bottom of the appliance.

If you operated the appliance wrongly, or the installation was not carried out by an authorized installer, the visit from the After Sales Service technician or dealer may not take place free of charge, even during the warranty period.

Hob technical data

		Unit	Value
Type of product			Built-in Hob
Dimensions	Width	mm	580
	Depth	mm	520
	Min./max height	mm	54
Total power		W	7400

Parameter	Value
Power supply voltage/frequency	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Weight of the appliance	8,8 Kg

Energy efficiency of hob

Model identifier	**KOLSTAN** **805.594.66** **105.594.60**
Number of cooking areas	4
Number of Bridge cooking areas	1 - Right
Cooking technology	Induction
Dimension of Bridge cooking area	Right 210 x 380 mm
Dimension of cooking area	Left rear Ø 200 mm
	Left front Ø 145 mm
	Right front 210 x 190 mm
	Right rear 210 x 190 mm
Energy consumption per Bridge cooking area	192 Wh/kg
Energy consumption per cooking area	Left rear 185 Wh/kg
	Left front 181 Wh/kg
Energy consumption of the hob (electric cooking)	186 Wh/kg

Information on the product pursuant to EU regulation n° 66/2014
Reference standards:
EN/IEC 60350-2
EN/IEC 50564

CE This appliance has been designed, manufactured and sold in compliance with EEC Directives.

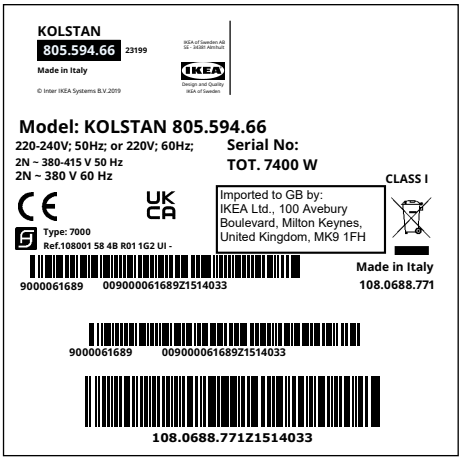
"The technical data is provided on the rating plate affixed to the bottom of the product."

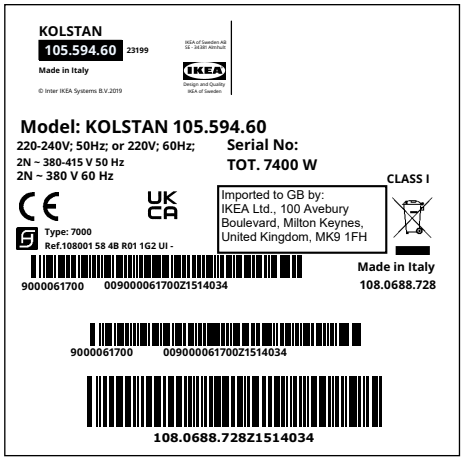
Information on the product pursuant to UK regulation
Reference standards:
BS EN 60350-2
BS EN 50564

UKCA This appliance has been designed, manufactured and sold in compliance with Directives.

"The technical data is provided on the rating plate affixed to the bottom of the product."

Rating plate





The graphic above represents the rating plate of the appliance.
The serial number is specific to each product.

Dear Customer, keep the additional rating plate attached to the cover of Safety booklet.
This will allow us to assist you better by identifying precisely your hob, in case you need our assistance in the future.
Thank you for your help!

Environmental aspects

Information on disposal

Your obligations as an end-user



This electrical or electronic equipment is marked with a crossed-out wheeled bin. The equipment may therefore only be collected and returned separately from unsorted municipal waste, i.e. it must not be disposed of with household waste. The equipment can be returned, for example, to a municipal col-lection point or, if applicable, to a distributor (see below for their take-back obligations in Germany). This also applies to all components, sub-assemblies and consumables of the old equipment to be disposed of.

Before the old equipment may be disposed of all old batteries and old accumulators that are not enclosed by the old equipment must be separated from the old equipment. The same applies to lamps that can be removed from the old equipment without destroying them. The end-user is also responsible for deleting personal data from the old equipment.

Notes on recycling



Help recycle all materials marked with this symbol. Do not dispose of such materials, especially packaging, in the household waste but via the relevant containers provided or the appropriate local collection systems.

Help to protect the environment and human health by recycling including waste of electrical and elec-tronic appliances.

The following additional information applies in Germany

Take-back obligations of distributors

Anyone who sells electrical and electronic equipment on a sales floor area of at least 400 m^2 or oth-erwise supplies it to end users on a commercial basis is obliged, when supplying a new equipment, to take back at the place of supply or in the immediate vicinity thereof free of charge an old equipment belonging to the end user of the same type of equipment which fulfils essentially the same functions as the new equipment. This also applies to distributors of groceries with a total sales area of at least 800 m^2 who offer electrical and electronic equipment several times a calendar year or on a permanent basis and make it available on the market. In addition, such distributors must, at the request of the end-user, take back in the retail shop or in the immediate vicinity free of charge old equipment that does not exceed 25 cm in any external dimension (small electrical equipment) thereof; in this case, take-back may not be linked to the purchase of an electrical or electronic equipment but may be lim-ited to three old equipment per type of equipment.

The place of delivery is also the private household if the new electrical or electronic equipment is de-livered; in this case the collection of the old equipment is free of charge for the end user.

The above obligations also apply to distribution using means of distance communication if the dis-tributors maintain storage and dispatch areas for electrical and electronic equipment or total storage and dispatch areas for groceries that correspond to the sales areas mentioned above. However, the free collection of electrical and electronic equipment is then restricted to heat transmitters (e.g. refrig-erators), screens, monitors and equipment containing screens with a surface area of more than 100 cm^2 and equipment where at least one of the external dimensions is more than 50 cm. For all other electrical and electronic equipment the distributor must ensure appropriate return facilities within a reasonable distance from the respective end-user; this also applies to small electrical equipment (see above) that the end-user wishes to return without purchasing a new equipment.

Energy saving

You can save energy during everyday cooking if you follow below hints.

- When you heat up water, use only the amount you need.
- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Before you activate the cooking area put the cookware on it.
- Put the smaller cookware on the smaller cooking areas.
- Put the cookware directly in the centre of the cooking area.
- Use the residual heat to keep the food warm or to melt it.

IKEA GUARANTEE

How long is the IKEA guarantee valid?

This guarantee is valid for five (5) years from the original date of purchase of Your appliance at IKEA. The original sales receipt is required as proof of purchase. If service work is carried out under guarantee, this will not extend the guarantee period for the appliance.

Who will execute the service?

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

What does this guarantee cover?

The guarantee covers faults of the appliance, which have been caused by

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

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

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

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

How country law applies
The IKEA guarantee gives You specific legal rights, which covers or exceed local demands. However these conditions do not limit in any way consumer rights described in the local legislation

Area of validity
For appliances which are purchased in one EU country and taken to another EU country, the services will be provided in the framework of the guarantee conditions normal in the new country. An obligation to carry out services in the framework of the guarantee exists only if the appliance complies and is installed in accordance with:

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

The dedicated After Sales Service for IKEA appliances:
Please do not hesitate to contact IKEA After Sales Service to:

1. make a service request under this guarantee;
2. ask for clarification on installation of the IKEA appliance in the dedicated IKEA kitchen furniture. The service won't provide clarifications related to:

- the overall IKEA kitchen installation;
- connections to electricity (if machine comes without plug and cable), to water and to gas since they have to be executed by an authorized service engineer.

3. ask for clarification on user manual contents and specifications of the IKEA appliance.

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

How to reach us if You need our service



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

Important! In order to provide You with a quicker service, we recommend that You use the specific phone numbers listed at the end of this manual. Always refer to the numbers listed in the booklet of the specific appliance You need an assistance for. Before calling us, assure that You have to hand the IKEA article number (8 digit code) for the appliance of which you need our assistance.
Important! SAVE THE SALES RECEIPT!
It is Your proof of purchase and required for the guarantee to apply. Note that the receipt reports also the IKEA article name and number (8 digit code) for each of the appliances you have purchased.

Do You need extra help?
For any additional questions not related to After Sales of your appliances. Please contact our nearest IKEA store call centre. We recommend you read the appliance documentation carefully before contacting us.

Verzeichnis

Sicherheitsinformationen	30	Leistungsmanagement-Funktion	44
Installation	34	Anleitung für Kochgeschirr	45
Elektrischer Anschluss	35	Reinigung und Wartung	46
Produktbeschreibung	37	Anleitung zur Fehlersuche	47
Anzeiger	37	Technische Daten	49
Bedienfeld	38	Energieeffizienz	49
Leistungsbegrenzung	39	Typenschild	50
Funktionen	40	Umweltaspekte	51
Kochtabelle	42	IKEA GARANTIE	51
Personallisierung des Benutzermenüs	43		

Sicherheitsinformationen

ⓘ Zu Ihrer eigenen Sicherheit und um den korrekten Betrieb des Geräts zu gewährleisten, lesen Sie bitte diese Anleitung vor der Installation und Inbetriebnahme sorgfältig durch. Die Bedienungsanleitung zusammen mit dem Gerät verwahren, auch wenn es an Dritte weitergeben oder übertragen wird. Es ist wichtig, dass die Benutzer mit allen Funktions- und Sicherheitsmerkmalen des Gerätes vertraut sind.
Die Induktionssysteme dieser Kochfelder entsprechen den Bestimmungen der EMV- und EMF-Richtlinien und dürfen keine anderen elektronischen Geräte stören. Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektronischen Implantaten sollten ihren Arzt oder den Hersteller des implantierten Geräts konsultieren, um ihre Störanfälligkeit zu beurteilen.

⚠ Elektrische Anschlüsse sind von einem Fachmann auszuführen. Bevor mit dem elektrischen Anschluss fortgefahren wird, den Abschnitt ELEKTRISCHER ANSCHLUSS lesen.

Bei Geräten mit Stromkabel sind die Klemmen bzw. der Drahtquerschnitt zwischen dem Kabelverankerungspunkt und den Klemmen so anzuordnen, dass der spannungsführende Leiter vor dem Erdkabel beim Austreten aus seiner Verankerung herausgezogen werden kann.

- Der Hersteller kann nicht für Schäden haftbar gemacht werden, die durch unsachgemäße Installation oder Verwendung entstehen.
- Sicherstellen, dass die Netzspannung der auf dem Typenschild im Innern des Produkts angegebenen Spannung entspricht.
- Trennvorrichtungen müssen in Übereinstimmung mit den Verkabelungsvorschriften in die fixe Anlage eingebaut werden.
- Prüfen Sie bei Geräten der Klasse I, ob die Haushaltsstromversorgung über einen ausreichenden Erdanschluss verfügt
- Schließen Sie das Produkt mit einem allpoligen Schalter an das Stromnetz an.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, ein autorisiertes Servicezentrum oder einen kompetenten Techniker ersetzt werden, um jedes Risiko oder jede Gefahrensituation zu vermeiden.

⚠ **WARNHINWEIS:** Bevor das Gerät installiert wird, die Schutzfolien abziehen.

- Nur die mit dem Gerät gelieferten Schrauben und sonstigen Artikel verwenden.

⚠ **WARNHINWEIS:** Die mangelnde Verwendung von Schrauben und Befestigungselementen gemäß der vorliegenden Anleitung kann zu Stromschlaggefahr führen.

- Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn unter Aufsicht eines Erwachsenen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sichergestellt wird, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Wissen verwendet werden, es sei denn, sie werden aufmerksam überwacht und hinsichtlich der sicheren Verwendung des Geräts durch eine

verantwortliche Person eingewiesen.

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit beschränkten geistigen, physischen oder sensorischen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, vorausgesetzt, sie werden aufmerksam beaufsichtigt oder in den sicheren Gebrauch des Geräts und die damit verbundenen Gefahren eingewiesen. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.

⚠ **WARNHINWEIS:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs sehr heiß.

Auf keinen Fall die Heizwiderstände berühren.

Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fernhalten, es sei denn, sie werden stetig beaufsichtigt.

WARNHINWEIS: Wenn die Oberfläche Beschädigungen aufweist, das Gerät ausschalten, um die Gefahr von Stromschlägen zu vermeiden.

- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn die Oberfläche rissig ist oder sichtbare Schäden in der Materialstärke aufweist.
- Das Gerät nicht mit nassen Händen oder Körperteilen berühren.
- Zur Reinigung des Produkts keine Dampfgeräte verwenden.
- Keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf die Kochfeldoberfläche legen, da diese überhitzen können.
- Mittels des entsprechenden Befehls das Kochfeld nach Gebrauch ausschalten; nicht auf die Sensoren der Töpfe verlassen.

WARNHINWEIS: Es ist gefährlich, das Kochfeld unbeaufsichtigt zu lassen, wenn Öl oder Fett verwendet wird, da eine gefährliche Situation entstehen und ein Feuer ausbrechen könnte. NIEMALS versuchen, die Flammen mit Wasser zu

löschen, sondern das Gerät ausschalten und die Flammen zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke ersticken.
ACHTUNG: Der Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Garprozess muss ständig überwacht werden.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb durch einen externen Timer oder ein separates Fernsteuerungssystem vorgesehen.

WARNHINWEIS: Brandgefahr: Keine Gegenstände auf die Kochfelder legen.
- Das Gerät muss so installiert werden, dass es durch eine Öffnung zwischen den Kontakten (3 mm), die eine vollständige Trennung unter Überlastbedingungen der Kategorie III gewährleistet, von der Stromversorgung getrennt werden kann.
- Das Gerät darf keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne) ausgesetzt werden.
- Verpackungen außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren aufbewahren.
- Sicherstellen, dass das Gerät direkt an eine Steckdose angeschlossen ist.
- Keine Adapter, Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel verwenden, um das Gerät anzuschließen.
- Das Gerät niemals für andere als die vorgesehenen Zwecke verwenden.
- Die Fritteusen müssen während des Gebrauchs stetig beaufsichtigt werden: Das überhitzte Öl könnte sich entzünden.
- Das Gerät nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betreiben.
- Das Gerät darf niemals hinter einer dekorativen Tür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Nicht auf das Gerät stellen, da es beschädigt werden könnte.
- Töpfe und Pfannen nicht auf den Rand stellen, da dies die Silikonfugen beschädigen könnte.

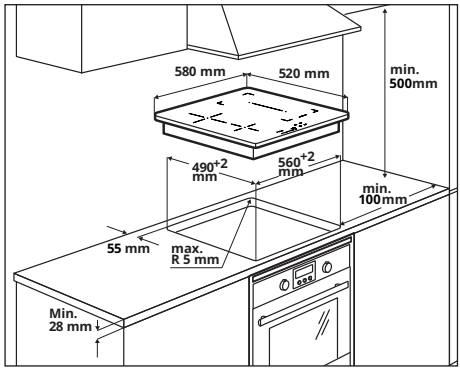
Installation

Bei der Installation sind die im Verwendungsland geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen (Vorschriften für die Sicherheit elektrischer Anlagen, ordnungsgemäße Wiederverwertung von Bauteilen usw.) unbedingt einzuhalten!

- Für weitere Informationen zur Installation siehe Installationsanleitungen.
- Zwischen dem Gerät und der Arbeitsplatte keine Silikondichtungsmasse verwenden.
- Sicherstellen, dass der Raum unter dem Kochfeld für die Luftzirkulation ausreicht. Siehe Installationsanleitung.
- Der Boden des Geräts kann sehr heiß werden. Wenn das Gerät über Schubladen installiert wird, darauf achten, eine feuerfeste Trennwand unter dem Gerät anzubringen, um den Zugang zum Boden zu verhindern. Siehe Installationsanleitung.
- Die Belüftung des Geräts hat nach den Anweisungen des Herstellers zu erfolgen.
- Schaffen Sie eine vordere Öffnung von mindestens 28 cm2 in dem Küchenblock, in dem das Kochfeld untergebracht werden soll, um eine gute Belüftung des Geräts zu ermöglichen.

Anforderungen an den Herdblock

- Wird das Gerät auf brennbaren Materialien montiert, sind die Richtlinien und Vorschriften für Niederspannungsanlagen sowie die Brandschutzvorschriften strikt einzuhalten.
- Die Komponenten (aus Kunststoffmaterial und Furnierholz) müssen bei Einbauelementen mit hitzebeständigen Klebstoffen (min. 85 °C) befestigt werden: Die Verwendung von nicht geeigneten Materialien und Klebstoffen kann zu Deformationen und Ablösen der Komponenten führen.
- Die Verwendung von Massivholzprofilen um die Arbeitsplatte hinter dem Gerät ist zulässig, sofern die Mindestabstände stets den Anweisungen in den Installationszeichnungen entsprechen.



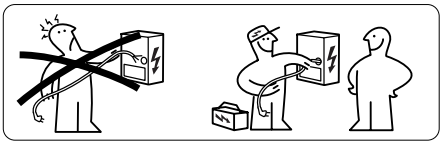
- Für weitere Informationen zur Installation siehe Installationsanleitungen.
- Wenn sich unter dem Kochfeld kein Ofen befindet, eine Trennwand unter dem Gerät installieren, wie in der Installationsanleitung gezeigt.

Elektrischer Anschluss

WARNHINWEIS: Alle elektrischen Anschlüsse müssen von einem autorisierten Installateur ausgeführt werden.

- Prüfen Sie vor dem Anschließen, ob die auf dem Typenschild angegebene Nennspannung des Geräts mit der Netzspannung übereinstimmt. Das Typenschild befindet sich an der Unterseite des Kochfelds.
- Verwenden Sie nur Originalteile, die vom Ersatzteilservice geliefert werden.
- Das Gerät ist nicht mit einem Netzkabel ausgestattet. Kaufen Sie das richtige Exemplar bei einem Fachhändler.
- Ersetzen Sie bei Beschädigung die Netzkabel durch die jeweiligen Original-Ersatzkabel. Wenden Sie sich an das Callcenter in Ihrem IKEA Einrichtungshaus vor Ort.

Achtung! Keine Schweißarbeiten an Kabeln ausführen!

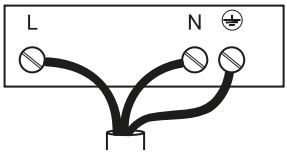


Elektrischer Anschluss

- Halten Sie sich an den Schaltplan (an der unteren Seite des Produkts).
- Dieses Gerät hat einen "Y"-Anschluss und benötigt ein Stromkabel H05V2V2-F. Für das Kabel sind Aderendhülsen vorgeschrieben. Nach IEC-Norm für einphasigen Anschluss: 3 x 4 mm^2 Stromkabel, für zweiphasigen Anschluss: 4 x 2,5 mm^2 Stromkabel und für niederländischen Anschluss: 5 x 2,5 mm^2 Stromkabel verwenden. Außendurchmesser des Versorgungskabels: Min. 8 mm - max. 12 mm. Bitte beachten Sie die landesspezifischen Vorschriften.
- Die Anschlussklemmen sind durch Entfernen des Anschlusskastendeckels zugänglich.
- Stellen Sie sicher, dass die Eigenschaften der Hauselektrik (Spannung, maximale Leistung und Stromstärke) mit denen des Geräts übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät wie in der Abbildung gezeigt an (gemäß den auf nationaler Ebene geltenden Referenzstandards für die Netzspannung).

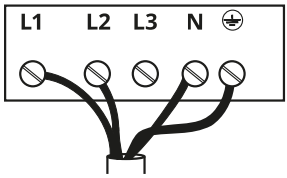
Anschlussplan Hausseite

220V-240V 1N ~



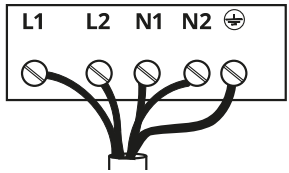
L = Schwarz oder braun
N = Blau
⏚ = Gelb / Grün

380V - 415V 2N ~



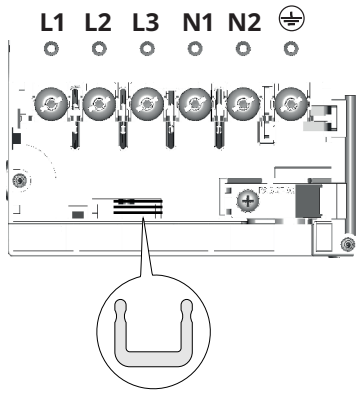
L1 = Braun
L2 = Schwarz
N = Blau
⏚ = Gelb / Grün

220V - 240V 2N ~ NL



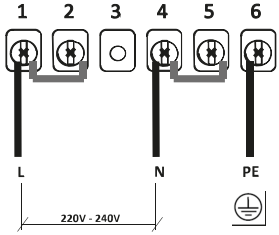
L1 = Braun
L2 = Schwarz
N1 = Blau
N2 = Blau
⏚ = Gelb / Grün

Anschlussplan Produktseite.



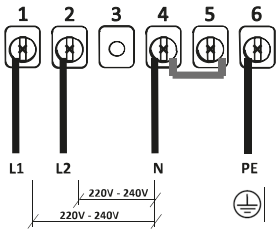
Zwischen den Klemmen Shunts ⊔ einfügen, wie dargestellt.

220V - 240V 1N ~



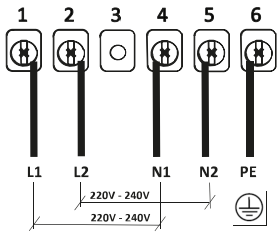
L = Schwarz oder braun
N = Blau
⏚ = Gelb / Grün

380V - 415V 2N ~



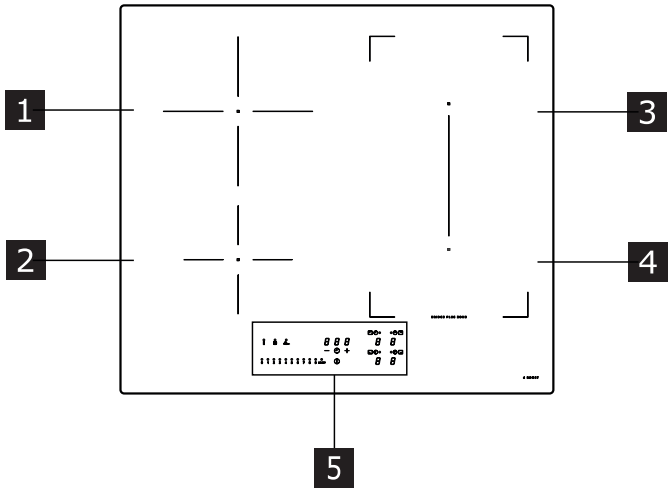
L1 = Braun
L2 = Schwarz
N = Blau
⏚ = Gelb / Grün

NL 220V - 240V 2N ~



L1 = Braun
L2 = Schwarz
N1 = Blau
N2 = Blau
⏚ = Gelb / Grün

Produktbeschreibung



1 Einzelner Kochbereich (200 mm) 2300 W, mit 3000 W Booster-Funktion.

2 Einzelner Kochbereich (145 mm) 1400 W, mit 1850 W Booster-Funktion.

3 Einzelner Kochbereich (210 x 190 mm) 2100 W, mit 3000 W Booster-Funktion.

4 Einzelner Kochbereich (210 x 190 mm) 2100 W, mit 3000 W Booster-Funktion.

5 Bedienfeld

3 + 4 Kombikochbereich (210 x 380 mm) 3000 W, mit Booster-Funktion 3700 W.

Anzeiger

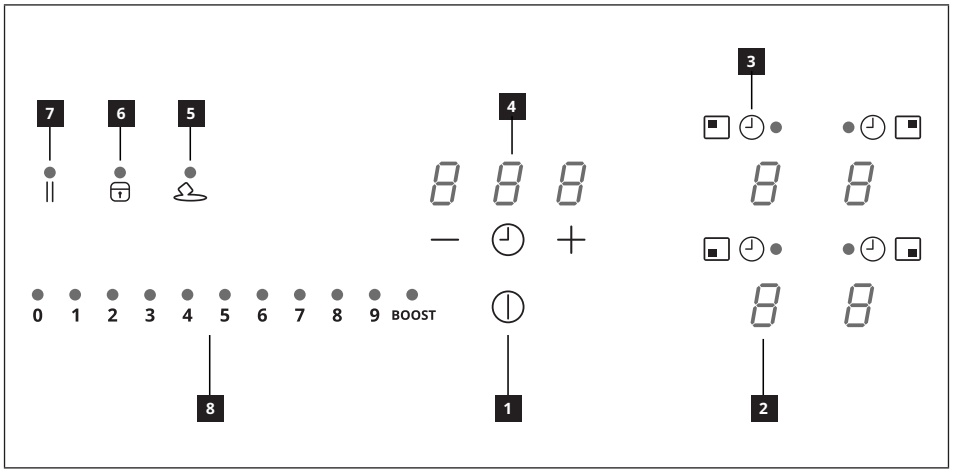
Erfassung des Vorhandenseins eines Topfes

Jede Kochzone ist mit einem System ausgestattet, welches das Vorhandensein eines Topfes auf dem Kochfeld erkennt. Das Topf-Erkennungssystem erkennt Töpfe mit einem magnetisierbaren Boden, der für Induktionskochfelder geeignet ist. Wenn der Topf während des Betriebs entfernt oder ein ungeeigneter Topf verwendet wird, erscheint das Symbol U auf dem Display.

Restwärmeanzeige

Die Restwärmeanzeige ist eine Sicherheitsfunktion und signalisiert, dass die Oberfläche der Kochzone noch eine Temperatur von 50 °C oder mehr hat und daher bei Berührung mit bloßen Händen Verbrennungen verursachen könnte. Der Digit der entsprechenden Kochzone zeigt H an.

Bedienfeld



1	Ein/Aus
2	Anzeige der Leistungsstufe
3	Timer-Symbol
4	Timersteuerung und Kochzeitanzeige
5	Schmelzfunktionstaste
6	Sperrfunktionstaste
7	Pausenfunktionstaste
8	Scrolltastenfeld

Die Kochzonen können durch Drücken des jeweiligen Digits aktiviert werden 8. Ein intensiveres Leuchten des Digits bestätigt den Vorgang.

Wenn man einen Kochtopf auf eine der 4 Kochzonen stellt, erkennt das Kochfeld automatisch seine Präsenz und das entsprechende Digit leuchtet, damit man es drückt.
Wenn keine Kochtöpfe oder andere Utensilien auf der Kochzone vorhanden sind, sind die Digits nicht zu sehen.

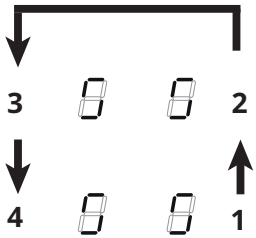
Auf dem Bedienfeld leuchten die wählbaren Funktion, allerdings bei niedriger Intensität. Wählen Sie die durch Berühren des entsprechenden Symbols die Funktionen aus.

Leistungsbegrenzung



Wenn das Gerät zum ersten Mal an die häusliche Stromversorgung angeschlossen wird, muss der Installateur die Leistung der Kochzonen entsprechend der tatsächlichen Kapazitäten der häuslichen elektrischen Anlage einstellen.
Wenn dies nicht erforderlich ist, kann das Kochfeld direkt mit ⏻ eingeschaltet oder alternativ das unten beschriebene Verfahren befolgt werden, um auf das Menü zuzugreifen.
Das Kochfeld an die häusliche Stromversorgung anschließen

1. Alle Digits leuchten für ein paar Sekunden auf, dann gehen sie wieder aus und nur ⏲ blinkt weiter.
2. Drücken Sie und halten Sie ⏲ gedrückt: Die Digits der Kochzonen zeigen 5.
3. Halten Sie ⏲ weiter gedrückt und beginnen Sie, beginnend mit dem rechten vorderen und weiter im Uhrzeigersinn nacheinander alle Digits der Kochzonen zu drücken.



Das hintere rechte Digit zeigt 6 eine Nummer für den Menütyp. Das vordere rechte Digit zeigt eine Nummer, die von den in der Auswahl angegebenen Parametern abhängt.
Wählen Sie das Digit mit 6 und drücken Sie“ 8 “ auf der Leistungsleiste.
Wählen Sie das andere Digit und wählen Sie die richtige Einstellung.
Schauen Sie in die folgende Tabelle für die Angaben:

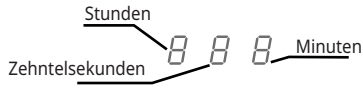
Wert auf der Leistungsleiste	kW	Hinweise
0	7,4 kW	Anfangs-Standardeinstellung
1	6 kW	
2	5 kW	
3	4 kW	
4	3,5 kW	
5	3 kW	
6	2,5 kW	

Sobald Sie den korrekten Wert eingegeben haben, berühren Sie mit langem Druck ⏻, um den Eingabe zu bestätigen.

Funktionen



Kindersicherung	Diese Funktion verhindert die versehentliche Bedienung des Geräts.
	Um sie zu aktivieren: Wenn ein Kochtopf auf dem Kochfeld steht, 3 Sekunden lang das entsprechende Digit drücken. Wenn kein Topf auf dem Kochfeld steht, 3 Sekunden lang eines der 4 Digits (nicht sichtbar) neben dem Punkt links drücken. Lassen Sie das Digit los und laufen Sie mit dem Finger von 0 bis 9 auf der Leistungsleiste entlang, welche die Betriebssequenz anzeigt. Alle Digits zeigen L. Die beschriebenen Vorgänge müssen innerhalb von 10 Sekunden abgeschlossen sein.
	Um sie zu deaktivieren: Eine der 4 Digit der Kochzonen für 3 Sekunden drücken. Das Digit loslassen und mit dem Finger auf der Leistungsleiste, welche die Betriebssequenz anzeigt, von 9 bis 0 laufen. Die beschriebenen Vorgänge müssen innerhalb von 10 Sekunden abgeschlossen sein.
Sperren	Man kann die Funktionen des Kochfelds während des Gebrauchs sperren, um zum Beispiel das Kochfeld zu putzen. Die Funktion bleibt, auch wenn das Kochfeld abgeschaltet und wieder eingeschaltet wird, aktiviert. Bei Stromausfall deaktiviert sich die Funktion.
	Um sie zu aktivieren: 1 Sekunde lang drücken.
	Um sie zu deaktivieren drücken.
Boost-Funktion	Jede Kochzone kann für maximal 5 Minuten auf eine zusätzliche Leistungsstufe eingestellt werden.
	Um sie zu aktivieren: Eine der 4 Kochzonen auswählen und dann den Wert „BOOST“ auf der Leistungsleiste auswählen. Das entsprechende Digit zeigt P.
	Um sie zu deaktivieren: Einen der anderen Werte auf der Leistungsleiste auswählen.
Timer der Kochbereiche	Der Timer ermöglicht das Abschalten einer bestimmten Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit. Die Kochzonen können einzeln programmiert werden, da jede ihren eigenen Timer hat.
	Um die Funktion zu aktivieren: Bei eingeschalteter Kochzone auf das entsprechende Symbol drücken, um den Timer dieser Kochzone einzustellen. Die 3 Digits zeigen „0 0 0“. Drücken Sie „+“ oder „-“, um die Zeitkontrolle des Timers einzustellen. Stunden Zehntelsekunden Minuten Für 10 Sekunden nichts berühren, damit die eingestellte Zeit bestätigt wird. Sobald die Zeitkontrolle abgelaufen ist, stellen sich die Digits auf Null und es erklingt ein akustisches Signal. Die Funktion kann durch Drücken einer beliebigen Taste abgebrochen werden. Wenn der Timer für mehrere Kochzonen aktiviert ist, zeigen die 3 Digits immer den Timer an, der als nächstes abläuft.
	Um den Timer zu deaktivieren: Bei eingeschalteter Kochzone auf das entsprechende Symbol drücken, um den Timer dieser Zone einzustellen. Stellen Sie die drei Digits mit „+“ und „-“ auf „0 0 0“.

<table>
<tr><td rowspan="3">Timer (allgemein)</td><td>Alarm-Timer für den allgemeinen Gebrauch.</td></tr>
<tr><td>Um die Funktion zu aktivieren: Das Kochfeld einschalten, vorher kontrollieren, dass keine Kochtöpfe darauf stehen oder Kochzonen benutzt werden.
Die 3 Digits für die Timereinstellung zeigen „ - - -“.
Drücken Sie das Digit, um in das Timermenü zu kommen und gehen Sie auf die Anzeige „0 0 0“.
Drücken Sie „+“ oder „-“, um die Zeitkontrolle des Timers einzustellen.
 

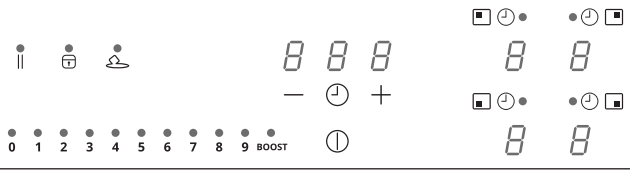
Für 10 Sekunden nichts berühren, damit die eingestellte Zeit bestätigt wird.
Sobald die Zeitkontrolle abgelaufen ist, stellen sich die Digits auf Null und es erklingt ein akustisches Signal. Die Funktion kann durch Drücken einer beliebigen Taste abgebrochen werden.
Um den Wert der Zeitkontrolle zu ändern, muss man die beschriebenen Vorgänge wiederholen.</td></tr>
<tr><td>Um die Funktion zu aktivieren: Das Kochfeld einschalten, vorher kontrollieren, dass keine Kochtöpfe darauf stehen oder Kochzonen benutzt werden.
Drücken Sie das Digit, um in das Timermenü zu kommen, und stellen Sie die Anzeige mit den Tasten „+“ und „-“ auf „0 0 0“ ein.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Schmelzfunktion</td><td>Um sie zu aktivieren: Eine der 4 Kochzonen auswählen und ⏥ drücken.
Das Digit der ausgewählten Zone zeigt U</td></tr>
<tr><td>Zum Deaktivieren ⏥ oder ⏻ drücken.</td></tr>
<tr><td>Aufwärmfunktion</td><td>Diese Funktion dient zum Aufwärmen eines Kochtopfes auf der höchsten Stufe, bevor man mit dem Kochen auf einer ausgewählten Stufe fortfährt. Die Dauer, für welche die Kochzone auf der höchsten Leistungsstufe gehalten wird, hängt von der eingestellten Endgarstufe ab. Siehe die Tabelle:
<table><tr><th>Niv. Leistung</th><th>Timer</th></tr><tr><td>1</td><td>48 Sekunden</td></tr><tr><td>2</td><td>144 Sekunden</td></tr><tr><td>3</td><td>230 Sekunden</td></tr><tr><td>4</td><td>312 Sekunden</td></tr><tr><td>5</td><td>408 Sekunden</td></tr><tr><td>6</td><td>120 Sekunden</td></tr><tr><td>7</td><td>168 Sekunden</td></tr><tr><td>8</td><td>216 Sekunden</td></tr><tr><td>9</td><td>Nicht verfügbar</td></tr><tr><td>P</td><td>Nicht verfügbar</td></tr></table>
Zum Aktivieren mit einem Topf auf dem Kochfeld und der ausgewählten Kochzone, 3 Sekunden lang auf den auf der Leistungsleiste gewählten Wert (von 1 bis 8) drücken. Das Display der Kochzone zeigt „A“ an.
Man kann die Garstufe erhöhen, aber nicht vermindern, dann schaltet sich die Funktion ab.
Man kann diese Funktion durch Drücken für 3 Sekunden der Taste der Kochzone deaktivieren.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Pausenfunktion</td><td>Diese Funktion erlaubt jede auf dem Kochfeld aktivierte Funktion in Pause zusetzen /neu zu starten, indem die für das Kochfeld zur Verfügung stehende Leistung reduziert wird und alle Funktionen auf Null gestellt werden. Wenn die Pausenfunktion nicht innerhalb von 10 Minuten deaktiviert wird, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.</td></tr>
<tr><td>Um die Funktion zu aktivieren: Mit einem Kochtopf auf dem Kochfeld in der ausgewählten Kochzone für mindestens 1 Sekunde auf die Pausenfunktionstaste ⏸ drücken. Alle Displays zeigen II.</td></tr>
<tr><td>Zum Deaktivieren der Funktion: ⏸ 1 Sekunde lang gedrückt halten, bis es blinkt. Drücken Sie innerhalb von 10 Sekunden eine beliebige Taste . Die Funktion wird deaktiviert und das Kochfeld läuft weiter mit den vorherigen Einstellungen.</td></tr>
</table>

Abruffunktion	Diese Funktion wird verwendet, um die Betriebseinstellungen des Kochfelds bei einem unbeabsichtigten Halt oder einem plötzlichen Stromausfall abzurufen.
	Wenn das Kochfeld sich abschaltet, blinkt die Taste ⏻ für 6 Sekunden, wenn man es innerhalb von 6 Sekunden durch Drücken der Taste ⏸ wieder einschaltet. Drücken sie die Taste ⏸, um die vorherigen Einstellungen wiederherzustellen. Ein Piepton bestätigt den Vorgang.
Kombifunktion („Brückenfunktion")	Diese Funktion erlaubt, 2 Kochzonen zu koppeln, um sie wie eine einzige, größere Kochzone zu verwenden und zu kontrollieren. Das bietet die Möglichkeit, Töpfe mit breiteren Boden zu benutzen. Es können für die Funktion ausschließlich die rechten Kochbereiche ausgewählt werden.
	Zum Aktivieren/Deaktivieren der Funktion: Gleichzeitig auf die Digits des rechten Kochbereichs drücken, um die 2 Kochbereiche, die man verbinden möchte, auszuwählen, bis das Digit ⊓ erscheint, das anzeigt, dass die Funktion aktiviert ist. Das andere Digit wird zum Einstellen der Leistungsstufe verwendet.

Kochtabelle

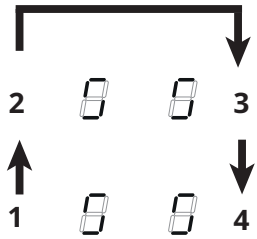
Leistungsstufe	Garmethode	Zu verwenden zum
1	Schmelzen, leichten Erhitzen	Butter, Schokolade, Gelatine, Saucen
2	Schmelzen, leichten Erhitzen	Butter, Schokolade, Gelatine, Saucen
3	Auf Temperatur bringen	Reis
4	Lange Garzeiten, reduzieren, dünsten	Gemüse, Kartoffeln, Saucen, Obst, Fisch
5	Lange Garzeiten, reduzieren, dünsten	Gemüse, Kartoffeln, Saucen, Obst, Fisch
6	Lange Garzeiten, Schmoren	Nudeln, Suppe, Schmorfleisch
7	Leichtes Frittieren	Rösti (Kartoffelpuffer), Omeletts, panierte und gebratene Gerichte, Bratwurst
8	Ausbacken, Frittieren	Fleisch, Pommes Frites
9	Schnelles Braten bei hohen Temperaturen	Steaks
P	Schnelles Erhitzen	Wasser kochen

Personallisierung des Benutzermenüs



Drücken Sie ⏻.
Drücken sie erneut ⏻ und halten Sie die Taste für 3 Sekunden gedrückt.

1. Jetzt beginnt die Taste ⏸ zu blinken.
2. Drücken Sie und halten Sie ⏸ gedrückt: Die Digits der Kochzonen zeigen 5.
3. Halten Sie ⏸ weiter gedrückt und beginnen Sie, beginnend mit dem linken hinten und weiter im Uhrzeigersinn nacheinander alle Digits der Kochzonen zu drücken.



Das hintere Digit zeigt abwechselnd U und eine Zahl von 2 bis 7 für den Menütyp. Das vordere linke Digit zeigt eine Nummer, die von den in der Auswahl angegebenen Parametern abhängt.
Wählen Sie eine Nummer auf der Leistungsleiste aus, um in das Einstellungsmenü zu kommen und geben Sie einen Wert ein.
Schauen Sie in die folgende Tabelle für die Angaben:

Menünummer	Beschreibung	Wert
U2	Menü zum Einstellen des Audiovolumens der Tasten.	0 (Ton deaktiviert) - 1 (Min) - 3 (max)
U3	Menü zum Einstellen des Volumens des Summers für die Minuten.	0 (Ton deaktiviert) - 1 (Min) - 3 (max)
U4	Menü zum Einstellen der Display-Helligkeit.	0 (max) - 9 (Min.)
U5	Menü zum Einstellen der Animation der Zeitkontrolle.	0 (Animation deaktiviert) - 1 (Animation aktiviert)
U6	Menü für die Topferkennungsfunktion.	0 (aktiv) - 1 (nicht aktiv)
U7	Verwaltungsmenü am Ende der Zeitkontrolle.	0 (kontinuierliches Blinken und Ausschalten) 1 (zehnmaliges Blinken und Ausschalten) 2 (ein Blinken und Ausschalten)

Nach Eingabe des korrekten Werts ⏻ für 2 Sekunden drücken.

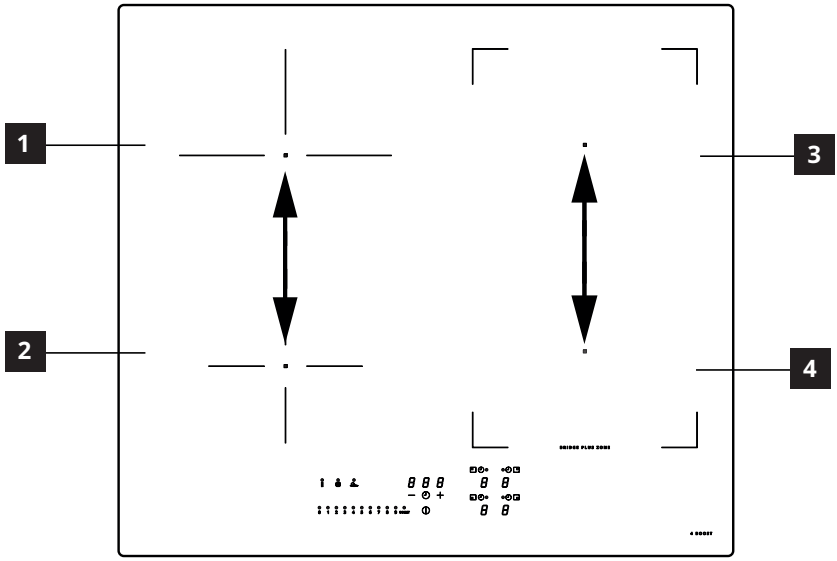
Um das Menü zu verlassen, ⏸ drücken.

Wenn kein Vorgang ausgeführt wird, schließt sich das Benutzermenüs nach 1 Minute.

Leistungsmanagement-Funktion

Dieses Produkt ist mit einer elektronisch gesteuerten Leistungsmanagement-Funktion ausgestattet. Siehe Illustration.
Diese Funktion steuert die Verteilung der maximalen Leistung von 3700 W auf die im Kombinationsmodus verwendeten Kochzonen (1+2 und 3+4), um die Leistungsverteilung zu optimieren und eine Überlastung des Systems zu vermeiden.
Kochfeld auf maximaler Leistungsstufe - die Funktion verteilt die Leistung auf die Kochzonen, die im kombinierten Modus verwendet werden, und reduziert bei Bedarf automatisch die Leistung der anderen Kochzonen (der letzten Kochzone wird die höchste Priorität zugewiesen).
Kochfeld mit Leistungsbegrenzung - die Funktion verteilt die Leistung auf die Kochzonen und verhindert, dass die Leistung der anderen Kochzonen den Grenzwert überschreitet (um die Leistung einer bestimmten Kochzone zu erhöhen, müssen Sie die für die anderen Kochzonen eingestellte Leistungsstufe manuell reduzieren).

Beispiel:
Wenn die zusätzliche Leistungsstufe BOOST für Kochzone 1 gewählt wird, kann Kochzone 2 die Leistungsstufe 9 nicht gleichzeitig überschreiten und wird automatisch begrenzt.



Anleitung für Kochgeschirr

Welche Töpfe zu verwenden sind
Nur Töpfe mit ferromagnetischem Boden verwenden, die für die Verwendung auf Induktionskochfeldern geeignet sind:
- Gusseisen
- Emaillierter Stahl
- Kohlenstoffstahl
- rostfreier Stahl (auch nicht ganz)
- Aluminium mit ferromagnetischer Beschichtung oder Boden mit ferromagnetischer Platte

Um die Eignung eines Topfes zu bestimmen, überprüfen, ob das Symbol  (normalerweise auf dem Boden gestempelt) vorhanden ist.

Es kann auch ein Magnet in die Nähe des Topfes gebracht werden. Bleibt er anhaftend, bedeutet dies, dass der Topf auf einem Induktionskochfeld verwendet werden kann. Immer Töpfe und Pfannen mit einem flachen Boden verwenden, welche die Wärme gleichmäßig verteilen, um die Effizienz zu gewährleisten. Wenn der Boden nicht vollkommen eben ist, kann dies die Strom- und Wärmeleitung beeinträchtigen.

Wie Töpfe zu benutzen sind
Minimaler Topfdurchmesser für die verschiedenen Kochbereichen
Um die einwandfreie Funktion des Kochfeldes zu gewährleisten, muss der Topf einen oder mehrere der auf der Oberfläche des Kochfeldes angegebenen Referenzpunkte abdecken und einen geeigneten Mindestdurchmesser aufweisen.
Immer jene Kochzone verwenden, die sich am besten für den Durchmesser des Topfbodens eignet.

Kochbereich	Durchmesser des Topfbodens	
	Ø min (empfohlen)	Ø max (empfohlen)
Links hinten	110 mm	200 mm
Links vorne	110 mm	145 mm
Rechts hinten	110 mm	190 mm
Rechts vorne	110 mm	190 mm
Kombi-Kochzone auf der rechten Seite	190 mm	370 mm

Leere oder dünnbödige Töpfe und Pfannen
Keine leeren Töpfe/ Pfannen oder solche mit dünnem Boden auf dem Kochfeld verwenden, da so die Temperaturkontrolle oder die automatische Abschaltung der Kochzone bei zu hoher Temperatur unmöglich wäre, mit dem Risiko, den Topf oder die Oberfläche des Kochfelds zu beschädigen. Sollte dies eintreten, nichts berühren und abwarten, bis alle Komponenten abgekühlt sind.
Wenn eine Fehlermeldung erscheint, lesen Sie bitte den Abschnitt "Anleitung zur Fehlerbehebung".

Ratschläge/Empfehlungen
Geräusche während des Betriebs
Bei Aktivierung einer Kochzone ertönt ein kurzer Summton. Diese Erscheinung ist typisch für Glaskeramikkochzonen und beeinflusst weder den Betrieb noch die Lebensdauer des Geräts. Das Geräusch kann je nach Art des verwendeten Topfs variieren. Bei einer starken Störung kann es sinnvoll sein, den Topf auszutauschen.

Normale Induktionskochfeldgeräusche
Die Induktionstechnik beruht auf der Erzeugung elektromagnetischer Felder, welche die Hitze direkt auf dem Boden von Töpfen und Pfannen erzeugen. Töpfe und Pfannen können Geräusche oder Vibrationen verursachen, je nachdem, wie sie hergestellt werden. Diese Geräusche können wie folgt beschrieben werden:

Leichtes Brummen (wie das eines Transformators)
Dieses Geräusch tritt auf, wenn die Kochtemperatur hoch ist. Das hängt davon ab, wie viel Energie vom Kochfeld auf die Pfanne übertragen wird. Das Geräusch hört auf oder wird schwächer, wenn die Hitze reduziert wird.

Leichtes Pfeifgeräusch
Dieses Geräusch tritt auf, wenn der Kochtopf leer ist. Das Geräusch hört auf, wenn Sie Flüssigkeiten oder Lebensmittel in den Topf füllen.

Knistern
Dieses Geräusch entsteht, wenn der Topf aus mehreren Schichten besteht. Sie wird

durch die Schwingungen der Oberflächen verschiedener Materialien verursacht, die miteinander in Kontakt stehen. Das Geräusch wird durch den Topf erzeugt und kann je nach Menge der Lebensmittel oder Flüssigkeit und der Kochmethode (z. B. Kochen, Garen, Braten) variieren.

Lautes Pfeifen
Dieses Geräusch entsteht, wenn der Herd aus verschiedenen Materialien besteht, die übereinander geschichtet sind, und wenn er auf dem Kochfeld mit maximaler Leistung und auch auf zwei Kochzonen verwendet wird. Das Geräusch hört auf oder wird schwächer, wenn die Hitze reduziert wird.

Diese Geräusche sind normal
Ventilatorgeräusche
Für ein korrektes Funktionieren des elektronischen Systems muss die Temperatur des Kochfelds angepasst werden. Zu diesem Zweck ist das Kochfeld mit einem Kühlventilator ausgestattet, der aktiviert wird, um die Temperatur der Elektronik zu reduzieren und zu regeln. Das Gebläse kann auch nach dem Ausschalten des Kochfeldes weiterlaufen, wenn die ermittelte Temperatur noch zu hoch ist.

Rhythmische Geräusche, die den Zeigern einer Uhr ähneln.
Dieses Geräusch tritt nur auf, wenn mindestens drei Kochbereiche in Betrieb sind und verschwindet oder wird leiser, wenn zwei ausgeschaltet werden. Diese Geräusche, die als normale Phänomene der Induktionstechnik beschrieben werden, sind nicht als Mängel zu betrachten.

Reinigung und Wartung

- Niemals Scheuerschwämme, Stahlwolle, Salzsäure oder andere Produkte, die Kratzer oder Flecken auf der Oberfläche hinterlassen könnten, verwenden.
- Keine Speisereste verzehren, die auf die Oberfläche und auf die funktionellen oder ästhetischen Elemente des Kochfeldes gefallen sind oder sich dort angesammelt haben.
- Vor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten am Gerät muss dieses ausgeschaltet und spannungslos gemacht werden.
- Um das Einbrennen von Speiseresten zu vermeiden, das Gerät nach jedem Gebrauch reinigen. Es ist viel schwieriger, Spuren von verhärtetem oder verbranntem Schmutz zu entfernen.
- Um den täglichen Schmutz zu entfernen, ein weiches Tuch oder einen Schwamm mit einem geeigneten Reinigungsmittel verwenden. Die Empfehlungen des Herstellers hinsichtlich der zu verwendenden Reinigungsmittel befolgen. Die Verwendung von neutralen Reinigungsmitteln wird unbedingt empfohlen.
- Spuren von verhärtetem Schmutz, z.B. beim Kochen übergelaufene Milch, mit einem Schaber für Glaskeramikflächen entfernen, solange das Kochfeld noch heiß ist. Die Empfehlungen des Herstellers hinsichtlich des zu verwendenden Schabers befolgen.
- Zuckerreiche Speisereste, z.B. Marmeladenspritzer während des Kochens, mit einem Schaber für Glaskeramikflächen, solange das Kochfeld noch heiß ist. Solche Rückstände könnten, wenn sie nicht entfernt werden, die Glaskeramikoberfläche beschädigen.
- Geschmolzenen Kunststoff mit einem Schaber für Glaskeramikflächen entfernen, solange das Kochfeld noch heiß ist. Solche Rückstände könnten, wenn sie nicht entfernt werden, die Glaskeramikoberfläche beschädigen.
- Kalkflecken mit einer kleinen Menge Entkalkerlösung, zum Beispiel mit Essig oder Zitronensaft, entfernen, sobald das Kochfeld abgekühlt ist. Anschließend erneut mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Die Oberfläche nicht zum Schneiden oder Zubereiten der Lebensmittel verwenden und darauf achten, dass keine harten Gegenstände darauf fallen. Keine Töpfe oder Geschirr über die Oberfläche ziehen.
- Keine Dampfreiniger verwenden.

Anleitung zur Fehlersuche

Fehlercode	Beschreibung	Mögliche Fehlerursache	Abhilfe
ER03	Das Kochfeld schaltet sich nach 10 Sekunden ab.	Es wurde ein stetige Aktivierung der Tasten festgestellt. Wasser oder Topf auf dem Bedienfeld.	Das Wasser bzw. den Topf von der Glaskeramikoberfläche und dem Bedienfeld entfernen
ER21	Das Kochfeld schaltet sich aus.	Die Innentemperatur der elektronischen Komponenten ist zu hoch.	Das Kochfeld abkühlen lassen. Überprüfen, ob das Kochfeld über eine ausreichende Belüftung verfügt. Sollte der Fehler weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren.
E2	Die entsprechende Kochzone wird abgeschaltet.	Der Kochtopf ist leer oder nicht geeignet. Die Temperatur des Kochtopfes oder der Glaskeramikoberfläche ist zu hoch. Die Temperatur der elektronischen Komponenten ist zu hoch.	Das Kochfeld abkühlen lassen. Einen geeigneten Topf verwenden. Keine leeren Töpfe erhitzen.
E3	Die entsprechende Kochzone wird abgeschaltet.	Topf nicht geeignet. Der Kochtopf verliert seine magnetischen Eigenschaften und kann das Induktionskochfeld beschädigen.	Einen geeigneten Topf verwenden. Der Fehler wird nach 8 s automatisch gelöscht und die Kochzone kann erneut verwendet werden. Sollte es zu weiteren Störungen kommen, muss der Kochtopf ausgetauscht werden. Sollte der Fehler weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren.
E6	Die Kochzone lässt sich nicht einschalten.	Versorgungsspannung und/ oder -Frequenz außerhalb des zulässigen Bereichs.	Die Netzspannung und/oder -Frequenz kontrollieren. Im Bedarfsfall den Kundendienst kontaktieren.
E8	Die Kochzonen schalten sich ab.	Lüfterstörung. Lüfter durch Staub oder Fäden verstopft.	Lüfter reinigen und eventuelle Fremdkörper entfernen. Sollte der Fehler weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren.
EH	Die entsprechende Kochzone wird abgeschaltet.	Der Temperaturfühler der Kochzone ist blockiert. Es wird keine ausreichende Temperaturänderung nach dem Einschalten des Kochfeldes erfasst.	Das Kochfeld abschalten und nachdem es abgekühlt ist erneut einschalten. Sollte der Fehler weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren.
E4 **E5** **E7** **E9** **ER20** **ER22** **ER31** **ER36** **ER42** **ER47** **EA**	Das Kochfeld von der Stromversorgung trennen. Einige Sekunden abwarten und dann das Kochfeld wieder an die Stromversorgung anschließen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren und den am Display angezeigten Fehlercode angeben.		

Wartung und Reparatur
- Sicherstellen, dass die Wartung der elektrischen Komponenten ausschließlich dem Hersteller oder Kundendiensttechnikern anvertraut wird.
- Sicherstellen, dass beschädigte Kabel nur durch den Hersteller oder Kundendiensttechnikern ersetzt werden.

Im Falle von Störungen versuchen mithilfe der Anleitung für Problemlösungen eine Lösung zu finden. Wenn das Problem nicht gelöst werden kann, wenden Sie sich bitte an Ihr IKEA Einrichtungshaus oder die Kundendienstabteilung.
Eine vollständige Liste der von IKEA benannten Kundendienstzentren und deren Kontaktinformationen finden Sie auf der letzten Seite dieses Handbuchs.

Der Kundendienst benötigt folgende Informationen:
- Fehlertyp
- Gerätemodell (Art./Code)
- Seriennummer (S.N.)

Diese Informationen befinden sich auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am Boden des Geräts.

Im Falle einer unsachgemäßen Verwendung des Geräts oder einer Installation, die nicht von einem autorisierten Installateur durchgeführt wurde, könnte der Besuch des Kundendiensttechnikers oder Händlers auch während der Garantiezeit kostenpflichtig sein.

Technische Daten

		Einheit	Wert
Produkttyp			Integriertes Kochfeld
Abmessungen	Breite	mm	580
	Tiefe	mm	520
	Höhe min./max.	mm	54
Gesamtleistung		W	7400

Parameter	Wert
Versorgungsspannung/-frequenz	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Gewicht des Gerätes	8,8 kg

Energieeffizienz

Identifizierungsdaten des Modells	**KOLSTAN** **805.594.66** **105.594.60**
Anzahl Kochbereiche	4
Anzahl der kombinierbaren Kochbereiche	1 - Rechts
Kochtechnologie	Induktion
Abmessungen der kombinierbaren Kochzone	Rechts 210 x 380 mm
Abmessungen der Kochzonen	Links hinten Ø 200 mm
	Links vorne Ø 145 mm
	Rechts vorne 210 x 190 mm
	Rechts hinten 210 x 190 mm
Energieverbrauch der einzelnen kombinierbaren Kochzone	192 Wh/kg
Stromverbrauch pro Kochzone	Links hinten 185 Wh/kg
	Links vorne 181 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfeldes (elektrischer Betrieb)	186 Wh/kg

Produktinformation gemäß Verordnung Nr. 66/2014
Bezugsnormen:
EN/IEC 60350-2
EN/IEC 50564

CE Dieses Gerät wurde gemäß den EWG-Richtlinien entworfen, hergestellt und vermarktet.

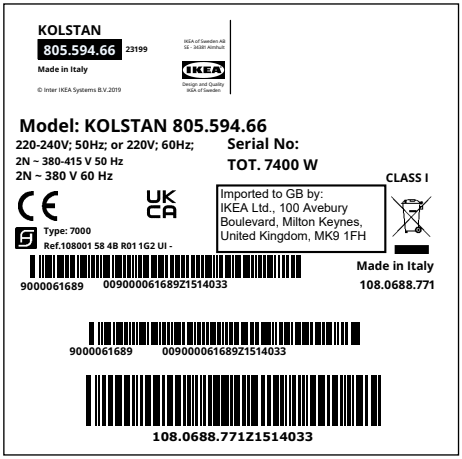
„Die technischen Daten sind auf dem Typenschild auf der Unterseite des Produkts angegeben."

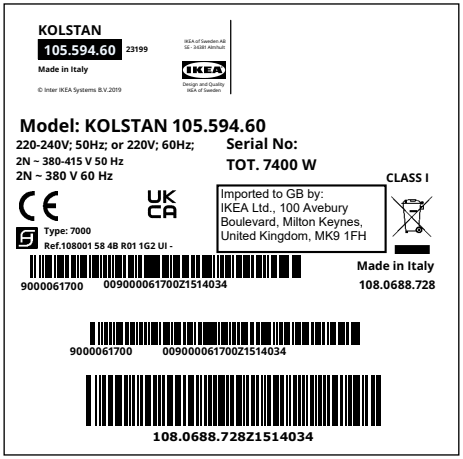
Produktinformation gemäß den britischen Vorschriften
Bezugsnormen:
BS EN 60350-2
BS EN 50564

UKCA Dieses Gerät wurde gemäß den Richtlinien entworfen, hergestellt und vermarktet.

„Die technischen Daten sind auf dem Typenschild auf der Unterseite des Produkts angegeben."

Typenschild





Die Abbildung oben zeigt das Typenschild des Geräts.
Die Seriennummer ist für jedes Produkt spezifisch.

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde, bitte bewahren Sie das zusätzliche Datenschild auf, das auf dem Umschlag des Sicherheitsbuches angebracht ist.
So können wir Ihnen besser helfen, indem wir das von Ihnen gekaufte Kochfeld genau identifizieren, falls Sie in Zukunft unsere Hilfe benötigen.
Vielen Dank für Ihre Mitarbeit!

Umweltaspekte

Entsorgung von Elektrogeräten

- Das Symbol  auf dem Produkt oder auf der Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt nicht als normaler Hausmüll entsorgt werden darf. Das ausrangierte Produkt muss vielmehr bei einer speziellen Sammelstelle für elektrische und elektronische Geräte abgegeben werden. Mit der vorschriftsmäßigen Entsorgung des Produkts trägt der Benutzer dazu bei, schädliche Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit aufgrund der nicht angemessenen Entsorgung zu vermeiden.
  Für weitere Informationen über das Recycling dieses Produktes an die Gemeinde, den örtlichen Abfallentsorgungsdienst oder den Händler, bei dem das Gerät gekauft wurde, wenden.

Entsorgung von Verpackungsmaterialien

Verpackungsmaterial mit dem Symbol  ist wieder verwendbar. Das Verpackungsmaterial in den dafür vorgesehenen Containern für Recyclingmaterial entsorgen.

Energieeinsparung

Die nachstehenden Empfehlungen tragen dazu bei, beim täglichen Kochen Energie einzusparen.

- Nur die erforderliche Menge an Wasser erwärmen.
- Wenn möglich, die Töpfe immer mit dem Deckel abdecken.
- Den Topf auf die Kochzone stellen, bevor diese aktiviert wird.
- Die kleineren Töpfe auf die kleineren Kochzonen stellen.
- Die Töpfe direkt in der Mitte der Kochzone platzieren
- Die Restwärme nutzen, um Lebensmittel warm zu halten oder zu schmelzen.

IKEA GARANTIE

Wie lange gilt die IKEA-Garantie?
Diese Garantie hat eine Gültigkeit von fünf (5) Jahren ab Kaufdatum des Geräts bei IKEA. Der Original-Kassenzettel ist als Kaufbeleg unerlässlich. Eine im Laufe der Garantie durchgeführte Reparatur verlängert die Garantiedauer des Geräts nicht.

Wer bietet den Kundendienst an?
Der IKEA Kundendienst wird diesen Service über seinen eigenen Kundendienst oder über ein autorisiertes Partner-Netzwerk durchführen lassen.

Was deckt die Garantie ab?
Die Garantie deckt Material- und Produktionsfehler ab. Sie gilt ab dem Datum, an dem das Elektrogerät bei IKEA gekauft wurde. Diese Garantie gilt nur für private Haushalte. Ausnahmen sind unter "Was die Garantie nicht abdeckt" beschrieben. Während der Garantiezeit werden die Reparaturkosten (Ersatzteile, Arbeits- und Reisekosten des technischen Personals) vom Service getragen, sofern der Zugang zum Gerät für die Reparaturarbeiten keinen besonderen Aufwand erfordert. Bei diesen Bedingungen gelten die UE-Richtlinien (Nr. 99/44/EG) und die entsprechenden gesetzlichen Vorschriften. Teile, die ersetzt wurden, gehen in das Eigentum von IKEA über.

Was wird IKEA zur Lösung des Problems tun?
Der von IKEA beauftragte Dienstleister wird das Produkt untersuchen und nach eigenem Ermessen entscheiden, ob das Produkt unter die Garantie fällt. In diesem Fall repariert der IKEA Dienstleister oder sein autorisierter Servicepartner nach eigenem Ermessen das defekte Produkt oder ersetzt es durch ein gleichwertiges oder gleichwertiges Produkt.

Was ist nicht durch diese Garantie abgedeckt?

- Der normale Verschleiß.
- Schäden, die vorsätzlich oder durch Fahrlässigkeit verursacht wurden, Schäden, die durch Nichtbeachtung der Betriebsanleitung, falsche Installation oder Anschluss an eine falsche Spannung entstanden sind, Schäden, die durch chemische oder elektrochemische Reaktionen, Rost, Korrosion oder Wasserschäden verursacht wurden, einschließlich, aber nicht beschränkt auf Schäden, die durch übermäßige Kalkablagerungen in Wasserleitungen entstanden sind, sowie Schäden, die durch Wetter- und Naturereignisse verursacht wurden.
- Verschleißteile wie Batterien und Glühbirnen.
- Dekorative und nicht funktionale Teile, die den normalen Gebrauch des Geräts nicht beeinträchtigen, einschließlich Kratzer und Farbveränderungen.
- Unbeabsichtigte Beschädigung durch Fremdkörper und Reinigung oder Freigabe von Filtern, Abflusssystemen oder Reinigungsmittelwannen.
- Schäden an Teilen wie Glaskeramik, Zubehör, Geschirr und Besteckkörben, Zu- und Abflussrohren, Dichtungen, Glühbirnen und deren Abdeckungen, Blenden, Knöpfen, Verkleidungen und Teilen von Verkleidungen, sofern diese Schäden nicht nachweislich durch Fabrikationsfehler verursacht wurden.
- Fälle, in denen bei einem Besuch durch einen Techniker keine Defekte festgestellt werden.
- Reparaturen, die nicht durch unser autorisiertes Kundendienstpersonal und/oder das autorisierte Kundendienstpersonal unserer Vertragspartner ausgeführt wurden, oder Fälle, in denen keine Originalteile verwendet wurden.
- Reparaturen, die durch fehlerhafte und nicht gemäß der Anleitung durchgeführte Installation verursacht wurden.
- Verwendung des Geräts in einer nicht häuslichen Umgebung, z. B. für den professionellen Einsatz.
- Beschädigung durch den Transport. Wenn ein Kunde das Produkt nach Hause oder an eine andere Adresse transportiert, haftet IKEA nicht für Schäden, die während dieses Transports entstehen. Liefert IKEA das Produkt an die Lieferadresse des Kunden aus,dann sind Schäden, die während der Auslieferung des Produktes entstehen,von der Garantie abgedeckt.
- Kosten für die Erstinstallation des IKEA-Geräts. Wenn jedoch ein von IKEA beauftragter Dienstleister oder sein autorisierter Servicepartner eine Reparatur oder einen Austausch des Geräts im Rahmen der Garantie durchführt, muss der Dienstleister oder der autorisierte Servicepartner auch für die Neuinstallation des reparierten Geräts oder die Installation des Ersatzgeräts sorgen, falls dies erforderlich ist.

Diese Einschränkung gilt nicht für fehlerfreie Arbeiten, die von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt wurden, um das Gerät an den technischen Sicherheitsstandard eines anderen EU-Landes anzupassen.

Wie gilt die geltende Gesetzgebung des Landes

Die IKEA Garantie gibt Ihnen bestimmte gesetzliche Rechte, welche die örtlichen Anforderungen abdecken oder übertreffen. Diese Bedingungen schränken jedoch in keiner Weise die in der örtlichen Gesetzgebung beschriebenen Verbraucherrechte ein Diese Bedingungen schränken jedoch in keiner Weise die in der lokalen Gesetzgebung beschriebenen Verbraucherrechte ein.

Gültigkeitsbereich
Für Geräte, die in einem EU-Land gekauft und in ein anderes EU-Land mitgenommen werden, stehen die Kundendienstleistungen im Rahmen der Garantiebedingungen bereit, die im neuen Land gültig sind. Die Verpflichtung zur Erbringung von Serviceleistungen im Rahmen der Garantie besteht nur, wenn das Gerät mit den Vorgaben der Garantiebestimmungen übereinstimmt und entsprechend installiert wurde:

- technische Spezifikationen des Landes, in dem der Garantieantrag gestellt wird;
- Sicherheitshinweise, die im Benutzerhandbuch enthalten sind.

Kundendienst für IKEA Haushaltsgeräte:
Zögern Sie nicht, den IKEA-Kundendienst zu kontaktieren:

1. Kundendienst im Rahmen der Garantie in Anspruch nehmen;
2. Klärung von Fragen zur Installation des IKEA Gerätes im speziellen IKEA Küchenmöbel. Der Kunden-dienst kann keine Fragen beantworten zu:

- der gesamten IKEA Kücheninstallation;
- Anschlüsse an die Elektrik (falls das Gerät ohne Netzkabel und Stecker kommt), Anschlüsse an Wasser und Gas, da diese Arbeiten von einem autorisierten Kundendiensttechniker ausgeführt werden müssen.

3. die Bitte um Klärung von Fragen zu Inhalten des Benutzerhandbuchs und zu Spezifikationen des IKEA Geräts.

Um sicherzustellen, dass wir Sie stets optimal unterstützen, lesen Sie bitte die Montageanleitung und/oder den Bedienungsanleitungsabschnitt dieser Broschüre durch,bevor Sie sich an uns wenden.

Wie können Sie uns erreichen, wenn Sie uns benötigen



Bitte beachten Sie die vollständige Liste der IKEA Serviceanbieter und deren nationale Telefonnummern auf der letzten Seite dieses Handbuchs.

Wichtig! Damit Sie bei Fragen rasch die zuständige Stelle erreichen, empfehlen wir Ihnen, die am Ende dieser Broschüre aufgelisteten speziellen Telefonnummern zu benutzen. Beziehen Sie sich immer auf die spezifischen Gerätecodes, die in diesem Handbuch zu finden sind. Bevor Sie sich mit uns in Verbindung setzen, stellen Sie bitte sicher, dass Sie den IKEA Produktcode (8-stellig) für das Gerät, für das Sie den Service in Anspruch nehmen möchten, zur Hand haben.

Wichtig! BEWAHREN SIE IHR KAUFBELEG AUF! Er ist Ihr Kaufnachweis und für einen Garantieanspruch unerlässlich. Auf dem Kaufbeleg sind auch der Name und der Code (8-stellig) jedes IKEA Geräts angegeben, das Sie gekauft haben.

Benötigen Sie zusätzlich Hilfe?
Für alle weiteren Fragen, die nicht den Kundendienst Ihrer Geräte betreffen. Wenden Sie sich bitte an das Callcenter des nächstgelegenen IKEA Einrichtungshauses. Wir empfehlen Ihnen, die Dokumentation des Geräts sorgfältig durchzulesen, bevor Sie uns kontaktieren.

Index

Consignes de sécurité	54	Fonction de gestion de la puissance	68
Installation	58	Guide d'utilisation des casseroles	69
Raccordement électrique	59	Nettoyage et entretien	70
Description du produit	61	Guide de dépannage	71
Indicateurs	61	Fiche technique	73
Bandeau de commande	62	Efficacité énergétique	73
Limitation de la puissance	63	Plaque signalétique	74
Fonctions	64	Aspects environnementaux	75
Tableau de cuisson	66	GARANTIE IKEA	75
Personnalisation du menu utilisateur	67		

Consignes de sécurité

ⓘ Pour la sécurité personnelle et pour le fonctionnement correct de l'appareil, nous vous prions de lire attentivement ce manuel avant l'installation et la mise en marche. Gardez toujours ces instructions à proximité de l'appareil, même en cas de cession ou de transfert à des tiers. Il est important que les utilisateurs connaissent toutes les caractéristiques de fonctionnement et de sécurité de l'appareil.
Ces plaques de cuisson disposent de systèmes d'induction conformes aux exigences des directives EMC et EMF et ne devraient pas interférer avec d'autres appareils électroniques. Les porteurs de pacemakers ou d'autres implants électroniques doivent consulter leur médecin ou le fabricant de ces implants pour évaluer leur degré de sensibilité aux interférences.

⚠ Faire effectuer les raccordements électriques par un technicien spécialisé. Avant de procéder au raccordement électrique, lire la section RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE.

Pour les appareils munis d'un cordon d'alimentation, les bornes ou la section des fils entre le point d'ancrage du cordon et les bornes doivent être disposées de manière à permettre d'extraire le conducteur sous tension en amont du câble de mise à la terre au cas où le cordon sortirait de son ancrage.

- Le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages

découlant d'une mauvaise installation ou d'un mauvais usage.
- Vérifier que la tension électrique indiquée sur la plaque signalétique fixée à l'intérieur de l'appareil correspond à la tension du secteur.
- Les dispositifs de sectionnement doivent être installés dans l'équipement fixe, conformément aux normes sur les systèmes de câblage.
- Pour les appareils de Classe I, contrôler que le réseau d'alimentation domestique dispose d'une mise à la terre adéquate
- Brancher l'appareil au secteur avec un interrupteur omnipolaire.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le fabricant, par un service après-vente agréé ou par un technicien spécialisé, afin d'éviter tout risque ou situation de danger.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Avant d'installer l'appareil, retirer les films de protection.
- Utiliser uniquement les vis et les petites pièces fournies avec l'appareil.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Toute installation de vis ou de dispositifs de fixation non conformes à ces instructions peut entraîner des risques de décharges électriques.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants, à moins qu'ils ne soient surveillés par un adulte.
- Surveiller les enfants. S'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités psychophysiques et sensorielles réduites ou ne disposant pas de l'expérience et des connaissances nécessaires, à moins qu'elles ne soient attentivement surveillées et instruites sur l'utilisation sûre de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités psychophysiques et sensorielles réduites ou ayant une expérience et des connaissances insuffisantes à condition qu'elles soient attentivement surveillées et instruites sur l'utilisation sûre de l'appareil et sur les dangers que comporte cette utilisation. S'assurer que les enfants ne jouent pas avec cet appareil.

⚠ **AVERTISSEMENT :** L'appareil et ses parties accessibles peuvent atteindre de très hautes températures durant l'utilisation.

Prendre garde de ne pas toucher les résistances.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.

AVERTISSEMENT : Si la surface présente des fissures, éteindre l'appareil pour éviter tout risque de décharge électrique.

- Ne pas mettre l'appareil en marche si la surface est fissurée ou si des dommages sont visibles dans l'épaisseur du matériel.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou des parties du corps mouillées.
- Ne pas utiliser des appareils à vapeur pour nettoyer le produit.
- Ne pas poser d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères, et couvercles sur la surface de la plaque de cuisson, car ils pourraient atteindre des températures très élevées.
- Utiliser la commande prévue pour éteindre la plaque de cuisson après son utilisation, ne pas s'en remettre aux capteurs des casseroles.

AVERTISSEMENT : Il est dangereux de laisser la plaque de cuisson sans surveillance lorsque vous utilisez de l'huile ou des graisses. Cela pourrait provoquer une situation de danger et un risque d'incendie. Ne JAMAIS essayer d'éteindre des flammes

avec de l'eau, mais éteindre l'appareil et étouffer le feu, par exemple avec un couvercle ou une couverture d'extinction.
ATTENTION : Surveiller le processus de cuisson. Un processus de cuisson court doit être surveillé constamment.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour être mis en marche via un temporisateur externe ou un système de télécommande séparé.

AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : ne pas poser d'objets sur les surfaces de cuisson.
- L'appareil doit être installé de manière à permettre le sectionnement de l'alimentation électrique avec une ouverture des contacts (3 mm) en mesure de garantir le sectionnement total dans des conditions de surtension de catégorie III.
- Ne jamais exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil).
- Ranger les emballages hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- S'assurer que le dispositif est directement raccordé à la prise de courant.
- Ne jamais utiliser d'adaptateurs, de multiprises ou de rallonges pour raccorder l'appareil.
- N'utiliser en aucun cas l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Les friteuses doivent être constamment surveillées durant l'utilisation : l'huile surchauffée pourrait prendre feu.
- Ne pas actionner l'appareil avec un temporisateur externe ou un système de télécommande séparée.
- Ne jamais installer l'appareil derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.
- Ne pas se tenir debout sur l'appareil, sous risque de l'endommager.
- Ne pas poser de casseroles ou de poêles sur le bord, sous risque d'endommager les joints en silicone.

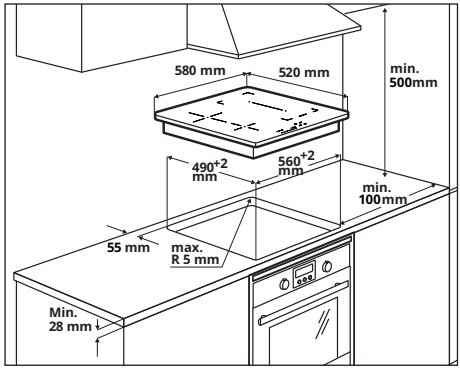
Installation

Le technicien chargé de l'installation est tenu de se conformer à la législation, aux réglementations, aux directives et aux normes (règlements sur la sécurité des installations électriques, le recyclage correct des composants, etc.) en vigueur dans le pays d'utilisation !

- Pour plus d'informations sur l'installation, voir les Instructions de montage.
- Ne pas utiliser de colle silicone entre l'appareil et la plaque de travail.
- Veiller à ce que l'espace sous la plaque de cuisson soit suffisant pour permettre l'aération. Voir les Instructions de montage.
- Le fond de l'appareil peut devenir très chaud. Si l'appareil est monté au-dessus de tiroirs, installer un panneau de séparation ignifuge sous l'appareil pour empêcher l'accès au fond. Voir les Instructions de montage.
- La ventilation de l'appareil doit être conforme aux instructions du fabricant.
- Créer une ouverture à l'avant d'au moins 28 cm^2 dans le bloc cuisine dans lequel seront logées les plaques de cuisson pour permettre une aération correcte du produit.

Exigences relatives au bloc cuisine

- Si l'appareil est monté sur des matériaux inflammables, respecter scrupuleusement les directives et les règlements relatifs aux installations à basse tension et à la prévention contre l'incendie.
- Pour les unités encastrables, les composants (en plastique et en bois contreplaqué) doivent être appliqués avec des colles résistantes aux hautes températures (min. 85 °C) : l'utilisation de matériaux et de colles non adéquates peut provoquer des déformations ou des détachements des composants.
- L'utilisation de bordures décoratives en bois massif autour du plan de travail derrière l'appareil est autorisée, à condition que la distance minimale soit toujours conforme aux indications fournies dans les plans d'installation.



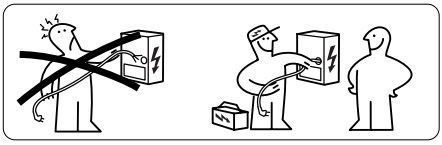
- Pour plus d'informations sur l'installation, voir les Instructions de montage.
- En absence de four sous la plaque de cuisson, installer un panneau de séparation sous l'appareil, comme illustré dans les instructions de montage.

Raccordement électrique

AVERTISSEMENT : Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un installateur agréé.

- Avant d'effectuer les branchements, vérifier que la tension nominale de l'appareil indiquée sur la plaque des données correspond à la tension du secteur. La plaque signalétique est appliquée sur le côté inférieur de la plaque de cuisson.
- Utiliser uniquement des composants d'origine fournis par le service des pièces détachées.
- L'appareil ne dispose pas de câble secteur. Acheter le câble adéquat auprès d'un revendeur spécialisé.
- En cas d'endommagement, remplacer les câbles d'alimentation par des câbles de rechange d'origine. Contacter le call center du magasin IKEA le plus proche.

Attention ! Ne pas souder les câbles !

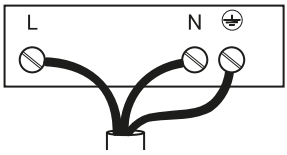


Raccordement électrique

- Respecter le schéma de raccordement (présent sur le côté inférieur du produit).
- Le branchement de cet appareil est de type « Y » et requiert un câble d'alimentation H05V2V2-F. Le câble doit obligatoirement être doté de manchons terminaux obligatoires. Conformément à la norme CEI, utiliser pour le branchement monophasé : câble d'alimentation de 3 x 4 mm^2, pour la connexion biphasée : câble d'alimentation de 4 x 2,5 mm^2 et pour une connexion aux Pays-Bas : câble d'alimentation de 5 x 2,5 mm^2. Diamètre extérieur du câble d'alimentation : min 8 mm - max 12 mm. Prière de respecter les normes nationales spécifiques.
- Les bornes de branchement sont accessibles en retirant le couvercle de la boîte de jonction.
- Vérifier que les caractéristiques de la ligne électrique domestique (tension, puissance maximale et courant) sont compatibles avec celles de l'appareil.
- Brancher l'appareil de la façon illustrée dans le schéma (conformément aux normes de référence pour la tension du secteur en vigueur au niveau national).

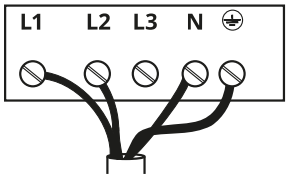
Schéma de branchement côté maison

220V-240V 1N ~



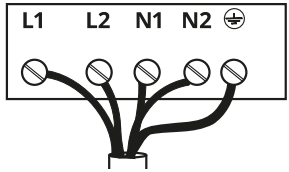
L = Noir ou marron
N = Bleu
⏚ = Jaune/Vert

380V - 415V 2N ~



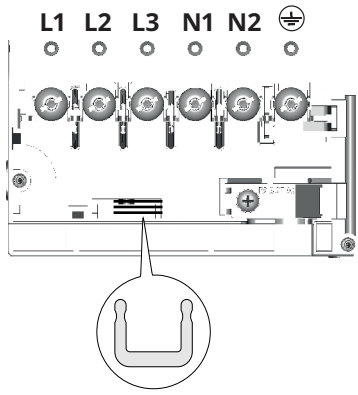
L1 = Marron
L2 = Noir
N = Bleu
⏚ = Jaune/Vert

220V - 240V 2N ~ NL



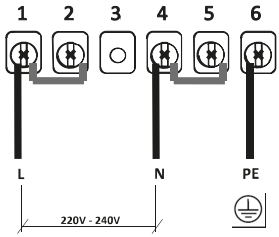
L1 = Marron
L2 = Noir
N1 = Bleu
N2 = Bleu
⏚ = Jaune/Vert

Schéma de branchement côté produit.



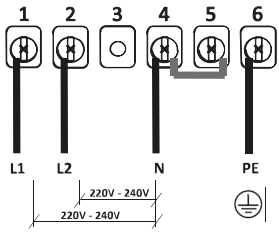
Insérer des dérivateurs de courant ⊔ entre les bornes, comme illustré ci-dessus.

220V - 240V 1N ~



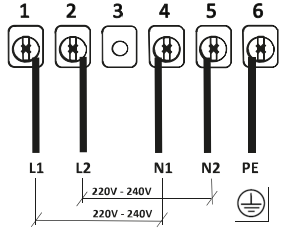
L = Noir ou marron
N = Bleu
⏚ = Jaune/Vert

380V - 415V 2N ~



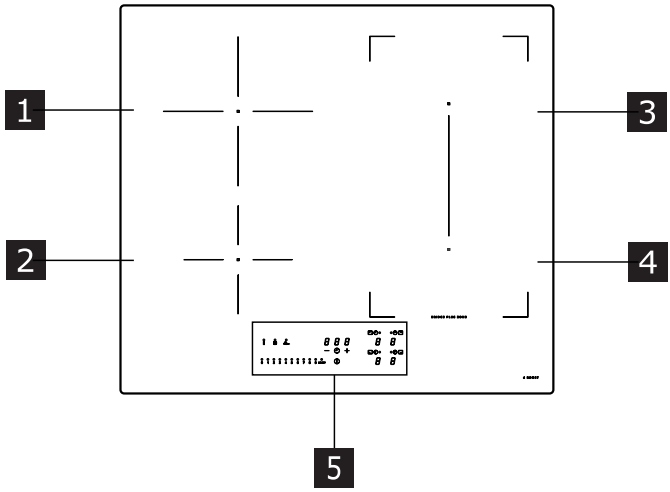
L1 = Marron
L2 = Noir
N = Bleu
⏚ = Jaune/Vert

NL 220V - 240V 2N ~



L1 = Marron
L2 = Noir
N1 = Bleu
N2 = Bleu
⏚ = Jaune/Vert

Description du produit



1 Zone de cuisson simple (200 mm) 2 300 W, avec fonction Booster de 3000 W.
2 Zone de cuisson simple (145 mm) 1400 W, avec fonction Booster de 1850 W.
3 Zone de cuisson simple (210 x 190 mm) 2100 W, avec fonction Booster de 3000 W.
4 Zone de cuisson simple (210 x 190 mm) 2100 W, avec fonction Booster de 3000 W.
5 Panneau de commande

3 + 4 Zone de cuisson modulable (210 x 380 mm) 3000 W, avec fonction Booster de 3700 W.

Indicateurs

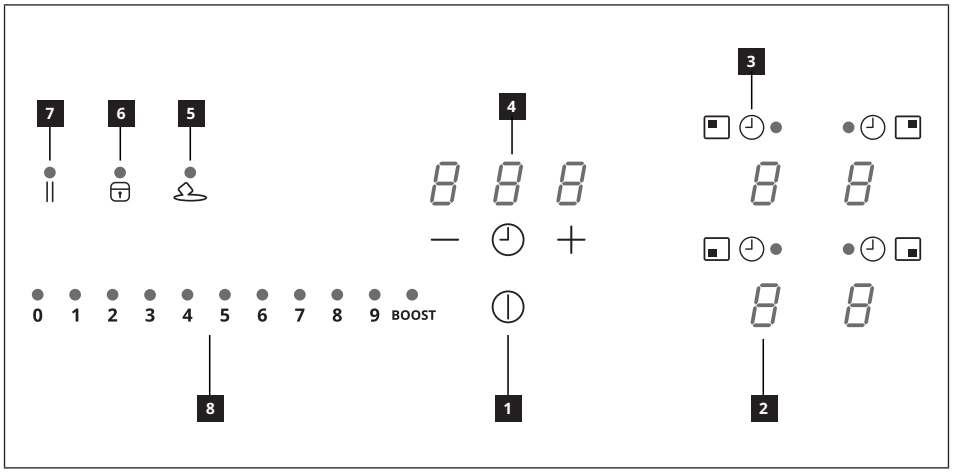
Détection de présence d'une casserole

Chaque zone de cuisson possède un système de détection de la présence de casserole sur la plaque de cuisson.
Le système de détection de présence de casserole reconnaît les casseroles à fond aimantable adaptées aux plaques à induction.
Si on retire la casserole pendant le fonctionnement ou si on utilise une casserole inadaptée, l'affichage visualise le symbole U.

Indicateur de chaleur résiduelle

L'indicateur de chaleur résiduelle est un dispositif de sécurité indiquant que la surface de la zone de cuisson a toujours une température de 50 °C ou plus, ce qui risque de provoquer des brûlures si on la touche avec les mains nues. La touche sensitive de la zone de cuisson correspondante indique H.

Bandeau de commande



1	Branché/Débranché
2	Indicateur de niveau de puissance
3	Symbole du temporisateur
4	Contrôle du temporisateur et indicateur du temps de cuisson
5	Touche de la fonction Fonte
6	Touche de la fonction Verrouillage
7	Touche de la fonction Pause
8	Zone de réglage

Les zones de cuisson peuvent être activées en appuyant sur la touche sensitive de référence 8. La touche sensitive s'illumine plus intensément pour confirmer l'opération.

Quand on pose une casserole sur l'une des 4 zones de cuisson, la plaque de cuisson détecte automatiquement sa présence et allume le Digit correspondant à activer. Les touches sensitives sont invisibles en l'absence de casseroles ou autres objets sur la plaque de cuisson.

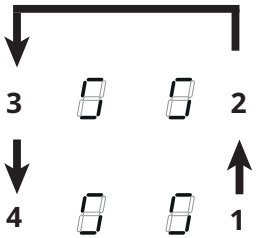
Sur le bandeau de commande, les fonctions sélectionnables sont toujours celles qui sont visibles mais illuminées avec une faible intensité. Sélectionner les fonctions en touchant le symbole correspondant.

Limitation de la puissance



Lors du premier branchement de l'appareil au secteur, l'installateur doit régler la puissance des zones de cuisson en fonction de la capacité réelle de l'installation électrique domestique.
Si cela n'est pas nécessaire, la plaque de cuisson peut être activée directement en intervenant sur ⏻ ou on peut alternativement suivre la procédure ci-dessous pour accéder au menu.
Brancher la plaque de cuisson au réseau domestique

1. Toutes les touches sensitives s'illuminent pendant quelques secondes, puis s'éteignent et seule ♨ continue à clignoter.
2. Maintenir appuyé ♨ : les touches sensitives des zones de cuisson indiquent 5.
3. Maintenir appuyé ♨, commencer à appuyer sur les touches sensitives des zones dans le sens contraire des aiguilles d'une montre à partir de la touche au fond à droite.



La touche arrière droite indique C et un numéro indiquant le type de menu. La touche avant droite indique un numéro qui dépend des paramètres indiqués dans la sélection.
Sélectionner la touche sensitive avec C et appuyer sur « 8 » sur la barre de la puissance.
Sélectionner l'autre touche sensitive et sélectionner le réglage correct.
Voir le tableau suivant pour les spécifications :

Valeur sur la barre de puissance	kW	Notes
0	7,4 kW	Réglage initial standard
1	6 kW	
2	5 kW	
3	4 kW	
4	3,5 kW	
5	3 kW	
6	2,5 kW	

Après avoir saisi la valeur correcte, confirmer en touchant et en maintenant ⏻.

Fonctions



Dispositif de sécurité enfants	Cette fonction permet d'éviter un actionnement accidentel de l'appareil.
	Pour activer : si une casserole est présente sur la plaque de cuisson, appuyer sur la touche sensitive correspondant pendant 3 secondes. S'il n'y a aucune casserole sur les foyers, appuyer pendant 3 secondes sur l'une des 4 touches sensitives (non visibles) à côté du point sur le côté gauche. Relâcher et faire glisser le doigt de 0 à 9 le long de la barre de puissance qui montre la séquence de fonctionnement. Toutes les touches sensitives indiquent . Les opérations décrites doivent être complétées dans les 10 secondes.
	Pour désactiver : appuyer pendant 3 secondes sur l'une des 4 touches sensitives des zones de cuisson. Relâcher et faire glisser le doigt de 9 à 0 sur la barre de la puissance qui montre la séquence de fonctionnement. Les opérations décrites doivent être complétées dans les 10 secondes.
Verrouillage	Il est possible de verrouiller les fonctions de la plaque de cuisson durant l'utilisation, par exemple pour nettoyer la plaque. La fonction reste active même si la plaque de cuisson est éteinte et rallumée. En cas de coupure de courant, la fonction se désactive.
	Pour activer : appuyer sur et maintenir enfoncé pendant 1 seconde.
	Pour désactiver : appuyer sur .
Fonction Boost	Chaque zone de cuisson peut être réglée à un niveau de puissance supérieure pendant un maximum de 5 minutes.
	Pour activer : sélectionner l'une des 4 zones de cuisson et sélectionner la valeur « BOOST » sur la barre de la puissance. La touche sensitive correspondante indique .
	Pour désactiver : sélectionner l'une des autres valeurs possibles sur la barre de la puissance.
Temporisateur des zones de cuisson	Le minuteur permet d'éteindre une zone spécifique de cuisson à la fin du temps défini. Les zones de cuisson peuvent être programmées individuellement, car chacune dispose de son propre minuteur.
	Pour activer : Avec la zone de cuisson en marche, appuyer sur le symbole correspondant pour accéder aux commandes de gestion du minuteur pour cette zone-là. Les 3 touches sensitives indiquent « 0 0 0 ». Appuyer sur « + » ou « - » pour régler le compte à rebours du minuteur.  Ne rien toucher pendant 10 secondes pour confirmer le temps défini. À la fin du compte à rebours, les touches sensitives se remettent à zéro et un signal sonore est émis. La fonction peut être interrompue en appuyant sur n'importe quelle touche. Si le minuteur est actif pour plusieurs zones de cuisson, les 3 touches sensitives indiqueront toujours le temporisateur le plus proche lorsque le temps est écoulé.
	Pour désactiver : avec la zone de cuisson en marche, appuyer sur le symbole correspondant pour accéder aux commandes de gestion du minuteur pour cette zone. Régler les trois digits sur « 0 0 0 » en utilisant « + » ou « - ».

<table>
<tr><td rowspan="3">Temporisateur (générique)</td><td>Temporisateur avec alarme à usage générique.</td></tr>
<tr><td>Pour activer : allumer la plaque de cuisson en veillant à ce qu'il n'y ait aucune casserole présente ni de zones de cuisson actives.
Les 3 touches sensitives pour les commandes de gestion du temporisateur indiquent « - - - ».
Appuyer sur la touche sensitive pour accéder au menu du temporisateur et afficher « 0 0 0 ».
Appuyer sur « + » ou « - » pour régler le compte à rebours du minuteur.
 

Ne rien toucher pendant 10 secondes pour confirmer le temps défini.
À la fin du compte à rebours, les touches sensitives se remettent à zéro et un signal sonore est émis. La fonction peut être interrompue en appuyant sur n'importe quelle touche.
Répéter les opérations décrites pour modifier la valeur du compte à rebours.</td></tr>
<tr><td>Pour désactiver : allumer la plaque de cuisson en veillant à ce qu'il n'y ait aucune casserole présente ni de zones de cuisson actives.
Appuyer sur le digit pour accéder au menu du temporisateur et utiliser « + » et « - » pour régler l'afficheur sur « 0 0 0 ».</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Fonction Fonte</td><td>Pour activer : sélectionner l'une des 4 zones de cuisson et appuyer sur ⏎.
La touche sensitive de la zone sélectionnée indique U</td></tr>
<tr><td>Pour désactiver : appuyer sur ⏎ ou sur ⏻.</td></tr>
<tr><td>Fonction Chauffage</td><td>Cette fonction sert à chauffer une casserole à la puissance maximale avant de continuer la cuisson à un niveau sélectionné. La durée pendant laquelle la zone de cuisson est maintenue à la puissance maximale dépend du niveau de cuisson final défini. Voir le tableau :
<table>
<tr><th>Niv. Puissance</th><th>Temporisateur</th></tr>
<tr><td>1</td><td>48 secondes</td></tr>
<tr><td>2</td><td>144 secondes</td></tr>
<tr><td>3</td><td>230 secondes</td></tr>
<tr><td>4</td><td>312 secondes</td></tr>
<tr><td>5</td><td>408 secondes</td></tr>
<tr><td>6</td><td>120 secondes</td></tr>
<tr><td>7</td><td>168 secondes</td></tr>
<tr><td>8</td><td>216 secondes</td></tr>
<tr><td>9</td><td>non disponible</td></tr>
<tr><td>P</td><td>non disponible</td></tr>
</table>
Pour activer, avec une casserole sur la plaque de cuisson et la zone de cuisson sélectionnée, appuyer et maintenir enfoncée pendant 3 secondes la valeur sélectionnée (de 1 à 8) sur la barre de la puissance. L'afficheur de la zone de cuisson correspondante indique « A ».
Il est possible d'augmenter le niveau de cuisson, mais en le réduisant la fonction se désactive.
Il est également possible de la désactiver en touchant et maintenant enfoncée pendant 3 secondes la touche de la zone de cuisson en objet.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Fonction Pause</td><td>Cette fonction permet de mettre en pause/redémarrer n'importe quelle fonction active sur la plaque de cuisson, en réduisant la puissance disponible dans la zone de cuisson et en remettant à zéro toutes les fonctions. Si la fonction Pause n'est pas désactivée dans les 10 minutes, la plaque de cuisson s'éteint automatiquement.</td></tr>
<tr><td>Pour activer : Avec une casserole sur la plaque de cuisson et la zone de cuisson sélectionnée, appuyer et maintenir la touche de la fonction Pause ⏸ enfoncée pendant au moins 1 seconde. Tous les afficheurs indiquent II.</td></tr>
<tr><td>Pour désactiver : appuyer et maintenir enfoncé ⏸ pendant 1 seconde jusqu'au clignotement. Appuyer sur n'importe quelle touche dans les 10 secondes. La fonction est désactivée et la plaque de cuisson continue avec les paramètres précédents.</td></tr>
</table>

Fonction de Rappel	Cette fonction sert à rappeler les paramètres de fonctionnement de la plaque de cuisson en cas d'arrêt involontaire ou de coupure de courant.
	Quand la plaque de cuisson s'éteint, si elle est rallumée dans les 6 secondes en touchant ⏻, la touche ⏸ clignote pendant 6 secondes. Appuyer sur la touche ⏸ pour récupérer les fonctions précédemment configurées. Un bip est émis pour confirmer l'opération.
Mode combiné (fonction « pont »)	Cette fonction permet de connecter 2 zones de cuisson pour les utiliser et les contrôler comme une zone de cuisson individuelle et plus grande. Cela donne la possibilité d'utiliser des casseroles ayant un plus grand fond. Les zones de cuisson pouvant être sélectionnées pour cette fonction sont exclusivement celles de droite.
	Pour activer/désactiver : appuyer simultanément sur les touches sensitives de la zone de cuisson de droite pour sélectionner les 2 zones à relier, jusqu'à l'apparition du caractère ⊓ qui indique que la fonction a été activée. L'autre touche sert à définir le niveau de puissance.

Tableau de cuisson

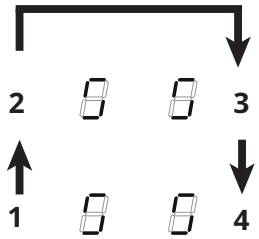
Niveau de puissance	Mode de cuisson	À utiliser pour
1	Fondre, chauffer légèrement	Beurre, chocolat, gélatine, sauces
2	Fondre, chauffer légèrement	Beurre, chocolat, gélatine, sauces
3	Réchauffer	Riz
4	Cuisson prolongée, épaissir, braiser	Légumes, pommes de terre, sauces, fruits, poisson
5	Cuisson prolongée, épaissir, braiser	Légumes, pommes de terre, sauces, fruits, poisson
6	Cuisson prolongée, braiser	Pâtes, soupes, viande braisée
7	Friture légère	Rösti (beignets de pommes de terre), omelettes, plats panés et frits, saucisses
8	Friture, friture dans l'huile abondante	Viande, frites
9	Friture rapide à haute température	Steaks
P	Chauffage rapide	Eau bouillante

Personnalisation du menu utilisateur



Appuyer sur ⏻.
Appuyer à nouveau sur ⏻ et maintenir enfoncé pendant 3 secondes.

1. La touche ⏸ commence à clignoter.
2. Maintenir appuyé ⏸ : les touches sensitives des zones de cuisson indiquent 5.
3. En maintenant ⏸ enfoncé, commencer à appuyer sur les touches sensitives des zones de cuisson dans le sens des aiguilles d'une montre à partir de la touche au fond à gauche.



Le digit arrière gauche indique alternativement U et un numéro allant de 2 à 7 qui indique le type de menu.
La touche sensitive avant gauche indique un numéro qui dépend des paramètres indiquées dans la sélection.
Sélectionner un numéro sur la barre de la puissance pour accéder au menu des paramètres et entrer une valeur.
Voir le tableau suivant pour les spécifications :

Code du menu	Description	Valeur
U2	Menu de gestion du volume des touches.	0 (son désactivé) - 1 (min) - 3 (max)
U3	Menu de gestion du volume du signal du compteur.	0 (son désactivé) - 1 (min) - 3 (max)
U4	Menu de gestion du niveau de luminosité de l'afficheur.	0 (max) - 9 (min.)
U5	Menu de gestion de l'animation du compte à rebours.	0 (animation désactivée) - 1 (animation activée)
U6	Menu de la fonction de reconnaissance présence casserole.	0 (active) - 1 (non active)
U7	Menu de gestion à la fin du compte à rebours.	0 (clignotement continu et arrêt) 1 (dix clignotements et arrêt) 2 (un clignotement et arrêt)

Après avoir saisi la valeur correcte, confirmer en touchant et en maintenant ⏻ enfoncé pendant 2 secondes.

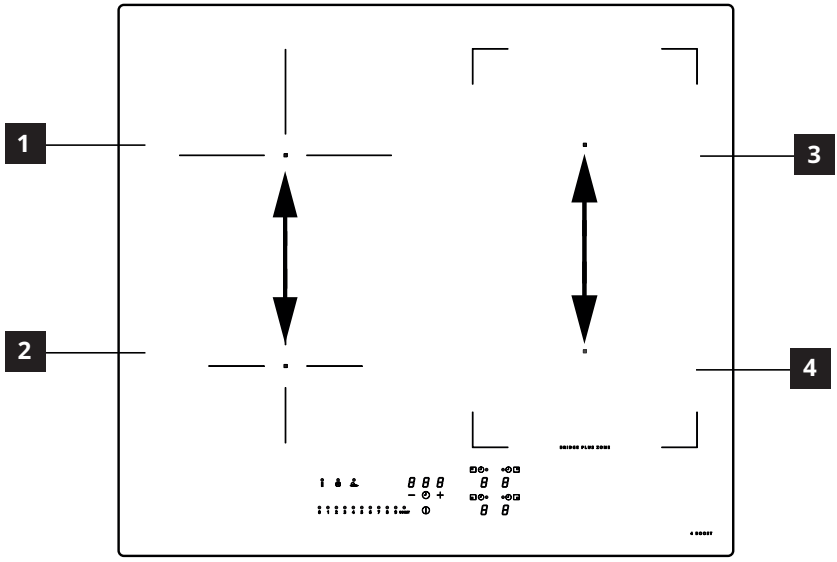
Pour quitter le menu sans enregistrer, appuyer sur ⏸ .

Si aucune opération n'est réalisée, le menu utilisateur se ferme au bout de 1 minute.

Fonction de gestion de la puissance

Ce produit intègre une fonction de gestion de la puissance à contrôle électronique. Voir la figure.
Cette fonction contrôle la distribution de la puissance maximale de 3700 W entre les zones de cuisson utilisées en mode combiné (1+2 et 3+4), optimisant ainsi la distribution de la puissance et évitant les situations de surcharge du système.
Plaque de cuisson au niveau maximal de puissance - la fonction répartit la puissance entre les zones de cuisson utilisées en mode combiné et réduit automatiquement la puissance des autres zones de cuisson, si nécessaire (la priorité la plus haute est attribuée à la dernière commande).
Plaque de cuisson avec limitation de la puissance - la fonction répartit la puissance entre les zones de cuisson, empêchant le réglage d'une puissance des autres zones de cuisson telle qu'elle dépasse la limite (pour augmenter la puissance d'une zone de cuisson en particulier, il est nécessaire de réduire manuellement le niveau de puissance défini pour les autres).

Exemple :
Si le niveau de puissance supplémentaire BOOST est sélectionné pour la zone de cuisson 1, la zone de cuisson 2 ne pourra pas au même moment dépasser le niveau 9 de puissance et sera automatiquement limitée.



Guide d'utilisation des casseroles

Quelles casseroles utiliser
Utiliser exclusivement des casseroles avec un fond en matériau ferromagnétique, elles sont prévues pour être utilisées sur les plaques à induction :
- fonte
- acier émaillé
- acier au carbone
- acier inoxydable (même non entièrement)
- aluminium avec revêtement ferromagnétique ou fond avec une plaque ferromagnétique

Pour déterminer si une casserole est appropriée, contrôler la présence du symbole 
(généralement estampillé sur le fond). On peut également approcher un aimant au fond du récipient. S'il reste accroché au fond, la casserole peut être utilisée sur une plaque à induction. Pour assurer une efficacité optimale, toujours utiliser des casseroles et des poêles à fond plat, qui répartissent la chaleur de manière uniforme. Si le fond n'est pas parfaitement plat, cela affectera la puissance et la conduction de la chaleur.

Comment utiliser les casseroles
Diamètre minimal de la casserole pour les différentes zones de cuisson
Pour assurer le bon fonctionnement de la plaque de cuisson, la casserole doit couvrir un ou plusieurs des points de référence indiqués sur la surface de la plaque de cuisson et avoir un diamètre minimum approprié.
Toujours utiliser la zone de cuisson correspondant le mieux au diamètre du fond de la casserole.

Zone de cuisson	Diamètre du fond de la casserole	
	Ø min. (conseillé)	Ø max (conseillé)
Arrière gauche	110 mm	200 mm
Avant gauche	110 mm	145 mm
Arrière droite	110 mm	190 mm
Avant droite	110 mm	190 mm
Zone de cuisson combinée latérale droite	190 mm	370 mm

Casseroles ou poêles vides ou avec un fond peu épais
Ne pas utiliser de casseroles/poêles vides ou avec un fond fin sur la plaque de cuisson car cela empêcherait de contrôler la température ou d'éteindre automatiquement la zone de cuisson si la température est trop élevée, et risque d'endommager la casserole ou la surface de la plaque de cuisson. Si cela se produit, ne toucher à rien et attendre que tous les éléments refroidissent. Si un message d'erreur apparaît, consulter la section « Guide de dépannage ».

Suggestions et conseils
Bruits durant le fonctionnement
À l'activation d'une zone de cuisson, un léger bourdonnement pourrait se produire. Ce phénomène, typique des zones de cuisson en vitrocéramique, n'influence ni le fonctionnement, ni la durée de vie de l'appareil. Le bruit peut dépendre de la casserole utilisée. En présence d'une forte nuisance sonore, il pourrait être utile de changer de casserole.

Bruits normaux de la plaque de cuisson à induction
La technologie à induction se base sur la création de champs électromagnétiques pour générer de la chaleur directement sur le fond des casseroles. Les casseroles et poêles peuvent produire des bruits ou des vibrations en fonction de la manière dont elles ont été produites. Ces bruits peuvent être décrits comme suit :

Léger bourdonnement (comme celui d'un transformateur)
Ce bruit se produit lorsque la température de cuisson est élevée. Il dépend de la quantité d'énergie transférée par la plaque de cuisson à la casserole. Le bruit cesse ou s'atténue lorsque le niveau de chaleur est réduit.

Léger sifflement
Ce bruit se produit lorsque le récipient de cuisson est vide. Le bruit cesse lorsque l'on verse des liquides ou des aliments dans le récipient.

Crépitement
Ce bruit se produit lorsque la casserole est composée de différentes couches superposées. Il est causé par les vibrations

des surfaces formées de différents matériaux en contact entre eux. Le bruit est produit par la casserole et peut varier en fonction de la quantité d'aliments ou de liquides et de la méthode de cuisson (ex. ébullition, cuisson à feu doux, friture).

Sifflement fort
Ce bruit se produit lorsque la casserole est constituée de matériaux différents, stratifiés les uns sur les autres, et lorsqu'elle est utilisée sur la plaque de cuisson à la puissance maximale et sur deux zones de cuisson. Le bruit cesse ou s'atténue lorsque le niveau de chaleur est réduit.

Ces bruits sont normaux
Bruit de ventilateur
Pour le fonctionnement correct du système électronique, il est nécessaire de régler la température de la plaque de cuisson. À cette fin, la plaque de cuisson est dotée d'un ventilateur de refroidissement qui se met en marche pour réduire et régler la température du système électronique. Le ventilateur peut continuer à fonctionner même après l'extinction de la plaque de cuisson si la température détectée est encore trop élevée.

Bruits rythmés, similaires à ceux des aiguilles d'une montre.
Ce bruit se produit uniquement lorsqu'au moins trois zones de cuisson sont en marche et disparaît ou s'atténue lorsque deux zones sont éteintes. Ces bruits décrits comme phénomènes normaux de la technologie à induction, ne sont pas à considérer comme des défauts.

Nettoyage et entretien

- Ne jamais utiliser de tampons à récurer, laine d'acier, acide muriatique ou autres produits qui pourraient rayer ou marquer la surface.
- Ne consommer aucun résidu alimentaire tombé ou déposé sur la surface et sur les éléments fonctionnels ou esthétiques de la plaque de cuisson.
- Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien, éteindre ou débrancher l'appareil du secteur.
- Nettoyer l'appareil après chaque utilisation pour éviter que des résidus d'aliments ne se carbonisent. Les traces de saleté durcies ou brûlées sont bien plus difficiles à éliminer.
- Éliminer la saleté quotidienne avec un chiffon doux ou une éponge avec un produit détergent approprié. Suivre les conseils du fabricant en ce qui concerne les produits nettoyants à utiliser. Utiliser les produits détergents neutres.
- Quand la plaque de cuisson est encore chaude, enlever toute trace de saleté durcie, comme le lait ayant débordé pendant l'ébullition, à l'aide d'un grattoir pour surfaces en vitrocéramique. Suivre les conseils du fabricant en ce qui concerne le racloir à utiliser.
- Quand la plaque de cuisson est encore chaude, enlever les résidus alimentaires riches en sucre, comme les éclaboussures de confiture, à l'aide d'un grattoir pour surfaces en vitrocéramique. Sans cela, les résidus pourraient endommager la surface en vitrocéramique.
- Quand la plaque de cuisson est encore chaude, enlever tout résidu de matière plastique fondue à l'aide d'un grattoir pour surfaces en vitrocéramique. Sans cela, les résidus pourraient endommager la surface en vitrocéramique.
- Quand la plaque de cuisson a refroidi, éliminer les traces de calcaire en utilisant une petite quantité de solution anticalcaire, comme du vinaigre ou du jus de citron. Ensuite, nettoyer de nouveau avec un chiffon humide.
- Ne pas couper ou préparer des aliments sur la surface et ne pas y faire tomber d'objets durs. Ne pas faire glisser des casseroles ou des plats sur la surface.
- Ne pas utiliser des appareils de nettoyage à vapeur.

Guide de dépannage

Code d'erreur	Description	Cause possible de l'erreur	Solution
ER03	La plaque de cuisson s'éteint après 10 secondes.	Détection d'une activation continue des touches. De l'eau ou une casserole se trouve sur le panneau de commande.	Éliminer l'eau ou retirer la casserole de la surface en vitrocéramique et du panneau de commande
ER21	La plaque de cuisson s'éteint.	La température interne des composants électroniques est trop élevée.	Laisser refroidir la plaque de cuisson. S'assurer que la plaque de cuisson est suffisamment ventilée. Si l'erreur persiste, contacter le service après-vente.
E2	La zone de cuisson correspondante s'éteint.	Casserole vide ou non appropriée. La température de la casserole ou de la surface en vitrocéramique est trop élevée. Température des composants électroniques trop élevée.	Laisser refroidir la plaque de cuisson. Utiliser une casserole appropriée. Ne pas réchauffer des casseroles vides.
E3	La zone de cuisson correspondante s'éteint.	Casserole non appropriée. La casserole est en train de perdre ses propriétés magnétiques et risque d'endommager la plaque à induction.	Utiliser une casserole appropriée. L'erreur s'efface automatiquement après 8 s et la zone de cuisson peut à nouveau être utilisée. En présence d'autres erreurs, il est utile de changer de casserole. Si l'erreur persiste, contacter le service après-vente.
E6	La zone de cuisson ne s'active pas.	Tension et/ou fréquence d'alimentation hors plage.	Contrôler la tension et/ou la fréquence du secteur. S'il y a lieu, contacter le service après-vente.
E8	Les zones de cuisson s'éteignent.	Ventilateur en panne. Ventilateur bloqué par de la poussière ou des tissus.	Nettoyer le ventilateur et enlever les corps étrangers s'il y a lieu. Si l'erreur persiste, contacter le service après-vente.
EH	La zone de cuisson correspondante s'éteint.	Capteur de température de la zone de cuisson en panne. Lors du branchement de la plaque de cuisson le capteur ne détecte pas une variation de température suffisante.	Désactiver la plaque de cuisson, attendre qu'elle se soit refroidie avant de la rebrancher. Si l'erreur persiste, contacter le service après-vente.
E4 **E5** **E7** **E9** **ER20** **ER22** **ER31** **ER36** **ER42** **ER47** **EA**	Débrancher la plaque de cuisson de l'alimentation électrique. Attendre quelques secondes, puis rebrancher la plaque de cuisson. Si le problème persiste, contacter le service après-vente en indiquant le code d'erreur inscrit à l'afficheur.		

Entretien et réparation
- Veiller à ce que l'entretien des composants électriques soit exclusivement confié au fabricant ou aux techniciens du Service d'Assistance.
- Veiller à ce que les câbles endommagés soient exclusivement remplacés par le fabricant ou par les techniciens du Service d'Assistance.

En cas de panne, essayer de la résoudre en suivant les indications fournies dans le guide à la solution des inconvénients. Si le problème ne peut pas être résolu, contacter le magasin IKEA ou le Service d'Assistance.
Une liste complète des centres d'assistance nommés par IKEA et des informations correspondantes de contact se trouvent à la dernière page de ce manuel.

Lorsque vous contactez le service après-vente, veuillez fournir les informations suivantes :
- type de panne
- modèle de l'appareil (Art./Réf.)
- numéro de série (S.N.)

Ces informations se trouvent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique est appliquée sur le fond de l'appareil.

En cas d'utilisation impropre de l'appareil ou d'installation non effectuée par un installateur agréé, vous pourriez devoir payer la sortie du technicien du service après-vente ou du revendeur, cela même durant la période de validité de la garantie.

Fiche technique

		Unité	Valeur
Type de produit			Plaque de cuisson intégrée
Dimensions	Largeur	mm	580
	Profondeur	mm	520
	Hauteur min/max	mm	54
Puissance totale		W	7400

Paramètre	**Valeur**
Tension/fréquence d'alimentation	220-240 V, 50 Hz ; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz ; 2N~ 380 V, 60 Hz ;
Poids de l'appareil	8,8 kg

Efficacité énergétique

Identification du modèle	**KOLSTAN 805 594.66 105 594.60**
Nombre de zones de cuisson	4
Nombre de zones de cuisson modulables	1 - Droite
Technologie de cuisson	Induction
Dimensions de la zone de cuisson modulable	Droite 210 x 380 mm
Dimensions de la zone de cuisson	Arrière gauche Ø 200 mm
	Avant gauche Ø 145 mm
	Avant droite 210 x 190 mm
	Arrière droite 210 x 190 mm
Consommation d'énergie par zone de cuisson modulable	192 Wh/kg
Consommation d'énergie par zone de cuisson	Arrière gauche 185 Wh/kg
	Avant gauche 181 Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson (fonctionnement électrique)	186 Wh/kg

Informations sur le produit conformément au règlement n° 66/2014
Normes de référence :
EN/IEC 60350-2
EN/IEC 50564

CE Cet appareil a été conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux Directives CEE.

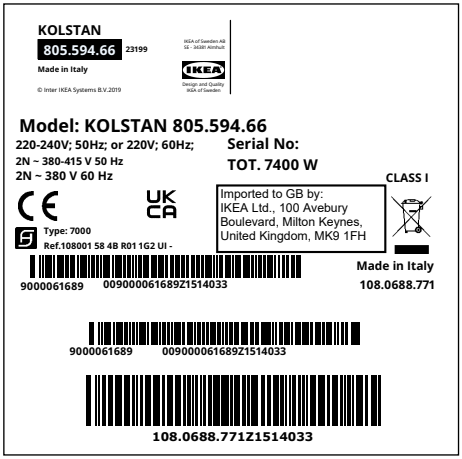
"Les données techniques figurent sur la plaque appliquée sur le fond du produit."

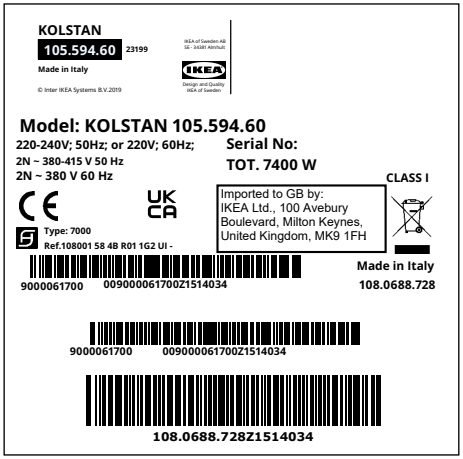
Informations sur le produit conformément au règlements GB
Normes de référence :
BS EN 60350-2
BS EN 50564

UK CA Cet appareil a été conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux directives.

"Les données techniques figurent sur la plaque appliquée sur le fond du produit."

Plaque signalétique





L'image figurant ci-dessus représente la plaque des données de l'appareil.
Le numéro de série est spécifique à chaque produit.

Cher client, veuillez conserver la plaque signalétique supplémentaire et l'appliquer sur la couverture du Livret de sécurité.
Nous pourrons ainsi vous fournir une meilleure assistance grâce à l'identification précise des plaques de cuisson que vous avez acheté, en cas de besoin d'assistance.
Nous vous remercions de votre collaboration !

Aspects environnementaux

Élimination des appareils électroménagers

- Le symbole  présent sur le produit ou sur son emballage indique que le produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers normaux. Cet appareil doit être remis à une déchetterie spécialisée dans le recyclage des composants électriques et électroniques. Assurez-vous que cet appareil a été éliminé correctement, vous participerez ainsi à prévenir les conséquences potentiellement négatives pour l'environnement et pour la santé pouvant découler d'une d'élimination inappropriée.
  Pour des informations plus détaillées sur la manière de recycler ce produit, veuillez contacter votre municipalité, votre déchetterie locale ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

Élimination des matériaux d'emballage

Les matériaux marqués du symbole  sont recyclables. Jeter l'emballage dans les conteneurs à déchets spécialement prévus pour leur recyclage.

Économie d'énergie

Les conseils ci-après vous permettront d'économiser quotidiennement de l'énergie durant la cuisson.

- Lors du chauffage de l'eau, utiliser uniquement la quantité nécessaire.
- Si possible, toujours couvrir les casseroles avec leur couvercle.
- Bien mettre en place la casserole avant d'activer la zone de cuisson.
- Utiliser les zones de cuisson plus petites pour les petites casseroles.
- Placer les casseroles directement au centre de la zone de cuisson
- Utiliser la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou pour les faire fondre.

GARANTIE IKEA

Quelle est la durée de validité de la garantie IKEA ?

Cette garantie est valable cinq (5) ans à compter de la date originale d'achat de l'appareil chez IKEA. L'original du ticket de caisse est indispensable comme preuve de l'achat. Une réparation effectuée dans le cadre de la garantie n'étend pas la période de garantie pour l'appareil.

Qui fournit l'assistance ?

Le service après-vente IKEA se chargera du service par le biais de ses propres services ou du réseau de partenaires autorisés.

Que couvre cette garantie ?

Cette garantie couvre les dommages dus à des composants défectueux ou des défauts de fabrication survenant après la date d'achat chez IKEA. La garantie est uniquement valable sur les appareils électroménagers destinés à un usage domestique. Les exceptions sont indiquées dans le paragraphe "Qu'est- ce qui n'est pas couvert par la garantie ?" Durant la période de validité de la garantie, les frais de réparation (pièces de rechange, main-d'œuvre et déplacements du personnel technique) seront pris en charge par le service d'assistance, à condition que l'accès à l'appareil pour l'intervention de réparation ne comporte aucuns frais supplémentaires. Ces conditions sont conformes aux directives UE (N. 99/44/CE) et aux normes et dispositions locales applicables. Les pièces remplacées deviennent la propriété d'IKEA.

Que fait IKEA en cas de problème ?
Le fournisseur du service d'assistance désigné par IKEA examinera le produit et décidera, à sa seule discrétion, s'il est couvert par la garantie. Si tel est le cas, le fournisseur du service d'assistance IKEA ou son partenaire d'assistance autorisé se chargera, par l'intermédiaire de ses propres centres d'assistance, de réparer le produit défectueux ou de le remplacer par un produit identique ou de la même valeur, à sa seule discrétion.

Qu'est-ce qui n'est pas couvert par la garantie ?
- L'usure normale.
- Les dommages provoqués délibérément ou dus à une négligence, les dommages provoqués par le non-respect des instructions de fonctionnement, par une installation incorrecte ou par un branchement à une tension erronée, les dommages provoqués par des réactions chimiques ou électrochimiques, la rouille, la corrosion ou les dommages provoqués par l'eau, y compris, mais sans s'y limiter, les dommages provoqués par la présence d'un excès de calcaire dans les conduites d'eau, et les dommages provoqués par des événements atmosphériques et naturels.
- Les consommables tels que les piles et les ampoules.
- Les parties décoratives et non fonctionnelles qui n'influencent pas l'utilisation normale de l'appareil électroménager, y compris les rayures et les variations de couleur.
- Les dommages accidentels provoqués par des substances ou des corps étrangers et le nettoyage ou la libération des filtres, des systèmes d'évacuation ou des bacs à lessive.
- Les dommages à des pièces comme la vitrocéramique, les accessoires, les paniers à vaisselle et couverts, les tuyaux d'alimentation et d'évacuation, les joints, les ampoules et leurs couvercles, les écrans, les poignées, les revêtements et parties de revêtement, sauf s'il est possible de démontrer que ces dommages ont été provoqués par des défauts de production.
- Les cas où aucun défaut n'a été constaté durant la visite du technicien.
- Les réparations non effectuées par le fournisseur du service nommé par IKEA ou par un partenaire d'assistance autorisé ou les réparations où des pièces non d'origine ont été utilisées.
- Les réparations provoquées par une mauvaise installation ou une installation non conforme aux spécifications.
- L'utilisation de l'appareil électroménager dans un environnement non domestique, par exemple à usage professionnel.
- Les dommages dus au transport. Si le client transporte le produit chez lui ou à une autre adresse, IKEA ne pourra en aucun cas être tenu responsable des dommages survenant pendant le transport. En revanche, si IKEA livre le produit à l'adresse de livraison du client, tout endommagement du produit survenant en cours de transport sera couvert par la présente garantie.
- Frais d'installation initiale de l'appareil IKEA. Cependant, si un fournisseur de service nommé par IKEA ou l'un de ses partenaires d'assistance autorisé effectue une réparation ou un remplacement de l'équipement dans le cadre de la garantie, le fournisseur ou le partenaire d'assistance autorisé devra également procéder à la réinstallation de l'équipement réparé ou à l'installation de l'équipement de remplacement, si nécessaire.

Ces restrictions ne concernent pas les cas où un service après-vente qualifié a travaillé sans faire d'erreur et en utilisant les pièces d'origine afin d'adapter l'appareil aux normes de sécurité d'un autre pays de l'Union européenne.

Application de la garantie légale
La garantie IKEA vous donne des droits légaux spécifiques, qui couvrent ou dépassent les exigences locales. Cependant, ces conditions ne limitent en aucune façon les droits des consommateurs décrits dans la législation locale.

Zone de validité
Pour les appareils achetés dans un pays de l'Union européenne et transportés dans un autre pays de l'Union européenne, les services seront fournis dans le cadre des conditions de garantie valables dans ce dernier. L'obligation de fournir le service selon les conditions de garantie ne subsiste que si l'appareil est conforme et installé conformément aux :

- spécifications techniques du pays dans lequel est demandée l'application de la garantie ;
- consignes de sécurité contenues dans le Manuel d'utilisation.

Service d'Assistance après-vente consacré aux appareils électroménagers IKEA :
N'hésitez pas à contacter le Service après-vente IKEA pour :

1. demander assistance et profiter de la garantie ;
2. demander des précisions sur l'installation des appareils électroménagers IKEA dans les meubles de cuisine spécifiques d'IKEA. Le service après-vente ne fournira pas de précision en ce qui concerne :

- l'installation de cuisines complètes IKEA ;
- les branchements électriques (si l'appareil est fourni sans câbles et fiches), les raccordements hydrauliques et les branchements à l'installation de gaz qui doivent être effectués par un technicien d'assistance autorisé.

3. demander des précisions sur le contenu du manuel d'utilisation et sur les spécifications de l'appareil électroménager IKEA.

Pour que nous puissions vous fournir la meilleure assistance, lisez attentivement les instructions de montage et/ou le chapitre concerné de la présente notice d'utilisation avant de nous contacter.

Comment nous contacter en cas de besoin ?



Consultez la liste complète des fournisseurs de service IKEA et des numéros de téléphone nationaux dans la dernière page de ce manuel.

Important ! Pour garantir un service plus rapide, il est recommandé d'utiliser les numéros de téléphone indiqués à la fin de ce manuel. Pour demander de l'assistance, toujours faire référence aux codes spécifiques de l'appareil disponibles dans ce manuel. Avant de nous contacter, assurez-vous d'avoir à portée de main le code produit IKEA (8 chiffres) relatif à l'appareil électroménager pour lequel vous demandez une assistance.

Important ! CONSERVER LE TICKET ! Il s'agit de votre preuve d'achat et il est nécessaire de le présenter pour pouvoir profiter de la garantie. Le nom et le code (à 8 chiffres) de chaque appareil électroménager IKEA que vous avez achetés sont indiqués sur le ticket.
Avez-vous besoin d'aide supplémentaire ?
Pour toute question supplémentaire non liée au service après-vente de vos appareils. Veuillez contacter le centre d'appels de notre magasin IKEA le plus proche. Nous vous recommandons de lire attentivement la notice d'utilisation de l'appareil avant de nous contacter.

Indice

Informazioni sulla sicurezza	78	Funzione di Gestione della potenza	92
Installazione	82	Guida all'uso delle pentole	93
Collegamento elettrico	83	Pulizia e manutenzione	94
Descrizione del prodotto	85	Guida alla risoluzione dei problemi	95
Indicatori	85	Dati tecnici	97
Pannello comandi	86	Efficienza energetica del piano cottura	97
Limitazione della potenza	87	Targhetta dati	98
Funzioni	88	Aspetti ambientali	99
Tabella di cottura	90	GARANZIA IKEA	99
Personalizzazione del menu utente	91		

Informazioni sulla sicurezza

ⓘ Per la propria sicurezza e per assicurare il corretto funzionamento dell'apparecchio, si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'installazione e della messa in funzione. Tenere queste istruzioni insieme all'apparecchio, anche in caso di cessione o trasferimento a terzi. È importante che gli utilizzatori conoscano tutte le caratteristiche di funzionamento e sicurezza dell'apparecchio. Questi piani cottura dispongono di sistemi di induzione conformi ai requisiti delle direttive EMC e EMF e non dovrebbero interferire con altri dispositivi elettronici. I portatori di pacemaker o altri impianti elettronici devono consultare il proprio medico o il produttore del dispositivo impiantato per valutarne il grado di suscettibilità alle interferenze.

⚠ I collegamenti elettrici devono essere eseguiti da un tecnico competente. Prima di eseguire il collegamento elettrico, leggere la sezione COLLEGAMENTO ELETTRICO.

Per gli apparecchi con cavo di alimentazione, i morsetti o la sezione dei fili tra il punto di ancoraggio del cavo e i morsetti devono essere disposti in modo tale da consentire di estrarre il conduttore sotto tensione a monte del cavo di terra in caso di fuoriuscita dal suo ancoraggio.

- Il fabbricante non potrà essere ritenuto responsabile per eventuali danni risultanti da un'installazione o utilizzazione impropria.
- Controllare che l'alimentazione di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta dati fissata all'interno del prodotto.
- I dispositivi di sezionamento devono essere installati nell'impianto fisso in conformità alle normative sui sistemi di cablaggio.
- Per gli apparecchi di Classe I, controllare che la rete di alimentazione domestica disponga di una adeguata messa a terra
- Collegare il prodotto alla rete elettrica utilizzando un interruttore onnipolare.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, è necessario farlo sostituire dal produttore, da un centro assistenza autorizzato o da un tecnico competente per evitare qualsiasi rischio o situazione di pericolo.

⚠ **AVVERTENZA:** Prima di installare l'apparecchio, rimuovere le pellicole di protezione.

- Usare solo le viti e gli altri articoli di ferramenta forniti insieme all'apparecchio.

⚠ **AVVERTENZA:** La mancata installazione delle viti o dei dispositivi di fissaggio come descritto nelle presenti istruzioni può comportare rischi di scosse elettriche.

- Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate da bambini, a meno che non siano sorvegliati da un adulto.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità psico-fisico-sensoriali o prive di esperienza e conoscenze, a meno che non siano

- attentamente sorvegliate e istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio da una persona responsabile per la loro sicurezza.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità psico-fisico-sensoriali o con esperienza e conoscenze insufficienti, purché attentamente sorvegliati e istruiti in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e ai pericoli che ciò comporta. Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.

⚠ **AVVERTENZA:** L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso.

Prestare grande attenzione a non toccare le resistenze.

Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

AVVERTENZA: Se la superficie presenta incrinature, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche.

- Non azionare l'apparecchio se la superficie è incrinata o se vi sono danni visibili nello spessore del materiale.
- Non toccare l'apparecchio con le mani o parti del corpo bagnate.
- Non utilizzare apparecchi a vapore per la pulizia del prodotto.
- Non appoggiare sulla superficie del piano cottura oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi, perché possono surriscaldarsi.
- Utilizzare l'apposito comando per spegnere il piano cottura dopo l'uso; non affidarsi ai sensori delle pentole.

AVVERTENZA: È pericoloso lasciare incustodito il piano cottura quando si utilizzano olio o grassi, perché potrebbe crearsi una situazione di pericolo e svilupparsi un incendio. Non tentare MAI di estinguere eventuali fiamme con acqua, ma spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme per esempio con un

coperchio o una coperta antifiamma.
ATTENZIONE: Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un breve procedimento di cottura deve essere sorvegliato costantemente.
- L'apparecchio non è progettato per essere messo in funzione per mezzo di un timer esterno o un sistema di telecomando separato.

AVVERTENZA: Pericolo di incendio: non appoggiare oggetti sulle superfici di cottura.
- L'apparecchio deve essere installato in modo da permettere il sezionamento dall'alimentazione elettrica con un'apertura tra i contatti (3 mm) che assicuri il sezionamento completo in condizioni di sovraccarico di categoria III.
- L'apparecchio non deve mai essere esposto agli agenti atmosferici (pioggia, sole).
- Tenere gli imballaggi fuori dalla portata dei bambini e di animali domestici.
- Assicurarsi che il dispositivo sia collegato direttamente alla presa di corrente.
- Non utilizzare adattatori, prese multiple o prolunghe per collegare il dispositivo.
- Non usare mai l'apparecchio per scopi diversi da quelli per i quali è stato progettato.
- Le friggitrici devono essere costantemente sorvegliate durante l'uso: l'olio surriscaldato potrebbe incendiarsi.
- Non azionare l'apparecchio utilizzando un timer esterno o un sistema di telecomando separato.
- L'apparecchio non deve mai essere installato dietro uno sportello decorativo, per evitare che possa surriscaldarsi.
- Non stare in piedi sull'apparecchio, perché si potrebbe danneggiare.
- Non appoggiare pentole e padelle sul bordo, perché potrebbero danneggiarsi i giunti in silicone.

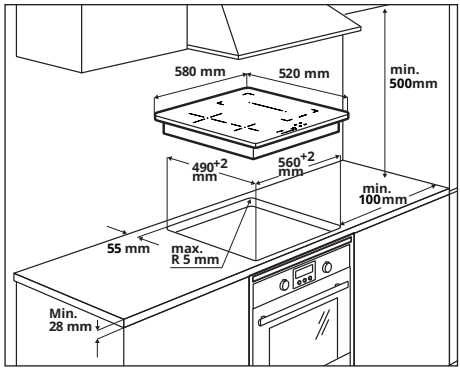
Installazione

Per la procedura di installazione è d'obbligo attenersi alle leggi, ordinanze, direttive e norme (regolamenti per la sicurezza degli impianti elettrici, il corretto riciclaggio dei componenti, ecc.) in vigore nel paese di utilizzo!

- Per maggiori informazioni sull'installazione, consultare le Istruzioni di montaggio.
- Non utilizzare un sigillante siliconico tra l'apparecchio e il piano di lavoro.
- Verificare che lo spazio sottostante il piano cottura sia sufficiente per la circolazione dell'aria. Fare riferimento alle Istruzioni di montaggio.
- Il fondo dell'apparecchio può diventare molto caldo. Se l'apparecchio è installato sopra cassetti, assicurarsi di installare un pannello di separazione ignifugo sotto l'apparecchio per impedire l'accesso al fondo. Fare riferimento alle Istruzioni di montaggio.
- La ventilazione dell'apparecchio deve essere conforme alle istruzioni del produttore.
- Creare un'apertura anteriore di almeno 28 cm2 nel blocco cucina che deve alloggiare il piano cottura per permettere una corretta aerazione del prodotto.

Requisiti del blocco cucina

- Se l'apparecchio è montato su materiali infiammabili, è necessario osservare rigorosamente le linee guida e i regolamenti relativi agli impianti in bassa tensione e le norme di prevenzione degli incendi.
- Per le unità da incasso, i componenti (in materiale plastico e legno impiallacciato) devono essere applicati con collanti termoresistenti (min. 85 °C): l'uso di materiali e collanti non idonei può causare deformazioni o distacchi dei componenti.
- È consentito l'uso di profili in legno massiccio attorno al piano di lavoro dietro l'apparecchio, a condizione che le distanze minime siano sempre conformi alle indicazioni fornite nei disegni di installazione.



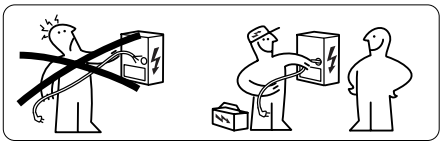
- Per maggiori informazioni sull'installazione, consultare le Istruzioni di montaggio.
- Se non c'è un forno sotto il piano cottura, installare un pannello di separazione sotto l'apparecchio come illustrato nelle Istruzioni di montaggio.

Collegamento elettrico

AVVERTENZA: Tutti i collegamenti elettrici devono essere eseguiti da un installatore autorizzato.

- Prima di eseguire i collegamenti, verificare che la tensione nominale dell'apparecchio riportata sulla rispettiva targhetta dati corrisponda alla tensione dell'alimentazione di rete. La targhetta dati è applicata sul lato inferiore del piano cottura.
- Servirsi unicamente di componenti originali forniti dal servizio ricambi.
- L'apparecchio non è dotato di cavo di rete. Acquista quello giusto da un rivenditore specializzato.
- Se danneggiati, sostituire i cavi di alimentazione con i rispettivi cavi di ricambio originali. Contattare il call center del proprio negozio IKEA.

Attenzione! Non effettuare saldature sui cavi!

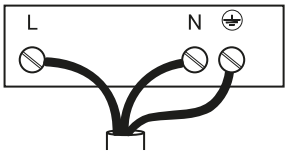


Collegamento elettrico

- Attenersi allo schema di allacciamento (collocato sul lato inferiore del prodotto).
- Questo apparecchio presenta un collegamento di tipo "Y" e richiede un cavo alimentazione H05V2V2-F. Il cavo necessita di manicotti terminali obbligatori. Secondo la normativa IEC utilizzare per il collegamento monofase: cavo alimentazione da 3 x 4 mm^2, per la connesione bifase: cavo alimentazione da 4 x 2,5 mm^2 e per una connessione in Olanda: cavo alimentazione da 5 x 2,5 mm^2. Diametro esterno del cavo alimentazione : min 8 mm - max 12 mm. Si prega di rispettare le normative nazionali specifiche.
- I morsetti di collegamento sono accessibili rimuovendo la copertura della scatola di giunzione.
- Verificare che le caratteristiche dell'impianto elettrico domestico (tensione, potenza massima e corrente) siano compatibili con quelle dell'apparecchio.
- Collegare l'apparecchio come mostrato nello schema (in conformità alle norme di riferimento per la tensione di rete vigenti a livello nazionale).

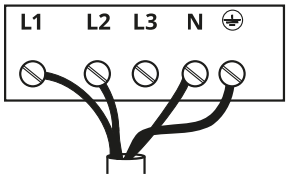
Schema di collegamento lato casa

220V-240V 1N ∼



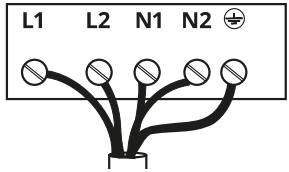
L = Nero o marrone
N = Blu
⏚ = Giallo / Verde

380V - 415V 2N ∼



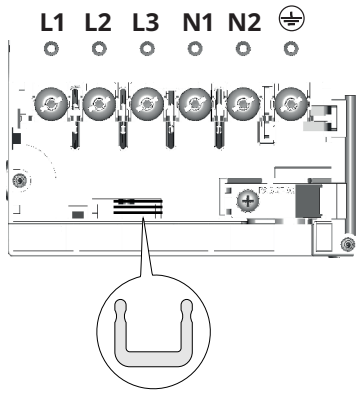
L1 = Marrone
L2 = Nero
N = Blu
⏚ = Giallo / Verde

220V - 240V 2N ∼ NL



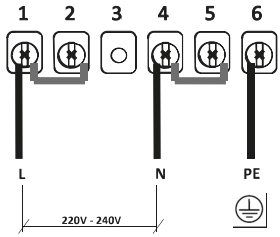
L1 = Marrone
L2 = Nero
N1 = Blu
N2 = Blu
⏚ = Giallo / Verde

Schema di collegamento lato prodotto.



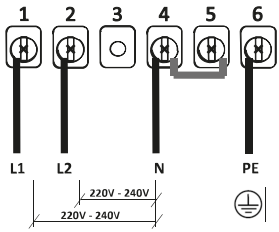
Inserire derivatori di corrente ⊔ tra i morsetti come illustrato.

220V - 240V 1N ~



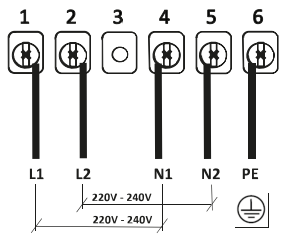
L = Nero o marrone
N = Blu
⏚ = Giallo / Verde

380V - 415V 2N ~



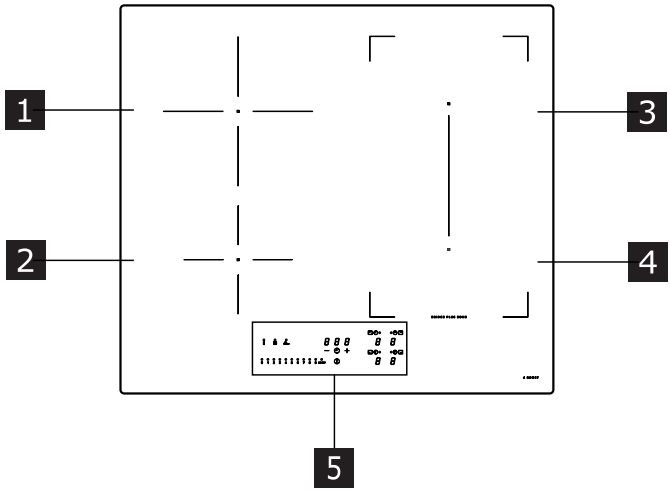
L1 = Marrone
L2 = Nero
N = Blu
⏚ = Giallo / Verde

NL 220V - 240V 2N ~



L1 = Marrone
L2 = Nero
N1 = Blu
N2 = Blu
⏚ = Giallo / Verde

Descrizione del prodotto



1 Zona di cottura singola (200 mm) 2300 W, con funzione Booster da 3000 W.
2 Zona di cottura singola (145 mm) 1400 W, con funzione Booster da 1850 W.
3 Zona di cottura singola (210 x 190 mm) 2100 W, con funzione Booster da 3000 W.
4 Zona di cottura singola (210 x 190 mm) 2100 W, con funzione Booster da 3000 W.
5 Pannello comandi

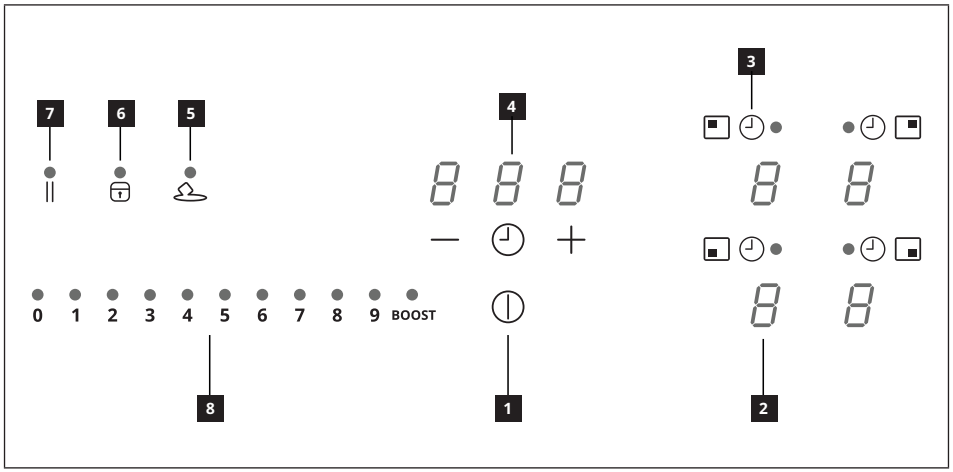
3 + 4 Zona di cottura combinabile (210 x 380 mm) 3000 W, con funzione Booster 3700 W.

Indicatori

Rilevamento di presenza pentola
Ogni zona di cottura è dotata di un sistema che rileva la presenza di una pentola sul piano cottura.
Il sistema di rilevamento è in grado di riconoscere le pentole con fondo magnetizzabile di tipo idoneo per l'uso sui piani cottura a induzione.
Se la pentola viene rimossa durante il funzionamento o si utilizza una pentola non idonea, sul display appare il simbolo U.

Indicatore di calore residuo
L'indicatore di calore residuo è una funzione di sicurezza per segnalare che la superficie della zona di cottura è ancora a una temperatura pari o superiore a 50 °C e potrebbe quindi causare ustioni al contatto con le mani nude. Il digit della corrispondente zona di cottura indica H.

Pannello comandi



1	Acceso/Spento
2	Indicatore del livello di potenza
3	Simbolo del timer
4	Controllo del timer e indicatore del tempo di cottura
5	Tasto della funzione Scioglimento
6	Tasto della funzione Blocco
7	Tasto della funzione Pausa
8	Tastiera a scorrimento

Le zone di cottura possono essere attivate premendo il digit di riferimento 8. Il digit si illumina più intensamente per confermare l'operazione.

Quando si posiziona una pentola su una delle 4 zone di cottura, il piano cottura ne rileva automaticamente la presenza e illumina il digit corrispondente per attivarlo.
Se non vi sono pentole o altri oggetti sul piano cottura, i digit non sono visibili.

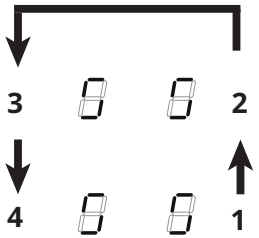
Sul pannello comandi, le funzioni selezionabili sono sempre quelle visibili ma illuminate a bassa intensità. Selezionare le funzioni toccando il simbolo corrispondente.

Limitazione della potenza



Al primo collegamento dell'apparecchio all'alimentazione di rete domestica, l'installatore deve impostare la potenza delle zone di cottura in base alle capacità effettive dell'impianto elettrico domestico.
Se questo non è necessario, si può accendere direttamente il piano cottura utilizzando ⏻ o, in alternativa, seguire la procedura descritta sotto per accedere al menu.
Collegare il piano cottura alla rete domestica

1. Tutti i digit si illuminano per alcuni secondi, poi si spengono e rimane solo ♨ lampeggiante.
2. Premere e mantenere premuto ♨: i digit delle zone di cottura indicano 5.
3. Mantenendo premuto ♨, iniziare a premere i digit delle zone procedendo in senso antiorario a partire da quella in fondo a destra.



Il digit posteriore destro indica C e un numero indicante il tipo di menu. Il digit anteriore destro indica un numero che dipende dai parametri indicati nella selezione.
Selezionare il digit con C e premere " 8 " sulla barra della potenza.
Selezionare l'altro digit e selezionare l'impostazione corretta.
Vedere la tabella seguente per le specifiche:

Valore sulla barra della potenza	kW	Note
0	7,4 kW	Impostazione iniziale standard
1	6 kW	
2	5 kW	
3	4 kW	
4	3,5 kW	
5	3 kW	
6	2,5 kW	

Una volta inserito il valore corretto, confermare toccando e tenendo ⏻.

Funzioni



Dispositivo di sicurezza bambini	Questa funzione impedisce l'azionamento accidentale dell'apparecchiatura.
	Per attivare: se è presente una pentola sul piano cottura, premere e mantenere premuto per 3 secondi il digit corrispondente. Se non è presente una pentola sul piano cottura, premere e mantenere premuto per 3 secondi uno dei 4 digit (non visibili) accanto il punto sul lato sinistro. Rilasciare e far scorrere il dito da 0 a 9 lungo la barra della potenza che mostra la sequenza di funzionamento. Tutti i digit indicano . Le operazioni descritte devono essere completate entro 10 secondi.
	Per disattivare: premere e mantenere premuto per 3 secondi uno dei 4 digit delle zone di cottura. Rilasciare e far scorrere il dito da 9 a 0 lungo la barra della potenza che mostra la sequenza di funzionamento. Le operazioni descritte devono essere completate entro 10 secondi.
Blocco	È possibile bloccare le funzioni del piano cottura durante l'uso, ad esempio per pulire il piano cottura. La funzione rimane attiva anche se il piano cottura viene spento e riacceso. In caso di interruzione della corrente, la funzione si disattiva.
	Per attivare: premere e mantenere premuto per 1 secondo.
	Per disattivare: premere .
Funzione Boost	Ogni zona di cottura può essere impostata ad un livello di potenza supplementare per un massimo di 5 minuti.
	Per attivare: selezionare una delle 4 zone di cottura e selezionare il valore "BOOST" sulla barra della potenza. Il digit corrispondente indica .
	Per disattivare: selezionare uno degli altri valori possibili sulla barra della potenza.
Timer delle zone di cottura	Il timer consente di spegnere una particolare zona di cottura al termine del tempo impostato. Le zone di cottura possono essere programmate singolarmente, in quanto ciascuna dispone di un proprio timer.
	Per attivare: Con la zona di cottura in funzione, premere il corrispondente simbolo per accedere ai comandi di gestione del timer per quella zona. I 3 digit indicano " 0 0 0 ". Premere "+" o "-" per impostare il conto alla rovescia del timer.  Non toccare nulla per 10 secondi per confermare il tempo impostato. Terminato il conto alla rovescia, i digit si azzerano e viene emesso un segnale acustico. La funzione può essere interrotta premendo qualsiasi tasto. Se il timer è attivo per più zone di cottura, i 3 digit indicheranno sempre il timer più prossimo allo scadere del tempo.
	Per disattivare: con la zona di cottura in funzione, premere il corrispondente simbolo per accedere ai comandi di gestione del timer per quella zona. Impostare i tre digit su " 0 0 0 " usando "+" o "-".

<table>
<tr><td rowspan="3">Timer
(generico)</td><td>Timer con allarme per uso generico.</td></tr>
<tr><td>Per attivare: accendere il piano cottura verificando che non vi siano pentole o zone di cottura attive.
I 3 digit per i comandi di gestione del timer indicano “- - -”.
Premere il digit per accedere al menu del timer e visualizzare “ 0 0 0 “.
Premere “+” o “-” per impostare il conto alla rovescia del timer.
 

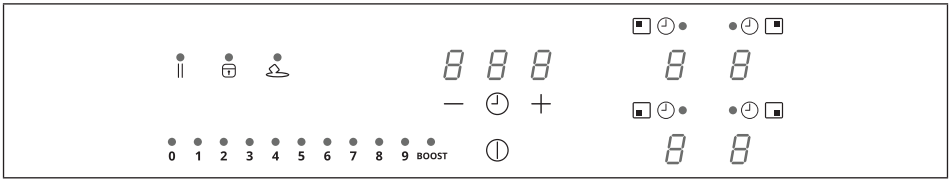
Non toccare nulla per 10 secondi per confermare il tempo impostato.
Terminato il conto alla rovescia, i digit si azzerano e viene emesso un segnale acustico. La funzione può essere interrotta premendo qualsiasi tasto.
Ripetere le operazioni descritte per modificare il valore del conto alla rovescia.</td></tr>
<tr><td>Per disattivare: accendere il piano cottura verificando che non vi siano pentole o zone di cottura attive.
Premere il digit per accedere al menu del timer e usare “+” e “-” per impostare il display su “ 0 0 0 “.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Funzione
Scioglimento</td><td>Per attivare: selezionare una delle 4 zone di cottura e premere ⏧.
Il digit della zona selezionata indica  </td></tr>
<tr><td>Per disattivare: premere ⏧ o premere ⏻.</td></tr>
<tr><td>Funzione
Riscaldamento</td><td>Questa funzione è utilizzata per riscaldare una pentola alla potenza massima prima di continuare la cottura a un livello selezionato. L’intervallo di tempo in cui la zona di cottura viene mantenuta alla potenza massima dipende dal livello di cottura finale impostato. Vedere la tabella:
<table><tr><th>Liv. Potenza</th><th>Timer</th></tr><tr><td>1</td><td>48 secondi</td></tr><tr><td>2</td><td>144 secondi</td></tr><tr><td>3</td><td>230 secondi</td></tr><tr><td>4</td><td>312 secondi</td></tr><tr><td>5</td><td>408 secondi</td></tr><tr><td>6</td><td>120 secondi</td></tr><tr><td>7</td><td>168 secondi</td></tr><tr><td>8</td><td>216 secondi</td></tr><tr><td>9</td><td>non disponibile</td></tr><tr><td>P</td><td>non disponibile</td></tr></table>
Per attivare, con una pentola sul piano cottura e la zona di cottura selezionata, premere e mantenere premuto per 3 secondi il valore selezionato (da 1 a 8) sulla barra della potenza. Il display della corrispondente zona di cottura indica “A”.
È possibile aumentare il livello di cottura, ma diminuendolo si disattiva la funzione.
Si può disattivare anche toccando e tenendo per 3 secondi il tasto della zona di cottura in oggetto.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Funzione Pausa</td><td>Questa funzione consente di mettere in pausa/riavviare qualsiasi funzione attiva sul piano cottura, riducendo la potenza disponibile nella zona di cottura e azzerando tutte le funzioni.
Se la funzione Pausa non viene disattivata entro 10 minuti, il piano cottura si spegne automaticamente.</td></tr>
<tr><td>Per attivare: Con una pentola sul piano cottura e la zona di cottura selezionata, premere e mantenere premuto il tasto della funzione Pausa ⏸ per almeno 1 secondo. Tutti i display indicano  .</td></tr>
<tr><td>Per disattivare: premere e mantenere premuto ⏸ per 1 secondo finché lampeggia. Premere qualsiasi altro tasto entro 10 secondi. La funzione viene disattivata e il piano cottura prosegue con le impostazioni precedenti.</td></tr>
</table>

Funzione di Richiamo	Questa funzione è utilizzata per richiamare le impostazioni di funzionamento del piano cottura in caso di arresto involontario o improvvisa interruzione della corrente.
	Quando il piano cottura si spegne, se lo si accende entro 6 secondi toccando ⏻, il tasto ⏸ lampeggia per 6 secondi. Premere il tasto ⏸ per recuperare le funzioni impostate precedentemente. Viene emesso un bip per confermare l'operazione.
Modalità combinata (funzione "ponte")	Questa funzione permette di collegare 2 zone di cottura per utilizzarle e controllarle come una singola e più ampia zona di cottura. Questo offre la possibilità di utilizzare pentole con un fondo più ampio. Le zone di cottura selezionabili per questa funzione sono esclusivamente quelle a destra.
	Per attivare/disattivare: premere simultaneamente i digit della zona di cottura di destra per selezionare le 2 zone da collegare a ponte, finché appare il digit ⎍ per indicare che la funzione è stata attivata. L'altro digit è utilizzato per impostare il livello di potenza.

Tabella di cottura

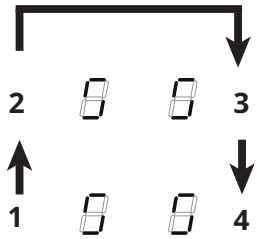
Livello di potenza	Metodo di cottura	Da usare per
1	Sciogliere, riscaldare leggermente	Burro, cioccolata, gelatina, salse
2	Sciogliere, riscaldare leggermente	Burro, cioccolata, gelatina, salse
3	Portare a temperatura	Riso
4	Cottura prolungata, addensare, stufare	Verdure, patate, salse, frutta, pesce
5	Cottura prolungata, addensare, stufare	Verdure, patate, salse, frutta, pesce
6	Cottura prolungata, brasare	Pasta, minestre, carne brasata
7	Frittura leggera	Rösti (frittelle) di patate, omelette, cibi impanati e fritti, salsiccia
8	Frittura, frittura in immersione	Carne, patatine fritte
9	Frittura rapida ad alta temperatura	Bistecche
P	Riscaldamento veloce	Bollitura acqua

Personalizzazione del menu utente



Premere ⏻.
Premere di nuovo ⏻ e mantenere premuto per 3 secondi.

1. Il tasto ⏸ inizia a lampeggiare.
2. Premere e mantenere premuto ⏸ : i digit delle zone di cottura indicano 5.
3. Tenendo ⏸ , iniziare a premere il digit delle zone di cottura procedendo in senso orario a partire da quello in fondo a sinistra.



Il digit posteriore sinistro indica alternativamente U e un numero da 2 a 7 indicante il tipo di menu. Il digit anteriore sinistro indica un numero che dipende dai parametri indicati nella selezione.
Selezionare un numero sulla barra della potenza per accedere al menu delle impostazioni e inserire un valore.
Vedere la tabella seguente per le specifiche:

Codice del menu	Descrizione	Valore
U2	Menu di gestione del volume sonoro dei tasti.	0 (suono disattivato) - 1 (min.) - 3 (max)
U3	Menu di gestione del volume del cicalino contaminuti.	0 (suono disattivato) - 1 (min.) - 3 (max)
U4	Menu di gestione del livello di luminosità del display.	0 (max) - 9 (min.)
U5	Menu di gestione dell'animazione del conto alla rovescia.	0 (animazione disattivata) - 1 (animazione attivata)
U6	Menu della funzione di riconoscimento presenza pentola.	0 (attiva) - 1 (non attiva)
U7	Menu di gestione al termine del conto alla rovescia.	0 (lampeggio continuo e spegnimento) 1 (dieci lampeggi e spegnimento) 2 (un lampeggio e spegnimento)

Una volta inserito il valore corretto, confermare toccando e tenendo ⏻ per 2 secondi.

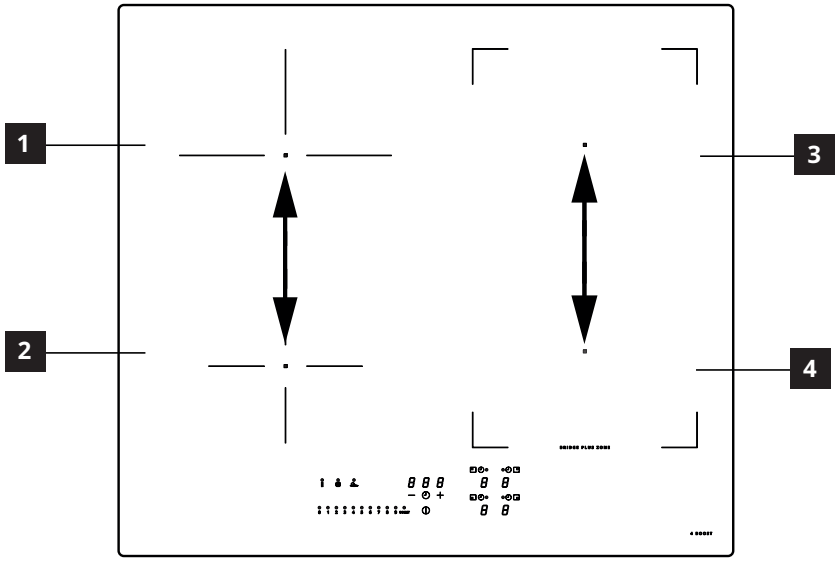
Per uscire dal menu senza salvare, premere ⏸ .

Se non si effettua alcuna operazione, il menu utente si chiude dopo 1 minuto.

Funzione di Gestione della potenza

Questo prodotto è dotato di una funzione di gestione della potenza a controllo elettronico. Vedere illustrazione.
Questa funzione controlla l'erogazione della potenza massima di 3700 W tra le zone di cottura utilizzate in modalità combinata (1+2 e 3+4), ottimizzando la distribuzione di potenza ed evitando situazioni di sovraccarico del sistema.
Piano cottura al massimo livello di potenza - la funzione ripartisce la potenza tra le zone di cottura utilizzate in modalità combinata e automaticamente riduce la potenza delle altre zone di cottura, se necessario (all'ultimo comando è assegnata la priorità più alta).
Piano cottura con limitazione della potenza - la funzione ripartisce la potenza tra le zone di cottura impedendo di impostare una potenza delle altre zone di cottura tale da superare il limite (per aumentare la potenza di una particolare zona di cottura, è necessario ridurre manualmente il livello di potenza impostato per le altre).

Esempio:
Se per la zona di cottura 1 si seleziona il livello di potenza supplementare BOOST, la zona di cottura 2 non potrà contemporaneamente superare il livello di potenza 9 e verrà automaticamente limitata.



Guida all'uso delle pentole

Quali pentole utilizzare
Utilizzare esclusivamente pentole con il fondo in materiale ferromagnetico idoneo per l'uso su piani cottura a induzione:
- ghisa
- acciaio smaltato
- acciaio al carbonio
- acciaio inossidabile (anche non interamente)
- alluminio con rivestimento ferromagnetico o fondo con piastra ferromagnetica

Per stabilire l'idoneità di una pentola, controllare che sia presente il simbolo  (generalmente stampigliato sul fondo). Si può anche avvicinare una calamita al fondo della pentola. Se rimane attaccata, significa che la pentola è utilizzabile su un piano cottura a induzione.
Per garantire un'efficienza ottimale, usare sempre pentole e padelle con fondo piatto in grado di distribuire uniformemente il calore. Un fondo non perfettamente piano può influire sulla conduzione della potenza e del calore.

Come utilizzare le pentole
Diametro minimo della pentola per le diverse zone di cottura
Per garantire che il piano cottura funzioni correttamente, la pentola deve coprire uno o più dei punti di riferimento indicati sulla superficie del piano cottura e deve essere di diametro minimo idoneo.
Usare sempre la zona di cottura che meglio corrisponde al diametro del fondo della pentola.

Zona di cottura	Diametro del fondo pentola	
	Ø min. (consigliato)	Ø max (consigliato)
Posteriore sinistra	110 mm	200 mm
Anteriore sinistra	110 mm	145 mm
Posteriore destra	110 mm	190 mm
Anteriore destra	110 mm	190 mm
Zona di cottura combinata laterale destra	190 mm	370 mm

Pentole/padelle vuote o con fondo sottile
Non usare pentole/padelle vuote o con fondo sottile sul piano cottura, perché ciò non consentirebbe di controllare la temperatura o spegnere automaticamente la zona di cottura se la temperatura è troppo elevata, con il rischio di danneggiare la pentola o la superficie del piano cottura. Se ciò dovesse accadere, non toccare nulla e attendere che tutti i componenti si raffreddino.
Se appare un messaggio di errore, consultare la sezione "Guida alla risoluzione dei problemi".

Consigli/suggerimenti
Rumori durante il funzionamento
Quando si attiva una zona di cottura, è possibile udire un breve ronzio. Questo fenomeno è tipico delle zone di cottura in vetroceramica e non influisce né sul funzionamento né sulla durata in servizio dell'apparecchiatura. Il rumore può dipendere dalla pentola utilizzata. In presenza di un forte disturbo, può essere utile sostituire la pentola.

Normali rumori del piano cottura a induzione
La tecnologia a induzione si basa sulla creazione di campi elettromagnetici per generare calore direttamente sul fondo delle pentole. Pentole e padelle possono dar luogo a rumori o vibrazioni a seconda di come sono state prodotte. Questi rumori si possono descrivere come segue:

Leggero ronzio (come quello di un trasformatore)
Questo rumore si verifica quando la temperatura di cottura è elevata. Dipende dalla quantità di energia trasferita dal piano cottura alla pentola. Il rumore cessa o si attenua quando il livello di calore viene ridotto.

Leggero fischio
Questo rumore si verifica quando il recipiente di cottura è vuoto. Il rumore cessa quando versi liquidi o alimenti nel recipiente.

Crepitio
Questo rumore si verifica quando la pentola è costituita da diversi strati sovrapposti. È causato dalle vibrazioni delle superfici

formate da diversi materiali a contatto tra loro. Il rumore viene prodotto dalla pentola e può variare a seconda della quantità di cibo o di liquidi e del metodo di cottura (es. bollitura, cottura a fuoco lento, frittura).

Fischio forte
Questo rumore si verifica quando la pentola è costituita da materiali diversi, stratificati l'uno sull'altro, e quando questa viene utilizzata sul piano cottura alla massima potenza e, anche, su due zone di cottura. Il rumore cessa o si attenua quando il livello di calore viene ridotto.

Questi rumori sono normali
Rumori della ventola
Per il corretto funzionamento del sistema elettronico, è necessario regolare la temperatura del piano cottura. A tale scopo, il piano cottura è dotato di una ventola di raffreddamento che si attiva per ridurre e regolare la temperatura del sistema elettronico. La ventola può continuare a funzionare anche dopo lo spegnimento del piano cottura se la temperatura rilevata è ancora troppo alta.

Rumori ritmici, simili a quelli delle lancette di un orologio.
Questo rumore si verifica solo quando almeno tre zone di cottura sono in funzione e scompare o si attenua quando due vengono spente. Questi rumori, descritti come fenomeni normali della tecnologia a induzione, non sono da ritenersi dei difetti.

Pulizia e manutenzione

- Non usare mai spugnette abrasive, lana di acciaio, acido cloridrico o altri prodotti che potrebbero graffiare o lasciare segni sulla superficie.
- Non consumare gli eventuali residui di cibo caduti o accumulati sulla superficie e sugli elementi funzionali o estetici del piano cottura.
- Spegnere o scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione prima di qualunque operazione di pulizia o manutenzione.
- Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo per evitare che eventuali residui di cibo si carbonizzino. È molto più difficile rimuovere le tracce di sporco indurite o bruciate.
- Per rimuovere lo sporco quotidiano, usare un panno morbido o una spugnetta con un detergente appropriato. Seguire le raccomandazioni del produttore in merito ai detergenti da utilizzare. Si raccomanda l'uso di detergenti neutri.
- Rimuovere le tracce di sporco indurite, ad esempio latte traboccato in fase di bollitura, usando un raschietto per superfici in vetroceramica quando il piano cottura è ancora caldo. Seguire le raccomandazioni del produttore in merito ai raschietti da utilizzare.
- Rimuovere i residui di cibo ricchi di zucchero, ad esempio schizzi di marmellata in cottura, usando un raschietto per superfici in vetroceramica quando il piano cottura è ancora caldo. Tali residui, se non rimossi, potrebbero danneggiare la superficie in vetroceramica.
- Rimuovere eventuali residui di plastica fusa usando un raschietto idoneo per superfici in vetroceramica quando il piano cottura è ancora caldo. Tali residui, se non rimossi, potrebbero danneggiare la superficie in vetroceramica.
- Rimuovere le macchie di calcare utilizzando una piccola quantità di soluzione anticalcare, per esempio aceto o succo di limone, una volta che il piano cottura si è raffreddato. Quindi pulire nuovamente con un panno umido.
- Non tagliare o preparare gli alimenti sulla superficie ed evitare che vi cadano sopra oggetti duri. Non trascinare pentole o stoviglie sulla superficie.
- Non utilizzare pulitori a vapore.

Guida alla risoluzione dei problemi

Codice di errore	Descrizione	Possibile causa dell'errore	Soluzione
ER03	Il piano cottura si spegne dopo 10 secondi.	Rilevata un'attivazione continua dei tasti. Acqua o pentola presente sul pannello comandi.	Rimuovere l'acqua o la pentola dalla superficie in vetroceramica e dal pannello comandi
ER21	Il piano cottura si spegne.	La temperatura interna dei componenti elettronici è troppo alta.	Lasciare raffreddare il piano cottura. Controllare se il piano cottura dispone di sufficiente ventilazione. Se l'errore permane, contattare il Servizio Assistenza.
E2	La zona di cottura corrispondente si spegne.	Pentola vuota o non idonea. Temperatura della pentola o della superficie in vetroceramica troppo alta. Temperatura dei componenti elettronici troppo alta.	Lasciare raffreddare il piano cottura. Usare una pentola appropriata. Non riscaldare pentole vuote.
E3	La zona di cottura corrispondente si spegne.	Pentola non idonea. La pentola sta perdendo le sue proprietà magnetiche e può causare danni al piano cottura a induzione.	Usare una pentola appropriata. L'errore si cancella automaticamente dopo 8 s e la zona di cottura può essere nuovamente utilizzata. In caso di ulteriori errori è necessario sostituire la pentola. Se l'errore permane, contattare il Servizio Assistenza.
E6	La zona di cottura non si accende.	Tensione e/o frequenza di alimentazione fuori intervallo.	Controllare la tensione e/o la frequenza di rete. Se necessario, contattare il Servizio Assistenza.
E8	Le zone di cottura si spengono.	Guasto della ventola. Ventola ostruita da polvere o filamenti.	Pulire la ventola e rimuovere gli eventuali corpi estranei. Se l'errore permane, contattare il Servizio Assistenza.
EH	La zona di cottura corrispondente si spegne.	Sensore di temperatura della zona di cottura bloccato. Non viene rilevata una variazione di temperatura sufficiente dopo l'accensione del piano cottura.	Spegnere il piano cottura e riaccenderlo dopo che si è raffreddato. Se l'errore permane, contattare il Servizio Assistenza.
E4 **E5** **E7** **E9** **ER20** **ER22** **ER31** **ER36** **ER42** **ER47** **EA**	Scollegare il piano cottura dall'alimentazione. Attendere alcuni secondi, quindi ricollegare il piano cottura all'alimentazione. Se il problema permane, contattare il centro di assistenza e specificare il codice di errore che appare sul display.		

Manutenzione e riparazioni
- Assicurarsi che la manutenzione dei componenti elettrici sia affidata esclusivamente al costruttore o ai tecnici del servizio assistenza.
- Assicurarsi che i cavi danneggiati siano sostituiti esclusivamente dal produttore o dai tecnici del servizio assistenza.

In presenza di un guasto, cercare di trovare una soluzione seguendo le indicazioni fornite nella guida alla risoluzione dei problemi. Se non è possibile risolvere il problema, contattare il proprio negozio IKEA o il Servizio Assistenza.
Un elenco completo dei centri di assistenza nominati da IKEA
e delle relative informazioni di contatto è fornito nell'ultima pagina di questo manuale.

Quando si contatta il Servizio Assistenza, si prega di fornire le seguenti informazioni:
- tipo di guasto
- modello dell'apparecchio (Art./Cod.)
- numero di serie (S.N.)

Queste informazioni si trovano sulla targhetta dati. La targhetta dati è applicata sul fondo dell'apparecchio.

In caso di utilizzo improprio dell'apparecchio o installazione non effettuata da un installatore autorizzato, potrebbe essere necessario pagare la visita del tecnico del Servizio Assistenza o del rivenditore anche durante il periodo di validità della garanzia.

Dati tecnici

		Unità	Valore
Tipo di prodotto			Piano cottura integrato
Dimensioni	Larghezza	mm	580
	Profondità	mm	520
	Altezza min./max	mm	54
Potenza totale		W	7400

Parametro	Valore
Tensione/frequenza di alimentazione	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Peso dell'apparecchio	8,8 kg

Efficienza energetica del piano cottura

Identificativo del modello	**KOLSTAN** **805.594.66** **105.594.60**
Numero di zone di cottura	4
Numero di zone di cottura combinabili	1 - Destra
Tecnologia di cottura	Induzione
Dimensioni della zona di cottura combinabile	Destra 210 x 380 mm
Dimensioni della zona di cottura	Posteriore sinistra Ø 200 mm
	Anteriore sinistra Ø 145 mm
	Anteriore destra 210 x 190 mm
	Posteriore destra 210 x 190 mm
Consumo di energia per zona di cottura combinabile	192 Wh/kg
Consumo di energia per zona di cottura	Posteriore sinistra 185 Wh/kg
	Anteriore sinistra 181 Wh/kg
Consumo di energia del piano cottura (funzionamento elettrico)	186 Wh/kg

Informazioni sul prodotto ai sensi del regolamento n° 66/2014
Norme di riferimento:
EN/IEC 60350-2
EN/IEC 50564

CE Questo apparecchio è stato progettato, fabbricato e commercializzato in conformità alle Direttive CEE.

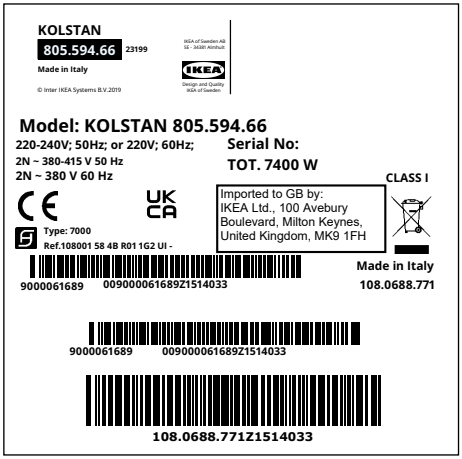
"I dati tecnici sono forniti sulla targhetta dati applicata sul fondo del prodotto."

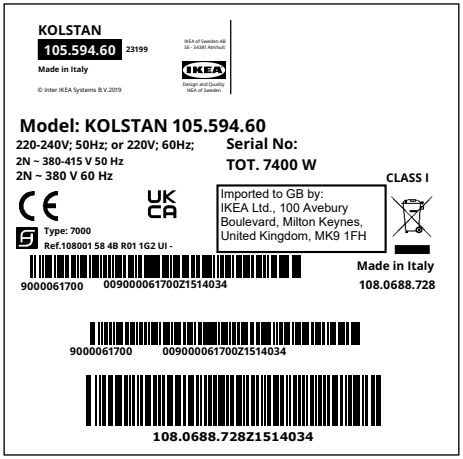
Informazioni sul prodotto ai sensi del regolamento UK
Norme di riferimento:
BS EN 60350-2
BS EN 50564

UKCA Questo apparecchio è stato progettato, fabbricato e commercializzato in conformità alle Direttive.

"I dati tecnici sono forniti sulla targhetta dati applicata sul fondo del prodotto."

Targhetta dati





L'immagine riportata sopra raffigura la targhetta dati dell'apparecchio.
Il numero di serie è specifico per ogni prodotto.

Gentile Cliente, La preghiamo di conservare la targhetta dati aggiuntiva applicata sulla copertina del Libretto di sicurezza.
In tal modo potremo assisterla meglio identificando con precisione il piano cottura da Lei acquistato, nel caso in cui necessiti in futuro della nostra assistenza.
La ringraziamo per la collaborazione!

Aspetti ambientali

Smaltimento degli elettrodomestici

- Il simbolo  sul prodotto o sulla sua confezione indica che il prodotto non deve essere smaltito insieme ai normali rifiuti domestici. Il prodotto deve essere smaltito presso un centro specializzato nel riciclaggio di componenti elettrici ed elettronici. Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito correttamente, contribuirà a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute che potrebbero altrimenti derivare da uno smaltimento inadeguato.
  Per informazioni più dettagliate su come riciclare questo prodotto, rivolgersi alle autorità municipali, al locale servizio di smaltimento rifiuti oppure al negozio dove è stato acquistato il prodotto.

Smaltimento dei materiali d'imballaggio

I materiali con il simbolo  sono riciclabili. Smaltire i materiali d'imballaggio in appositi contenitori di raccolta per il riciclaggio.

Risparmio energetico
È possibile risparmiare quotidianamente energia durante la cottura, seguendo i suggerimenti che seguono.

- Quando si riscalda l'acqua, utilizzare solo la quantità necessaria.
- Se possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Prima di attivare la zona di cottura, sistemare la pentola.
- Sistemare le pentole più piccole sulle zone di cottura più piccole.
- Posizionare le pentole direttamente al centro della zona di cottura
- Utilizzare il calore residuo per mantenere caldi gli alimenti o per scioglierli.

GARANZIA IKEA

Per quanto è valida la garanzia IKEA?
Questa garanzia è valida per cinque (5) anni dalla data originale di acquisto dell'apparecchio presso IKEA. Lo scontrino originale è indispensabile come ricevuta d'acquisto. Una riparazione effettuata nell'ambito della garanzia non estende il periodo di garanzia per l'apparecchio.
Chi fornisce l'assistenza?
L'assistenza ai clienti sarà garantita dal fornitore del servizio nominato da IKEA attraverso la propria organizzazione o la propria rete di partner di assistenza autorizzati.

Cosa copre la garanzia?
La garanzia copre gli eventuali difetti legati ai materiali e o alla costruzione dell'elettrodomestico ed è valida a partire dalla data di acquisto dell'elettrodomestico presso un punto vendita IKEA. La garanzia è valida solo su elettrodomestici destinati all'impiego domestico. Le eccezioni sono descritte alla voce "Cosa non copre la garanzia". Nel periodo di validità della garanzia, i costi di riparazione (pezzi di ricambio, manodopera e trasferte del personale tecnico) saranno sostenuti dal servizio assistenza, a patto che l'accesso all'apparecchio per l'intervento di riparazione non comporti spese particolari. Queste condizioni sono conformi alle direttive UE (N. 99/44/CE) e alle norme e disposizioni locali applicabili. Le parti sostituite diventeranno di proprietà di IKEA.

Come interverrà IKEA per risolvere il problema?
Il fornitore del servizio assistenza incaricato da IKEA esaminerà il prodotto e deciderà, a propria esclusiva discrezione, se lo stesso rientra nella copertura di garanzia. In caso affermativo, il fornitore del servizio assistenza IKEA o il suo partner di assistenza autorizzato, tramite i propri centri di assistenza, provvederà a propria esclusiva discrezione a riparare il prodotto difettoso o a sostituirlo con un prodotto uguale o di pari valore.

Cosa non copre la garanzia?
- Normale usura.
- Danni provocati deliberatamente o dovuti a negligenza, danni causati dalla mancata osservanza delle istruzioni di funzionamento, da un'installazione non corretta o da collegamento a un voltaggio errato, danni provocati da reazioni chimiche o elettrochimiche, ruggine, corrosione o danni causati da acqua, inclusi a titolo non limitativo i danni causati dalla presenza di eccessivo calcare nelle condutture idriche, e danni causati da eventi atmosferici e naturali.
- Parti soggette ad usura, per esempio batterie e lampadine.
- Parti decorative e non funzionali che non influiscono sul normale utilizzo dell'elettrodomestico, compresi graffi e variazioni di colore.
- Danni accidentali provocati da sostanze o corpi estranei e pulizia o liberazione dei filtri, sistemi di scarico o cassetti del detersivo.
- Danni a parti come vetroceramica, accessori, cesti per stoviglie e posate, tubi di alimentazione e scarico, guarnizioni, lampadine e relative coperture, schermi, pomelli, rivestimenti e parti di rivestimenti, salvo qualora si possa dimostrare che tali danni siano stati causati da difetti di produzione.
- Casi in cui non siano rilevati difetti durante la visita di un tecnico.
- Riparazioni non effettuate dal fornitore del servizio nominato da IKEA o da un partner di assistenza autorizzato o riparazioni in cui siano state utilizzate parti non originali.
- Riparazioni causate da installazione impropria o non conforme alle specifiche.
- Uso dell'elettrodomestico in ambiente non domestico, per esempio per uso professionale.
- Danni dovuti al trasporto. In caso di trasporto effettuato dal cliente presso la propria abitazione o un altro recapito, IKEA non potrà ritenersi responsabile per eventuali danni verificatisi durante il trasporto. Tuttavia, se il trasporto presso il recapito del cliente è effettuato da IKEA, gli eventuali danni dovuti al trasporto rientreranno nella presente garanzia.
- Costo di installazione iniziale dell'apparecchio IKEA. Tuttavia, se un fornitore di servizio nominato da IKEA o un suo partner di assistenza autorizzato effettua una riparazione o sostituzione dell'apparecchiatura nell'ambito della garanzia, il fornitore o il partner di assistenza autorizzato dovrà provvedere anche alla reinstallazione dell'apparecchiatura riparata o all'installazione dell'apparecchiatura sostitutiva, ove necessario.

Tali limitazioni non si applicano a lavori eseguiti a regola d'arte da personale qualificato e con l'uso di parti originali per adattare l'apparecchio alle norme di sicurezza di un'altra nazione dell'UE.

Applicabilità delle leggi nazionali
La garanzia IKEA conferisce al cliente diritti legali specifici in aggiunta ai diritti previsti dalla legge e variabili a seconda dei paesi.

Tuttavia, tali condizioni non limitano in alcun modo i diritti del consumatore descritti nella legislazione locale.

Area di validità
Per gli elettrodomestici acquistati in una nazione UE e trasferiti in un'altra nazione UE, i servizi saranno forniti in base alle condizioni di garanzia applicabili nella nuova nazione. L'obbligo di fornire il servizio in base alle condizioni della garanzia sussiste solo se l'apparecchio è conforme e installato conformemente alle:

- specifiche tecniche del paese in cui è richiesta l'applicazione della garanzia;
- informazioni per la sicurezza contenute nel Manuale d'uso.

Servizio Assistenza post-vendita dedicato agli elettrodomestici IKEA:
Non esitate a contattare il Servizio Assistenza post-vendita IKEA per:

1. chiedere assistenza usufruendo della garanzia;
2. chiedere chiarimenti sull'installazione degli elettrodomestici IKEA nei mobili da cucina specifici di IKEA. Il servizio non fornirà assistenza o chiarimenti in merito a:

- installazione di cucine complete IKEA;
- collegamenti elettrici (se l'apparecchio è fornito senza cavi e spine), allacciamenti idraulici e collegamenti all'impianto del gas che devono essere eseguiti da un tecnico di assistenza autorizzato.

3. chiedere chiarimenti sul contenuto del manuale d'uso e sulle specifiche dell'elettrodomestico IKEA.

Per garantirvi la migliore assistenza, Vi preghiamo di leggere attentamente le Istruzioni di montaggio e/o il Manuale d'uso prima di contattarci.

Come contattarci se avete bisogno del nostro intervento



Consultare l'elenco completo dei fornitori di servizio IKEA e dei relativi numeri di telefono nazionali nell'ultima pagina del presente manuale.

Importante! Per garantire un servizio più rapido, raccomandiamo di utilizzare i numeri di telefono elencati alla fine del presente manuale. Per richiedere assistenza, fate sempre riferimento ai codici specifici dell'apparecchio che trovate nel presente manuale. Prima di contattarci, assicuratevi di avere a portata di mano il codice prodotto IKEA (8 cifre) relativo all'elettrodomestico per il quale richiedete assistenza.

Importante! CONSERVATE LO SCONTRINO! È la Vostra prova di acquisto ed è necessario esibirlo per poter usufruire della garanzia. Sullo scontrino sono riportati anche il nome e il codice (a 8 cifre) di ciascun elettrodomestico IKEA che avete acquistato.

Vi serve altro aiuto?
Per ulteriori domande non inerenti il servizio assistenza sulle apparecchiature, contattare il più vicino punto vendita IKEA. Vi preghiamo di leggere attentamente la documentazione dell'apparecchiatura prima di contattarci.

Oversigt

Oplysninger om sikkerhed	102	Funktion til Styring af effekt	116
Installation	106	Vejledning til brug af gryder	117
Elektrisk tilslutning	107	Rengøring og vedligeholdelse	118
Beskrivelse af apparat	109	Vejledning til afhjælpning af problemer	119
Indikatorer	109	Tekniske data	121
Betjeningspanel	110	Energieffektivitet	121
Effektbegrænsning	111	Typeskilt	122
Funktioner	112	Miljømæssige aspekter	123
Tilberedningstabel	114	IKEA GARANTI	123
Indstilling af brugermenu	115		

Oplysninger om sikkerhed

ⓘ Af hensyn til egen sikkerhed og for at garantere korrekt funktion af apparatet, bedes man omhyggeligt læse manualen, inden installation og idriftsættelse. Opbevar instruktionerne sammen med apparatet, også i tilfælde af overdragelse eller overflytning til tredjeparter. Det er vigtigt, at brugerne kender til alle apparatets funktionsmæssige egenskaber og sikkerhedsegenskaber.
Kogepladerne har induktionssystemer, der overholder kravene i EMC- og EMF-direktiverne og burde ikke forstyrre andre elektroniske enheder. Personer med pacemakere eller andre elektroniske implantater bør forhøre deres læge eller producenten afdet implanterede udstyr for at vurdere modtagelighed for interferens.

⚠ Elektriske tilslutninger skal udføres af en faglært tekniker. Læs afsnittet ELEKTRISKE TILSLUTNINGER inden de elektriske tilslutninger udføres.

For apparater med elkabel skal klemmerne eller ledningernes tværsnit mellem kablets forankringspunkt og klemmerne være anbragt på en sådan måde, at den strømførende leder opstrøms for jordkablet kan trækkes ud i tilfælde af lækage fra dens forankring.

- Fabrikanten kan ikke holdes ansvarlig for skader, der skyldes forkert installation eller brug.
- Kontrollér, at strømforsyningen svarer til angivelsen på typeskiltet, der er fastgjort inde i produktet.
- Hovedafbryderne i det faste el-anlæg skal installeres i henhold til forskrifterne om kabelsystemer.
- For apparater i klasse I skal man kontrollere, at forsyningsnettet i hjemmet har en passende jordforbindelse
- Tilslut produktet til elnettet med en omnipolær afbryder.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, et autoriseret servicecenter eller en kompetent tekniker for at undgå enhver risiko eller farlig situation.

⚠ **ADVARSEL:** Fjern den beskyttende film inden apparatet installeres.

- Brug kun de skruer eller andet tilbehør, der leveres sammen med apparatet.

⚠ **ADVARSEL:** Manglende montering af skruer eller fastgørelseselementer, som beskrevet i denne vejledning, kan medføre risiko for elektrisk stød.

- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse, med mindre de overvåges af en voksen.
- Hold øje med børn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Apparatet må ikke benyttes af personer (herunder børn) med nedsatte fysisk-psykiske-sensoriske evner, eller med manglende erfaring og viden, medmindre de er under opsyn eller er blevet instrueret i sikker brug af apparatet af en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Apparatet kan anvendes af børn på mindst 8 år og af personer med nedsatte fysisk-psykiske-sensoriske evner eller med utilstrækkelig erfaring og viden, så længe vedkommende overvåges og instrueres i sikker brug af

apparatet og i de eventuelle farer, som kan opstå ved forkert brug. Lad ikke børn lege med apparatet.

⚠ **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgængelige dele bliver meget varme under brug.

Vær forsigtig og rør ikke varmelegemerne.

Hold børn under 8 år væk, medmindre der konstant holdes øje med dem.

ADVARSEL: Sluk for apparatet for at undgå risiko for stød, hvis der er revner på overfladen.

- Aktiver ikke apparatet, hvis overfladen er revnet, eller hvis der er synlige skader i materialetykkelsen.
- Rør aldrig ved apparatet med våde hænder eller kropsdele.
- Brug ikke dampapparater til rengøring af produktet.
- Anbring ikke metalgenstande, såsom knive, gafler, skeer og låg på kogepladens overflade, da de kan blive opvarmede.
- Brug knappen til at slukkes kogepladen efter brug; stol ikke på grydesensorerne.

ADVARSEL: Det er farligt at lade kogepladen være uden opsyn, når du bruger olie eller fedt, da der kan opstå en farlig situation, og der kan opstå brand. Forsøg ALDRIG at slukke flammer med vand, men sluk for apparatet og kvæl flammerne med f.eks. et låg eller et brandtæppe.

ADVARSEL: Tilberedningsprocessen skal overvåges. En kort tilberedningsproces skal overvåges konstant.

- Apparatet er ikke designet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

ADVARSEL: Brandfare: Placér ikke genstande på kogepladen.

- Apparatet skal installeres på en sådan måde, at strømforsyningen frakobles med en åbning mellem

kontakterne (3 mm), der sikrer fuldstændig frakobling i tilfælde af kategori III-overbelastning.
- Apparatet må aldrig udsættes for vejrliget (regn, sol).
- Opbevar emballagen utilgængeligt for børn og kæledyr.
- Sørg for, at enheden er tilsluttet direkte til stikkontakten.
- Brug ikke adaptere, stikdåser eller forlængerledninger til at tilslutte enheden.
- Brug aldrig apparatet til andre formål end dem, som det er beregnet til.
- Friturегryder skal overvåges konstant under brug: overophedet olie kan antænde.
- Betjen ikke apparatet ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- For at undgå overophedning må apparatet aldrig installeres bag en dekorationslåge.
- Stå ikke på apparatet, da det kan blive beskadiget.
- Stil ikke gryder og pander på kanten, da silikonefugerne kan blive beskadiget.

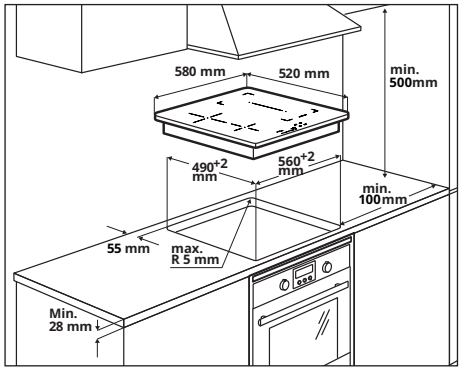
Installation

Ved installation er det obligatorisk at overholde de love, forordninger, direktiver og standarder (forskrifter for sikkerheden ved elektriske systemer, korrekt genbrug af komponenter osv.), der er gældende i brugslandet!

- Se monteringsvejledningen for yderligere oplysninger om installation.
- Brug ikke silikonetætningsmiddel mellem apparatet og køkkenbordet.
- Sørg for, at der er tilstrækkelig plads under kogepladen til luftcirkulation. Se monteringsvejledningen.
- Bunden af apparatet kan blive meget varm. Hvis apparatet er installeret over skuffer, skal man sørge for at installere et brandsikkert adskillelsespanel under apparatet for at forhindre adgang til bunden. Se monteringsvejledningen.
- Apparatets udluftning skal overholde producentens anvisninger.
- Der skal laves en åbning på mindst 28 cm2 foran i den køkkenblok, som skal rumme kogepladen, for at sikre en god ventilation af produktet.

Krav til køkkenblokken

- Hvis apparatet er monteret på brændbare materialer, skal retningslinjerne og bestemmelserne for lavspændingsinstallationer og brandforebyggelsesbestemmelser overholdes nøje.
- For indbyggede enheder skal komponenterne (i plast og træfiner) påføres med varmebestandig lim (min. 85 °C): Brug af uegnede materialer og lim kan medføre deformationer eller, at komponenterne løsner sig.
- Det er tilladt at anvende massive træprofiler omkring bordpladen bag apparatet, så længe minimumsafstanden altid er i overensstemmelse med oplysningerne i installationstegningerne.



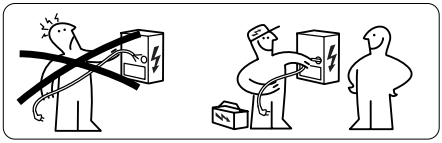
- Se monteringsvejledningen for yderligere oplysninger om installation.
- Hvis der ikke er nogen ovn under kogepladen, skal man installere et adskillelsespanel under apparatet som vist i installationsvejledningen.

Elektrisk tilslutning

ADVARSEL: Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en autoriseret installatør.

- Inden der udføres tilslutninger, skal man kontrollere, at apparatets nominelle spænding, som vist på typeskiltet, svarer til netspændingsforsyningen. Typeskiltet sidder på nederste side af kogepladen.
- Brug kun originale dele fra reservedelsservicen.
- Apparatet er ikke udstyret med netkabel. Køb det rette kabel hos en specialiseret forhandler.
- Hvis kablerne er beskadiget, skal de udskiftes med originale kabler. Kontakt din lokale IKEA's call center.

Vigtigt! Svejs ikke kabler!

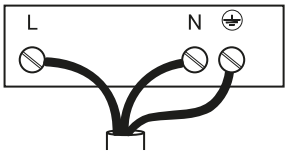


Elektrisk tilslutning

- Følg tilslutningsskemaet (placeret på undersiden af produktet).
- Dette apparat har en tilslutning af typen "Y", der kræver et H05V2V2-F-strømkabel. Kablet skal have de obligatoriske terminalmuffer. I henhold til IEC-standarden skal man til den enfasede tilslutning bruge: strømkabel på 3 x 4 mm^2, til den tofasede tilslutning: strømkabel på 4 x 2,5 mm^2 og til tilslutning i Holland: strømkabel på 5 x 2,5 mm^2. Elkablets udvendige diameter: min 8 mm - max 12 mm. Overhold de specifikke nationale bestemmelser.
- Forbindelsesklemmerne kan nås ved at fjerne samledåsens dæksel.
- Kontrollér, at boligens el-anlæg (spænding, maksimal effekt og strøm) er kompatibelt med apparatets egenskaber.
- Tilslut apparatet som vist på diagrammet (i overensstemmelse med de nationale, gældende referencestandarder for netspænding).

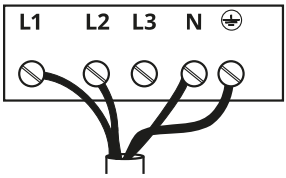
Tilslutningsskema for hjemmet

220V-240V 1N ∼



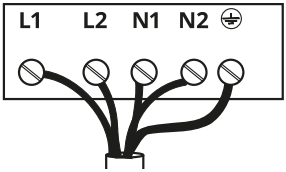
L = Sort eller brun
N = Blå
⏚ = Gul / Grøn

380V - 415V 2N ∼



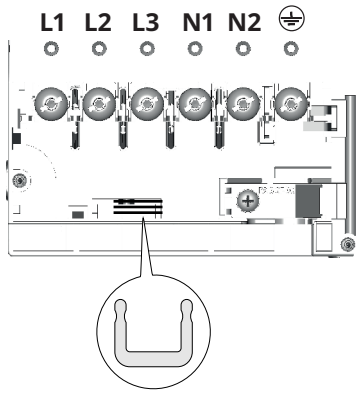
L1 = Brun
L2 = Sort
N = Blå
⏚ = Gul / Grøn

220V - 240V 2N ∼ NL



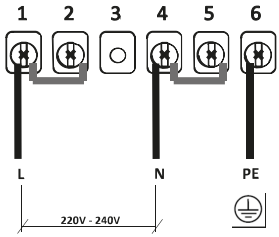
L1 = Brun
L2 = Sort
N1 = Blå
N2 = Blå
⏚ = Gul / Grøn

Tilslutningsskema for produktet.



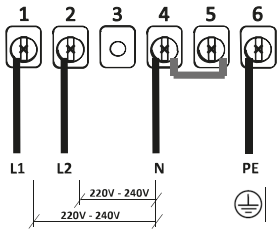
Indsæt strømfordelerne ⊔ mellem klemmerne som vist.

220V - 240V 1N ~



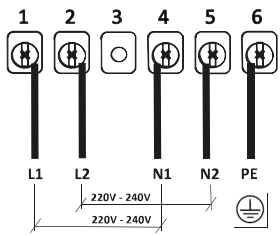
L = Sort eller brun
N = Blå
⏚ = Gul / Grøn

380V - 415V 2N ~



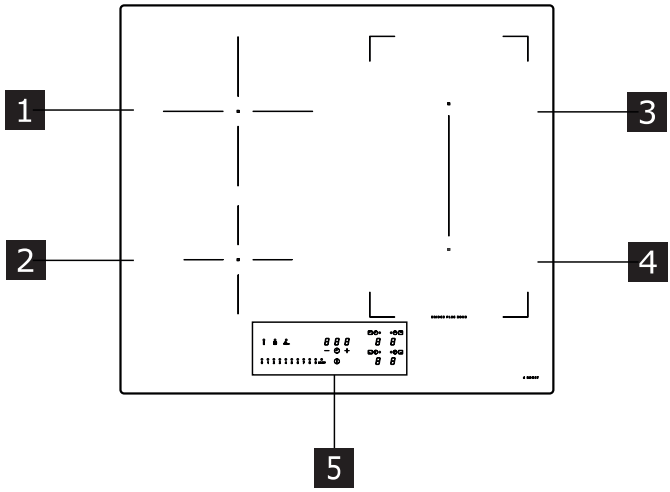
L1 = Brun
L2 = Sort
N = Blå
⏚ = Gul / Grøn

NL 220V - 240V 2N ~



L1 = Brun
L2 = Sort
N1 = Blå
N2 = Blå
⏚ = Gul / Grøn

Beskrivelse af apparat



1 Enkelt kogezone (200 mm) 2300 W, med Booster-funktion på 3000 W.
2 Enkelt kogezone (145 mm) 1400 W, med Booster-funktion på 1850 W.
3 Enkelt kogezone (210 x 190 mm) 2100 W, med Booster-funktion på 3000 W.
4 Enkelt kogezone (210 x 190 mm) 2100 W, med Booster-funktion på 3000 W.
5 Betjeningspanel

3 + 4 Kombinerbar kogezone (210 x 380 mm) 3000 W, med Booster-funktion på 3700 W.

Indikatorer

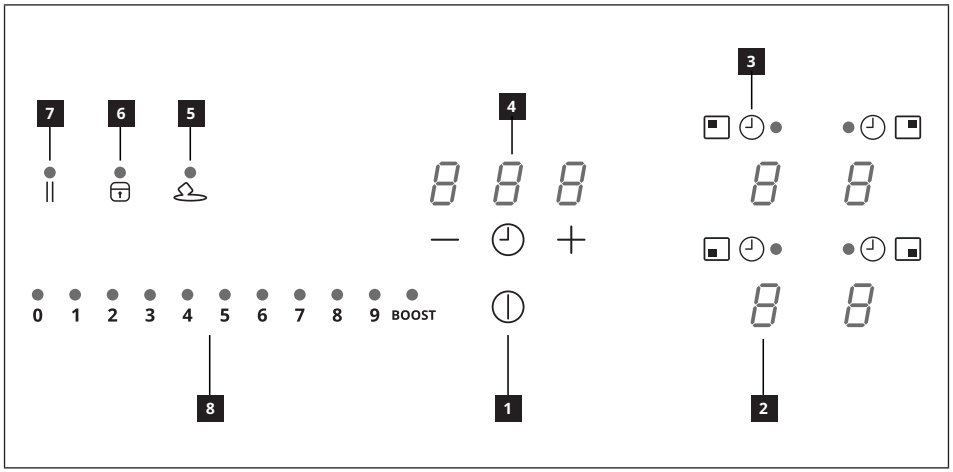
Detektering af kogegrej

Hver kogezone er udstyret med et system, der registrerer tilstedeværelsen afen gryde på kogepladen.
Registreringssystemet er i stand til at genkende gryder med en magnetiserbar bund af en type, der er egnet til brug på induktionskogeplader.
Hvis gryden fjernes under drift, eller der anvendes en uegnet gryde, viser displayet følgende symbol U.

Indikator for restvarme

Indikator for restvarme er en sikkerhedsfunktion, der angiver, at kogezonens overflade stadig har en temperatur, der er lig med eller over 50 °C og derfor kan forårsage forbrændinger, hvis man rører den med bare hænder. Tallet forden tilsvarende kogezone indikerer H.

Betjeningspanel



1	Tændt/Slukket
2	Effektniveauindikator
3	Timersymbol
4	Kontrol af timer og indikator for tilberedningstid
5	Knap for smeltefunktion
6	Knap for Låsefunktion
7	Knap for Pausefunktion
8	Rulletastatur

Kogezoner kan aktiveres ved at indtaste referencetallet 8. Tallet lyser kraftigere for at bekræfte funktion.

Når en gryde placeres på en afde 4 kogezoner, registrerer kogepladen automatisk dens tilstedeværelse og det tilsvarende tal lyser op for at aktivere den.
Hvis der ikke er gryder eller andre genstande på kogepladen, er tallene ikke synlige.

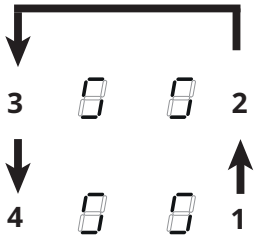
På betjeningspanelet er de valgbare funktioner altid synlige, men lyser ved lav intensitet. Vælg funktionerne ved at røre det tilsvarende symbol.

Effektbegrænsning



Når apparatet tilsluttes husholdningens netværk for første gang, skal installatøren indstille kogezonernes effekt baseret på den faktiske kapacitet i husholdningens elektriske system.
Hvis dette ikke er nødvendigt, kan kogepladen tændes direkte med ⏻ eller, alternativt skal man følge fremgangsmåden beskrevet nedenfor for at få adgang til menuen.
Tilslut kogepladen til husholdningens netværk

1. Alle tal lyser op i et par sekunder, slukkes derefter og kun ♨ blinker.
2. Tryk og hold på ♨: kogezonens tal angiver 5.
3. Hold ♨ nede og begynd at trykke på tallene for zonerne i urets retning og start med det nederst til højre.



Det bageste højre tal angiver C og et nummer, der angiver menutypen. Det forreste højre tal angiver et nummer, der afhænger af de parametre, der er angivet i valget.
Vælg tallet med C, og tryk på "8" på effektbjælken.
Vælg det andet tal og vælg den rigtige indstilling.
Se tabellen nedenfor for specifikationer:

Værdi på effektbjælken	kW	Bemærkning
0	7,4 kW	Standard startindstilling
1	6 kW	
2	5 kW	
3	4 kW	
4	3,5 kW	
5	3 kW	
6	2,5 kW	

Bekræft ved at berøre og holde ⏻ nede, når den korrekte værdi er indtastet.

Funktioner



Børnelås	Denne funktion forhindrer utilsigtet tænding af apparatet.
	For at aktivere: hvis der er en gryde på kogepladen, skal du holde det tilsvarende tal nede i 3 sekunder. Hvis der ikke er nogen gryde på kogepladen, skal du trykke på og holde et af de 4 tal (ikke synligt) ved siden afpunktet på venstre side i 3 sekunder. Slip og skub fingeren fra 0 til 9 langs effektbjælken, som viser funktionens sekvens. Alle tal angiver . De beskrevne indgreb skal være afsluttet inden for 10 sekunder.
	For at deaktivere: tryk og hold et af de 4 kogezonetal nede i 3 sekunder. Slip og skub fingeren fra 9 til 0 langs effektbjælken, som viser funktionens sekvens. De beskrevne indgreb skal være afsluttet inden for 10 sekunder.
Lås	Det er muligt at låse kogepladens funktioner under brug, for eksempel for at rengøre kogepladen. Funktionen forbliver aktiv, selvom kogepladen slukkes og tændes igen. Funktionen deaktiveres i tilfælde af strømsvigt.
	For at aktivere: tryk på og hold nede i 1 sekund.
	For at deaktivere: tryk på .
Boost-funktion	Hver kogezone kan indstilles til et ekstra effektniveau i op til 5 minutter.
	For at aktivere: vælg en afde 4 kogezoner, og vælg "BOOST"-værdien på effektbjælken. Det tilsvarende tal angiver .
	For at deaktivere: vælg en af de andre mulige værdier på effektbjælken.
Timer til kogezonerne	Timeren giver mulighed for at slukke for en bestemt kogezone, når den indstillede tid udløber. Kogezonerne kan programmeres individuelt, da hver har sin egen timer.
	For at aktivere: Når kogezonen er i funktion, skal man trykke på det tilsvarende symbol for at få adgang til knapperne til timerstyring for den pågældende zone. De 3 tal angiver " 0 0 0 ". Tryk på "+" eller "-" for at indstille timerens nedtælling.  Rør ikke ved noget i 10 sekunder for at bekræfte den indstillede tid. Når nedtællingen slutter, nulstilles tallene, og der udsendes et akustisk signal. Funktionen kan stoppes ved at trykke på en vilkårlig tast. Hvis timeren er aktiv i flere kogezoner, vil de 3 tal altid angive den næste timer, når tiden udløber.
	For at deaktivere: Når kogezonen er i funktion, skal man trykke på det tilsvarende symbol for at få adgang til knapperne til timerstyring for den pågældende zone. Indstil de tre tal til " 0 0 0 " med "+" eller "-".

<table>
<tr><td rowspan="3">Timer (generelt)</td><td>Timer med alarm til generel brug.</td></tr>
<tr><td>For at aktivere: tænd kogepladen og kontrollér, at der ikke er gryder eller aktive kogezoner. De 3 tal til styring af timeren angiver “- - -”.
Tryk på tallet for at åbne timermenuen og se ” 0 0 0 ”.
Tryk på “+” eller “-” for at indstille timerens nedtælling.
 

Rør ikke ved noget i 10 sekunder for at bekræfte den indstillede tid.
Når nedtællingen slutter, nulstilles tallene, og der udsendes et akustisk signal. Funktionen kan stoppes ved at trykke på en vilkårlig tast.
Gentag de beskrevne indgreb for at ændre nedtællingens værdi.</td></tr>
<tr><td>For at deaktivere: tænd kogepladen og kontrollér, at der ikke er gryder eller aktive kogezoner.
Tryk på tallet for at få adgang til timermenuen og brug "+" og "-" til at indstille displayet til "0 0 0 ".</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Smeltefunktion</td><td>For at aktivere: vælg en af de 4 kogezoner og tryk på .
Den valgte zones tal angiver</td></tr>
<tr><td>For at deaktivere: tryk på eller tryk på .</td></tr>
<tr><td>Opvarmnings-funktion</td><td>Denne funktion bruges til at opvarme en gryde til maksimal effekt, før der fortsættes med tilberedning ved et valgt niveau. Tidsintervallet, hvor kogezonen holdes på maksimal effekt, afhænger af det indstillede endelige tilberedningsniveau. Se tabellen:
<table><tr><th>Effekt Niveau</th><th>Timer</th></tr><tr><td>1</td><td>48 sekunder</td></tr><tr><td>2</td><td>144 sekunder</td></tr><tr><td>3</td><td>230 sekunder</td></tr><tr><td>4</td><td>312 sekunder</td></tr><tr><td>5</td><td>408 sekunder</td></tr><tr><td>6</td><td>120 sekunder</td></tr><tr><td>7</td><td>168 sekunder</td></tr><tr><td>8</td><td>216 sekunder</td></tr><tr><td>9</td><td>ikke tilgængelig</td></tr><tr><td>P</td><td>ikke tilgængelig</td></tr></table>
For at aktivere, med en gryde på kogepladen og kogezonen valgt, skal du trykke og holde den valgte værdi (fra 1 til 8) på effektbjælken i 3 sekunder. Displayet forden tilsvarende kogezone indikerer “A”.
Det er muligt at øge tilberedningsniveauet, men hvis du sænker det, deaktiveres funktionen.
man kan også deaktivere den ved at trykke på knappen for den pågældende kogezone og holde den nede i 3 sekunder.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Pausefunktion</td><td>Denne funktion giver mulighed for at sætte på pause/genstarte enhver aktiv funktion på kogepladen, reducere den tilgængelige effekt i kogezonen og nulstille alle funktioner. Hvis pausefunktionen ikke deaktiveres inden for 10 minutter, slukkes kogepladen automatisk.</td></tr>
<tr><td>For at aktivere: Med en gryde på kogepladen og kogezonen valgt, skal du trykke på Pausefunktionsknappen ⏸ og holde den nede i mindst 1 sekund. Alle display angiver ⏸.</td></tr>
<tr><td>For at deaktivere: tryk på ⏸ og hold nede i 1 sekund, indtil den blinker. Tryk på en hvilken som helst anden knap inden for 10 sekunder. Funktionen deaktiveres, og kogepladen fortsætter med de tidligere indstillinger.</td></tr>
</table>

Tilbagekaldelses-funktion	Denne funktion bruges til at tilbagekalde kogepladens funktionsindstillinger i tilfælde af utilsigtet nedlukning eller pludselig strømafbrydelse.
	Når kogepladen slukker, hvis du tænder den inden for 6 sekunder ved at trykke på ⏻, blinker knappen ⏸ i 6 sekunder. Tryk på knappen ⏸ for at tilbagekalde de tidligere indstillede funktioner. Der udsendes et bip for at bekræfte handlingen.
Kombineret tilstand ("bro"-funktion)	Denne funktion giver mulighed for at forbinde 2 kogezoner for at bruge og styre dem som en enkelt og større kogezone. Det giver mulighed for at bruge gryder med en større bund. Til denne funktion kan man kun vælge kogezonerne til højre.
	For at aktivere/deaktivere: tryk på højre kogezones tal samtidigt for at vælge de 2 zoner, der skal forbindes med bro, indtil tallet ∩ vises, hvilket indikerer, at funktionen er aktiveret. Det andet tal bruges til at indstille effektniveauet.

Tilberedningstabel

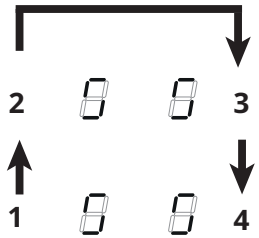
Effektniveau	Tilberedning	Til at
1	Smelte, varme let op	Smør, chokolade, gelé, saucer
2	Smelte, varme let op	Smør, chokolade, gelé, saucer
3	Brig til temperatur	Ris
4	Lang tilberedning, fortykke, simre	Grøntsager, kartofler, saucer, frugt, fisk
5	Lang tilberedning, fortykke, simre	Grøntsager, kartofler, saucer, frugt, fisk
6	Lang tilberedning, braisering	Pasta, supper, braiseret kød
7	Let friturestegning	Kartoffelrösti, omeletter, panerede og friturestegte fødevarer, pølser
8	Friturestegning, dybstegning	Kød, pomfritter
9	Hurtig stegning ved høj temperatur	Steaks
P	Hurtig opvarmning	Kogende vand

Indstilling af brugermenu



Tryk på ⏻.
Tryk igen på ⏻ og hold nede i 3 sekunder.

1. Knappen ⏸ begynder at blinke.
2. Tryk og hold på ⏸ : kogezonens tal angiver 5.
3. Mens du holder ⏸ trykket, skal du trykke på kogezonetallet og gå frem i urets retning ved at starte fra den bagerste til venstre.



Det bageste venstre tal angiver skiftevis U og et tal fra 2 til 7, der angiver menutypen. Det forreste venstre tal angiver et nummer, der afhænger af de parametre, der er angivet i valget.
Vælg et tal på effektbjælken for at åbne indstillingsmenuen og indtaste en værdi.
Se tabellen nedenfor for specifikationer:

Menukode	Beskrivelse	Værdi
U2	Menu til styring af knappernes lydstyrke.	0 (lyd deaktiveret) - 1 (min.) - 3 (maks.)
U3	Menu til styring af minutælleralarmens lydstyrke.	0 (lyd deaktiveret) - 1 (min.) - 3 (maks.)
U4	Menu til styring af displayets lysstyrke.	0 (maks.) - 9 (min.)
U5	Menu til styring af nedtællingsanimering.	0 (animering deaktiveret) - 1 (animering aktiveret)
U6	Menu til gryderegistreringsfunktionen.	0 (aktiv) - 1 (ikke aktiv)
U7	Menu til styring ved endt nedtælling.	0 (blinker konstant og slukker) 1 (ti blink og slukker) 2 (et blink og slukker)

Bekræft ved at berøre og holde ⏻ i 2 sekunder, når den korrekte værdi er indtastet.

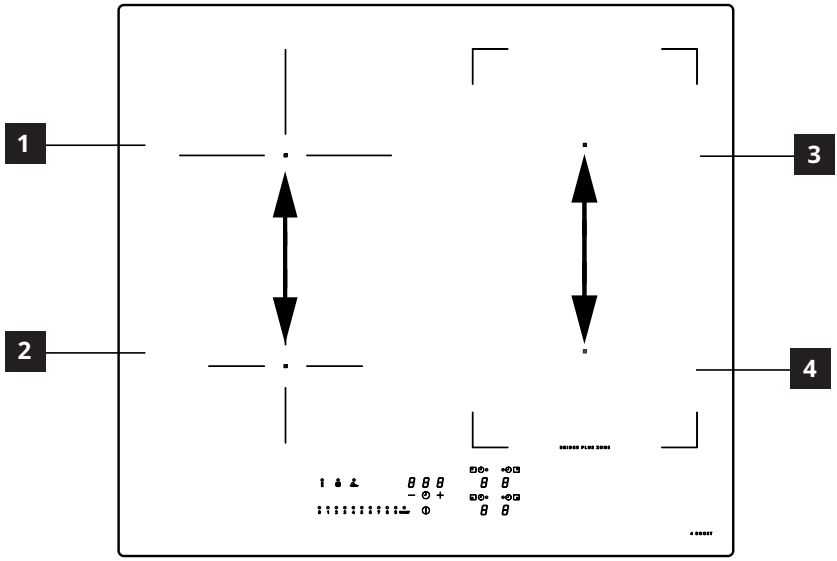
Tryk på ⏸ for at forlade menuen uden at gemme.

Brugermenuen lukker efter 1 minut, hvis der ikke udføres noget indgreb.

Funktion til Styring af effekt

Produktet er udstyret med en funktion til Styring af effekt med elektronisk betjening. Se illustrationen.
Denne funktion styrer fordelingen af den maksimale effekt på 3700 W mellem de kogezoner, der anvendes i kombineret tilstand (1+2 og 3+4), hvilket optimerer fordelingen af effekten og forhindrer overbelastning af systemet.
Kogeplade på maksimalt effektniveau - funktionen fordeler effekten mellem kogezonerne, der anvendes i kombineret tilstand, og reducerer automatisk effekten for andre kogezoner, hvis det er nødvendigt (den sidste betjening har højest prioritet).
Kogeplade med effektbegrænsning - funktionen fordeler effekten mellem kogezonerne og forhindrer, at man indstiller effekten i de andre kogezoner så højt, at grænsen overskrides (for at øge effekten for en bestemt kogezone skal det indstillede effektniveau for de andre kogezoner reduceres manuelt).

Eksempel:
Hvis det ekstra effektniveau BOOST, vælges til kogezone 1, kan kogezone 2 ikke samtidig overstige effektniveau 9, og vil automatisk blive begrænset.



Vejledning til brug af gryder

Brug disse gryder
Brug kun gryder med en ferromagnetisk bund, der er egnet til brug på induktionskogeplader:
- støbejern
- emaljeret stål
- kulstofstål
- rustfrit stål (også ikke fuldstændigt)
- aluminium med ferromagnetisk belægning eller bund med ferromagnetisk plade

For at vurdere en grydes egnethed skal du kontrollere, at symbolet  (normalt stemplet i bunden) er til stede. Du kan også placere en magnet nær bunden af gryden. Hvis den sætter sig fast, betyder det, at gryden kan bruges på en induktionskogeplade.
For at sikre optimal effektivitet skal du altid bruge gryder og pander med flad bund, der kan fordele varmen jævnt. En ujævn bund kan påvirke effekt- og varmefordelingen.

Sådan bruges gryderne
Minimumsdiameter på gryden til de forskellige kogezoner
For at sikre, at kogepladen fungerer korrekt, skal gryden dække et eller flere af de referencepunkter, der er angivet på kogepladens overflade, og skal have en passende minimumsdiameter.
Brug altid den kogezone, der bedst matcher grydens diameter.

Kogezone	Grydebundens diameter	
	Min. diameter (anbefalet)	Ø maks. (anbefalet)
Bagerste venstre	110 mm.	200 mm.
Forreste venstre	110 mm.	145 mm.
Bagerste højre	110 mm.	190 mm.
Forreste højre	110 mm.	190 mm.
Kombi-neret kogezone højre side	190 mm.	370 mm.

Tomme gryder/pander eller med tynd bund
Brug ikke tomme eller tyndbundede gryder/pander på kogepladen, da de ikke giver mulighed for at kontrollere temperaturen eller automatisk slukke for kogezonen, hvis temperaturen er for høj med risiko for at beskadige gryden eller kogepladen. Hvis dette skulle ske, må du ikke røre ved noget og skal vente på, at alle komponenter afkøles.
Hvis der vises en fejlmeddelelse, henvises til afsnittet "Vejledning til afhjælpning af problemer".

Gode råd/anbefalinger
Støj i forbindelse med funktion
Når du aktiverer en kogezone, hører du muligvis en kort brummen. Dette fænomen er typisk for glaskeramiske kogezoner og påvirker ikke apparatets funktion eller levetid. Støjen kan skyldes den anvendte gryde. I tilfælde af kraftig forstyrrelse kan det være en god idé at udskifte gryden.

Normal støj fra induktionskogepladen
Induktionsteknologien er baseret på dannelsen af elektromagnetiske felter, som skaber varme direkte på bunden af gryderne. Gryder og pander kan give anledning til støj eller vibrationer alt efter, hvordan de er fremstillet. Disse former for støj kan beskrives på følgende måde:

Let brummende lyd (som fra en transformer)
Denne støj opstår, når tilberedningstemperaturen er høj. Den afhænger af energimængden, der overføres fra kogepladen til gryden. Støjen ophører eller dæmpes, når varmeniveauet reduceres.

Let fløjten
Denne støj opstår, når gryden er tom. Støjen ophører, når du hælder væske eller fødevarer i gryden.

Knitrende lyd
Denne støj opstår, når gryden består af flere oven på hinanden liggende lag. Støjen er forårsaget af overfladernes vibrationer, som dannes af forskellige materialer i kontakt med hinanden. Støjen produceres af gryden og kan variere afhængigt af mængden af

mad eller væske og tilberedningsmetoden (f.eks. kogning, simring, stegning).

Kraftig fløjten
Denne støj opstår, når gryden består af forskellige materialer lagt oven på hinanden, og når den bruges på kogepladen ved maksimal effekt og også på to kogezoner. Støjen ophører eller dæmpes, når varmeniveauet reduceres.

Disse former for støj er normale
Støj fra ventilatoren
For korrekt funktion af det elektroniske system er det nødvendigt at justere temperaturen på kogepladen. Med henblik herpå er kogepladen udstyret med en ventilator, som aktiveres for at reducere og regulere temperaturen på det elektroniske system. Ventilatoren fortsætter sin funktion også efter slukning af kogepladen, hvis den registrerede temperatur stadig er for høj.

Rytmisk støj, der minder om støjen fra viserne på et ur.
Denne støj opstår kun, når mindst tre kogezoner er i funktion, og forsvinder eller dæmpes, når to af dem slukkes. Disse lyde, beskrevet som normale fænomener inden for induktionsteknologi, skal ikke betragtes som defekter.

Rengøring og vedligeholdelse

- Brug aldrig skuresvampe, ståluld, saltsyre eller andre produkter, der kan ridse eller efterlade mærker på overfladen.
- Spis ikke eventuelle madrester fra overfladen eller kogepladens funktions- eller pynteelementer.
- Sluk apparatet eller kobl det fra strømforsyningen inden rengøring eller vedligeholdelsesarbejde.
- Rengør apparatet efter hver brug for at undgå forkulning af eventuelle madrester. Det er meget vanskeligere at fjerne hærdet eller brændt snavs.
- Brug en blød klud eller svamp med et passende rengøringsmiddel til at fjerne snavs dagligt. Følg producentens anbefalinger med hensyn til de rengøringsmidler, der skal anvendes. Vi anbefaler at bruge neutrale rengøringsmidler.
- Fjern hærdede spor af snavs, f.eks. mælk, der er løbet over under kogning, ved hjælp af en glaskeramisk overfladeskraber, mens kogepladen stadig er varm. Følg producentens anbefalinger med hensyn til de skrabere, der skal anvendes.
- Fjern sukkerholdige madrester, f.eks. stænk af marmelade under madlavning, ved hjælp af en skraber til glaskeramiske overflader, mens kogepladen stadig er varm. Sådanne rester kan beskadige den glaskeramiske overflade, hvis de ikke fjernes.
- Fjern eventuelle rester af smeltet plast med en skraber, der er egnet til glaskeramiske overflader, mens kogepladen stadig er varm. Sådanne rester kan beskadige den glaskeramiske overflade, hvis de ikke fjernes.
- Fjern kalkpletter med en lille mængde afkalkningsmiddel, f.eks. eddike eller citronsaft, når kogepladen er kold. Tør efter med en fugtig klud.
- Du må ikke skære eller tilberede mad på overfladen, og undgå at lade hårde genstande falde ned på den. Træk ikke gryder eller tallerkener hen over overfladen.
- Brug ikke damprensere.

Vejledning til afhjælpning af problemer

Fejlkode	Beskrivelse	Mulig årsag til fejlen	Løsning
ER03	Kogepladen slukker efter 10 sekunder.	Der er registreret kontinuerlig aktivering af tasterne. Der er vand eller en gryde på betjeningspanelet.	Fjern vandet eller gryden fra den glaskeramiske overflade og fra betjeningspanelet
ER21	Kogepladen slukker.	De elektroniske komponenters indvendige temperatur er for høj.	Lad kogepladen køle af. Kontrollér, om kogepladen har tilstrækkelig ventilation. Kontakt Kundeservice, hvis fejlen fortsætter.
E2	Den tilsvarende kogezone slukker.	Gryden er tom eller uegnet. Temperaturen på gryden eller glaskeramikoverfladen er for høj. De elektroniske komponenters temperatur er for høj.	Lad kogepladen køle af. Brug en egnet gryde. Varm ikke tomme gryder op.
E3	Den tilsvarende kogezone slukker.	Gryden er uegnet. Gryden mister sine magnetiske egenskaber og kan forårsage skade på induktionskogepladen.	Brug en egnet gryde. Fejlen forsvinder automatisk efter 8 sek., og kogezonen kan bruges igen. Udskift gryden i tilfælde af yderligere fejl. Kontakt Kundeservice, hvis fejlen fortsætter.
E6	Kogezonen tænder ikke.	Forsyningsspænding og/eller -frekvens uden for området.	Kontroller netspænding og/eller frekvens. Kontakt om nødvendigt Kundeservice.
E8	Kogezonerne slukker.	Ventilatorfejl. Ventilator tilstoppet af støv eller filamenter.	Rengør ventilatoren, og fjern eventuelle fremmedlegemer. Kontakt Kundeservice, hvis fejlen fortsætter.
EH	Den tilsvarende kogezone slukker.	Temperatursensoren for kogezonen er blokeret. Der registreres ikke tilstrækkelig temperaturændring, efter at kogepladen er tændt.	Sluk for kogepladen, og tænd den igen, når den er afkølet. Kontakt Kundeservice, hvis fejlen fortsætter.
E4 **E5** **E7** **E9** **ER20** **ER22** **ER31** **ER36** **ER42** **ER47** **EA**	Kobl kogepladen fra strømforsyningen. Vent et par sekunder, kobl derefter kogepladen til strømforsyningen igen. Kontakt kundeservice, hvis problemet fortsætter, og specificér fejlkoden, der vises på displayet.		

Vedligeholdelse og reparationer
- Sørg for, at elektriske komponenter kun serviceres af producenten eller teknikere fra serviceafdelingen.
- Sørg for, at beskadigede kabler kun udskiftes af producenten eller teknikere fra serviceafdelingen.

Hvis der opstår en fejl, skal man forsøge at finde en løsning ved at følge vejledningen til afhjælpning af problemer. Hvis problemet ikke kan løses, skal du kontakte din IKEA-butik eller vores serviceafdeling.
En komplet liste over servicecentre udpeget af IKEA
og deres kontaktoplysninger kan ses på sidste side i denne vejledning.

Når du kontakter serviceafdelingen, skal du oplyse følgende data:
- type af fejl
- apparatets model (Art./Kod.)
- serienummer (S.N.)

Disse oplysninger kan ses på typeskiltet. Typeskiltet er fastgjort i bunden af apparatet.

I tilfælde af forkert brug eller installation, der ikke er udført af en autoriseret installatør, skal man muligvis selv betale for besøg af en tekniker fra servicecentret eller forhandleren i garantiperioden.

Tekniske data

		Enhed	Værdi
Produkttype			Indbygget kogeplade
Mål	Bredde	mm	580
	Dybde	mm	520
	Min./maks. højde	mm	54
Samlet effekt		W	7400

Parameter	Værdi
Forsyningsspænding/-frekvens	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Apparatets vægt	8,8 kg

Energieffektivitet

Modelidentifikation	**KOLSTAN** **805.594.66** **105.594.60**
Antal kogezoner	4
Antal kombinerbare kogezoner	1 - Højre
Tilberedningsteknologi	Induktion
Dimensioner for den kombinerbare kogezone	Højre 210 x 380 mm
Dimensioner for kogezonen	Bagerste venstre Ø 200 mm
	Forreste venstre Ø 145 mm
	Forreste højre 210 x 190 mm
	Bagerste højre 210 x 190 mm
Energiforbrug pr. kombinerbar kogezone	192 Wh/kg
Energiforbrug pr. kogezone	Bagerste venstre 185 Wh/kg
	Forreste venstre 181 Wh/kg
Kogepladens energiforbrug (elektrisk funktion)	186 Wh/kg

Oplysninger om produktet i henhold til forordning nr. 66/2014
Referencestandarder:
EN/IEC 60350-2
EN/IEC 50564

CE Dette apparat er designet, fremstillet og markedsført i overensstemmelse med EØF-direktiverne.

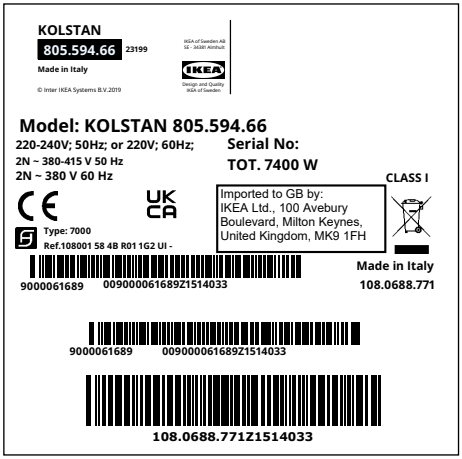
"De tekniske data er angivet på typeskiltet, der er fastgjort på produktets bund."

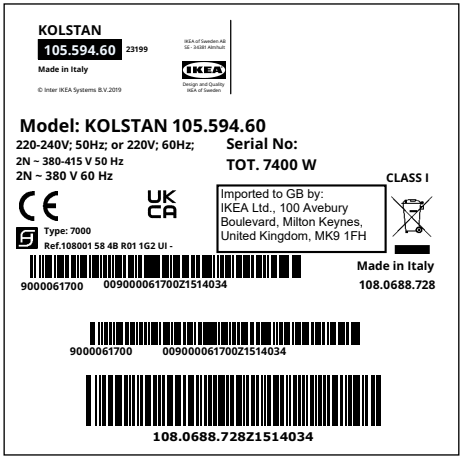
Oplysninger om produktet i henhold til UK-forordning
Referencestandarder:
BS EN 60350-2
BS EN 50564

UKCA Dette apparat er designet, fremstillet og markedsført i overensstemmelse med direktiverne.

"De tekniske data er angivet på typeskiltet, der er fastgjort på produktets bund."

Typeskilt





Billedet viser apparatets typeskilt.
Serienummeret er specifikt for hvert produkt.

Kære kunde, vi beder dig opbevare det ekstra typeskilt, der er vedhæftet omslaget til sikkerhedshæftet.
På den måde kan vi bedre hjælpe dig ved at identificere den kogeplade, du har købt, hvis du skulle få brug for vores hjælp i fremtiden.
Tak for samarbejdet!

Miljømæssige aspekter

Bortskaffelse af hårde hvidevarer

- Symbolet  på produktet eller på emballagen angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med normalt husholdningsaffald. Produktet skal bortskaffes på et center, der er specialiseret i genbrug af elektriske og elektroniske komponenter. Ved at sikre, at produktet bortskaffes korrekt, hjælper du med at forebygge mulige negative konsekvenser for miljøet og sundheden som følge af uegnet bortskaffelse.
  For mere detaljerede oplysninger om, hvordan produktet kan genvindes, skal du kontakte de kommunale myndigheder, dit lokale renovationsselskab eller den butik, hvor du købte produktet.

Bortskaffelse af emballagemateriale

Materialer med symbolet  kan genbruges. Bortskaf emballagematerialerne i egnede indsamlingsbeholdere til genbrug.

Energibesparelse

Man kan spare energi dagligt under madlavning ved at følge nedenstående tip.

- Brug kun den nødvendige mængde vand, når du opvarmer vand.
- Læg om muligt et låg på gryden.
- Placer gryden inden du tænder kogezonen.
- Placer de mindste gryder på de mindste kogezoner.
- Sæt gryderne direkte i midten af kogezonen
- Brug restvarme til at holde maden varm eller til at smelte fødevarer.

IKEA GARANTI

Hvor længe gælder IKEA garantien?
Denne garanti er gyldig i fem (5) år fra datoen for køb af apparatet hos IKEA. Den originale kvittering er påkrævet som bevis for købet. Hvis der udføres servicearbejde under garantien, vil det ikke forlænge garantiperioden for apparatet.
Hvem yder service?
IKEA's serviceleverandør står for servicen igennem sit eget netværk eller et netværk af autoriserede servicecentre.

Hvad er dækket af garantien?
Garantien dækker fejl på apparatet, der skyldes materiale- eller produktionsfejl, fra datoen for købet hos IKEA. Denne garanti gælder kun i forbindelse med husholdningsbrug. Undtagelserne er specificeret under overskriften "Hvad er ikke dækket af garantien?" I den gyldige garantiperiode afholdes reparationsudgifter (reservedele, arbejdstimer og udkørsel af teknisk personale) af servicecentret, forudsat at adgang til apparatet for reparation ikke medfører særlige ekstraomkostninger. Disse betingelser er i overensstemmelse med EU-direktiver (99/44/EF) og de respektive lokale bestemmelser gældende. Udskiftede dele tilfalder IKEA.

Hvad gør IKEA for at afhjælpe problemet?
IKEA's serviceleverandør undersøger produktet og vurderer selv, om det hører ind under garantidækning. Hvis det gør, sørger IKEA's serviceleverandør eller en autoriseret partner igennem egne servicecentre selv for at reparere det defekte produkt eller udskifte det med et lignende produkt eller af samme værdi.

Hvad er ikke dækket af garantien?
- Normalt slid.
- Skader, der er forsætlige eller skyldes manglende vedligeholdelse eller manglende overholdelse af brugsanvisningerne, ukorrekt installation eller tilslutning til forkert spænding, samt skader, der skyldes kemiske eller elektrokemiske reaktioner, rust, korrosion eller vandskader, herunder og ikke begrænset til højt indhold af kalk i vandrør eller skader forårsaget af vejr- eller naturhændelser.
- Forbrugsstoffer herunder batterier og pærer.
- Pyntedele og ikke funktionelle dele, der ikke har indflydelse på normal brug af produktet, herunder ridser og farveændringer.
- Skader, som følge af uheld forårsaget af fremmedlegemer eller -substanser og rengøring eller rensning af filtre, tømningssystemer eller vaskemiddelskuffer.
- Beskadigelse af følgende dele: Keramisk glas, tilbehør, spisestel og bestikkurve, forsynings- og drænrør, pakninger, lamper og lampeskærme, skærme, knapper, kabinetter og dele af kabinetter. Medmindre det kan bevises, at sådanne skader er forårsaget af produktionsfejl.
- I tilfælde hvor der ikke findes nogen fejl under et teknikerbesøg.
- Reparationer, der ikke udføres af IKEA's serviceleverandør eller et autoriseret servicecenter, eller hvor der er anvendt uoriginale reservedele.
- Reparationer på grund af fejlagtig installation, eller hvor specifikationerne ikke er overholdt.
- Brug af produktet uden for husholdningen, fx professionel brug.
- Transportskader. Hvis en kunde selv transporterer apparatet til sit hjem eller til en anden adresse, er IKEA ikke ansvarlig for nogen skade, der måtte opstå under transporten. Hvis IKEA derimod leverer apparatet til kundens leveringsadresse, vil skader, der opstår under transporten, blive dækket af denne garanti.
- Indledningsvise installationsomkostninger for IKEA apparatet. Hvis en IKEA serviceleverandør eller et autoriseret servicecenter udfører en reparation eller en udskiftning af apparatet i forbindelse med garantien, skal leverandøren eller det autoriserede servicecenter også sørge for geninstallation af det reparerede apparat eller installation af et nyt apparat, hvis nødvendigt.

Disse begrænsninger gælder ikke for fejlfrit arbejde udført af en autoriseret specialist og under anvendelse af originale reservedele med det formål at tilpasse apparatet til tekniske sikkerhedsbestemmelser i et andet EU-land.

Gældende national lovgivning
IKEA garantien giver kunden specifikke lovmæssige rettigheder, som dækker eller overstiger alle lokale juridiske krav, der kan være forskellige fra land til land. Disse betingelser begrænser på ingen måde forbrugerens rettigheder i medfør af gældende national lov.

Gyldighedsområde
For apparater købt i et EU-land og medbragt til et andet EU-land vil serviceydelserne blive leveret i henhold til de garantibetingelser, der er gældende i det nye land. Serviceydelsesforpligtelsen i henhold til garantibetingelserne gælder kun, hvis apparatet er i overensstemmelse og installeret i henhold til:

- tekniske specifikationer i landet, hvor garantien tages i brug
- sikkerhedsoplysningerne i brugsanvisningen.

Eftersalgssupport til IKEAs hårde hvidevarer:
Du kan altid kontakte IKEA's eftersalgssupport for at:

1. bede om support under garantien
2. bede om oplysninger vedrørende installation af IKEA hårde hvidevarer i IKEA køkkenmøbler. Servicen giver ikke yderligere oplysninger i forbindelse med:

- installation af komplette IKEA køkkener
- elektriske tilslutninger (hvis apparatet leveres uden kabler og stik), vand- og gastilslutninger, som skal udføres af en autoriseret servicetekniker.

3. få præcisering omkring brugsanvisningens indhold og IKEA apparatets specifikationer.

For at sikre, at vi yder dig den bedste service, bedes du venligst læse monteringsanvisningerne og/eller brugsanvisningen omhyggeligt igennem, inden du kontakter os.

Hvordan kontakter du os i tilfælde af servicebehov



Se sidste side i denne vejledning, hvor der findes en liste over IKEA's nationale autoriserede servicecentre og telefonnumre.

Vigtigt! For at give dig en hurtigere service, anbefaler vi, at du bruger et af de specifikke telefonnumre i denne brugsanvisning. Oplys altid apparates specifikke koder, som findes i denne brugsanvisning. Ligeledes skal du referere til IKEA produktnummeret (8 cifret kode) til det apparat, der er behov for service til.

Vigtigt! GEM ALTID KVITTERINGEN! Den er dit bevis på købet, og er nødvendig for garantiens gyldighed. Købskvitteringen indeholder ligeledes IKEA navnet og produktnummeret (8 cifret kode) for det købte IKEA apparat.

Har du brug for ekstra hjælp?
For eventuelle yderligere spørgsmål, der ikke er relateret til eftersalg af dine apparater. Kontakt venligst vores nærmeste IKEA call center. Vi anbefaler, at du læser dokumentationen til apparatet omhyggeligt igennem, inden du kontakter os.

Innholdsfortegnelse

Sikkerhetsinformasjon	126	Strømstyringsfunksjon	140
Installasjon	130	Veiledning til bruk av gryter	141
Tilkobling til strøm	131	Rengjøring og vedlikehold	142
Beskrivelse av apparatet	133	Veiledning for feilsøking	143
Indikatorer	133	Tekniske data	145
Betjeningspanel	134	Energieffektivitet	145
Effektbegrenser	135	Merkeskilt	146
Funksjoner	136	Miljøaspekter	147
Koketabell	138	IKEA-GARANTI	147
Egendefinert brukermenyen	139		

Sikkerhetsinformasjon

ⓘ For egen sikkerhets skyld, og for å påse korrekt bruk av apparatet, bør man lese denne håndboken nøye før installasjon og idriftsettelse. Oppbevar disse instruksjonene sammen med apparatet, også ved salg eller annen overhendelse til tredjepart. Det er viktig at brukerne kjenner til alle bruks- og sikkerhetsfunksjonene til apparatet.
Disse platetoppene har induksjonssystemer som oppfyller kravene i EMC- og EMF-direktivene og bør ikke forstyrre andre elektroniske innretninger. Personer med pacemakere eller andre elektroniske implantasjoner, bør konsultere lege eller produsenten av den implanterte enheten, for å foreta vurdering av dens følsomhet for interferens.

⚠ De elektriske tilkoblingene må gjøres av en kompetent tekniker. Les avsnittet ELEKTRISK TILKOBLING før du kobler til elektrisk utstyr.

For apparater med strømforsyningskabel må pluggene, eller tverrsnittet mellom kabelens forankringspunkt og pluggene, være satt opp på en slik måte at den strømførende lederen kan trekkes ut oppstrøms for jordkabelen hvis den har løsnet fra forankringen.

- Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for skader som

skyldes feilaktig installasjon eller bruk.
- Kontroller at strømforsyningen tilsvarer det som er angitt på merkeskiltet som er festet på innsiden av produktet.
- Frakoblingsinnretningene må installeres i det faste systemet, i samsvar med gjeldende forskrifter for ledningsnett.
- For apparater i Klasse I må du kontrollere at strømnettet er utstyrt med en tilstrekkelig jordforbindelse.
- Koble produktet til strømnettet ved hjelp av en omnipolar bryter.
- Hvis strømledningen er skadet må den byttes ut av produsenten, et autorisert servicesenter, eller en kompetent tekniker. Dette for å unngå all risiko eller farlige situasjoner.

⚠ **ADVARSEL:** Fjern beskyttelsesfilmen før du installerer apparatet.
- Bruk bare skruer og andre festeelementer som følger med apparatet.

⚠ **ADVARSEL:** Manglende montering av skruer eller festemidler som beskrevet i denne instruksjonene, kan føre til fare for elektrisk støt.
- Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn, med mindre de holdes under oppsyn av en voksen.
- Barn må holdes under oppsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Dette apparatet må ikke brukes av personer (inkludert barn) med nedsatte psykofysiske eller sansemessige evner, eller personer uten nødvendig erfaring og kunnskap, med mindre de blir nøye overvåket og mottar instruksjoner angående sikker bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
- Dette apparatet kan brukes av barn over 8 års alder, samt av personer med nedsatte psykofysiske eller sansemessige evner, eller med utilstrekkelig erfaring og kunnskap, så lenge

de blir nøye overvåket og mottar instruksjoner angående sikker bruk av apparatet og farene dette medfører. Ikke la barn leke med apparatet.

⚠ **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgjengelige deler blir veldig varme under bruk.

Vær veldig forsiktig så du ikke berører varmeelementene.

Hold barn under 8 år på avstand med mindre de hele tiden holdes under oppsyn.

ADVARSEL: Hvis overflaten har sprekker må du slå av apparatet for å unngå fare for elektrisk støt.

- Ikke bruk apparatet hvis overflaten har sprekker, eller hvis det er synlige skader i materialet.
- Ikke berør apparatet med våte hender eller deler av kroppen.
- Ikke bruk damprensere til å rengjøre produktet.
- Ikke plasser metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk på platetoppen, da disse kan bli overopphetet.
- Bruk riktig kommando for å slå av platetoppen etter bruk. Ikke still din lit til sensorene til grytene.

ADVARSEL: Det er farlig å la platetoppen stå uten tilsyn når det brukes olje eller fett. Dette kan skape en farlig situasjon og forårsake brann. Forsøk ALDRI å slukke flammer med vann. Slå heller av apparatet og kvel flammene, for eksempel ved hjelp av et lokk eller et brannteppe.

OBS!: Kokeprosessen må holdes under oppsyn. En kort tilberedningsprosess må overvåkes konstant.

- Apparatet er ikke designet for å betjenes ved hjelp av en ekstern Timer-enhet eller et separat fjernkontrollsystem.

ADVARSEL: Fare for brann: ikke plasser gjenstander på platetoppene.

- Enheten må installeres på en slik måte at det er mulig å koble fra strømforsyningen, med en åpning mellom

kontaktene (3 mm) som sikrer fullstendig frakobling under forhold med overbelastning i kategori III.
- Apparatet må aldri utsettes for atmosfæriske påvirkninger (regn, sol).
- Oppbevar emballasjen utilgjengelig for barn og kjæledyr.
- Se til at enheten er koblet direkte til strømuttaket.
- Ikke bruk adaptere, grenuttak eller skjøteledninger for å koble til enheten.
- Bruk aldri apparatet til andre formål enn det er blitt produsert for.
- Frityrkokere må overvåkes konstant når de er i bruk, da den overopphetede oljen kan ta fyr.
- Ikke bruk apparatet med en ekstern timer eller med en separat fjernkontroll.
- Apparatet må ikke installeres bak en innbyggingsmøbel. Dette for å forhindre at det overopphetes.
- Apparatet kan ta skade hvis man klatrer opp på det.
- Ikke sett kjeler og stekepanner på kanten, da silikoninnlegget kan ta skade.

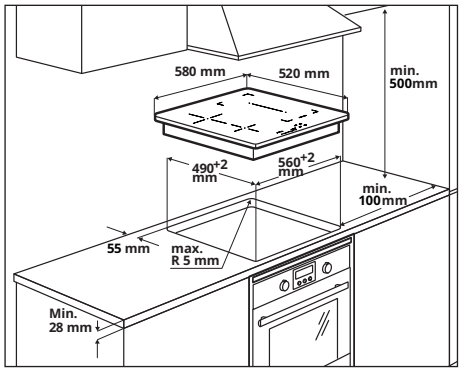
Installasjon

Under installasjonsprosedyren er det obligatorisk å overholde lover, forordninger, direktiver og standarder (forskrifter angående sikkerheten til elektriske anlegg, riktig resirkulering av komponenter osv.) som er gjeldende i brukslandet!

- For ytterligere informasjon om installasjonen henvises det til monteringsanvisningene.
- Ikke bruk silikontetning mellom apparatet og benkeplaten.
- Kontroller at plassen under platetoppen er tilstrekkelig til at luften kan sirkulere. Det henvises til monteringsanvisningene.
- Bunnen til apparatet kan bli svært varmt. Hvis apparatet er blitt installert over skuffer må man påse at det også monteres et brannsikkert mellompanel under apparatet for å hindre tilgang til bunnen. Det henvises til monteringsanvisningene.
- Ventilasjonen til enheten må settes opp i samsvar med produsentens instruksjoner.
- Det må være en åpning i fremkant på kjøkkenbenken på minst 28 cm2, slik at platetoppen kan monteres og gi en korrekt lufting av produktet.

Krav til kjøkkenbenk

- Hvis apparatet er montert på brannfarlige materialer, må retningslinjene og forskriftene angående lavspenningsanlegg og brannvernskrav følges nøye.
- For innbygde enheter må komponentene (plastmaterialer og finertre) monteres med varmebestandig lim (min. 85 °C). Bruk av uegnede materialer og lim kan forårsake deformasjon og komponenter som løsner.
- Det er mulig å montere dekorative lister i tykt treverk langs kantene på kjøkkenbenken bak selve apparatet, så lengde minsteavstanden alltid tilsvarer det som er gjengitt på monteringstegningen.



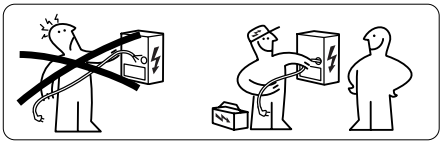
- For ytterligere informasjon om installasjonen henvises det til monteringsanvisningene.
- Hvis det ikke finnes en ovn under platetoppen, må det monteres et mellompanel under apparatet som vist i monteringsanvisningene.

Tilkobling til strøm

ADVARSEL: Alle elektriske tilkoblinger må gjøres av en autorisert installatør.

- Før man kobler til må man kontrollere at den nominelle spenningen til apparatet som er gjengitt på merkeskiltet samsvarer med spenningen i strømnettet. Merkeskiltet er påsatt på nedre del av platetoppen.
- Det må kun anvendes originale komponenter som leveres av vår reservedelstjeneste.
- Apparatet er ikke utstyrt med strømkabel. Skaff riktig kabel fra en spesialisert forhandler.
- Hvis disse er skadet må de byttes med tilsvarende originale kabler. Kontakt Call Center hos nærmeste IKEA-butikk.

OBS! Det må ikke gjøres sveisearbeid på ledningene!

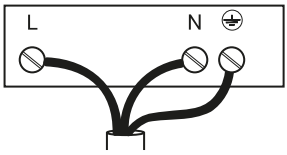


Tilkobling til strøm

- Følg koblingsskjemaet (finnes på undersiden av produktet).
- Dette apparatet er utstyrt med en forbindelse av type "Y" og har behov for en strømkabel av type H05V2V2-F. Kabelen må ha støpsel. I henhold til IEC-forskrifter må det brukes strømkabler med tverrsnitt på 3 x 4 mm² for enfaseforbindelser, 4 x 2,5 mm² for tofaseforbindelser, samt 5 x 2,5 mm² for forbindelser som settes opp i Nederland. Utvendig diameter på forsyningskabel : min 8 mm - max 12 mm. Man bes følge spesifikke forskrifter i brukslandet.
- Koblingsklemmene er synlige når man fjerner dekslet til koblingsboksen.
- Kontroller at egenskapene til det elektriske anlegget (spenning, maksimal effekt og strøm) er kompatible med apparatet.
- Koble til apparatet som vist i skjemaet (i samsvar med referansestandarder for nettspenning som gjelder i det aktuelle landet).

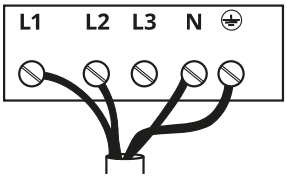
Koblingsskjema husside

220V-240V 1N ~



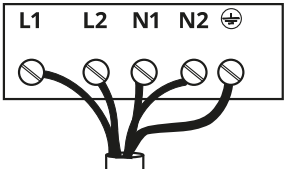
L = Svart eller brun
N = Blå
⏚ = Gul/Grønn

380V - 415V 2N ~



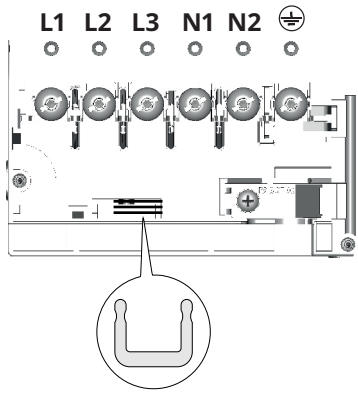
L1 = Brun
L2 = Sort
N = Blå
⏚ = Gul/Grønn

220V - 240V 2N ~ NL



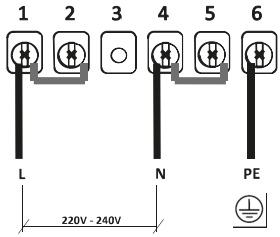
L1 = Brun
L2 = Sort
N1 = Blå
N2 = Blå
⏚ = Gul/Grønn

Koblingsskjema produktside.



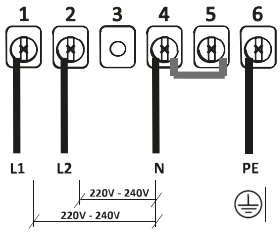
Sett inn strømshunt mellom klemmene som vist.

220V - 240V 1N ~



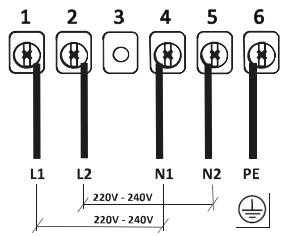
L = Svart eller brun
N = Blå
⏚ = Gul/Grønn

380V - 415V 2N ~



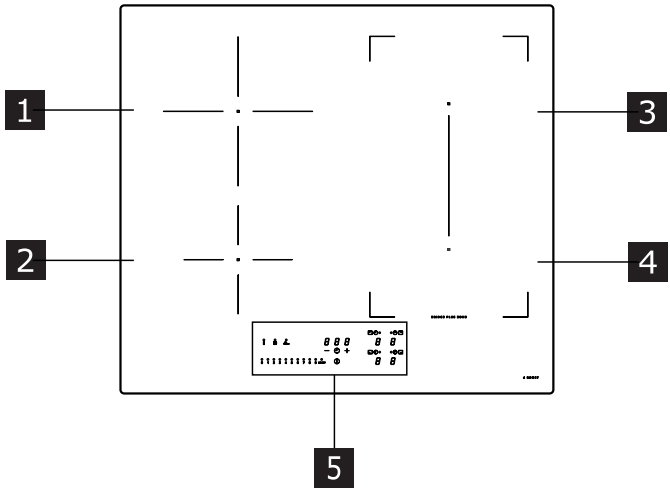
L1 = Brun
L2 = Sort
N = Blå
⏚ = Gul/Grønn

NL 220V - 240V 2N ~



L1 = Brun
L2 = Sort
N1 = Blå
N2 = Blå
⏚ = Gul/Grønn

Beskrivelse av apparatet



1 Enkel kokesone (200 mm) 2300 W, med Booster-funksjon på 3000 W.
2 Enkel kokesone (145 mm) 1400 W, med Booster-funksjon på 1850 W.
3 Enkel kokesone (210 x 190 mm) 2100 W, med Booster-funksjon 3000 W.
4 Enkel kokesone (210 x 190 mm) 2100 W, med Booster-funksjon 3000 W.
5 Betjeningspanel

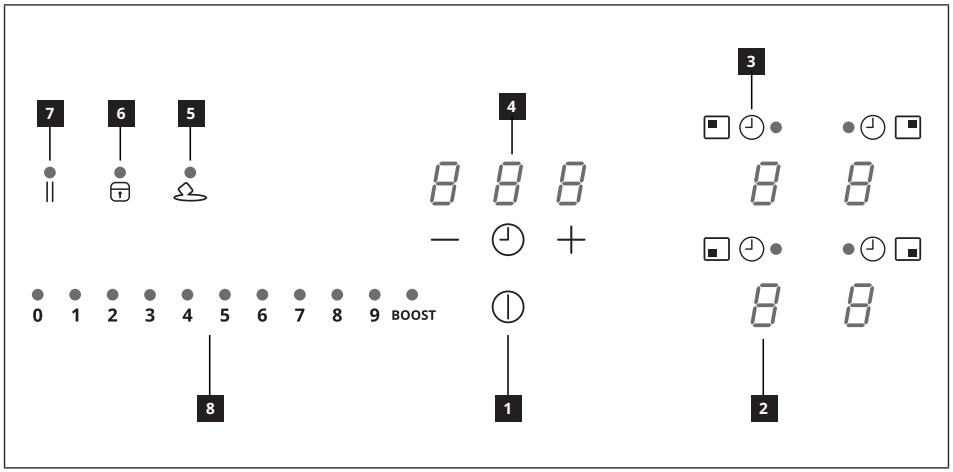
3 + 4 Kombinert kokesone (210 x 380 mm) 3000 W, med Booster-funksjon 3700 W.

Indikatorer

Gryteindikator
Hver kokesone er utstyrt med et system som oppdager tilstedeværelsen av en gryte på platetoppen.
Gryteindikatoren er i stand til å gjenkjenne gryter med magnetbunn som er egnet for bruk på induksjonstopper.
Hvis gryten fjernes under bruk eller det brukes en uegnet gryte, vises symbolet U på skjermen.

Restvarmeindikator
Restvarmeindikatoren er en sikkerhetsfunksjon som indikerer at overflaten på kokesonen fremdeles har en temperatur som er lik eller høyere enn 50°C, og som derfor kan forårsake forbrenninger ved kontakt med bare hender.
Digit-tasten til den tilhørende kokesonen viser H.

Betjeningspanel



1	På/Av
2	Effektnivåindikator
3	Timer-symbol
4	Timer-kontroll og steketidindikator
5	Smeltefunksjonstast
6	Blokkeringsfunksjonstast
7	Pausefunksjonstast
8	Glidetaster

Kokesonene kan aktiveres ved å trykke på den aktuelle digit-tasten 8. Digit-tasten vil lyse sterkere for å bekrefte operasjonen.

Når en gryte plasseres på en av de 4 kokesonene, oppdager platetoppen automatisk denne og lyser opp den tilsvarende Digit-tasten for å aktivere den. Hvis det ikke befinner seg gryter eller andre gjenstander på platetoppen, er ikke Digit-tastene synlige.

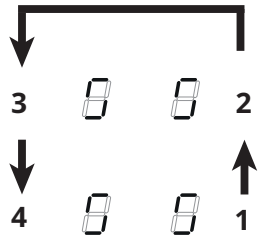
På betjeningspanelet er de tilgjengelige funksjonene alltid de som er synlige, men lyser ved lav intensitet. Velg funksjonene ved å berøre det tilsvarende symbolet.

Effektbegrenser



Når du kobler apparatet til strømnettet for første gang, må installatøren stille inn effekten til kokesonene basert på den faktiske kapasiteten til det elektriske anlegget.
Hvis dette ikke er nødvendig, kan man slå på platetoppen direkte ved å bruke ⏻, eller alternativt følge fremgangsmåten beskrevet nedenfor for å få tilgang til menyen.
Koble platetoppen til strømnettet

1. Alle digit-tastene vil tennes noen sekunder før de slås av og forblir blinkende ♨.
2. Trykk og hold nede ♨: Digit-tastene til kokesonen viser 5.
3. Hold inne ♨ og trykk på Digit-tastene til sonene. Start nederst til høyre og gå i retning mot klokken.

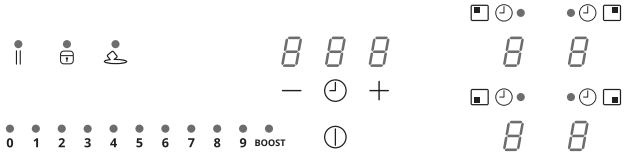


Den bakre høyre Digit-tasten viser C og et tall som angir menytypen. Høyre Digit-tast foran viser et tall som avhenger av parameterne som er angitt i valget.
Velg Digit-tast med C og trykk på "8" på effektlinjen.
Velg den andre Digit-tasten og velg korrekt innstilling.
Se tabellen nedenfor for spesifikasjoner:

Verdi på effektlinje	kW	Merknader
0	7,4 kW	Standard startinnstilling
1	6 kW	
2	5 kW	
3	4 kW	
4	3,5 kW	
5	3 kW	
6	2,5 kW	

Når man har stilt inn korrekt verdi bekrefter man valget ved å trykke ned og holde inne ⏻.

Funksjoner



Barnesikring	Denne funksjonen forhindrer utilsiktet aktivering av apparatet.
	For å aktivere: Hvis det befinner seg en gryte på platetoppen, må man trykke og hold inne den tilhørende Digit-tasten i 3 sekunder. Hvis det ikke befinner seg noen gryte på platetoppen, holder man inne en av 4 Digit-tastene (ikke synlig) ved siden av punktet på venstre side i 3 sekunder. Slipp opp og sveip fingeren fra 0 til 9 langs effektlinjen som viser funksjonssekvensen. Alle Digit-tastene viser L. Operasjonene som er beskrevet her må fullføres innen 10 sekunder.
	For å deaktivere: Trykk og hold inne en av 4 Digit-tastene til kokesonene i 3 sekunder. Slipp opp og sveip fingeren fra 9 til 0 langs effektlinjen som viser funksjonssekvensen. Operasjonene som er beskrevet her må fullføres innen 10 sekunder.
Blokkere	Det er mulig å blokkere funksjonene til platetoppen under bruk, for eksempel for å kunne rengjøre platetoppen. Funksjonen forblir aktiv også hvis platetoppen blir slått av og på. Hvis strømmen blir brutt vil funksjonen deaktiveres.
	For å aktivere: Trykk og hold inne i 1 sekund.
	For å deaktivere: Trykk på .
Boost-funksjon	Hver kokesone kan stilles inn til et ekstra effektnivå i maksimalt 5 minutter.
	For å aktivere: Velg en av de 4 kokesonene og velg verdien "BOOST" på effektlinjen. Den tilhørende Digit-tasten viser P.
	For å deaktivere: velg en av de andre mulige verdiene på strømlinjen.
Timer-enhet for kokesoner	Timeren lar deg slå av en bestemt kokesone på slutten av den innstilte tiden. Kokesonene kan programmeres uavhengig av hverandre, siden hver sone har sin egen timer.
	For å aktivere: Når kokesonen er i bruk, trykker man på symbolet for å få tilgang til betjening av Timer-enheten for den enkelte sonen. De 3 Digit-tastene viser " 0 0 0 ". Trykk på "+" eller "-" for å stille inn nedtelling med timeren.  Ikke berør noe på 10 sekunder for å bekrefte inntastet tid. Når nedtellingen er ferdig vil Digit-tastene nullstilles og det vil aktiveres et akustisk signal. Funksjonen kan avbrytes ved å trykke på en hvilken som helst tast. Hvis timeren er aktiv i flere kokesoner vil de 3 Digit-tastene alltid vise timeren som er nærmest tidsutløp.
	For å deaktivere: Mens kokesonen er i drift trykker man på symbolet for å få tilgang til betjening av Timer-funksjonen for den aktuelle sonen. Still inn de tre Digit-tastene på " 0 0 0 " ved å bruke "+" eller "-".

<table>
<tr><td rowspan="3">Timer
(generisk)</td><td>Timer med alarm for generell bruk.</td></tr>
<tr><td>For å aktivere: Slå på platetoppen og kontroller at det ikke er satt på gryter, eller at noen kokesoner er aktive.
De 3 Digit-tastene somstyrer timeren viser “- - -”.
Trykk på Digit-tasten for å få tilgang til timer-menyen og vise “ 0 0 0 “.
Trykk på “+” eller “-” for å stille inn nedtelling med timeren.
 

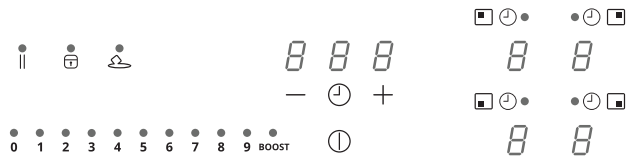
Ikke berør noe på 10 sekunder for å bekrefte inntastet tid.
Når nedtellingen er ferdig vil Digit-tastene nullstilles og det vil aktiveres et akustisk signal.
Funksjonen kan avbrytes ved å trykke på en hvilken som helst tast.
Gjenta de beskrevne operasjonene for å endre nedtellingsverdien.</td></tr>
<tr><td>For å deaktivere: Slå på platetoppen og kontroller at det ikke er satt på gryter, og at ikke noen kokesoner er aktive.
Trykk på Digit-tasten for å få tilgang til timer-menyen og bruk “+” og”-” for å stille inn displayet på “ 0 0 0 “.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Smeltefunksjon</td><td>For å aktivere: Velg en av de 4 kokesonene og trykk på ⏧.
Digit-tasten for den valgte sonen viser  </td></tr>
<tr><td>For å deaktivere: Trykk på ⏧ eller trykk på ⏻.</td></tr>
<tr><td>Oppvarmings-
funksjon</td><td>Denne funksjonen brukes til å varme opp en gryte til maksimal effekt før man fortsetter å lage mat på et valgt nivå. Tidsintervallet hvor kokesonen holdes på maksimal effekt avhenger av det endelige kokenivået som er blitt innstilt. Se tabellen:
<table><tr><th>Niv. Effekt</th><th>Timer</th></tr><tr><td>1</td><td>48 sekunder</td></tr><tr><td>2</td><td>144 sekunder</td></tr><tr><td>3</td><td>230 sekunder</td></tr><tr><td>4</td><td>312 sekunder</td></tr><tr><td>5</td><td>408 sekunder</td></tr><tr><td>6</td><td>120 sekunder</td></tr><tr><td>7</td><td>168 sekunder</td></tr><tr><td>8</td><td>216 sekunder</td></tr><tr><td>9</td><td>ikke tilgjengelig</td></tr><tr><td>P</td><td>ikke tilgjengelig</td></tr></table>
For å aktivere, med en gryte stående på platetoppen og kokesonen valgt, trykker man og holder den valgte verdien (fra 1 til 8) på effektlinjen inne i 3 sekunder. Displayet for den tilhørende kokesonen viser “A”.
Det er mulig å øke nivået, men en reduksjon vil føre til deaktivering av funksjonen.
Den kan også deaktiveres ved å trykke og holde inne tasten til den aktuelle kokesonen i 3 sekunder.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Pause-funksjon</td><td>Denne funksjonen lar deg stoppe/starte en hvilken som helst aktiv funksjon på platetoppen, redusere effekten som er tilgjengelig i kokesonen, og tilbakestille alle funksjoner. Hvis pausefunksjonen ikke er deaktivert innen 10 minutter, slås platetoppen av automatisk.</td></tr>
<tr><td>For å aktivere: Med en gryte på platetoppen og kokesone valgt, trykker man og holder inne Pause-funksjonsknappen ⏸ i minst 1 sekund. Alle Display viser  .</td></tr>
<tr><td>For å deaktivere: Trykk og hold inne ⏸ i 1 sekund til den blinker. Trykk på en hvilken som helst annen tast innen 10 sekunder. Funksjonen er deaktivert og platetoppen fortsetter med de forrige innstillingene.</td></tr>
</table>

Tilbakekallings-funksjon	Denne funksjonen brukes til å hente frem driftsinnstillingene til platetoppen i tilfelle utilsiktet frakobling eller plutselig strømavbrudd.
	Når platetoppen slås av og man slår den på innen 6 sekunder ved å trykke på ⏻, vil knappen blinke ⏸ i 6 sekunder. Trykk på tasten ⏸ for å hente opp de tidligere innstilte funksjonene. Et pip avgis for å bekrefte operasjonen.
Kombinert modus ("bro"-funksjon)	Denne funksjonen lar deg koble sammen to kokesoner for å bruke og kontrollere dem som en enkel og større kokesone. Dette gir muligheten til å bruke gryter med en bredere bunn. Kokesonene som kan velges for denne funksjonen er utelukkende de til høyre.
	For å aktivere/deaktivere: Trykk på Digit-tastene for høyre kokesone samtidig for å velge de to sonene som skal brokobles. Digit-tasten ⊓ vises for å indikere at funksjonen er blitt aktivert. Den andre Digit-tasten brukes til å stille inn effektnivået.

Koketabell

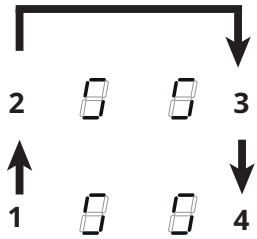
Effektnivå	Tilberedningsmetode	Brukes til
1	Smelting, lett oppvarming	Smør, sjokolade, gelatin, sauser
2	Smelting, lett oppvarming	Smør, sjokolade, gelatin, sauser
3	Varme opp	Ris
4	Lange tilberedelser, stuing, fortykning	Grønnsaker, poteter, sauser, frukt, fisk
5	Lange tilberedelser, stuing, fortykning	Grønnsaker, poteter, sauser, frukt, fisk
6	Lange tilberedelser, braisering	Pasta, supper, kjøttgryter
7	Lett frityr	Røstipoteter, omelett, panert og frityrstekt mat, kjøttpølser
8	Frityrsteking i olje	Kjøtt, pommes frittes
9	Hurtig frityrsteking ved høy temperatur	Biffer
P	Hurtigoppvarming	Koking i vann

Egendefinert brukermenyen



Trykk på ⏻.
Trykk og hold inne ⏻ igjen i 3 sekunder.

1. Tasten ⏸ begynner å blinke.
2. Trykk og hold nede ⏸ : Digit-tastene til kokesonen viser 5.
3. Hold inne ⏸ og trykk på Digit-tastene til de enkelte kokesonene ved å starte foran til venstre og følge klokkeretningen.



Den bakre venstre Digit-tasten viser vekselvis U og et tall fra 2 til 7 som angir menykoden. Venstre Digit-tast foran viser et tall som avhenger av parameterne som er angitt i valget.
Velg et tall på effektlinjen for å få tilgang til menyen og velge en verdi.
Se tabellen nedenfor for spesifikasjoner:

Menykode	Beskrivelse	Verdi
U2	Meny for regulering av tastevolum.	0 (lyd deaktivert) - 1 (min.) - 3 (maks)
U3	Meny for regulering av Timer-sirenen.	0 (lyd deaktivert) - 1 (min.) - 3 (maks)
U4	Meny for regulering av displayets lysstyrke.	0 (maks) - 9 (min.)
U5	Meny for valg av bakgrunnsanimasjon ved nedtelling.	0 (animasjon deaktivert) - 1 (animasjon aktivert)
U6	Meny med funksjonsvalg for bruk av gryteindikator.	0 (aktiv) - 1 (ikke aktiv)
U7	Meny med funksjonsvalg ved endt nedtelling.	0 (kontinuerlig blinking og avslåing) 1 (ti blink og avslåing) 2 (ett blink og avslåing)

Når korrekt verdi er blitt valgt bekrefter man ved å trykke og holde inne ⏻ i 2 sekunder.

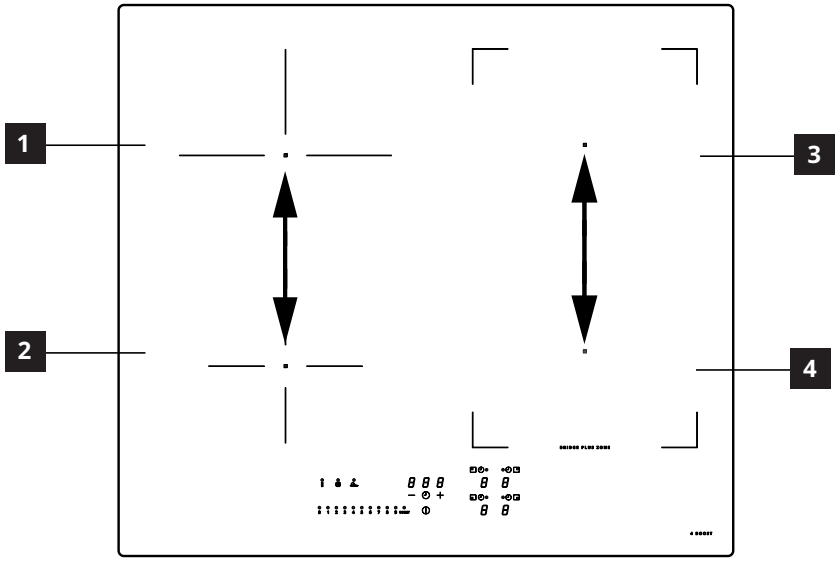
For å gå ut av menyen uten å lagre trykker man på ⏸ .

Hvis det ikke foretas noen operasjoner vil brukermenyen slå seg av etter 1 minutt.

Strømstyringsfunksjon

Dette produktet er utstyrt med en elektronisk strømstyringsfunksjon. Se illustrasjon.
Denne funksjonen kontrollerer maksimal avgitt effekt på 3700 W mellom kokesonene brukt i kombinert modus (1+2 og 3+4) ved å optimalisere effektfordelingen og unngå situasjoner hvor systemet overbelastes.
Platetopp ved maksimal effekt - funksjonen fordeler effekten mellom kokesonene som ble brukt i kombinert modus og reduserer automatisk effekten til de andre kokesonene hvis nødvendig (siste kommando gis høyest prioritet).
Platetopp med effektbegrensing - funksjonen fordeler effekten mellom kokesonene og hindrer effektinnstillinger i de andre kokesonene som overskrider grensen (for å øke effekten i en spesiell kokesone må man redusere effektnivået i de andre sonene manuelt).

Eksempel:
Hvis det ekstra effektnivået BOOST er valgt for kokesone 1, kan kokesone 2 ikke samtidig overskride effektnivå 9, og vil derfor automatisk bli begrenset.



Veiledning til bruk av gryter

Hvilke gryter skal brukes
Bruk utelukkende gryter med ferromagnetisk bunn som er egnet for bruk på induksjonstopper:
- Støpejern
- Laminert stål
- Karbonstål
- Rustfritt stål (også ikke fullstendig)
- Aluminium med ferromagnetisk dekke eller bunn med ferromagnetisk flate

For å kontrollere hvorvidt en gryte er egnet for bruk må man se etter symbolet  (vanligvis stemplet på bunnen). Man kan også bruke en magnet for å kontrollere dette. Hvis den forblir festet til bunnen, betyr det at gryten kan brukes på en induksjonstopp.
For å sikre optimal effektivitet, må man alltid bruke gryter og kjeler med en flat bunn som kan fordele varmen jevnt utover. En bunn som ikke er helt flat, kan påvirke ledeevnen for effekt og varme.

Hvordan du bruker grytene
Minimum diameter på gryter for forskjellige kokesoner
For å sikre at platetoppen fungerer som den skal, må gryten dekke ett eller flere av referansepunktene som er angitt på platetoppens overflate, og den må også ha en egnet minstediameter.
Bruk alltid kokesonen som passer best til diameteren på bunnen av gryten.

Kokesone	Bunndiameter	
	Min. (anbefalt)	Ø max (anbefalt)
Venstre bak	110 mm	200 mm
Venstre fremme	110 mm	145 mm
Høyre bak	110 mm	190 mm
Høyre fremme	110 mm	190 mm
Kombinert kokesone høyre side	190 mm	370 mm

Gryter/panner som er tomme eller har tynn bunn
Ikke bruk tomme eller tynnbunnede gryter/panner på platetoppen, da dette ikke gjør det mulig å kontrollere temperaturen eller automatisk slå av kokesonen hvis temperaturen er for høy, med påfølgende fare for å skade gryten eller overflatene på platetoppen. Hvis dette skjer, må du ikke berøre noe og vente til alle komponentene er avkjølte.
Hvis det vises en feilmelding bes man se delen "Veiledning for feilsøking".

Anbefalinger/forslag
Støy under bruk
Når det aktiveres en kokesone kan det høres en kort summelyd. Dette fenomenet er typisk for kokesonene i glasskeramikk og vil ikke påvirke hverken funksjonen eller bruksvarigheten til apparatet. Støyen kan avhenge av gryten som brukes. Hvis det er store forstyrrelser kan det være nødvendig å bytte ut gryten.

Normal støy fra induksjonstoppen
Induksjonsteknologi er basert på elektromagnetiske felt som generer varme som overføres til bunnen av gryter og kjeler. Gryter og kjeler kan forårsake støy eller vibrasjoner avhengig av hvordan de skapes. Slik støy kan forklares som følger:

Lav summelyd (lik støy fra transformator)
Denne type støy er vanlig når steketemperaturene er spesielt høye. Avhenger av mengden energi som overføres fra platetoppen til kjelen. Støyen forsvinner eller utjevnes når varmen reduseres.

Lav pipelyd
Denne type støy er vanlig når kokekaret er tomt. Støyen forsvinner når det helles væske eller mat i karet.

Knitrelyd
Denne type støy er vanlig når kjelen består av flere lag. Forårsakes av vibrasjoner i overflaten som følge av flere materialer som er i kontakt med hverandre. Støyen produseres av kjelen og kan variere avhengig av mengden mat eller væske og tilberedningsmetode (eks. koking, lavtemperatursteking, frityrsteking).

Høy pipelyd
Denne type støy er vanlig når kjelen består av flere forskjellige materialer lagvis på hverandre, og når den brukes på platetoppen ved maksimal effekt eller på to forskjellige kokesoner. Støyen forsvinner eller utjevnes når varmen reduseres.

Denne type støy er vanlig
Støy fra viften
For en korrekt drift av det elektroniske systemet er det nødvendig å justere temperaturen til platetoppen. Til dette formålet er platetoppen utstyrt med en kjølevifte som aktiveres for å redusere og regulere temperaturen i det elektroniske systemet. Viften kan fortsatt brukes også etter at platetoppe er blitt avslått, hvis temperaturen fortsatt er for høy.

Rytmisk støy, lik den fra en tikkende klokke
Denne type støy er vanlig hvis tre kokesoner er i funksjon, og forsvinner eller reduseres når minst to av disse slås av. Denne type støy, som er vanlige fenomener i induksjonsteknologien, må ikke anses som defekter.

Rengjøring og vedlikehold

- Bruk aldri skureputer, stålull, saltsyre eller andre produkter som kan ripe opp eller lage merker i overflaten.
- Man må ikke konsumere matrester som har falt på bakken eller satt seg fast på overflaten og på funksjonelle eller estetiske elementer på platetoppen.
- Slå av og koble fra apparatet fra strømnettet før det foretas rengjøring eller vedlikehold.
- Rengjør apparatet etter hver bruk for å unngå at eventuelle matrester forkulles. Det er svært vanskelig å fjerne fastbrente og forkullede rester.
- For å fjerne daglige urenheter brukes en myk klut eller en svamp og et passende rengjøringsmiddel. Følg produsentens anbefalinger angående hvilke vaskemidler du skal bruke. Det anbefales å bruke nøytrale rengjøringsmidler.
- Fjern herdede urenheter, f.eks. melk som har rent over under koking, med en spesialskrape for glasskeramiske overflater mens platetoppen fortsatt er varm. Følg produsentens anbefalinger angående hvilken skrape som skal brukes.
- Fjern mat som inneholder sukker, f.eks. syltetøy som har rent over under tilberedning, med en spesialskrape for glasskeramiske overflater mens platetoppen fortsatt er varm. Hvis de ikke fjernes kan restene skade den glasskeramiske overflaten.
- Fjern eventuell smeltet plast med en spesialskrape for glasskeramiske overflater mens platetoppen fortsatt er varm. Hvis de ikke fjernes kan restene skade den glasskeramiske overflaten.
- Fjern kalkflekker med en liten mengde kalkoppløsningsmiddel, f.eks. eddik eller sitronsaft, når platetoppen er avkjølt. Tørk deretter av igjen med en fuktig klut.
- Ikke kutt eller lag mat på overflaten, og ikke la harde gjenstander falle på den. Ikke dra gryter eller servise over overflaten.
- Ikke bruk dampvasker.

Veiledning for feilsøking

Feilkode	Beskrivelse	Mulig årsak til feilen	Løsning
ER03	Platetoppen slår seg av etter 10 sekunder.	Kontinuerlig aktivering av tastene. Vann eller gryter står på betjeningspanelet.	Fjern vann eller gryter som er blitt stående på den glasskeramiske flaten eller på betjeningspanelet
ER21	Patetoppen slår seg av.	Den innvendige temperaturen til de elektroniske komponentene er for høy.	La platetoppen kjøle seg ned. Kontroller hvorvidt platetoppen er tilstrekkelig ventilert. Hvis feilen vedvarer bes man kontakt Kundeservice.
E2	Den aktuelle kokesonen slår seg av.	Tom eller uegnet gryte. Temperaturen til gryte eller glasskeramisk overflate er for høy. Temperaturen i de elektroniske komponentene er for høy.	La platetoppen kjøle seg ned. Bruk en egnet gryte. Ikke varm opp tomme gryter.
E3	Den aktuelle kokesonen slår seg av.	Gryte ikke egnet. Grytene er ferd med å miste sine magnetiske egenskaper og kan forårsake skader på induksjonstoppen.	Bruk en egnet gryte. Feilen slettes automatisk etter 8 s og kokesonen kan igjen benyttes. Hvis det oppstår ytterligere feil må gryten byttes ut. Hvis feilen vedvarer bes man kontakt Kundeservice.
E6	Kokesonen slår seg ikke på.	Spenning og/eller forsyningsfrekvens utenfor intervall.	Kontroller spenning og/eller nettfrekvens. Kontakt Kundeservice hvis nødvendig.
E8	Kokesonene slår seg av.	Feil i viften. Vifte hindret av støv eller filament.	Rengjør viften og fjern eventuelle fremmedlegemer. Hvis feilen vedvarer bes man kontakt Kundeservice.
EH	Den aktuelle kokesonen slår seg av.	Temperatursensor for kokesone blokkert. Det er ikke blitt gjort tilstrekkelig temperaturvariasjon etter at platetoppen er blitt påslått.	Slå av platetoppen og slå den på etter at den er blitt avkjølt. Hvis feilen vedvarer bes man kontakt Kundeservice.
E4 **E5** **E7** **E9** **ER20** **ER22** **ER31** **ER36** **ER42** **ER47** **EA**	Koble platetoppen fra forsyningen. Vent noen sekunder og koble deretter platetoppen til strømforsyningen. Hvis problemet vedvarer må man kontakte servicesenteret og oppgi feilkoden som vises på skjermen.		

Vedlikehold og reparasjoner
- Vedlikehold av elektriske komponenter må kun gjøres av produsenten eller av teknikere fra kundeservice.
- En skadet forsyningskabel må kun skiftes ut av produsenten eller av en tekniker fra kundeservice.

For enhver defekt som oppstår må man forsøke å løse problemet ved å følge anvisningene i veiledningen for feilsøking. Hvis det ikke er mulig å løse problemet bes man kontakte en IKEA-butikk eller Kundeservice.
En fullstendig liste med IKEA-forhandlere
og tilhørende kontaktinformasjon er gjengitt på siste side av denne håndboken.

Vennligst oppgi følgende informasjon når du kontakter Kundeservice:
- Type feil
- Apparatmodell (Art./Kod.)
- Serienummer (S.N.)

Denne informasjonen finnes på typeskiltet. Merkeskiltet er finnes på nedre del av apparatet.

Hvis apparatet brukes på feil måte eller ikke installeres av en autorisert installatør, kan det hende at man må betale for inngrepet fra vår kundeservice eller forhandleren, uavhengig av om garantiperioden fortsatt er gyldig.

Tekniske data

		Enhet	Verdi
Type produkt			Integrert platetopp
Mål	Bredde	mm	580
	Dybde	mm	520
	Maks/Min høyde	mm	54
Total effekt		W	7400

Parameter	Verdi
Spenning/forsyningsfrekvens	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Apparatvekt	8,8 kg

Energieffektivitet

Modellbetegnelse	**KOLSTAN 805.594.66 105.594.60**
Antall kokesoner	4
Antall kombinerbare kokesoner	1 - Høyre
Koketeknologi	Induksjon
Dimensjon på kombinerbar kokesone	Høyre 210 x 380 mm
Dimensjoner for kokesone	Venstre bak Ø 200 mm
	Venstre foran Ø 145 mm
	Høyre foran 210 x 190 mm
	Høyre bak 210 x 190 mm
Energiforbruk for kombinerbar kokesone	192 Wh/kg
Energiforbruk for kokesone	Venstre bak 185 Wh/kg
	Venstre foran 181 Wh/kg
Energiforbruk for kokesone (elektrisk funksjon)	186 Wh/kg

Produktinformasjon i henhold til regelverk nr. 66/2014
Referansestandarder:
EN/IEC 60350-2
EN/IEC 50564

CE Dette apparatet er blitt utformet, tilvirket og lansert på markedet i samsvar med CEE-direktivene.

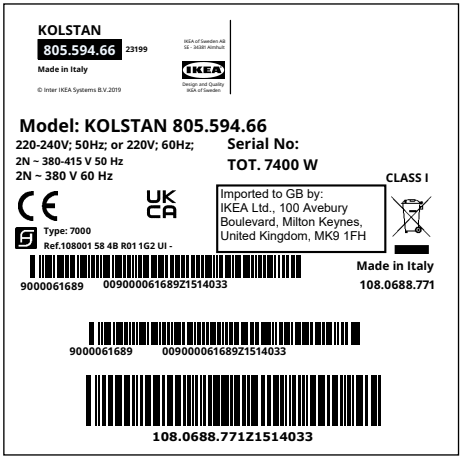
"Tekniske data finnes på merkelappen som er påført bunnen på apparratet."

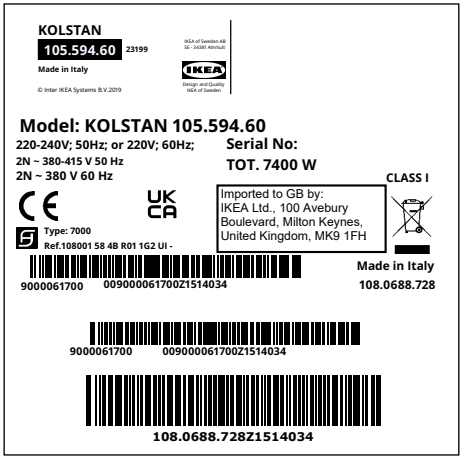
Produktinformasjon i henhold til forordninger i UK
Referansestandarder:
BS EN 60350-2
BS EN 50564

UKCA Dette apparatet er blitt utformet, tilvirket og lansert på markedet i samsvar med gjeldende direktiver.

"Tekniske data finnes på merkelappen som er påført bunnen på apparratet."

Merkeskilt





Bildet som er gjengitt ovenfor viser apparatets merkeskilt.
Serienummer er spesifikt for hvert produkt.

Kjære kunde. Vennligst ta vare på merkelappen med tekniske data som medfølger sikkerhetshåndboken.
På denne måten kan vi lettere identifisere hvilken platetopp det gjelder hvis du kontakter oss i fremtiden for assistanse.
Vi takker for hjelpen!

Miljøaspekter

Kassering av hvitevarer

- Symbolet  på produktet eller emballasjen betyr at produktet ikke må kastes sammen med vanlig husholdningsavfall. Produktet må leveres til et senter som spesialiserer seg i resirkulering av elektriske og elektroniske komponenter. Ved å se til at dette produktet kasseres på korrekt måte, vil man bidra til å forhindre potensielle negative miljø- og helsekonsekvenser som ellers kan oppstå ved feilaktig eller på andre måter upassende kassering.
  For mer detaljert informasjon om hvordan man resirkulerer dette produktet, bes man kontakte de kommunale myndighetene, din lokale avfallshåndteringstjeneste, eller butikken der produktet ble kjøpt.

Kasting av emballasjemateriale

Materialer med symbolet  kan resirkuleres. Kast emballasjematerialet i egnede beholdere for gjenvinning.

Energisparing

Du kan spare energi daglig under matlagingen ved å følge tipsene nedenfor.

- Bruk bare nødvendig mengde når du varmer opp vann.
- Hvis mulig må du alltid dekke til grytene med et lokk.
- Før du aktiverer kokesonen må du posisjonere gryten.
- Plasser de mindre grytene på de minste kokesonene.
- Sett grytene helt i midten på den aktuelle kokesonen.
- Bruk restvarmen for å holde temperaturen i matvarene eller for å smelte dem.

IKEA-GARANTI

Hvor lenge er IKEA garantien gyldig?
Denne garantien gjelder i fem (5) år fra opprinnelig kjøpsdato hos IKEA. Den originale kvitteringen må fremlegges som kjøpsbevis. En reparasjon utført i garantiperioden forlenger ikke apparatets garantiperiode.

Hvem tilbyr service?
Kundeservicen garanteres av en serviceleverandør utnevnt av IKEA gjennom en egen organisasjon eller eget nett av autoriserte servicesentre.

Hva dekker garantien?
Garantien dekker feil og mangler ved apparatet som skyldes material- og produksjonsfeil, og gjelder fra og med kjøpsdato på IKEA. Garantien gjelder kun hvitevarer til hjemmebruk. Unntakene står angitt under overskriften "Hva dekkes ikke av garantien?". I garantiens gyldighetsperiode er reparasjonskostnader (reservedeler, arbeidstimer og reisekostnader for teknisk personell) dekket av kundeservice, gitt at tilgangen til apparatet for utføring av inngrepet ikke fører med seg spesielle kostnader. Disse vilkårene er i samsvar med UE-direktiv (99/44/EF) og anvendbare standarder og bestemmelser. De utskiftede delene tilfaller IKEA.

Hvordan gjør IKEA for å løse problemet?
Serviceleverandør som sendes av IKEA vil undersøke produktet og bestemme på egenhånd hvorvidt skaden er dekket av garantibetingelsene. Ved positivt utfall vil serviceleverandøren fra IKEA eller kundeservice fra autorisert partner, reparere det defekte produktet på egenhånd eller bytte det ut med et produkt med tilsvarende egenskaper eller pris.

Hva dekkes ikke av garantien?
- Normal slitasje.
- Skader forårsaket av forsettelige handlinger eller uaktsomhet, manglende etterfølgelse av funksjonsanvisninger, ukorrekt installasjon eller bruk av feilaktig spenning, skader forårsaket av kjemiske eller elektrokjemiske reaksjoner, rust, korrosjon eller vannskader, inkludert men ikke begrenset til skader forårsaket av kalkdannelser i vannkretsene, samt skader forårsaket av atmosfæriske og naturlige hendelser.
- Forbruks- og slitedeler, som batterier eller lamper/lyspærer.
- Dekorative og ikke-funksjonelle deler som ikke påvirker den normale bruken av produktet, inkludert riper og fargevariasjoner.
- Uforutsette skader forårsaket av stoffer eller fremmedlegemer og rengjøring eller utbedring av filtre, tømmesystemer eller skuffer med rensemiddel.
- Skade på følgende deler: keramisk glass, tilleggsutstyr, bestikkurver, utløps- og innløpsrør, lamper/pærer og deksler, skjermer, dørklinker, karmer og deler av karmer. Hvis det kan bevises at disse skadene er blitt forårsaket av produksjonsfeil.
- Tilfeller der inspiserende reparatør ikke finner feil.
- Reparasjoner som ikke er utført av serviceleverandøren utnevnt av IKEA og/ eller et autorisert servicesenter, eller der ikke-originale deler er brukt.
- Reparasjoner som følge av feil installasjon eller installasjon som avviker fra anvisninger og spesifikasjoner.
- Bruk av produktet utenfor hjemmet, for eksempel til profesjonell bruk.
- Skader forårsaket av transport. Hvis kunden selv har stått for transporten frem til sitt hjem eller annet sted, kan ikke IKEA holdes ansvarlig for eventuelle skader som er oppstått under transporten. Hvis transporten frem til kundeadressen derimot er utført av IKEA, dekkes eventuelle transportskader av garantien.
- Innledende installasjonskostnader for IKEA-apparatet. I alle tilfeller, hvis serviceleverandøren fra IKEA eller en autorisert partner utfører en reparasjon eller bytter ut et apparat i løpet av garantiperioden, må leverandøren eller autorisert servicepartner også sørge for ny installasjon av det reparerte produktet eller det nye produktet, hvis dette skulle vise seg nødvendig.

Denne begrensningen gjelder ikke feilfritt arbeid utført av kvalifisert spesialist som bruker våre originaldeler for å tilpasse apparatet til tekniske sikkerhetsspesifikasjoner i et annet EU-land.

Anvendelse av nasjonalt regelverk
IKEA garantien gir kunden spesifikke juridiske rettigheter i tillegg til lovfestede rettigheter som varierer fra land til land. Disse betingelsene begrenser ikke på noen måte forbrukerrettighetene i gjeldende nasjonalt regelverk. Disse betingelsene begrenser ikke på noen måte forbrukerens forpliktelser beskrevet i lokal lovgivning.

Gyldighetsområde
For apparater kjøpt i et EU-land og transportert til et annet EU-land, avhenger

servicen av dette nye landets gjeldende regelverk. Forpliktelsen til å levere en tjeneste basert på garantibetingelsene gjelder kun hvis apparatet samsvarer eller er installert i samsvar med:

- Gjeldende tekniske bestemmelser i landet hvor garantien skal gjelde.
- Sikkerhetsinformasjon som finnes i bruksanvisningen.

Ettersalgsservice for hvitevarer fra IKEA
Kontakt alltid ettermarkedsservice hos IKEA i følgende tilfeller:

1. Etterspørre assistanse i garantiperioden.
2. For avklaringer som angår installasjon av husholdningsprodukter fra IKEA i kjøkken som selges av IKEA. Du kan ikke kontakte ettersalgsservicen for følgende:

- Installasjon av komplette kjøkken fra IKEA.
- Elektrisk tilkobling (hvis apparatet er levert uten ledninger og støpsler), vann- og gasstilkobling som må utføres av en autorisert tekniker.

3. Be om avklaringer av innholdet i bruksveiledningen og spesifikasjoner om IKEA husholdningsapparatet.

For å garantere best mulig service ber vi deg om å nøye lese monteringsinstruksjonene og/eller bruksveiledningen før du kontakter oss.

Hvordan kontakte oss hvis du trenger hjelp



Se siste side i denne håndboken hvor det finnes en komplett liste over godkjente IKEA serviceleverandører med tilhørende telefonnummer.

Viktig! For å garantere en raskere service anbefaler vi å bruke telefonnumrene på slutten av denne håndboken. For å bestille service henvises det til de spesifikke kodene til apparatet som finnes i siste del av denne håndboken. Før du kontakter oss må du sørge for å ha IKEA husholdningsapparatets produktkode for hånden (8 tall).

Viktig! TA VARE PÅ KVITTERINGEN! Den er kjøpsbeviset og må fremlegges for at garantien skal være gyldig. På kvitteringen finnes også navn og kode (8 tall) til IKEA-husholdningsapparatet du har kjøpt.

Trenger du mer hjelp?
For øvrige spørsmål som ikke er relatert til apparatets ettersalgsservice. Vennligst kontakt ditt nærmeste IKEA kundesenter. Vi anbefaler å lese apparatets dokumentasjon nøye før du kontakter oss.

Sisällys

Turvallisuustietoja	150	Tehonhallintatoiminto	164
Asennus	154	Ohje kattiloiden käyttöön	165
Sähköliitäntä	155	Puhdistus ja huolto	166
Tuotteen kuvaus	157	Ohjeita ongelmanratkaisuun	167
Osoittimet	157	Tekniset tiedot	169
Ohjauspaneeli	158	Energiatehokkuus	169
Tehon rajoitus	159	Arvokilpi	170
Toiminnot	160	Ympäristöä koskevat ominaisuudet	171
Kypsennystaulukko	162	IKEA-TAKUU	171
Käyttäjän valikon yksilöllistäinen	163		

Turvallisuustietoja

ⓘ Oman turvallisuuden ja laitteen oikeaoppisen toiminnan takaamiseksi lue tämä opas huolellisesti ennen asennusta ja käyttöönottoa. Pidä nämä ohjeet aina laitteen mukana, myös siinä tapauksessa, että sitä ei enää käytetä tai että se luovutetaan kolmansille osapuolille. On tärkeää, että käyttäjät tuntevat kaikki laitteiston toiminnan ja turvallisuuden ominaisuudet.
Näissä keittotasoissa on EMC- ja EMF-direktiivien mukaiset induktiojärjestelmät, eikä niiden pitäisi aiheuttaa häiriötä muille elektroniikkalaitteille. Sydämentahdistimen tai muiden elektroniikkalaitteiden käyttäjien tulee kysyä neuvoa omalta lääkäriltä tai implantoidun laitteen valmistajalta häiriöalttiuden määrittämiseksi.

⚠ Sähköliitännät edellyttävät pätevän teknikon toimia. Ennen sähköliitännän tekemistä tutustu osioon SÄHKÖLIITINTÄ.

Jos laitteessa on virtajohto, liittimet tai johdinten läpimitta johdon kiinnityskohdan ja liitinten välillä tulee toteuttaa siten, että maajohtimen ylävirrassa oleva jännitteinen johdin voidaan irrottaa, mikäli se tulee ulos kiinnityksestään.

- Valmistajaa ei voida pitää vastuussa vahingoista, joihin on

syynä virheellinen asennus tai käyttö.
- Tarkista, että verkkojännite vastaa tuotteen sisäpuolelle kiinnitetyssä kilvessä kerrottua jännitettä.
- Katkaisulaitteet tulee asentaa kiinteään laitteistoon johdotusjärjestelmiä koskevien standardien mukaisesti.
- Luokan I laitteiden tapauksessa tarkista, että kotitalouden syöttöverkossa on soveltuva maadoitus
- Liitä tuote sähköverkkoon moninapaisen kytkimen kautta.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, pyydä valmistajaa, valtuutettua huoltokeskusta tai pätevää teknikkoa vaihtamaan se kaikenlaisten riskien tai vaaratilanteiden välttämiseksi.

⚠ **VAROITUS:** Ennen laitteen asennusta poista suojakalvot.
- Käytä ainoastaan laitteen mukana toimitettuja ruuveja ja muita rautatavaroita.

⚠ **VAROITUS:** Jos ruuveja tai kiinnityslaitteita ei asenneta näiden ohjeiden mukaisesti, vaarana on sähköiskut.
- Lasten ei tule tehdä puhdistus- ja huoltotoimenpiteitä, ellei aikuinen valvo heitä.
- Lapsia tulee valvoa sen varmistamiseksi, etteivät he leiki laitteella.
- Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt (mukaan lukien lapset), joilla on rajoittuneet psykofyysiset tai aisteihin liittyvät kyvyt tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, ellei heitä valvota tarkkaan ja ellei heidän turvallisuudestaan vastuussa oleva henkilö opasta heitä laitteen turvalliseen käyttöön.
- Tätä laitetta saavat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset tai henkilöt, joiden psykofyysiset tai aisteihin liittyvät kyvyt ovat rajoittuneet tai joilla ei ole riittävästi tietoa tai kokemusta, mikäli heitä valvotaan asianmukaisesti ja heitä opastetaan laitteen turvalliseen käyttöön ja annetaan tietoa laitteen

käyttöön liittyvistä vaaroista. Älä anna lasten leikkiä laitteella.

⚠ **VAROITUS:** Laite ja sen kosketettavissa olevat osat kuumentuvat käytön aikana hyvin paljon.

Ole tarkkana, ettet koske vastuksiin.

Pidä alle 8-vuotiaat lapset etäällä laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti.

VAROITUS: Jos pinnassa on halkeamia, sammuta laite sähköiskujen vaaran välttämiseksi.

- Älä käytä laitetta, jos sen pinta on säröillä tai jos materiaalin paksuudessa on näkyviä vahinkoja.
- Älä koske laitteeseen käsillä tai muilla kehonosilla, jotka ovat märkiä.
- Älä käytä höyrypuhdistimia laitteen puhdistukseen.
- Älä aseta keittotason pinnalle metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia, sillä ne voivat ylikuumentua.
- Käytä soveltuvaa ohjainta sammuttaaksesi keittotason käytön jälkeen: älä luota kattiloiden antureihin.

VAROITUS: Keittotason vartioimatta jättäminen on vaarallista, kun käytetään öljyä tai rasvaa, sillä tuloksena voi olla vaaratilanne ja tulipalo. Älä KOSKAAN yritä sammuttaa mahdollisia liekkejä vedellä. Sammuta laite ja tukehduta liekit esimerkiksi kannella tai sammutuspeitteellä.

HUOMIO: Kypsennysprosessia täytyy valvoa. Lyhyttä kypsennysprosessia täytyy valvoa jatkuvasti.

- Laitetta ei ole suunniteltu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.

VAROITUS: Tulipalovaara: älä laske esineitä keittopinnoille.

- Laite tulee asentaa siten, että sähkövirransyöttö voidaan katkaista avaamalla koskettimet (3 mm) siten, että katkaisu sujuu täydellisesti luokan III ylikuormitusolosuhteissa.

- Laitetta ei tule koskaan altistaa ilmaston olosuhteille (sade, aurinko).
- Pidä pakkaukset lasten ja kotieläinten ulottumattomissa.
- Varmista, että laite on liitetty suoraan pistorasiaan.
- Älä käytä adaptereita, monipistorasioita tai jatkojohtoja laitteen liittämiseksi.
- Älä koskaan käytä laitetta muuhun kuin sen käyttötarkoitukseen.
- Friteerauskeittimiä tulee valvoa jatkuvasti, sillä ylikuumentunut öljy voi syttyä palamaan.
- Älä käytä laitetta ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.
- Laitetta ei tule koskaan asentaa kaapin oven taakse, jotta se ei ylikuumenisi.
- Älä seiso laitteen päällä, jotta se ei vahingoittuisi.
- Älä aseta kattiloita ja paistinpannuja reunalle, sillä silikoniliitokset voivat vahingoittua.

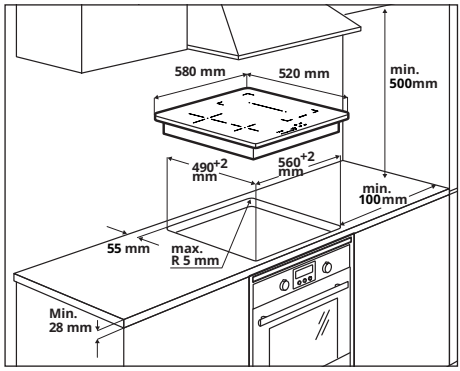
Asennus

Asennusmenetelmässä tulee noudattaa käyttömaassa vallitsevia lakeja, määräyksiä, direktiivejä ja standardeja (kuten sähkölaitteiden turvallisuutta ja osien oikeaoppista kierrätystä koskevia asetuksia)!

- Jos haluat lisätietoa asennuksesta, tutustu Asennusohjeisiin.
- Älä käytä silikonitiivistysainetta laitteen ja työtason välille.
- Tarkista, että keittotason alla oleva taso riittää ilmankiertoon. Viittaa asennusohjeisiin.
- Laitteen pohja voi kuumentua rajusti. Jos laite on asennettu laatikoiden päälle, muista asentaa palonkestävä erotuspaneeli laitteen alle, jotta pohjaan ei päästä käsiksi. Viittaa asennusohjeisiin.
- Laitteen ilmanvaihdon tulee vastata valmistajan antamia ohjeita.
- Tee vähintään 28 cm2:n aukko eteen keittiökalusteeseen, johon keittotaso asennetaan, jotta tuotteessa olisi hyvä ilmanvaihto.

Keittiökalusteen vaatimukset

- Jos laite asennetaan syttyvien materiaalien päälle, on noudatettava tarkasti pienjännitelaitteita koskevia ohjeistuksia ja asetuksia sekä paloturvallisuusmääräyksiä.
- Kalusteeseen upotettavat komponentit (muovimateriaali ja vaneroitu puulevy) tullee laittaa lämpökestävillä liimoilla (väh. 85 °C): soveltumattomien materiaalien ja liimojen käyttö voi aiheuttaa komponenttien vääntymiä tai irtoamisia.
- Laitteen taakse työtason ympärille saa asentaa massiivipuuprofiileja, kunhan vähimmäisetäisyydet vastaavat aina asennuspiirroksissa annettuja ohjeita.



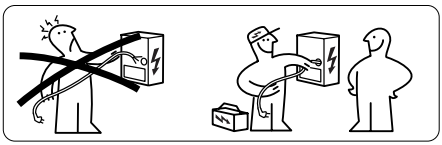
- Jos haluat lisätietoa asennuksesta, tutustu Asennusohjeisiin.
- Jos uunia ei ole keittotason alla, asenna laitteen alle erotuslevy asennusohjeiden mukaan.

Sähköliitäntä

VAROITUS: Kaikki sähköliitännät edellyttävät valtuutetun asentajan toimia.

- Ennen liitäntöjen suorittamista tarkista, että vastaavassa kyltissä osoitettu nimellisjännite vastaa verkkojännitteen arvoa. Tietokyltti on kiinnitetty keittotason alapuolelle.
- Käytä yksinomaan alkuperäisiä osia, jotka on toimitettu varaosapalvelun toimesta.
- Laitteeseen ei kuulu verkkojohtoa. Hanki oikea johto erikoistuneelta jälleenmyyjältä.
- Jos virtajohdot ovat vahingoittuneet, vaihda ne vastaaviin alkuperäisiin varaosiin. Ota yhteys oman IKEA-kaupan call centeriin.

Varoitus! Älä hitsaa johtoja!

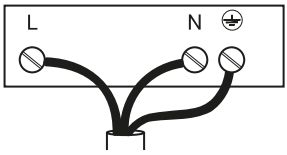


Sähköliitäntä

- Noudata kytkentäkaaviota (sijaitsee tuotteen alapuolella).
- Tässä laitteessa on "Y"-tyyppinen liitäntä ja se vaatii virtajohtoa H05V2V2-F. Johto vaatii pakollisia päätteitä. IEC-standardin mukaan käytä yksivaiheliitäntää varten seuraavaa: virtajohto 3 x 4 mm^2, kaksivaiheista liitäntää varten: virtajohto 4 x 2,5 mm^2 ja Hollannissa tehtävää liitäntää varten: virtajohto 5 x 2,5 mm^2. Virtajohdon ulkohalkaisija: väh. 8 mm - maks. 12 mm. Noudata asiakohtaisia valtakunnallisia määräyksiä.
- Liittimiin päästään irrottamalla liitäntäkotelon kansi.
- Tarkista, että kodin sähköjärjestelmän ominaisuudet (jännite, maksimiteho ja virta) ovat laitteen kanssa yhteensopivat.
- Liitä laite kaavion mukaisesti (voimassa olevien kansallisten verkkojännitteen viitenormien mukaisesti).

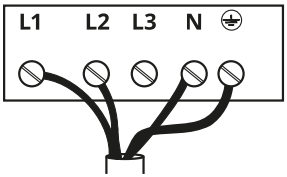
Liitäntäkaavio kodin puoli

220V-240V 1N ~



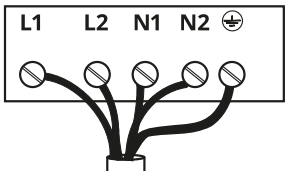
L = musta tai ruskea
N = sininen
⏚ = keltainen/vihreä

380V - 415V 2N ~



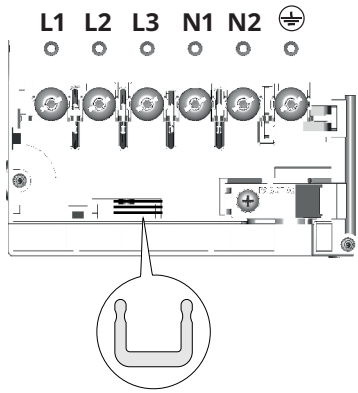
L1 = ruskea
L2 = musta
N = sininen
⏚ = keltainen/vihreä

220V - 240V 2N ~ NL



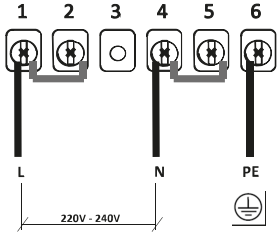
L1 = ruskea
L2 = musta
N1 = sininen
N2 = sininen
⏚ = keltainen/vihreä

Tuotteen puolen liitäntäkaavio.



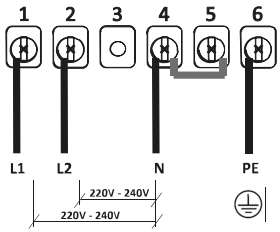
Laita virranjakaimet ⊔ liitinten väliin osoitetusti.

220V - 240V 1N ~



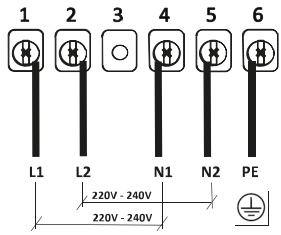
L = musta tai ruskea
N = sininen
⏚ = keltainen/vihreä

380V - 415V 2N ~



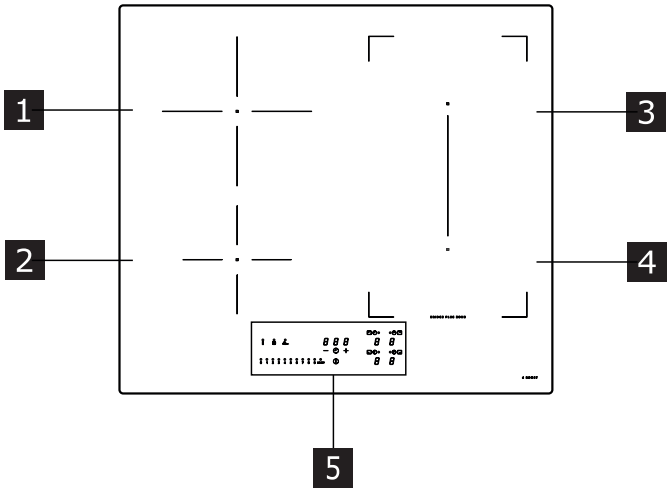
L1 = ruskea
L2 = musta
N = sininen
⏚ = keltainen/vihreä

NL 220V - 240V 2N ~



L1 = ruskea
L2 = musta
N1 = sininen
N2 = sininen
⏚ = keltainen/vihreä

Tuotteen kuvaus



1 Yksittäinen keittoalue (200 mm) 2300 W, jossa 3000 W:n Booster-tehotoiminto.
2 Yksittäinen keittoalue (145 mm) 1400 W, jossa 1850 W:n Booster-tehotoiminto.
3 Yksittäinen keittoalue (210 x 190 mm) 2100 W, jossa 3000 W:n Booster-tehotoiminto.
4 Yksittäinen keittoalue (210 x 190 mm) 2100 W, jossa 3000 W:n Booster-tehotoiminto.
5 Ohjauspaneeli

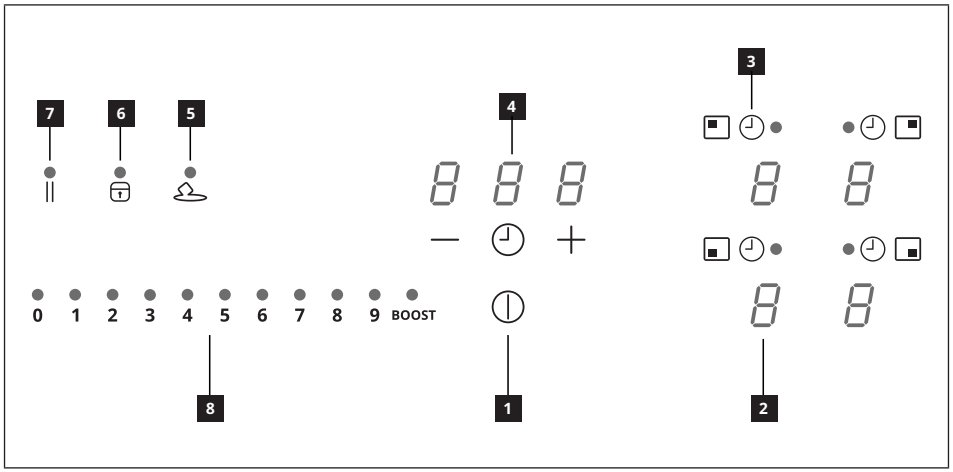
3 + 4 Yhdistettävä keittoalue (210 x 380 mm) 3000 W, jossa 3700 W:n Booster-tehotoiminto.

Osoittimet

Kattilan tunnistaminen
Jokainen keittoalue on varustettu järjestelmällä, joka tunnistaa kattilan läsnäolon keittotasolla.
Tunnistusjärjestelmä kykenee tunnistamaan kattilat, joiden pohja on magnetisoiva ja soveltuu induktiokeittotasoilla käytettäväksi.
Jos kattila otetaan pois käytön aikana tai käytetään soveltumatonta kattilaa, näyttöön ilmestyy symboli U.

Jälkilämmön osoitin
Jälkilämmön osoitin on turvallisuustoiminto, joka ilmoittaa, että keittoalueen pinnan lämpö on yhä vähintään 50 °C, joten se voi johtaa palovammoihin paljain käsin koskettaessa.
Valitun keittoalueen numeronäytössä näkyy H.

Ohjauspaneeli



1	Päällä/pois päältä
2	Tehotason osoitin
3	Ajastimen symboli
4	Ajastimen ja kypsennysajan osoittimen hallinta
5	Sulatustoiminnon näppäin
6	Lukitustoiminnon näppäin
7	Taukotoiminnon näppäin
8	Liukunäppäimistö

Keittoalueet voidaan aktivoida painamalla vastaavaa numeronäyttöä 8. Numeronäytön valo voimistuu toimenpiteen vahvistamiseksi.

Kun asetetaan kattila yhdelle 4:stä keittoalueesta, keittotaso tunnistaa sen välittömästi ja numeronäyttö valaistuu sen aktivoimiseksi.
Jos keittotasolla ei ole kattiloita tai muita esineitä, numeronäyttöjä ei näy.

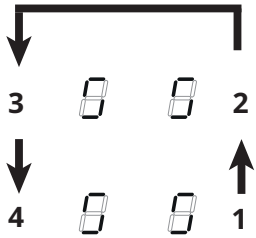
Ohjauspaneelilla valittavissa olevat toiminnot ovat aina ne, jotka näkyvät, mutta joiden voimakkuus on alhainen. Valitse toiminnot koskettamalla vastaavaa symbolia.

Tehon rajoitus



Kun laite liitetään ensimmäistä kertaa kodin sähköverkkoon, asentajan tulee asettaa keittoalueiden teho kotitalouden sähkölaitteiston todellisen kapasiteetin perusteella.
Jos tämä ei ole tarpeen, on mahdollista laittaa keittotaso suoraan päälle kohdasta ⏻ tai vaihtoehtoisesti noudattaa alla kerrottua menetelmää valikkoon siirtymiseksi.
Liitä keittotaso verkkovirtaan

1. Kaikki numeronäytöt valaistuvat muutamaksi sekunniksi ja sammuvat sitten, jolloin vain ♨ jää vilkkumaan.
2. Paina ja pidä painettuna ♨, jolloin keittoalueiden numeronäytöt näyttävät 5.
3. Pidä painettuna kohtaa ♨ ja ala painaa alueiden numeronäyttöjä vastapäivään. Aloita takaoikealta.



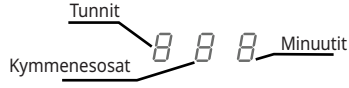
Takana oikealla oleva numeronäyttö osoittaa kohtaa C ja numeroa, joka kertoo valikkotyypin. Oikea etunumeronäyttö näyttää numeron, joka riippuu valinnassa annetuista parametreistä.
Valitse numeronäyttö kohdasta C ja paina tehopalkin numeroa ”8”.
Valitse toinen numeronäyttö ja valitse oikea asetus.
Katso seuraavaa taulukkoa asetuksia varten:

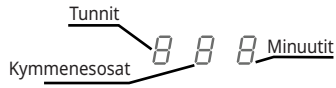
Arvo tehopalkissa	kW	Huomiot
0	7,4 kW	Alun vakioasetus
1	6 kW	
2	5 kW	
3	4 kW	
4	3,5 kW	
5	3 kW	
6	2,5 kW	

Kun oikea arvo on annettu, vahvista koskettamalla ja pitämällä painettuna symbolia ⏻.

Toiminnot



Lapsilukko	Tämä toiminto estää laitteiston käynnistyksen vahingossa.
	Toiminto laitetaan päälle näin: jos keittotasolla on kattila, paina ja pidä painettuna 3 sekunnin ajan vastaavaa numeronäyttöä. Jos keittotasolla ei ole kattilaa, paina ja pidä painettuna 3 sekunnin ajan yhtä 4 numeronäytöstä (eivät näy) vasemmalla kohdan vieressä. Vapauta ja liu´uta sormea 0:sta 9:ään tehopalkilla, joka näyttää toimintasarjan. Kaikissa numeronäytöissä näkyy . Kuvaillut toimenpiteet tulee suorittaa loppuun 10 sekunnin kuluessa.
	Pois päältä ottamiseksi: paina ja pidä painettuna 3 sekunnin ajan yhtä keittoalueen 4 numeronäytöstä. Vapauta ja liu´uta sormea 9:stä 0:aan tehopalkilla, joka näyttää toimintasarjan. Kuvaillut toimenpiteet tulee suorittaa loppuun 10 sekunnin kuluessa.
Lukitus	Voit lukita keittotason toiminnot käytön aikana esimerkiksi keittotason puhdistamiseksi. Toiminto pysyy voimassa, vaikka keittotaso sammutettaisiinkin ja käynnistettäisiin sitten uudelleen. Jos virta katkeaa, toiminto kytkeytyy pois päältä.
	Päälle laittaminen: paina ja pidä sitä painettuna 1 sekunnin ajan.
	Pois päältä ottaminen: paina .
Boost-tehotoiminto	Jokainen keittoalue voidaan asettaa lisätehotasolle enintään 5 minuutin ajaksi.
	Päälle laittaminen: valitse yksi 4:stä keittoalueesta ja valitse ” BOOST”-arvo tehopalkista. Vastaava numeronäyttö näyttää .
	Pois päältä ottaminen: valitse yksi muista mahdollisista tehopalkin arvoista.
Keittoalueiden ajastin	Ajastimesta voidaan sammuttaa tietty keittoalue asetetun ajan päätyttyä. Keittoalueet voidaan ohjelmoida yksittäin, sillä kullakin niistä on oma ajastin.
	Päälle laittaminen: Kun keittoalue on toiminnassa, paina vastaavaa symbolia päästäksesi kyseisen alueen ajastimen hallintaohjaimiin. 3 numeronäytössä näkyy ”0 0 0”. Paina ”+” tai ”-” asettaaksesi ajastimen lähtölaskennan.  Älä koske mihinkään 10 sekuntiin asetetun ajan vahvistamiseksi. Kun lähtölaskenta on päättynyt, numeronäytöt nollaantuvat ja äänimerkki kuuluu. Toiminto voidaan keskeyttää painamalla mitä tahansa näppäintä. Jos ajastin on päällä useamman keittoalueen kohdalla, 3 numeronäyttöä osoittavat aina ajastinta, jonka aika on loppumassa ensin.
	Pois päältä ottaminen: kun keittoalue on toiminnassa, paina vastaavaa symbolia päästäksesi kyseisen alueen ajastimen hallintaohjaimiin. Aseta 3 numeronäyttöä kohtaan ”0 0 0” käyttämällä näppäintä ”+” tai ”-”.

<table>
<tr><td rowspan="3">Ajastin (yleinen)</td><td>Hälytyksellä varustettu ajastin yleistä käyttöä varten.</td></tr>
<tr><td>Päälle laittaminen: laita keittotaso päälle ja tarkista, ettei paikalla ole kattiloita tai päällä olevia keittoalueita.
Ajastimen hallinnan ohjainten 3 numeroa näyttävät ”- - -”.
Paina numeronäyttöä siirtyäksesi ajastimen valikkoon ja nähdäksesi lukemat ”0 0 0”.
Paina ”+” tai ”-” asettaaksesi ajastimen lähtölaskennan.
 

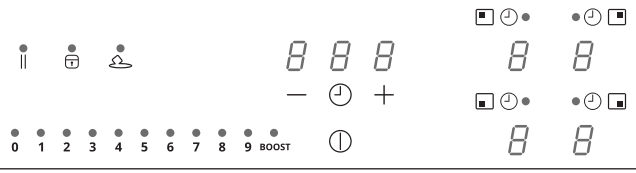
Älä koske mihinkään 10 sekuntiin asetetun ajan vahvistamiseksi.
Kun lähtölaskenta on päättynyt, numeronäytöt nollaantuvat ja äänimerkki kuuluu.
Toiminto voidaan keskeyttää painamalla mitä tahansa näppäintä.
Toista kuvaillut toimenpiteet muokataksesi lähtölaskennan arvoa.</td></tr>
<tr><td>Pois päältä ottaminen: laita keittotaso päälle ja tarkista, ettei paikalla ole kattiloita tai keittoalueita, jotka ovat päällä.
Paina numeronäyttöä siirtyäksesi ajastimen valikkoon ja käytä näppäimiä ”+” ja ”-” asettaaksesi näytön kohtaan ”0 0 0”.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Sulatustoiminto</td><td>Päälle laittaminen: valitse yksi 4 keittoalueesta ja paina ⏥.
Valitun alueen numeronäytössä näkyy U</td></tr>
<tr><td>Pois päältä ottaminen: paina ⏥ tai paina ⏻.</td></tr>
<tr><td>Lämmitystoiminto</td><td>Tätä toimintoa käytetään kattilan lämmittämiseksi enimmäisteholla ennen kuin jatketaan kypsennystä valitulla tasolla. Ajanjakso, jonka verran keittoaluetta pidetään enimmäisteholla, riippuu lopullisesta asetetusta kypsennystasosta. Katso taulukkoa:
<table><tr><th>Teho- taso</th><th>Ajastin</th></tr><tr><td>1</td><td>48 sekuntia</td></tr><tr><td>2</td><td>144 sekuntia</td></tr><tr><td>3</td><td>230 sekuntia</td></tr><tr><td>4</td><td>312 sekuntia</td></tr><tr><td>5</td><td>408 sekuntia</td></tr><tr><td>6</td><td>120 sekuntia</td></tr><tr><td>7</td><td>168 sekuntia</td></tr><tr><td>8</td><td>216 sekuntia</td></tr><tr><td>9</td><td>ei saatavilla</td></tr><tr><td>P</td><td>ei saatavilla</td></tr></table>
Päälle laittamiseksi, kun keittotasolla on kattila ja keittoalue on valittuna, paina ja pidä painettuna 3 sekunnin ajan valittua arvoa (välillä 1–8) tehopalkista. Valitun keittoalueen näytössä näkyy ”A”.
Voit lisätä keittotasoa, mutta vähentämällä sitä toiminto kytkeytyy pois päältä.
Voit kytkeä sen pois päältä myös siten, että kosketat kyseessä olevan keittoalueen näppäintä ja pidät sitä painettuna 3 sekunnin ajan.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Taukotoiminto</td><td>Tästä toiminnosta voit keskeyttää/käynnistää uudelleen minkä tahansa keittotasolla päällä olevan toiminnon vähentämällä keittoalueella saatavissa olevaa tehoa ja nollaamalla kaikki toiminnot. Jos taukotoimintoa ei oteta pois päältä 10 minuutin kuluessa, keittotaso sammuu automaattisesti.</td></tr>
<tr><td>Päälle laittaminen: Kun keittotasolla on kattila ja keittoalue on valittuna, paina ja pidä painettuna taukotoiminnon näppäintä ⏸ vähintään 1 sekunnin ajan. Kaikissa näytössä näkyy ⏸.</td></tr>
<tr><td>Pois päältä laittaminen: paina ja pidä painettuna ⏸ 1 sekunnin ajan, kunnes se vilkkuu. Paina mitä tahansa muuta näppäintä 10 sekunnin kuluessa. Toiminto kytketään pois päältä, ja keittotaso jatkaa edellisillä asetuksilla.</td></tr>
</table>

Muistitoiminto	Tätä toimintoa käytetään keittotason toiminta-asetusten palauttamiseen muistista siinä tapauksessa, että virta katkesi tahattomasti tai äkillisesti.
	Kun keittotaso sammuu, mutta se laitetaan päälle 6 sekunnin kuluessa koskettamalla ⏻, näppäin ⏸ vilkkuu 6 sekunnin ajan. Paina näppäintä ⏸ palauttaaksesi aiemmin asetetut toiminnot. Piippausääni kuuluu toimenpiteen vahvistamiseksi.
Yhdistelmätila ("silta"-tila)	Tästä toiminnosta voidaan yhdistää 2 keittoaluetta niiden käyttämiseksi ja hallinnoimiseksi yhtenä laajempana keittoalueena. Tämä tarjoaa mahdollisuuden käyttää kattiloita, joiden pohja on suurempi. Tälle toiminnolle voidaan valita vain oikealla puolella olevat keittoalueet.
	Päälle/pois päältä laittamiseksi: paina samanaikaisesti oikeanpuoleisen keittoalue numeronäyttöjä valitaksesi 2 aluetta, jotka liitetään sillaksi, kunnes näkyviin tulee numeronäyttö ⊓ osoittaen, että toiminto on kytketty päälle. Toista numeronäyttöä käytetään tehotason asettamiseksi.

Kypsennystaulukko

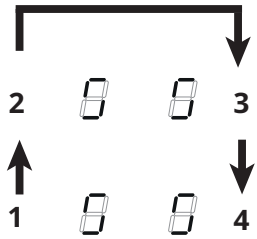
Tehotaso	Kypsennystapa	Käyttö
1	Sulattaminen, kevyt lämmittäminen	Voi, suklaa, liivate, kastikkeet
2	Sulattaminen, kevyt lämmittäminen	Voi, suklaa, liivate, kastikkeet
3	Kuumenna sopivaan lämpötilaan	Riisi
4	Hyvin pitkä kypsennys, sakeutus, hauduttaminen	Vihannekset, perunat, kastikkeet, hedelmät, kala
5	Hyvin pitkä kypsennys, sakeutus, hauduttaminen	Vihannekset, perunat, kastikkeet, hedelmät, kala
6	Hyvin pitkä kypsennys, hauduttaminen	Pasta, keitot, haudutettu liha
7	Kevyt paistaminen	Röstiperunat, omeletit, leivitetyt ja paistetut ruoat, makkara
8	Paisto, uppopaisto	Liha, ranskalaiset perunat
9	Nopea paistaminen korkeassa lämpötilassa	Pihvit
P	Nopea lämmitys	Veden keittäminen

Käyttäjän valikon yksilöllistäinen



Paina ⏻.
Paina uudelleen ⏻ ja pidä painettuna 3 sekunnin ajan.

1. Näppäin ⏸ alkaa vilkkua.
2. Paina ja pidä painettuna ⏸ , jolloin keittoalueiden numeronäytöt näyttävät 5.
3. Pidä painettuna kohtaa ⏸ ja ala painaa keittoalueiden numeronäyttöjä myötäpäivään. Aloita takavasemmalta.



Takana vasemmalla oleva numeronäyttö osoittaa vuorotellen kohtaa U ja numeroa 2–7, joka kertoo valikkotyypin. Vasen etunumeronäyttö näyttää numeron, joka riippuu valinnassa annetuista parametreistä. Valitse tehopalkin numero päästäksesi asetusvalikkoon antamaan arvon.
Katso seuraavaa taulukkoa asetuksia varten:

Valikon koodi	Kuvaus	Arvo
U2	Näppäinten äänenvoimakkuuden hallinnointivalikko.	0 (ääni pois päältä) - 1 (min.) - 3 (maks.)
U3	Minuuttilaskurisummerin äänenvoimakkuuden hallinnointivalikko.	0 (ääni pois päältä) - 1 (min.) - 3 (maks.)
U4	Näytön kirkkaustason hallinnointivalikko.	0 (maks.) - 9 (min.)
U5	Lähtölaskennan animaation hallintavalikko.	0 (animaatio ei päällä) - 1 (animaatio päällä)
U6	Kattilan läsnäolon tunnistustoiminnon valikko.	0 (päällä) - 1 (ei päällä)
U7	Lähtölaskennan loppumisen hallintavalikko.	0 (jatkuva vilkkuminen ja sammuminen) 1 (kymmenen vilkkumista ja sammuminen) 2 (yksi vilkkuminen ja sammuminen)

Kun oikea arvo on annettu, vahvista koskettamalla kohtaa ⏻ ja pitämällä sitä painettuna 2 sekunnin ajan.

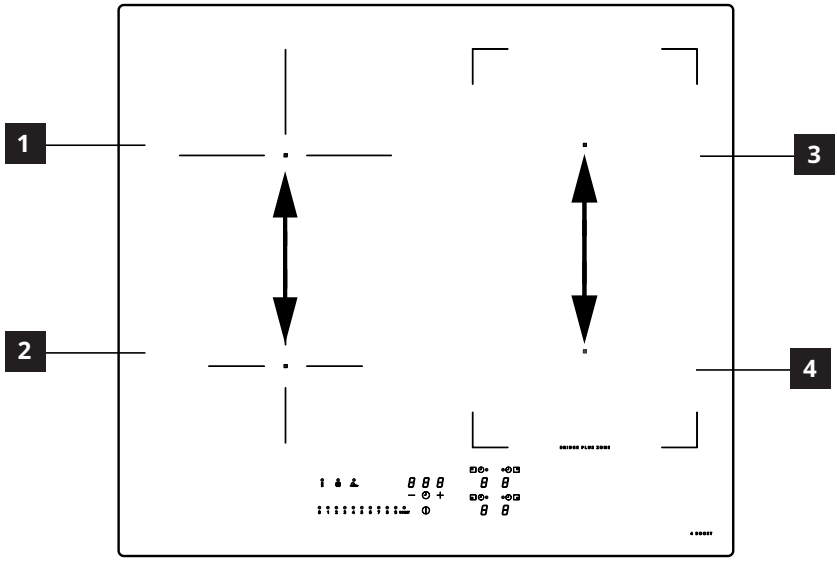
Jos tahdot poistua valikosta tallentamatta, paina ⏸ .

Jos et tee mitään, käyttäjävalikko sulkeutuu 1 minuutin kuluttua.

Tehonhallintatoiminto

Tässä tuotteessa on elektronisesti ohjattu tehonhallintatoiminto. Ks. kuva.
Tästä toiminnosta hallinnoidaan 3700 W:n enimmäistehoa yhdistelmätilassa käytettyjen keittoalueiden välillä (1+2 ja 3+4) optimoiden tehonjakelua ja välttäen järjestelmän ylikuormitustilanteita.
Keittotaso enimmäistehotasolla - toiminto jakaa tehon yhdistelmätilassa käytettyjen keittoalueiden välille ja vähentää muiden keittoalueiden tehoa automaattisesti tarvittaessa (viimeisimmän ohjaimen prioriteetti on suurin).
Keittotaso, jossa on tehon rajoitus – toiminto jakaa tehon keittoalueiden välille ja estää rajan ylittävän tehon asetuksen muille keittoalueille (lisätäksesi tietyn keittoalueen tehoa muiden alueiden tehotasoa tulee vähentää manuaalisesti).

Esimerkki:
Jos keittoalueelle 1 valitaan lisätehotaso BOOST, keittoalue 2 ei voi samanaikaisesti ylittää tehotasoa 9 ja sitä rajoitetaan automaattisesti.



Ohje kattiloiden käyttöön

Mitä kattiloita voi käyttää
Käytä ainoastaan kattiloita, joiden pohja on rautamagneettinen ja soveltuu induktiokeittotasoilla käytettäväksi:
- valurauta
- emaloitu teräs
- hiiliteräs
- ruostumaton teräs (ei välttämättä sisältä)
- alumiini, jossa on rautamagneettipinnoite tai pohja, jossa rautamagneettilevy

Kattilan soveltuvuuden määrittämiseksi tarkista, että on läsnä symboli (yleensä painettu pohjaan). Voit myös laittaa magneetin kattilan pohjan lähelle. Jos se tarttuu, kattilaa voidaan käyttää induktiokeittotasolla.
Optimaalisen tehokkuuden takaamiseksi käytä aina kattiloita ja paistinpannuja, joiden pohja on tasainen, jolloin lämpö jakautuu tasaisesti. Pohja, joka ei ole täysin tasainen, voi vaikuttaa tehon ja lämmön siirtymiseen.

Miten kattiloita käytetään
Kattilan vähimmäishalkaisija erilaisille keittotasoille
Jotta voidaan taata, että keittotaso toimii oikeaoppisesti, kattilan tulee peittää yksi tai useampi viitekohta, joka on merkitty keittotason pintaan, ja sen vähimmäishalkaisijan tulee olla sopiva.
Käytä aina keittoaluetta, joka vastaa parhaiten kattilan pohjan halkaisijaa.

Keittoalue	Kattilan pohjan halkaisija	
	Ø min. (suositeltu)	Ø maks. (suositeltu)
Takavasen	110 mm	200 mm
Etuvasen	110 mm	145 mm
Takaoikea	110 mm	190 mm
Etuoikea	110 mm	190 mm
Oikealla sivulla oleva yhdistelmäkeittoalue	190 mm	370 mm

Tyhjät tai ohutpohjaiset kattilat/ paistinpannut
Älä käytä tyhjiä tai ohutpohjaisia kattiloita/ paistinpannuja keittotasolla, sillä muuten lämpötilaa ei voi hallita eikä keittoaluetta voida sammuttaa automaattisesti lämpötilan noustessa liian korkeaksi. Tällöin vaarana on kattilan tai keittotason pinnan vaurioituminen. Jos näin käy, älä kosketa mitään ja odota, että kaikki osat jäähtyvät.
Jos virheviesti ilmestyy, tutustu osaan ”Ohjeita ongelmanratkaisuun”.

Vinkit/ehdotukset
Melu toiminnan aikana
Kun keittoalue laitetaan päällä, voit kuulla vaimeaa surinaa. Tämä on tyypillistä lasikeraamisilla keittoalueilla, eikä vaikuta laitteen toimintaan tai käyttöikään. Melu voi johtua käytetystä kattilasta. Jos se on häiritsevää, kattilan vaihto saattaa olla tarpeen.

Induktiotason normaalit meluäänet
Induktioteknologia perustuu sähkömagneettisten kenttien luontiin lämmön suoraa luontia varten kattiloiden pohjalle. Kattilat ja pannut voivat saada aikaan meluja tai tärinöitä niiden valmistustavan mukaan. Nämä meluäänet voidaan kuvata seuraavalla tavalla:

Kevyt surina (muunninta vastaava)
Tämä meluääni syntyy kun keittolämpötila on korkea. Se riippuu keittotasosta kattilaan siirretystä energiasta. Meluääni loppuu tai vaimenee, kun lämpötasoa vähennetään.

Kevyt vihellys
Tämä meluääni syntyy kun keittoastia on tyhjä. Ääni loppuu, kun nesteitä tai elintarvikkeita kaadetaan astiaan.

Rätinä
Tämä meluääni syntyy kun kattila koostuu useista päällekkäisistä kerroksista. Se johtuu pintojen tärinöistä, jotka koostuvat erilaisista materiaaleista, jotka ovat kosketuksissa keskenään. Kattila saa aikaan meluäänen ja se voi vaihdella ruoan tai nesteiden määrän tai keittomenetelmän mukaan (esim. kiehutus, kypsennys hitaalla lämmöllä, friteeraus).

Kova vihellys
Tämä meluääni syntyy kun kattila on valmistettu erilaisista materiaaleista, jotka on asetettu kerroksittain päällekkäin ja kun sitä käytetään keittotasolla maksimiteholla, ja myös kahdella eri keittotasolla. Meluääni loppuu tai vaimenee, kun lämpötasoa vähennetään.

Nämä meluäänet ovat normaaleita
Puhaltimen äänet
Elektronisen järjestelmän oikeaa toimintaa varten keittotason lämpötilaa täytyy rajoittaa. Tätä varten keittotasossa on jäähdytyspuhallin, joka aktivoituu elektronisen järjestelmän lämpötilan alentamiseksi ja säätelemiseksi. Puhaltimen toiminta voi jatkua myös keittotason sammuttamisen jälkeen jos mitattu lämpötila on vielä liian korkea.

Nakutusäänet jotka vastaavat kellon viisareiden nakutusta.
Tämä meluääni syntyy vain kun vähintään kolme keittoaluetta on toiminnassa ja poistuu tai vaimenee kun niistä kaksi sammutetaan. Näitä meluääniä, joita kuvaillaan induktioteknologiaan kuuluviksi normaaleiksi ilmiöiksi, ei pidetä vikoina.

Puhdistus ja huolto

- Älä koskaan käytä hankaussieniä, teräsvillaa, suolahappoa tai muita tuotteita, jotka saattavat naarmuttaa pintaa tai jättää siihen jälkiä.
- Älä käytä keittotason pinnalle ja toimintaosien tai esteettisten elementtien päälle mahdollisesti pudonneita tai jääneitä ruokajäämiä.
- Sammuta ja kytke irti laitteen virransyöttö ennen minkä tahansa puhdistus- tai huoltotoimenpiteen suorittamista.
- Puhdista laite jokaisen käytön jälkeen välttääksesi ruokajäämien hiiltymisen. Kovettuneiden tai palaneiden likajäämien poistaminen on paljon vaikeampaa.
- Poista päivittäinen lika pehmeällä liinalla tai sienellä, jossa on sopivaa pesuainetta. Noudata valmistajan antamia suosituksia käytettävistä pesuaineista. Neutraalien pesuaineiden käyttöä suositellaan.
- Poista pinttyneet likajäämät, esimerkiksi keittovaiheessa ylivuotanut maito, käyttämällä lasikeraamisille pinnoille varustettua lastaa, kun keittotaso on yhä lämmin. Noudata valmistajan antamia suosituksia käytettävistä lastoista.
- Poista sokeriset ruokajäämät, esimerkiksi keittovaiheessa ylivuotanut marmelaadi, käyttämällä lasikeraamisille pinnoille varustettua lastaa, kun keittotaso on yhä lämmin. Jos kyseisiä jäämiä ei poisteta, lasikeraamiset pinnat saattavat vaurioitua.
- Poista mahdolliset sulaneen muovin jäämät käyttämällä lasikeraamisille pinnoille soveltuvaa lastaa, kun keittotaso on yhä lämmin. Jos kyseisiä jäämiä ei poisteta, lasikeraamiset pinnat saattavat vaurioitua.
- Poista kalkkitahrat pienellä määrällä kalkinpoistoliuosta, esimerkiksi etikkaa tai sitruunamehua, kun keittotaso on jäähtynyt. Puhdista uudelleen kostealla liinalla.
- Älä leikkaa tai valmistele elintarvikkeita pinnalla ja estä kovien esineiden putoaminen. Älä vedä kattiloita tai astioita pinnalla.
- Älä käytä höyrypesureita.

Ohjeita ongelmanratkaisuun

Vikakoodi	Kuvaus	Mahdollinen syy	Ratkaisu
ER03	Keittotaso sammuu automaattisesti 10 sekunnin kuluttua.	Näppäinten jatkuva aktivointi havaittu. Vettä tai kattila ohjauspaneelilla.	Poista vesi tai kattila lasikeramiikkapinnalta ja ohjauspaneelilta
ER21	Keittotaso sammuu.	Elektronisten osien sisäinen lämpötila on liian korkea.	Anna keittotason jäähtyä. Tarkista, onko keittotason ilmanvaihto riittävä. Jos virhe jatkuu, ota yhteyttä huoltopalveluun.
E2	Vastaava keittoalue sammuu.	Kattila tyhjä tai ei-sopiva. Kattilan tai lasikeramiikkapinnan lämpötila on liian suuri. Elektronisten osien lämpötila on liian korkea.	Anna keittotason jäähtyä. Käytä sopivaa kattilaa. Älä lämmitä tyhjiä kattiloita.
E3	Vastaava keittoalue sammuu.	Kattila ei-sopiva. Kattila on menettänyt magneettisia ominaisuuksiaan ja voi aiheuttaa vahinkoa induktiokeittotasolle.	Käytä sopivaa kattilaa. Virhe nollaantuu automaattisesti 8 sekunnin kuluttua, jolloin keittoaluetta voidaan jälleen käyttää. Jos virheitä on lisää, kattilan vaihto on tarpeen. Jos virhe jatkuu, ota yhteyttä huoltopalveluun.
E6	Keittoalue ei syty.	Syöttöjännite/taajuus ovat sallittujen rajojen ulkopuolella.	Tarkista verkkojännite ja/tai -taajuus. Jos tarpeen, ota yhteyttä huoltopalveluun.
E8	Keittoalueet sammuvat.	Tuuletin on rikki. Tuuletin on pölyn tai kuitujen tukkima.	Puhdista tuuletin ja poista mahdolliset vieraat esineet. Jos virhe jatkuu, ota yhteyttä huoltopalveluun.
EH	Vastaava keittoalue sammuu.	Keittoalueen lämpötila-anturi jumissa. Riittävää lämpötilan vaihtelua ei havaita keittotason päälle laittamisen jälkeen.	Sammuta keittotaso ja laita se uudelleen päälle, kun se on jäähtynyt. Jos virhe jatkuu, ota yhteyttä huoltopalveluun.
E4 **E5** **E7** **E9** **ER20** **ER22** **ER31** **ER36** **ER42** **ER47** **EA**	Irrota keittotaso verkkovirrasta. Odota muutama sekunti ja liitä keittotaso takaisin verkkovirtaan. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä huoltopalveluun ja anna näytöllä näkyvä vikakoodi.		

Huolto ja korjaukset
- Varmista, että sähkökomponenttien huolto annetaan ainoastaan valmistajan tai huoltopalvelun teknikoiden tehtäväksi.
- Varmista, että vaurioituneiden johtojen vaihto annetaan ainoastaan valmistajan tai huoltopalvelun teknikoiden tehtäväksi.

Vian tapauksessa pyri löytämään siihen ratkaisu noudattamalla ongelmanratkaisun oppaassa annettuja ohjeita. Jos ongelmaa ei saada ratkaistua, ota yhteyttä omaan IKEA-myymälään tai huoltopalveluun. Kattava luettelo IKEA:n mainitsemistahuoltokeskuksista ja niiden yhteystiedot on annettu tämän oppaan viimeisellä sivulla.

Kun otat yhteyttä huoltopalveluun, anna seuraavat tiedot:
- vian tyyppi
- laitteen malli (Art./Cod.)
- sarjanumero (S.N.)

Nämä tiedot annetaan tietokyltissä. Tietokyltti on kiinnitetty laitteen pohjaan.

Jos kyseessä on laitteen väärinkäyttö tai jos asennuksen on suorittanut muu kuin valtuutettu asentaja, huoltopalvelun tai jälleenmyyjän teknikon käynti saatetaan joutua maksamaan myös takuun voimassaolojakson aikana.

Tekniset tiedot

		Yksikkö	Arvo
Tuotetyyppi			Sisäänrakennettu keittotaso
Mitat	Leveys	mm	580
	Syvyys	mm	520
	Min./maks. korkeus	mm	54
Kokonaisteho		W	7400

Parametri	Arvo
Syöttöjännite/taajuus	220–240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380–415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Laitteen paino	8,8 kg

Energiatehokkuus

Mallitunniste	**KOLSTAN 805.594.66 105.594.60**
Keittoalueiden määrä	4
Yhdistettävien keittoalueiden määrä	1 - oikea
Keittoteknologia	Induktio
Yhdistettävän keittoalueen mitat	Oikea 210 x 380 mm
Keittoalueen mitat	Takavasen Ø 200 mm
	Etuvasen Ø 145 mm
	Etuoikea 210 x 190 mm
	Takaoikea 210 x 190 mm
Yhdistettävän keittoalueen energian kulutus	192 Wh/kg
Keittoaluekohtainen energian kulutus	Takavasen 185 Wh/kg
	Etuvasen 181 Wh/kg
Keittotason energian kulutus (sähköinen toiminta)	186 Wh/kg

Tuotetiedot asetuksen nro 66/2014 mukaisesti
Viitestandardit:
EN/IEC 60350-2
EN/IEC 50564

CE Tämä laite on suunniteltu, valmistettu ja tuotu markkinoille ETY-direktiivien mukaisesti.

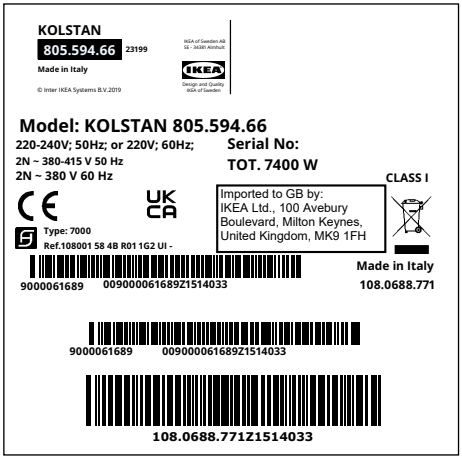
”Tekniset tiedot on annettu arvokilvessä, joka on kiinnitetty tuotteen pohjaan.”

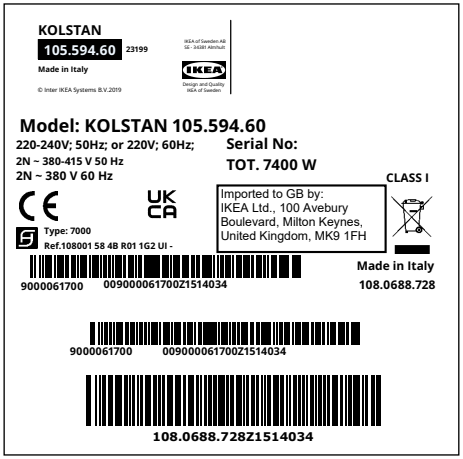
Tuotetiedot asetuksen Uk:n asetuksen mukaisesti
Viitestandardit:
BS EN 60350-2
BS EN 50564

UKCA Tämä laite on suunniteltu, valmistettu ja tuotu markkinoille direktiivien mukaisesti.

”Tekniset tiedot on annettu arvokilvessä, joka on kiinnitetty tuotteen pohjaan.”

Arvokilpi





Edellä annettu kuva esittää laitteet tietokylttiä.
Sarjanumero on ominainen jokaiselle tuotteelle.

Hyvä asiakas, pyydämme sinua säilyttämään ylimääräise arvokilven, joka on kiinnitetty turvallisuusvihkosen kanteen.
Näin voimme auttaa sinua helpommin tunnistaessamme tarkemmin ostamasi keittotason, mikäli tarvitset apuamme tulevaisuudessa.
Kiitos yhteistyöstä!

Ympäristöä koskevat ominaisuudet

Kodinkoneiden hävittäminen

- Tuotteessa tai pakkauksessa oleva symboli  osoittaa, että tuotetta ei saa hävittää tavallisten kotitalousjätteiden mukana. Tuote tulee hävittää sähkö- ja elektroniikkalaitteiden kierrätykseen erikoistuneessa keskuksessa. Kun varmistetaan, että tämä tuote hävitetään oikeaoppisesti, voidaan ennaltaehkäistä mahdolliset kielteiset ympäristö- ja terveysvaikutukset, joihin soveltumaton hävittäminen voisi johtaa. Jos tahdot tarkkoja tietoja tämän tuotteen hävittämisestä, käänny kuntasi virkailijoiden, paikallisen jätehuollon tai tuotteen myymälän puoleen.

Pakkausmateriaalien hävittäminen

Symbolilla  varustetut materiaalit voidaan kierrättää. Hävitä pakkausmateriaalit viemällä ne asianmukaisiin kierrätysastioihin.

Energiansäästö

Energiaa on mahdollista säästää päivittäin kypsennyksen aikana noudattamalla seuraavassa annettuja vinkkejä.

- Kun vesi lämmitetään, käytä vain tarvittavaa määrää vettä.
- Jos mahdollista, peitä kattilat aina kannella.
- Ennen keittoalueen aktivoimista aseta kattila paikoilleen.
- Laita pienet kattilat pienille keittoalueille.
- Aseta kattilat suoraan keittoalueen keskelle
- Käytä jälkilämpöä pitääksesi elintarvikkeet lämpiminä tai sulattaaksesi ne.

IKEA-TAKUU

Kauanko IKEA-takuu on voimassa?
Tämä takuu on voimassa viisi (5) vuotta tuotteen alkuperäisestä ostopäivästä IKEA:sta. Ostotodisteeksi vaaditaan alkuperäinen kuitti. Takuuaikana tehdyt korjaukset eivät pidennä laitteen takuuaikaa.

Kuka antaa huoltoapua?
Huollosta vastaa IKEAn nimeämä palveluntarjoaja oman organisaationsa tai valtuutettujen huoltoliikkeiden verkon kautta.

Mitä takuu kattaa?
Takuu kattaa mahdolliset materiaali- ja valmistusvirheet. Takuu astuu voimaan tuotteen alkuperäisenä IKEA-myyntipisteestä ostopäivänä. Takuu koskee ainoastaan kotikäyttöön tarkoitettuja tuotteita. Poikkeukset on lueteltu kohdassa “Mitä tämä takuu ei kata?”. Takuuaikana korjauskustannukset (varaosat, työ- ja teknisen henkilökunnan matkakulut) kuuluvat huoltopalvelun maksettavaksi sillä ehdolla, että pääsy laitteeseen korjaustoimenpiteitä varten ei aiheuta erityisiä maksuja. Nämä ehdot vastaavat Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivejä (Nro 99/44/EY) ja sovellettavia paikallisia normeja ja säännöksiä. Vaihdetuista osista tulee IKEAn omaisuutta.

Miten IKEA ratkaisee ongelman?
IKEAn nimeämä palveluntarjoaja tutkii tuotteen ja päättää harkintavaltansa mukaan jos se kuuluu takuun piiriin. Jos tuote kuuluu takuun piiriin, IKEAn nimeämä palveluntarjoaja tai hänen valtuutettu huoltopalvelu korjaa oman harkintavaltansa alaisena viallisen tuotteen tai vaihtaa sen vastaavaan tuotteeseen tai samanarvoiseen tuotteeseen.

Mitä takuu ei kata?
- Normaalia kulumista.
- Tahallaan tai huolimattomuudesta aiheutuneet vauriot, vauriot, jotka ovat aiheutuneet käyttöohjeiden noudattamatta jättämisestä, väärästä asennuksesta tai väärään jännitteeseen kytkemisestä, kemiallisten tai sähkökemiallisten reaktioiden aiheuttamat vauriot, ruoste, korroosio- tai vesivahingot, mukaan lukien, mutta ei rajoittavasti, vahingot jotka johtuvat liiallisesta kalkkikivestä vesiputkissa sekä ilmastollisten olosuhteiden aiheuttamat vauriot.
- Kulutusosat, kuten paristot ja lamput.
- Koristeosat ja ei-toiminnalliset osat, jotka eivät vaikuta kodinkoneen normaaliin käyttöön, mukaan lukien naarmut ja värimuutokset.
- Tahattomat vauriot, jotka ovat aiheutuneet vieraista aineista tai esineistä ja puhdistuksesta tai suodattimien, tyhjennysjärjestelmien tai pesuainelokeroiden puhdistamisesta.
- Seuraavissa osissa esiintyvä vika: lasikeraaminen pinta, lisävarusteet, astia- ja ruokailuvälinekorit, tulo- ja poistoputket, tiivisteet, lamput ja niiden suojukset, näytöt, kytkimet, kuoret ja niiden osat. Lukuun ottamatta tapauksia, joissa on todistettu vian johtuvan valmistusvirheestä.
- Tapaukset, joissa tuotteesta ei huoltokäynnillä löydy vikaa.
- Korjaustyöt, joita ei ole suorittanut IKEAn nimeämä palveluntarjoaja tai sen valtuuttama huoltoliike tai korjaukset, joissa on käytetty muita kuin alkuperäisiä osia.
- Korjaustyöt, jotka johtuvat siitä, että tuote on asennettu väärin tai ohjeiden vastaisesti.
- Kodinkoneen käyttö muualla kuin kotiympäristössä, esimerkiksi ammattikäyttö.
- Kuljetuksesta johtuvat vahingot. Jos asiakas on kuljettanut tuotteen kotiinsa tai muuhun osoitteeseen, IKEA ei ole vastuussa mahdollisista kuljetuksen aikana aiheutuneista vahingoista. Jos IKEA kuitenkin on kuljettanut tuotteen asiakkaalle, mahdolliset kuljetuksen aikana aiheutuneet vahingot kuuluvat takuun piiriin.
- IKEA-laitteen ensimmäisen asennuksen maksu. Kuitenkin, jos IKEAn nimeämä palveluntarjoaja tai sen valtuutettu huoltokumppani korjaa tai vaihtaa laitteen takuun alaisena, toimittajan tai valtuutetun huoltokumppanin on myös asennettava korjattu laite uudelleen tai sen tilalle vaihtolaite, mikäli tarpeen.

Nämä rajoitukset eivät koske pätevän henkilökunnan ammattisääntöjen mukaisesti ja alkuperäisiä varaosia käyttäen tekemää laitteen mukauttamista toisen EU-maan turvallisuusnormeihin.

Kansallisten lakien soveltaminen
IKEA-takuu antaa asiakkaalle erityisiä laillisia oikeuksia lakisääteisten eri maissa vaihtelevien oikeuksien lisäksi. Nämä ehdot eivät kuitenkaan millään tavoin rajoita paikallisen lainsäädännön määrittelemiä kuluttajan oikeuksia. Joka tapauksessa kyseiset ehdot eivät miltään osin rajoita paikallisten lakiasetusten kuvaamia kuluttajanoikeuksia.

Voimassaoloalue
EU-maassa ostetuille, toiseen EU-maahan siirretyille laitteille tarjotaan palvelut uudessa maassa sovellettavissa olevien takuuehtojen mukaisesti. Velvollisuus tarjota palvelua takuun ehtojen mukaan on olemassa vain, jos laite on vaatimusten mukainen ja asennettu seuraavien mukaisesti:

- takuun soveltamista vaativassa maassa voimassa olevien teknisten erittelyjen mukaan
- ohjekirjassa annettujen turvallisuuteen liittyvien tietojen mukaan.

IKEA-laitteiden jälkimyyntipalvelu:
Voit ottaa yhteyttä IKEAn myynninjälkeiseen huoltopalveluun kun:

1. haluat pyytää apua takuun puitteissa
2. haluat pyytää lisätietoja IKEA-laitteiden asentamisesta erityisiin IKEA-kalusteisiin. Palvelu ei avusta eikä anna lisätietoja:

- IKEA-keittiöiden asentamisessa
- sähköliitännöissä (jos laite on toimitettu ilman johtoja ja pistokkeita), vesijohto- ja kaasulaitteistoliitännöissä, jotka täytyy antaa valtuutetun huoltoteknikon tehtäväksi.

3. pyydät lisätietoja käyttöoppaasta ja IKEA-laitteen teknisistä tiedoista.

Parhaan palvelun takaamiseksi lue huolellisesti Asennusohjeet ja/tai Käyttöopas ennen kuin otat yhteyttä.

Miten ottaa yhteyttä, jos tarvitset teknikon apua



Katso IKEAn palveluntarjoajien luetteloa tämän käyttöoppaan viimeisellä sivulla, jolla ovat maakohtaiset puhelinnumerot.

Tärkeää! Nopeamman palvelun takaamiseksi on suositeltavaa käyttää tämän käyttöoppaan lopussa lueteltuja puhelinnumeroita. Huoltopyynnöissä viittaa aina laitteen erityisiin koodeihin, jotka löytyvät tästä ohjekirjasta. Ennen huoltoteknikon kutsumista varmista, että sinulla on käsillä korjausta vaativan laitteen IKEA-tuotekoodi (8 numeroa).

Tärkeää! SÄILYTÄ KASSAKUITTI!
Kassakuitti on todisteesi ostosta ja edellytys takuun voimassaololle. Kuitissa näkyvät myös jokaisen ostamasi IKEA-laitteen nimi ja koodi (8 numeroa).
Tarvitsetko lisäapua?
Jos sinulla on kysyttävää, joka ei liity laitteittesi jälkimyyntiin. Soita lähimpään IKEA:n tukeen. Suosittelemme laitteen asiakirjojen huolellista lukemista ennen yhteyden ottamista.

Översikt

Säkerhetsinformation 174
Installation 178
Elanslutning 179
Beskrivning av apparaten 181
Indikatorer 181
Manöverpanel 182
Effektbegränsning 183
Funktioner 184
Tillagningstabell 186
Anpassning av användarmenyn 187
Funktion för effektreglering 188
Vägledning för användning av kastrullerna 189
Rengöring och underhåll 190
Vägledning till problemlösning 191
Tekniska data 193
Energieffektivitet 193
Märkplåt 194
Miljöaspekter 195
IKEA GARANTI 195

Säkerhetsinformation

ⓘ För den egna säkerheten och för att garantera korrekt funktion av apparaten, ber vi dig läsa denna manual noggrant för installationen och idrifttagningen. Förvara dessa instruktioner tillsammans med apparaten, även i händelse av försäljning eller överlåtelse till tredje part. Det är viktigt att användarna känner till alla apparatens funktions-och säkerhetsegenskaper.
Dessa spishällar är utrustade med induktionssystem, i överensstämmelse med kraven i EMC-och EMF-direktiven och borde inte störa andra elektroniska enheter. Bärare av pacemaker eller andra elektroniska implantat ska rådfråga den egna läkaren eller tillverkaren av implantatet för att bedöma känsligheten för störningar.

⚠ De elektriska anslutningarna ska utföras av en kompetent tekniker. Innan du utför den elektriska anslutningen, läs avsnittet ELEKTRISK ANSLUTNING.

För apparater med matningskabel måste anslutningarna eller ledarnas tvärsnitt mellan kabelns förankringspunkt och terminalerna vara anordnade på ett sådant sätt att den strömförande ledaren uppströms jordkabeln kan dras ut vid utsläpp från dess förankring.

- Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för eventuella skador som har sitt ursprung i en felaktig installation eller användning.
- Kontrollera att nätmatningen överensstämmer med den som anges på dataskylten som är fäst på produktens insida.
- Bortkopplingsanordningarna ska installeras i den fasta anläggningen i enlighet med standarderna om kabeldragningssystem.
- För apparater av Klass I, kontrollera att nätmatningen har en lämplig jordanslutning
- Anslut apparaten till elnätet med en allpolig brytare.
- Om matningskabeln är skada, är det nödvändigt att låta byta ut den, av tillverkaren, av ett auktoriserat service-center eller av en kompetent tekniker för att undvika alla risker eller farosituationer.

⚠ **VARNING:** Avlägsna skyddsfilmerna före installation av apparaten.

- Använd endast skruvarna och de andra järnvarorna som medföljer apparaten.

⚠ **VARNING:** Utebliven installation av skruvarna eller fästelementen enligt beskrivningen i dessa instruktioner kan medföra risker för elektriska stötar.

- Ingreppen för rengöring och underhåll får inte utföras av barn, om de inte övervakas av en vuxen.
- Barnen ska övervakas för att försäkra sig att de inte leker med apparaten.
- Enheten får inte användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, om de inte övervakas eller får instruktioner angående säker användning av apparaten, av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Apparaten kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental

förmåga eller som inte har den nödvändiga erfarenheten och kunskapen, under förutsättning att de övervakas eller har erhållit instruktioner angående säker användning av maskinen och har förstått farorna i samband med användningen. Låt inte barn leka med apparaten.

⚠ **VARNING:** Apparaten och dess åtkomliga delar blir mycket varma under användningen.

Var mycket uppmärksam att inte röra vid motstånden.

Håll barn under 8 år på avstånd om de inte övervakas ständigt.

VARNING: Om ytan uppvisar sprickor, stäng av apparaten för att undvika risk för elektriska stötar.

- Aktivera inte apparaten om ytan är sprucken eller om det finns synliga skador i materialets tjocklek.
- Rör inte vid apparaten med våta händer eller kroppsdelar.
- Använd inte apparater med ånga för rengöring av produkten.
- Placera inte föremål i metall på spishällens yta, såsom knivar, gafflar, skedar eller lock eftersom de kan överhettas.
- Använd det därför avsedda manöverdonet för att stänga av spishällen efter användningen; lita inte på kastrullernas givare.

VARNING: Det är farligt att lämna spishällen oövervakad när du använder oljor eller fetter, eftersom en farosituation eller brandrisk kan uppstå. Försök ALDRIG att släcka eventuella lågor med vatten,utan slå av apparaten och kväv lågorna med tex ett lock eller en brandfilt.

OBSERVERA: Tillagningsprocessen ska övervakas. En kort tillagningsprocess ska övervakas ständigt.

- Apparaten är inte utformad för att sättas igång med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.

VARNING: Brandfara: placera inte föremål på kokytorna.

- Apparaten ska installeras på så sätt att den tillåter att kopplas bort från elnätet med en kontaktöppning (3 mm) som säkerställer fullständig isolering i tillstånd av överbelastning av kategori III.
- Apparaten får aldrig utsättas för atmosfärisk påverkan (regn, sol).
- Håll förpackningsmaterialet utom räckhåll för barn och husdjur.
- Försäkra dig att enheten är direkt ansluten till eluttaget.
- Använd inte adaptrar, multipeluttag eller förlängningssladdar för att ansluta enheten.
- Använd aldrig apparaten för andra avsikter än för de den är utformad för.
- Fritöserna ska övervakas ständigt under användningen: den överhettade oljan kan fatta eld.
- Aktivera inte apparaten med användning av en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
- Apparaten får aldrig installeras bakom en dekorativ lucka, för att undvika att den överhettas.
- Stå inte på apparaten, eftersom den kan skadas.
- Placera inte kastruller eller stekpannor på kanten, eftersom de kan skada silikonfogarna.

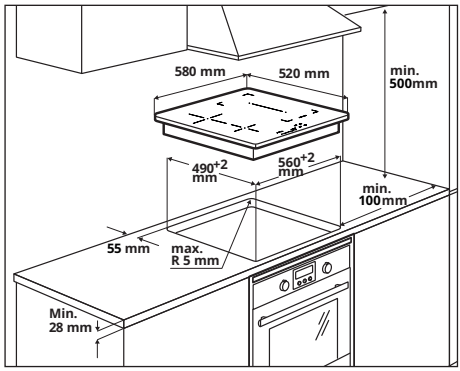
Installation

För installationsproceduren är det obligatoriskt att följa gällande lagar, förordningar, direktiv och standarder (föreskrifter för säkerheten för elektriska system, korrekt återvinning av komponenter etc.) i användningslandet!

- För ytterligare informationer om installationen, konsultera monteringsinstruktionerna.
- Använd inte silikontätningsmedel mellan apparaten och bänkskivan.
- Kontrollera att utrymmet under spishällen är tillräckligt för luftcirkulationen. Se monteringsanvisningarna.
- Apparatens botten kan bli mycket varm. Om apparaten är installerad ovanför lådor, se till att installera en brandsäker skiljepanel under apparaten för att hindra åtkomst till botten. Se monteringsanvisningarna.
- Ventilationen av apparaten ska överensstämma med tillverkarens instruktioner.
- Skapa en öppning framtill på minst 28 cm2 i köksblocket för att inrymma spishällen för att tillåta en korrekt ventilation av produkten.

Krav på köksblocket

- Om apparaten monteras på brännbara material, är det nödvändigt att strikt iaktta vägledningen och de relativa föreskrifterna för lågspänningsanläggningar samt standarderna för att förebygga eldsvådor.
- För inbyggnadsenheterna ska komponenterna (i plast eller i fanerat trä) appliceras med värmebeständigt lim (min. 85 °C): användning av ej lämpliga material och lim kan orsaka deformationer eller lossnade komponenter.
- Det är tillåtet att använda profiler i massivt trä omkring arbetsbänken bakom apparaten, på villkor att minimum avstånden alltid överensstämmer med indikationerna i installationsritningarna.



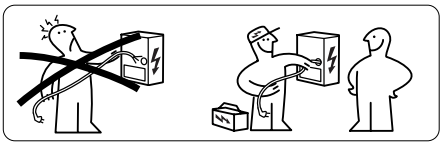
- För ytterligare informationer om installationen, konsultera monteringsinstruktionerna.
- Om det inte finns en ugn under spishällen, installera en skiljepanel under apparaten som visas i monteringsinstruktionerna.

Elanslutning

VARNING: Alla elanslutningar ska utföras av en auktoriserad installatör.

- Innan några anslutningar utförs ska du kontrollera att apparatens nominella spänning enligt de respektive märkskyltarna stämmer överens med elnätets spänning. Märkskylten är fäst på spishällens undersida.
- Använd endast originaldelar som levereras av reservdelsservicen.
- Apparaten levereras utan nätkabel. Rätt modell kan inhandlas från en specialiserad återförsäljare.
- Om de är skadade, byt ut matningskablarna med respektive original reservkablar. Kontakta call center i din egen IKEA butik.

Observera! Utför inte svetsningar på sladdarna!

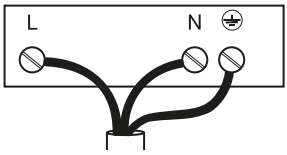


Elanslutning

- Följ kopplingsschemat (det återfinns på på produktens undersida).
- Denna apparat har en anslutning av typen "Y" och kräver en nätkabel av typ H05V2V2-F. Obligatoriska ändhylsor behövs för kabeln. Enligt IEC-standarden ska följande användas för enfasanslutningen: nätkabel på 3 x 4 mm^2, för tvåfasanslutningen: nätkabel på 4 x 2,5 mm^2 samt för anslutning i Nederländerna: nätkabel på 5 x 2,5 mm^2. Extern diameter på nätkabeln : min 8 mm - max 12 mm. Följ de särskilda nationella bestämmelserna.
- Anslutningsklämmorna nås genom att ta bort locket från kopplingsdosan.
- Kontrollera att egenskaperna hos den elektriska installationen för hemmabruk (spänning, maximal effekt och ström) är kompatibla med apparaten.
- Anslut apparaten enligt schemat (i enlighet med gällande nationella referensstandarder för nätspänning).

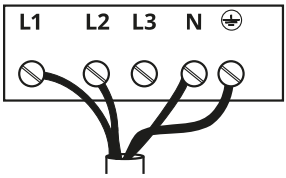
Kopplingsschema byggnadssida

220V-240V 1N ∼



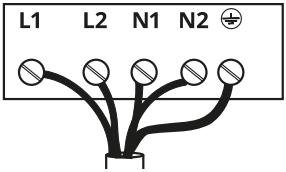
L = Svart eller brun
N = Blå
⏚ = Gul / Grön

380V - 415V 2N ∼



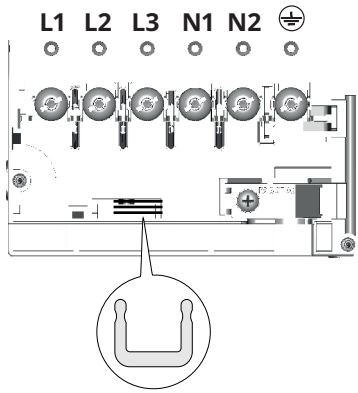
L1 = Brun
L2 = Svart
N = Blå
⏚ = Gul / Grön

220V - 240V 2N ∼ NL



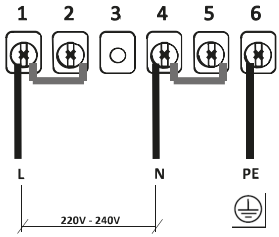
L1 = Brun
L2 = Svart
N1 = Blå
N2 = Blå
⏚ = Gul / Grön

Kopplingsschema produktsidan.



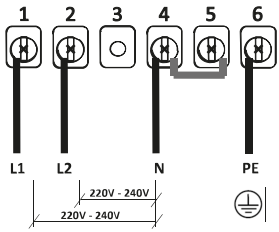
För in strömavledarna ⏚ mellan terminalerna som visas.

220V - 240V 1N ~



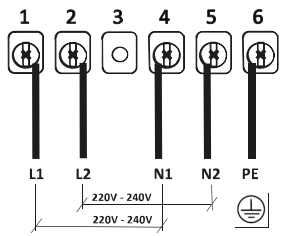
L = Svart eller brun
N = Blå
⏚ = Gul / Grön

380V - 415V 2N ~



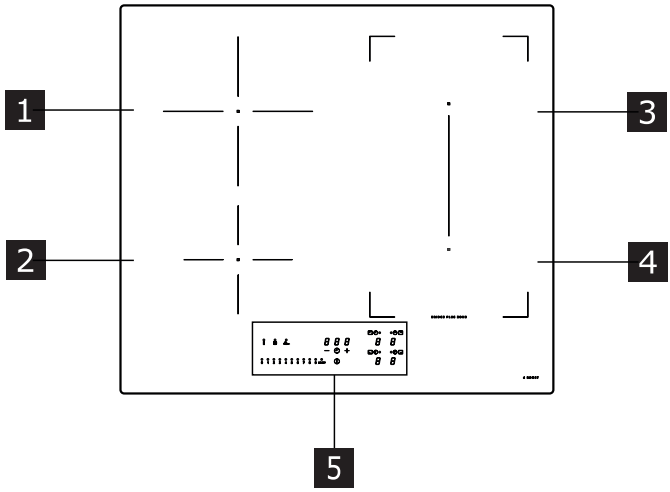
L1 = Brun
L2 = Svart
N = Blå
⏚ = Gul / Grön

NL 220V - 240V 2N ~



L1 = Brun
L2 = Svart
N1 = Blå
N2 = Blå
⏚ = Gul / Grön

Beskrivning av apparaten



1 Enkel kokzon (200 mm) 2300 W, med Booster funktion på 3000 W.
2 Enkel kokzon (145 mm) 1400 W, med Booster funktion på 1850 W.
3 Enkel kokzon (210 x 190 mm) 2100 W, med Booster funktion på 3000 W.
4 Enkel kokzon (210 x 190 mm) 2100 W, med Booster funktion på 3000 W.
5 Manöverpanel

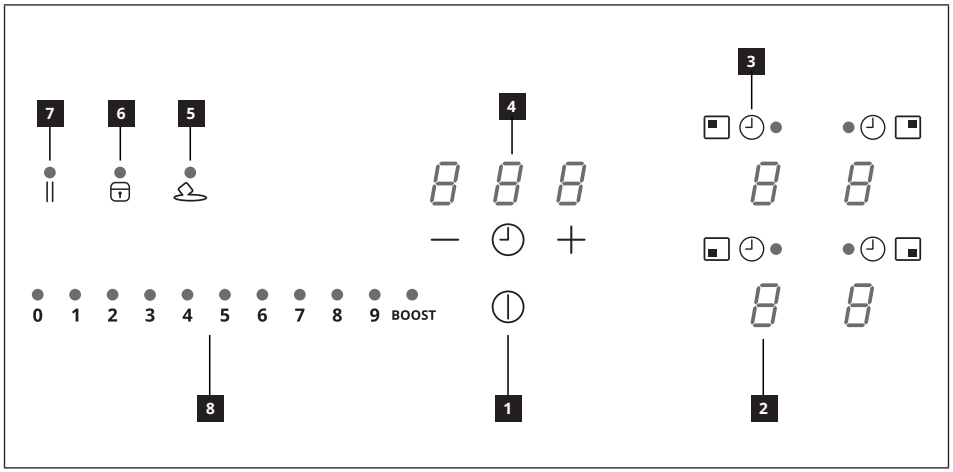
3 + 4 Kombineringsbar kokzon (210 x 380 mm) 3000 W, med Booster funktion 3700 W.

Indikatorer

Kastrullavkänning
Varje kokzon är utrustad med ett system som avläser närvaron av en kastrull på spishällen.
Detekteringssystemet kan känna igen kastruller med en magnetiserbar botten av den typ som är lämplig för användning på induktionshällar.
Om kokkärlet tas bort under användning eller om ett olämpligt kokkärl används, visas symbolen på displayen U.

Restvärmeindikator
Restvärmeindikatorn är en säkerhetsfunktion för att indikera att kokzonsytan fortfarande har en temperatur som är lika med eller högre än 50 °C och därför kan orsaka brännskador vid kontakt med bara händer. Siffran som motsvarar kokzonen anger H.

Manöverpanel



1	Påslagen/Avstängd
2	Indikator för effektnivån
3	Symbol för timern
4	Kontroll av timern och indikator för koktiden
5	Knapp för Smältfunktion
6	Knapp för Låsfunktion
7	Knapp för Paus-funktion
8	Rullknappar

Kokzonerna kan aktiveras genom att trycka in den relativa siffran 8. Siffran belyses mera intensivt för att bekräfta proceduren.

När du placerar en kastrull på en av de 4 kokzonerna, avläser kokzonen automatiskt närvaron och belyser den motsvarande teckenrutan för att aktivera den. Om det inte finns kastruller eller andra föremål på kokzonen, är inte siffrorna synliga.

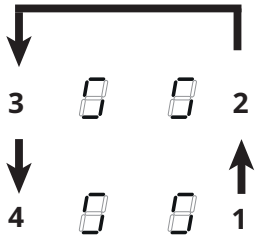
På manöverpanelen är de valbara funktionerna alltid synliga, men belysta med låg ljusstyrka. Välj funktionerna genom att röra vid den motsvarande symbolen.

Effektbegränsning



När du ansluter apparaten till hemnätverket för första gången måste installatören ställa in kokzonernas effekt baserat på den faktiska kapaciteten i hushållets nätverk.
Om detta inte är nödvändigt kan hällen sättas på direkt med ⏻ eller, alternativt, följ proceduren som beskrivs nedan för att komma till menyn.
Anslut hällen till hemnätverket

1. Alla siffror tänds i några sekunder, slocknar sedan och endast förblir blinkande.
2. Tryck in och håll ner : kokzonens siffror anger 5.
3. Genom att hålla intryckt, börja att stryka in siffrorna för zonerna moturs med start från den längst till höger.

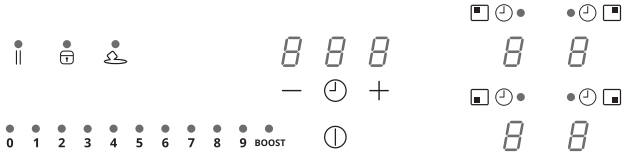


Den högra bakre siffran anger C och ett nummer som anger menytypen. Den högra främre siffran anger ett nummer som beror på de parametrar som anges i valet.
Välj siffran med C och tryck in "8" på effektstapeln.
Välj den andra siffran och välj korrekt inställning.
Se tabellen nedan för specifikationer:

Värde på effektstapeln	kW	Anmärkningar
0	7,4 kW	Ursprunglig standardinställning
1	6 kW	
2	5 kW	
3	4 kW	
4	3,5 kW	
5	3 kW	
6	2,5 kW	

När korrekt värde införts bekräfta genom att röra vid och hålla intryckt ⏻.

Funktioner



Barnsäker-hetsanordning	Denna funktionen förhindrar oavsiktlig aktivering av apparaten.
	För att aktivera: om det finns en kastrull på hällen, håll motsvarande siffra intryckt i 3 sekunder. Om det inte finns någon kastrull på hällen, tryck in och håll ned en av de 4 siffrorna (syns inte) bredvid punkten på vänster sida i 3 sekunder. Släpp och för fingret från 0 till 9 längs effektfältet som visar driftssekvensen. Alla siffror indikerar . De beskrivna åtgärderna måste slutföras inom 10 sekunder.
	För att inaktivera: tryck in och håll intryckt en av de 4 siffrorna för kokzonerna i 3 sekunder. Släpp och för fingret från 9 till 0 längs effektfältet som visar driftssekvensen. De beskrivna åtgärderna måste slutföras inom 10 sekunder.
Lås	Det är möjligt att låsa kokzonens funktioner under användningen, till exempel för att rengöra kokzonen. Funktionen förblir aktiverad även om kokzonen stängs av och slås på igen. I händelse av strömavbrott inaktiveras funktionen.
	För att aktivera: tryck in och håll intryck i 1 sekund.
	För att inaktivera: tryck in .
Boost-funktion	Varje kokzon kan ställas in med en extra effektnivå i högst 5 minuter.
	För att aktivera: välj en av de 4 kokzonerna och välj värdet ” BOOST”, på kraftfältet. Motsvarande siffra anger .
	För att inaktivera: välj ett av de möjliga värdena på effektfältet.
Timer för kokzoner	Timern tillåter att stänga av en särskild kokzon vid slutet av den inställda tiden. Kokzonerna kan programmeras enskilt eftersom var och en är utrustad med en egen timer.
	För att aktivera: Med pågående tillagning, tryck in motsvarande symbol för att komma åt kommandona för hantering av timern för den zonen. De 3 siffrorna anger “ 0 0 0 “. Tryck in “+” eller “-” för att ställa in timerns nedräkning. Timmar Tiondelar Minuter Rör inte vid någonting under 10 sekunder för att bekräfta den inställda tiden. Vid avslutad nedräkning, nollställs siffrorna och en ljudsignal avges. Funktionen kan avbrytas genom att trycka in vilken knapp som helst. Om timern är aktiverad för flera kokzoner, anger de 3 siffrorna alltid den timer som är närmast avslutad tid.
	För att inaktivera: med kokzonen i funktion, tryck in den motsvarande symbolen för att komma åt hanteringen av timer för den zonen. Ställ in de tre siffrorna på “ 0 0 0 “ med användning av “+” o “-”.

<table>
<tr><td rowspan="3">Timer (allmän)</td><td>Timer med larm för allmän användning.</td></tr>
<tr><td>För att aktivera: slå på kokzonen och kontrollera att det inte finns några kastruller eller aktiverade kokzoner.
De 3 siffrorna för kontrollerna för hantering av timern anger ” - - -”.
Tryck in siffran för att komma åt timerns meny och visa “ 0 0 0 “.
Tryck in “+” eller “-” för att ställa in timerns nedräkning.
 

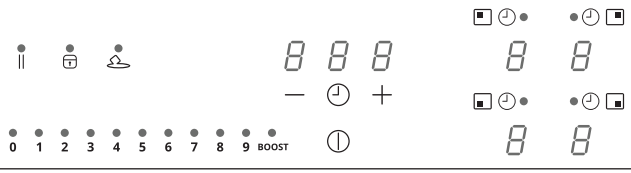
Rör inte vid någonting under 10 sekunder för att bekräfta den inställda tiden.
Vid avslutad nedräkning, nollställs siffrorna och en ljudsignal avges. Funktionen kan avbrytas genom att trycka in vilken knapp som helst.
Upprepa ovanstående åtgärder för att ändra nedräkningsvärdet.</td></tr>
<tr><td>För att aktivera: slå på kokzonen och kontrollera att det inte finns några kastruller eller aktiverade kokzoner.
Tryck in siffran för att komma åt menyn och använd “+” och “-” för att ställa in displayen på “ 0 0 0 “.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Smältnings-funktion</td><td>För att aktivera: välj en av de 4 kokzonerna och tryck in ⏍.
Siffran för zonen anger U</td></tr>
<tr><td>För att inaktivera: tryck in ⏍ eller tryck in ⏻.</td></tr>
<tr><td>Uppvärmnings-funktion</td><td>Denna funktionen används för att värma upp en kastrull till maximal effekt innan du fortsätter tillagningen vid en vald nivå. Tidsintervallet under vilket tillagningen bibehålls vid maximal effekt beror på den inställda slutnivån. Se tabellen:
<table><tr><th>Niv. Effekt</th><th>Timer</th></tr><tr><td>1</td><td>48 sekunder</td></tr><tr><td>2</td><td>144 sekunder</td></tr><tr><td>3</td><td>230 sekunder</td></tr><tr><td>4</td><td>312 sekunder</td></tr><tr><td>5</td><td>408 sekunder</td></tr><tr><td>6</td><td>120 sekunder</td></tr><tr><td>7</td><td>168 sekunder</td></tr><tr><td>8</td><td>216 sekunder</td></tr><tr><td>9</td><td>inte tillgänglig</td></tr><tr><td>P</td><td>inte tillgänglig</td></tr></table>
Med en kastrull på hällen och vald kokzon trycker du ner det valda värdet (från 1 till 8) på effektfältet i 3 sekunder för att aktivera det. Displayen för motsvarande kokzon indikerar “A”.
Det är möjligt att höja tillagningsnivån, men att sänka den inaktiverar funktionen.
Den kan också inaktiveras genom att trycka in och hålla ned knappen för den aktuella kokzonen i 3 sekunder.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Paus-funktion</td><td>Denna funktionen tillåter att sätta i paus/återaktivera vilken aktiverad funktion som helst på spishällen och reducera den tillgängliga effekten för kokzonen och nollställa alla funktionerna. Om Paus-funktionen inte inaktiveras inom 10 minuter stängs spishällen av automatiskt.</td></tr>
<tr><td>För att aktivera: Med en kastrull på spishällen och vald kokzon, tryck in och håll knappen för Paus-funktionen ⏸ intryckt i minst 1 sekund. Samtliga displayer anger II.</td></tr>
<tr><td>För att inaktivera: tryck in och håll ⏸ intryckt i 1 sekund tills den blinkar. Tryck in vilken annan knapp som helst inom 10 sekunder. Funktionen inaktiveras och spishällen fortsätter med de tidigare inställningarna.</td></tr>
</table>

Återkallningsfunktion	Denna funktionen används för att återkalla funktionsinställningarna för spishällen i händelse av oavsiktligt eller plötsligt strömavbrott.
	När hällen stängs av, om du slår på den inom 6 sekunder genom att trycka på ⏻, blinkar knappen ⏸ i 6 sekunder. Tryck in knappen ⏸ för att hämta de tidigare inställda funktionerna. Ett pip hörs för att bekräfta åtgärden.
Kombinerat läge ("överbryggnings" -funktion)	Denna funktion gör att du kan ansluta 2 kokzoner för att använda och styra dem som en enda och större kokzon. Detta ger möjlighet att använda kastruller med en större botten. De valbara kokzonerna för denna funktionen är uteslutande de till höger.
	För att aktivera/inaktivera: tryck på vänster eller höger kokzonssiffror samtidigt för att välja de 2 zonerna som ska överbryggas, tills siffran ⊓ visas för att indikera att funktionen har aktiverats. Den andra siffran används för att ställa in effektnivån.

Tillagningstabell

Effektnivå	Tillagningsmetod	Ska användas för
1	Smälta, värma lätt	Smör, choklad, gelatin, såser
2	Smälta, värma lätt	Smör, choklad, gelatin, såser
3	Föra till temperatur	Ris
4	Förlängd tillagning, binda, koka	Grönsaker, potatis, såser, frukt, fisk
5	Förlängd tillagning, binda, koka	Grönsaker, potatis, såser, frukt, fisk
6	Lång tillagning, bräsera	Pasta, grönsakssoppa, bräserat kött
7	Lätt stekning	Rösti (pannkakor) av potatis, omelette, panerade eller friterade livsmedel, korv
8	Fritering, fritering med nedsänkning	Kött, pommes frites
9	Snabb stekning vid hög temperatur	Biffar
P	Snabb uppvärmning	Koka upp vatten

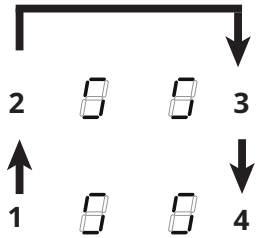
Anpassning av användarmenyn



Tryck in ⏻.

Tryck in ⏻ på nytt och håll intryckt i 3 sekunder.

1. Knappen ⏸ börjar blinka.
2. Tryck in och håll ner ⏸ : kokzonens siffror anger 5.
3. Medan du håller ⏸ intryckt, börja trycka in kokzonernas siffror medurs med början från den längst bak till vänster.



Den bakre vänstra siffran anger omväxlande U och ett nummer från 2 till 7 som anger typen av meny. Den vänstra främre siffran anger ett nummer som beror på de parametrar som anges i valet.
Välj ett nummer på effektstapeln för att komma åt menyn för inställningarna och för in ett värde.
Se tabellen nedan för specifikationer:

Meny- koden	Beskrivning	Värde
U2	Meny för hantering av knapparnas ljudnivå.	0 (ljud inaktiverat) - 1 (min.) - 3 (max)
U3	Meny för hantering av volymen på minuträknarens summer.	0 (ljud inaktiverat) - 1 (min.) - 3 (max)
U4	Meny för att hantera displayens ljusstyrka.	0 (max) - 9 (min.)
U5	Meny för att hantera visningen av nedräkningen.	0 (animering inaktiverad) - 1 (animering aktiverad)
U6	Meny för funktionen för avkänning av närvaro kastrull.	0 (aktiverad) - 1 (inte aktiverad)
U7	Hanteringsmeny vid nedräkningens slut.	0 (kontinuerlig blinkning och avstängning) 1 (tio blinkningar och avstängning) 2 (en blinkning och avstängning)

När korrekt värde införts, bekräfta genom att röra vid ⏻ och hålla intryckt i 2 sekunder.

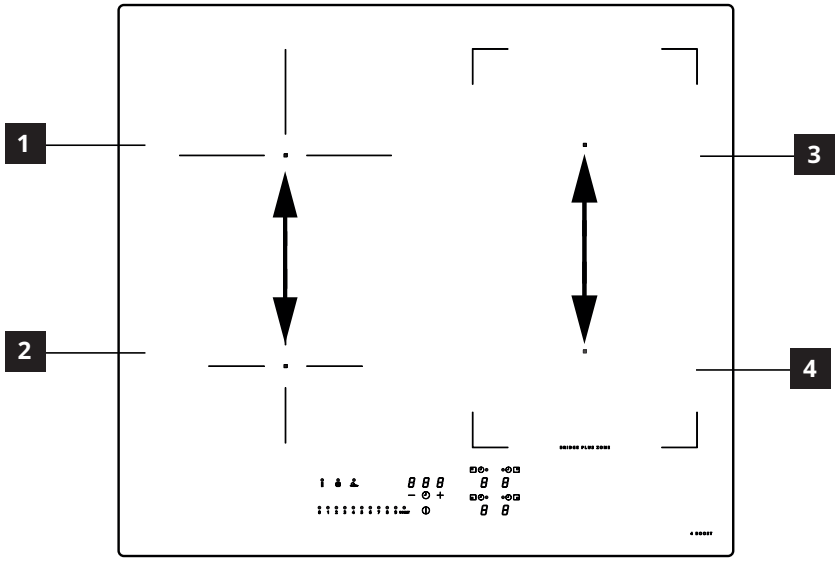
För att lämna menyn utan att spara, tryck in ⏸ .

Om du inte utför någon procedur stängs användarmenyn av efter 1 minut.

Funktion för effektreglering

Denna apparat är utrustad med en elektroniskt styrd funktion för effektreglering. Se illustrationen.
Denna funktionen styr dispenseringen av maximal effekt på 3700 W mellan kokzonerna (1+2 och 3+4), och optimerar distributionen av effekten och undviker situationer av överbelastning i systemet.
Spishäll med maximal effektnivå - funktionen fördelar effekten mellan kokzonerna som används i kombinerat läge och minskar automatiskt effekten i de övriga kokzonerna, om nödvändigt (det sista kommandot tilldelas den högsta prioriteten.).
Spishäll med effektbegränsning - funktionen fördelar effekten mellan kokzonerna och hindrar inställning av effekten för de övriga kokzonerna så att gränsen överskrids (för att öka effekten på en särskild kokzon, är det nödvändigt att manuellt minska den inställda effektnivån för de övriga).

Exempel:
Om du för kokzonen 1 väljer den extra effektnivån BOOST, kan kokzonen 2, inte samtidigt överskrida effektnivå 9 och kommer att begränsas automatiskt.



Vägledning för användning av kastrullerna

Vilka kastruller kan man använda
Använd enbart kastruller med botten av ferromagnetiskt material som är lämpligt för induktionshällar:
- gjutjärn
- emaljerat stål
- kolstål
- rostfritt stål (även endast delvis)
- aluminium med ferromagnetisk beläggning eller botten med ferromagnetisk platta

För att fastställa om kastrullen är lämplig, kontrollera att symbolen är närvarande (normalt stansad på botten). Du kan även närma en magnet till kastrullens botten. Om den fastnar, innebär det att kastrullen kan användas på en induktionshäll.
För att säkerställa maximal prestanda, använd alltid kastruller och stekpannor med plan botten, i stånd att fördela värmen enhetligt. En perfekt plan botten, kan påverka effekten av värmeledningen.

Hur man använder kastrullerna
Minsta diameter hos kastrullen för de respektive kokzonerna
För att säkerställa att spishällen fungerar korrekt, ska kastrullen täcka en eller flera referenspunkter som indikeras på spishällens yta och ska vara av den lämpligaste minimum diametern.
Använd alltid den kokzon som bäst motsvarar diametern på kastrullens botten.

Kokzon	Diameter av kastrullens botten	
	Ø min. (rekommenderad)	Ø max (rekommenderad)
Bakre vänster	110 mm	200 mm
Främre vänster	110 mm	145 mm
Bakre höger	110 mm	190 mm
Främre höger	110 mm	190 mm
Kombine-rad kokzon höger sida	190 mm	370 mm

Tomma kastruller/pannor eller med tunn botten
Använd inte tomma eller tunnbottnade kastruller/pannor på spishällen. Då kan temperaturen inte kontrolleras eller kokzonen stängas av automatiskt om temperaturen blir alltför hög, med risk för att kastrullen eller spishällens yta skadas. Om detta händer, rör inte vid något och vänta tills alla komponenter har svalnat.
Om ett felmeddelande visas, se avsnittet ”Vägledning till problemlösning”.

Råd/rekommendationer
Buller under användningen
När en kokzon aktiveras är det möjligt att ett kort surrande ljud. Detta är ett typsikt fenomen för kokzoner i glaskeramik och påverkar inte vare sig funktionen eller utrustningens livstid. Bullret kan bero på den använda kastrullen. I närvaro av en stark störning, kan det vara en god idè att byta ut kastrullen.

Normala ljud från induktionshällen
Induktionsteknik baseras på skapandet av elektromagnetiska fält som genererar värme direkt i kastrullernas botten. Kastruller och stekpannor kan ge upphov till ljud eller vibrationer beroende på hur de har tillverkats. De här ljuden kan beskrivas enligt nedan:

Lätt surrande ljud (som hos en transformator)
Det här ljudet uppstår när tillagningstemperaturen är hög. Det beror på mängden energi som överförs från spishällen till kastrullen. Ljudet upphör eller minskar när värmenivån sjunker.

Lätt vissling
Det här ljudet uppstår när kokkärlet är tomt. Ljudet upphör när vätskor eller livsmedel placeras i kärlet.

Knastrande
Det här ljudet uppstår när kastrullen är tillverkad av flera överlappande lager. Det orsakas av vibrationer i ytorna som uppstår när olika material kommer i kontakt med varandra. Ljudet framkallas av kastrullen och kan variera beroende på mängden livsmedel

eller vätskor och på tillagningsmetoden (t.ex. kokning, sjudning, stekning).

Stark vissling
Det här ljudet uppstår när kastrullen består av olika material i lager ovanpå varandra och när den används på spishällen med maximal effekt och även på två kokzoner. Ljudet upphör eller minskar när värmenivån sjunker.

De här ljuden är normala
Ljud från fläkten
Det elektroniska systemet kan enbart fungera korrekt om temperaturen hos spishällen justeras. För detta ändamål har spishällen försetts med en kylfläkt som aktiveras för att minska och reglera temperaturen hos det elektroniska systemet. Fläktdriften kan fortsätta även efter att spishällen har stängts av om den registrerade temperaturen fortfarande är alltför hög.

Rytmiska ljud liknande dem som uppstår från visarna på en klocka.
Det här ljudet uppstår enbart när minst tre kokzoner används och försvinner eller minskar när två av dem stängs av. De här ljuden, som beskrivs som normala fenomen inom induktionsteknik, ska inte betraktas som defekter.

Rengöring och underhåll

- Använd aldrig slipande svampar, stålull, saltsyra eller andra produkter som kan repa eller lämna märken på ytan.
- Konsumera inte matrester som har fallit eller ansamlats på ytan och på hällens funktionella eller estetiska element.
- Stäng av eller koppla bort apparaten från försörjningsnätet före alla rengörings- eller underhållsåtgärder.
- Rengör apparaten efter varje användning för att förhindra att matrester karboniseras. Det är mycket svårt att ta bort härdade eller brända smutsrester.
- För att avlägsna den dagliga smutsen, använd en mjuk trasa eller en svamp med lämpligt rengöringsmedel. Följ tillverkarens instruktioner beträffande rengöringsmedel att använda. Vi rekommenderar att använda neutrala rengöringsmedel.
- Avlägsna härdade rester av smuts, till exempel mjölk som runnit över under kokningen, med användning av en skrapa för ytor i glaskeramik, när spishällen fortfarande är varm. Följ tillverkarens instruktioner beträffande vilken skrapa som ska användas.
- Avlägsna matrester med hög sockerhalt, t ex stänk av marmelad under kokning, med användning av en skrapa för ytor i glaskeramik, när spishällen fortfarande är varm. Sådana rester kan, om de inte avlägsnas, skada ytan i glaskeramik.
- Avlägsna eventuella rester av smält plast, med användning av en skrapa, lämplig för ytor i glaskeramik när spishällen fortfarande är varm. Sådana rester kan, om de inte avlägsnas, skada ytan i glaskeramik.
- Ta bort kalkfläckar genom att använda en liten mängd kalklösningsmedel, t.ex. vinäger eller citronsaft, när spishällen har svalnat. Rengör sedan på nytt med en fuktig trasa.
- Skär eller förbered inte livsmedlen på ytan för att undvika att hårda föremål faller på den. Dra inte kastruller eller kokkärl på ytan.
- Använd inte ångrengörare.

Vägledning till problemlösning

Felkod	Beskrivning	Möjlig orsak till felet	Lösning
ER03	Spishällen stängs av efter 10 sekunder.	En kontinuerlig aktivering av knapparna har avlästs. Vatten eller kastrull på manöverpanelen.	Ta bort vattnet eller kastrullen från ytan i glaskeramiskt material och från kontrollpanelen
ER21	Spishällen stängs av.	De elektroniska komponenternas interna temperatur är för hög.	Låt spishällen svalna. Kontrollera om spishällen har tillräcklig ventilation. Om felet kvarstå, kontakta Teknisk Assistans.
E2	Den motsvarande kokzonen stängs av.	Tom eller olämplig kastrull. Kastrullens eller glaskeramikytans temperatur är för hög. De elektroniska komponenternas temperatur är för hög.	Låt spishällen svalna. Använd en lämplig kastrull. Värm inte tomma kastruller.
E3	Den motsvarande kokzonen stängs av.	Olämplig kastrull. Kastrullen håller på att förlora sina magnetiska egenskaper och kan orsaka skador på induktionshällen.	Använd en lämplig kastrull. Felet raderas automatiskt efter 8 s och kokzonen kan användas på nytt. I händelse av ytterligare fel är det nödvändigt att byta ut kastrullen. Om felet kvarstår, kontakta Teknisk Assistans.
E6	Kokzonen tänds inte.	Spänning och/eller matningsfrekvens utanför intervall.	Kontrollera spänningen och/eller nätfrekvensen. Om nödvändigt kontakta Teknisk Assistans.
E8	Kokzonerna släcks.	Fel på fläkten. Fläkt igensatt av damm eller filament.	Rengör fläkten och avlägsna eventuella främmande partiklar. Om felet kvarstår, kontakta Teknisk Assistans.
EH	Den motsvarande kokzonen stängs av.	Kokzonens temperatursensor blockerad. En tillräcklig temperaurskiftning efter påslagning av spishällen avläses inte.	Stäng av spishällen och slå på den igen efter att den svalnat. Om felet kvarstår, kontakta Teknisk Assistans.
E4 **E5** **E7** **E9** **ER20** **ER22** **ER31** **ER36** **ER42** **ER47** **EA**	Koppla bort spishällen från matningen. Vänta några sekunder, anslut sedan spishällen till matningen på nytt. Om felet kvarstår, kontakta teknisk assistans och specificera felkoden som visas på displayen.		

Underhåll och reparationer
- Försäkra dig att underhållet av de elektriska komponenterna uteslutande tilldelas tillverkaren eller service centrets tekniker.
- Försäkra dig att de skadade kablarna byts ut uteslutande av tillverkaren eller service centrets tekniker.

I närvaro av ett fel, försök att finna en lösning genom att följa indikationerna som ges i vägledningen för åtgärdande av fel. Om det inte är möjligt att avhjälpa felet, kontakta di egna IKEA-butik eller Service Center.
En fullständig lista över service center, utnämnda av IKEA
och de relativa kontaktinformationerna återges på sista sidan i denna manual.

Ange följande uppgifter vid kontakt med Service Centret:
- typ av fel
- apparatens modell (Art./Kod.)
- serienummer (S.N.)

Dessa informationer återfinns på typskylten. Typskylten sitter på apparatens botten.

I händelse av felaktig användning av apparaten eller installation som inte utförs av en auktoriserad installatör kan det ara nödvändigt att ersätta besöket av teknikern från Teknisk Assistans eller återförsäljaren även under garantiperioden.

Tekniska data

		Enhet	Värde
Produkttyp			Integrerad spishäll
Dimensioner	Bredd	mm	580
	Djup	mm	520
	Höjd min./max	mm	54
Total effekt		W	7400

Parameter	Värde
Matningsspänning/-frekvens	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Apparatens vikt	8,8 kg

Energieffektivitet

Modellbeteckning	**KOLSTAN 805 594.66 105 594.60**
Antal kokzoner	4
Antal kombinerbara kokzoner	1 - Höger
Tillagningsteknik	Induktion
Den kombinerbara kokzonens dimensioner	Höger 210 x 380 mm
Kokzonens dimensioner	Bakre vänster Ø 200 mm
	Främre vänster Ø 145 mm
	Främre höger 210 x 190 mm
	Bakre höger 210 x 190 mm
Energiförbrukning per kombinerbar kokzon	192 Wh/kg
Energiförbrukning per kokzon	Bakre vänster 185 Wh/kg
	Främre vänster 181 Wh/kg
Kokzonens energiförbrukning (elektrisk funktion)	186 Wh/kg

Informationer om produkten enligt föreskrift nr 66/2014
Referensstandarder:
EN/IEC 60350-2
EN/IEC 50564

Denna apparat har utformats, tillverkats och marknadsförts i enlighet med EEG-direktiven.

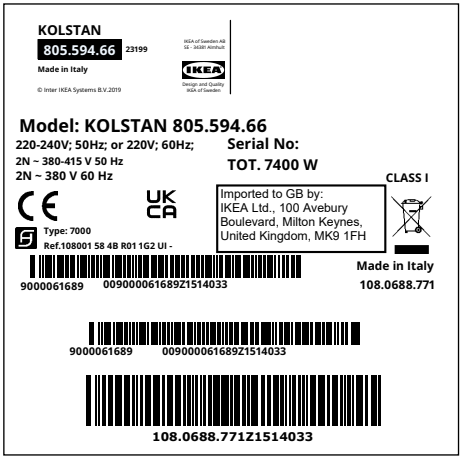
"Tekniska data anges på skylten som är fäst på produktens botten."

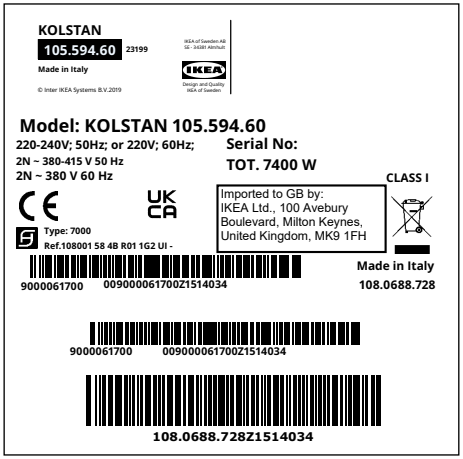
Informationer om produkten enligt UK-förordningen
Referensstandarder:
BS EN 60350-2
BS EN 50564

Denna apparat har utformats, tillverkats och marknadsförts i enlighet med Direktiven.

"Tekniska data anges på skylten som är fäst på produktens botten."

Märkplåt





Bilden ovan återger apparatens märkplåt.
Serienumret är specifikt för varje produkt.

Bästa Kund, Vi ber dig att bevara den extra typskylten som är fäst på Säkerhetshäftets omslagssida.
På detta sättet kan vi ge dig bättre assistans genom att precist identifiera spishällen som du köpt, om du skulle behöva vår assistans i framtiden.
Vi tackar dig för ditt samarbete!

Miljöaspekter

Bortskaffande av hushållsapparater

- Symbolen  på produkten eller förpackningen indikerar att produkten inte får kasseras med vanligt hushållsavfall. Produkten måste kasseras vid ett specialiserat center för återvinning av elektriska och elektroniska komponenter. Genom att säkerställa att denna produkt kasseras på rätt sätt bidrar du till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för miljön och hälsan som annars kan uppstå vid olämplig avfallshantering.
  För mer detaljerad information om hur du återvinner denna produkt, kontakta dina kommunala myndigheter, din lokala avfallshanteringstjänst eller butiken där du köpte produkten.

Bortskaffande av förpackningsmaterialet

Materialen som bär symbolen  kan återvinnas. Bortskaffa förpackningsmaterialen i särskilda behållare för uppsamling till återvinning.

Energibesparing

Du kan spara energi varje dag under tillagningen genom att följa råden nedan.

- Använd endast nödvändig mängd vid uppvärmning av vattnet.
- Om möjligt, täck alltid kastrullerna med locket.
- Placera kastrullen innan du aktiverar kokzonen.
- Placera de mindre kastrullerna på de mindre kokzonerna.
- Placera kastrullerna direkt i mitten av kokzonen
- Använd restvärmen för att hålla livsmedlen varma eller för att smälta dem.

IKEA GARANTI

Hur länge gäller IKEA garantin?
Denna garanti gäller i fem (5) år fr.o.m. det ursprungliga datumet för inköpet hos IKEA. Originalkvitto krävs som inköpsbevis. En reparation som utförs under garantin förlänger inte garantiperioden för apparaten.

Vem ger assistansen?
Kundservicen utförs av serviceföretaget som utses av IKEA:s serviceorganisation eller av dess nätverk av auktoriserade servicepartners.

Vad omfattas av garantin?
Garantin omfattar eventuella material- och/eller konstruktionsfel hos apparaten och gäller fr.o.m. datumet för inköpet av apparaten på ett av IKEA:s försäljningsställen. Garantin gäller endast för apparater som är avsedda för hushållsbruk. Undantagen beskrivs i punkt ”Vad omfattas inte av garantin?”. Under garantiperiodens giltighetstid kommer reparationskostnaderna (reservdelar, arbetskraft och resor för den tekniska personalen) att bäras av kundtjänsten, förutsatt att tillgången till apparaten för reparation inte medför särskilda kostnader. Dessa villkor är i överensstämmelse med EU-direktiven (99/44/EG) och lokala tillämpliga standarder och bestämmelser. Utbytta delar tillfaller IKEA.

Hur gör IKEA för att åtgärda problemet?
Tjänsteleverantören, som anlitats av IKEA kommer att undersöka produkten och, uteslutande efter egen bedömning, avgöra om den omfattas av garantitäckningen. Om så är fallet kommer IKEA-tjänsteleverantören eller dess auktoriserade servicepartner, genom sina servicecentra, efter eget gottfinnande att antingen reparera den defekta produkten eller ersätta den med en produkt av samma eller lika värde.

Vad omfattas inte av garantin?
- Normalt slitage.
- Skada orsakad medvetet eller på grund av försummelse, skada orsakad av underlåtenhet att följa bruksanvisningen, felaktig installation eller anslutning till fel spänning, skada orsakad av kemiska eller elektrokemiska reaktioner, rost, korrosion eller vattenskador, inklusive, men inte begränsat till skada orsakad av närvaron av överdriven kalkavlagring i vattenledningarna och skador orsakade av atmosfäriska och naturliga händelser.
- Förbrukningsdelar, t.ex. batterier och glödlampor.
- Dekorativa och icke-funktionella delar som inte påverkar normal användning av apparaten, inklusive repor och färgförändringar.
- Oavsiktlig skada orsakad av främmande ämnen eller föremål och rengöring eller frigöring av filter, avloppssystem eller diskmedelsfack.
- Skada på delar som keramikglas, tillbehör, porslins- och bestickkådor, matnings- och avtappningsrör, tätningar, lampor och lampskydd, skärmar, vred, kåpor och delar av kåpor, om inte dessa skador kan bevisas ha orsakats av produktionsfel.
- Fall då det inte har upptäckts defekter vid besöket av en tekniker.
- Reparationer som inte har utförts av serviceföretaget som utsetts av IKEA eller en av dess auktoriserade servicepartners eller reparationer vid vilka man inte har använts originalreservdelar.
- Reparationer som orsakats av en felaktig installation eller som inte är i överensstämmelse med specifikationerna.
- Användning av hushållsapparaten i en icke-hushållsmiljö, t ex för yrkesmässig användning.
- Skador på grund av transporten. Vid transport som utförs av kunden till den egna bostaden eller en annan leveransadress ansvarar inte IKEA för eventuella skador som uppstår under transporten. Om transporten till kundens leveransadress däremot utförs av IKEA omfattas eventuella transportskador av denna garanti.
- Första installationskostnaden för IKEA-apparaten. Om en IKEA-utsedd tjänsteleverantör eller dess auktoriserade servicepartner reparerar eller byter ut utrustningen under garantin, måste tjänsteleverantören eller auktoriserad servicepartner dock också tillhandahålla installationen av den reparerade eller den nya ersättningsapparaten, vid behov.

Dessa begränsningar gäller inte för arbeten som utförs fackmässigt av kvalificerad personal och med originalreservdelar för att anpassa apparaten till säkerhetsstandarderna i ett annat EU-land.

Tillämplighet av nationella lagar
IKEA garantin ger kunden specifika lagliga rättigheter i tillägg till de lagstadgade rättigheter som kan variera mellan olika länder. Emellertid begränsar inte dessa villkor på något sätt konsumentens rättigheter enligt den lokala lagstiftningen.

Giltighetsområde
Vid apparater som köps i ett EU-land och förflyttas till ett annat EU-land erbjuds service utifrån de garantivillkor som är tillämpliga i det nya landet. Skyldigheten att tillhandahålla tjänsten enligt garantivillkoren föreligger endast om apparaten är kompatibel och installerad i enlighet med:
- tekniska specifikationer för det land där tillämpning av garanti begärs;
- säkerhetsinformation i Bruksanvisningen.

Efterförsäljningstjänst för IKEA hushållsapparater:
Tveka inte att kontakta IKEA Efterförsäljningstjänst för att:
1. begära assistans med utnyttjande av garantin;
2. be om förtydliganden om installationen av hushållsapparaterna från IKEA i de specifika inbyggnadsskåpen från IKEA. Kundservice erbjuder inte hjälp eller förtydliganden avseende:
- installation av kompletta kök från IKEA;
- elanslutningar (om apparaten levereras utan kablar och stickkontakter), vattenanslutningar och anslutningar till gassystemet som ska utföras av en auktoriserad servicetekniker.

3. Be om förtydliganden om innehållet i bruksanvisningen och specifikationerna för apparaten från IKEA.

För att garantera bästa möjliga service ber vid dig att noggrant läsa igenom monteringsanvisningarna och/eller bruksanvisningen innan du kontaktar oss.

Hur du kontaktar oss om du behöver vårt ingrepp



Se sista sidan i denna bruksanvisning för en fullständig lista över IKEA:s auktoriserade serviceverkstäder och motsvarande nationella telefonnummer.

Viktigt! För att garantera en snabbare service rekommenderar vi att du använder de telefonnummer som listas i slutet av denna bruksanvisning. För att begära assistans, hänvisa alltid till de specifika koderna för apparaten, som du finner i denna manual. Se till att ha IKEA produktkoden (8 siffror) till handa för den apparat som serviceförfrågan avser innan du kontaktar oss.

Viktigt! BEVARA KVITTOT! Det är inköpsbeviset och det är nödvändigt att visa upp det för att utnyttja garantin. På kvittot står även namnet och koden (med 8 siffror) för varje inköpt apparat från IKEA.

Behöver du någon annan hjälp?
För alla ytterligare frågor som inte rör efterförsäljning av dina apparater. Kontakta närmaste IKEA försäljningsställe. Vi rekommenderar att du noggrant läser apparatens dokumentation innan du kontaktar oss.

Innihald

Öryggisupplýsingar	198	Aflstýring	212
Uppsetning	202	Leiðbeiningar um eldunarílát	213
Rafmagnstenging	203	Umhirða og þrif	214
Vörulýsing	205	Bilanaleit	215
Gaumljós	205	Tækniupplýsingar helluborðs	217
Stjórnborð	206	Orkunýtni helluborðs	217
Afltakmörkun	207	Merkiplata	218
Eiginleikar	208	Umhverfisþættir	219
Eldunartafla	210	IKEA ÁBYRGÐ	219
Aðlögun notandavalmyndar	211		

Öryggisupplýsingar

ⓘ Vegna þíns eigin öryggis og til að tryggja rétta notkun tækisins, vinsamlegast lestu þessa handbók vandlega fyrir uppsetningu og notkun. Geymdu þessar leiðbeiningar ávallt með tækinu, jafnvel þótt það sé selt eða afhent þriðja aðila. Mikilvægt er að notendur þekki alla notkunar- og öryggiseiginleika tækisins.

Þessar hellur eru með spankerfi sem uppfylla kröfur EMC-staðla og EMF-tilskipunina og ættu ekki að trufla önnur rafeindatæki. Gangráðsnotendur og þeir sem nota aðrar rafeindaígræðslur verða að ráðfæra sig við lækni eða framleiðanda ígrædda tækisins til að meta hvort það sé nægilega ónæmt fyrir truflunum eða ekki.

⚠ Rafmagnstengingar skal faglærður tæknimaður annast. Vinsamlegast lestu kaflann sem ber yfirskriftina RAFMAGNSTENGINGAR áður en rafmagnstengingin er gerð.

Fyrir tæki með rafmagnssnúru verður að koma tengjum eða hluta af leiðslu milli kapalfestingarpunktsins og skautanna fyrir þannig að hægt sé að draga spennuleiðslurnar úr áður en

jarðleiðslan er dregin úr ef að snúran losnar úr festingunum.

- Framleiðandinn ber enga ábyrgð á tjóni sem stafar af rangri eða ófullnægjandi uppsetningu.
- Gangið úr skugga um að eiginleikar veiturafmagnsins samsvari þeim sem tilgreindir eru á merkiplötunni inni í vörunni.
- Straumlokarnir verða að vera uppsettir í fasta kerfinu í samræmi við reglur um raflagnir.
- Fyrir tæki í flokki I, athugið hvort heimilisrafkerfið tryggi viðunandi jarðtengingarkerfi.
- Tengið vöruna við rafmagn með því að nota fjöltengirofa.
- Ef rafmagnssnúran er skemmd verður framleiðandinn, viðurkennd þjónustumiðstöð eða hæfur tæknimaður að skipta henni út til að forðast alla hættu.

⚠ **VIÐVÖRUN:** Fjarlægið hlífðarplastið áður en tækið er sett upp.

- Notið aðeins þær skrúfur og festingar sem fylgja tækinu.

⚠ **VIÐVÖRUN:** Ef skrúfur eða festingarbúnaður er ekki sett upp eins og lýst er í þessum leiðbeiningum getur það haft í för með sér hættu á raflosti.

- Börn mega ekki sinna þrifum og reglubundnu viðhaldi nema þau séu undir eftirliti fullorðinna.
- Börn skulu fá leiðbeiningar til að tryggja að þau leiki sér ekki með tækið.
- Þetta tæki má ekki nota af einstaklingum (þar með talið börnum) með takmarkaða líkamlega, skynjunar eða andlega hæfileika, eða óreynda eða óþjálfaða einstaklinga, nema náið eftirlit sé haft með þeim og þeim leiðbeint um örugga notkun tækisins af einstaklingi sem ber ábyrgð á öryggi þeirra.

- Þetta tæki mega börn eldri en 8 ára nota og einstaklingar með takmarkaða líkamlega, skynjunar eða andlega hæfileika eða með ófullnægjandi reynslu og þekkingu, að því tilskildu að þeir séu undir nánu eftirliti og leiðbeiningum varðandi örugga notkun tækisins og um hættuna sem henni fylgir. Leyfið ekki börnum að leika sér með tækið.

⚠ **VIÐVÖRUN:** Tækið og aðgengilegir hlutar þess verða mjög heitir við notkun.

Gætið þess vel að snerta ekki upphitunarhlutana.

Haldið börnum yngri en 8 ára fjarri tækinu nema þau séu undir stöðugu eftirliti.

VIÐVÖRUN: Ef yfirborðið sýnir einhver merki um sprungu skal slökkva á tækinu til að koma í veg fyrir hættu á raflosti.

- Kveikið ekki á tækinu ef yfirborðið er sprungið eða skemmdir sjást á þykkt efnisins.
- Snertið ekki tækið ef hendurnar eða líkaminn er blautur.
- Notið ekki gufutæki til að þrífa vöruna.
- Setjið ekki málmhluti eins og hnífa, gaffla, skeiðar og lok eldunaríláta á yfirborð hellunnar þar sem þeir geta ofhitnað.
- Slökktu á helluborðinu með viðeigandi hnöppum eftir notkun, treystið ekki á ílátaskynjarana.

VIÐVÖRUN: Eldun á helluborði með olíu og fitu án eftirlits getur verið hættulegt og gæti valdið eldsvoða. Reynið ALDREI að slökkva eld með vatni. Þess í stað skal slökkva á tækinu og kæfa eldinn, til dæmis með pottloki eða eldvarnarteppi.

VARÚÐ: Það verður að fylgjast með eldunarferlinu. Stöðugt verður að hafa auga með stuttu eldunarferli.

- Tækið er ekki hannað til að ræsa það með utanaðkomandi

tímastilli eða sérstöku fjarstýringarkerfi.

VIÐVÖRUN: Eldhætta: Leggið ekki hluti á eldunarfletina.

- Setja verður tækið upp með þeim hætti að hægt sé að taka það úr sambandi við aflgjafa með tengiopi (3 mm) sem tryggir að tenging rofni alveg við yfirhleðsluaðstæður í flokki III.
- Tækið má aldrei vera óvarið fyrir veðri (regni, sólarljósi).
- Geymið umbúðaefnið þar sem börn og dýr ná ekki til.
- Gætið þess að stinga tækinu beint í samband við rafmagnsinnstunguna.
- Notið ekki millistykki, fjöltengi eða framlengingarsnúrur til að tengja tækið.
- Notið tækið aldrei í öðrum tilgangi en þeim sem það er hannað fyrir.
- Djúpsteikingarpottar verða að vera undir stöðugu eftirliti þegar þeir eru í notkun: kviknað getur í olíunni ef hún hitnar of mikið.
- Notið ekki tækið með ytri tímastillirofa eða sérstöku fjarstýringarkerfi.
- Til að forðast ofhitun má ekki setja tækið upp bakvið hurð/lúgu.
- Standið ekki á tækinu, þar sem það getur skemmt tækið.
- Setjið ekki heit eldunarílát á kantinn þar sem það getur skemmt silíkonþéttingarnar.

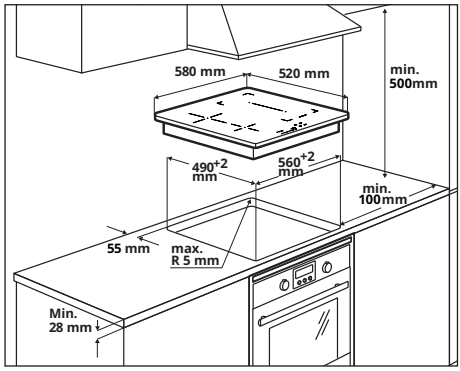
Uppsetning

Í uppsetningarferlinu verður að fara að gildandi lögum, reglum, tilskipunum og stöðlum (lögum og reglum um rafmagnsöryggi, reglugerðum um rétta endurvinnslu o.s.frv.) í landinu þar sem búnaðurinn er notaður!

- Frekari upplýsingar um uppsetninguna er að finna í samsetningarleiðbeiningunum.
- Notið ekki sílikonþéttiefni á milli heimilistækisins og borðplötunnar.
- Gangið úr skugga um að rýmið fyrir neðan helluborðið sé nægjanlegt fyrir hringrás lofts. Vinsamlegast hafið samsetningarleiðbeiningarnar til hliðsjónar.
- Neðsti hluti tækisins getur hitnað mikið. Ef tækið er sett upp fyrir ofan skúffur verður að koma fyrir eldtraustu aðgreiningarspjaldi undir tækinu til að hindra aðgengi að neðri hluta þess. Vinsamlegast hafið samsetningarleiðbeiningarnar til hliðsjónar.
- Loftræsting tækisins verður að vera í samræmi við leiðbeiningar framleiðanda.
- Hafið a.m.k. 28 cm2 opnun framan á einingunni þar sem koma á helluborðinu fyrir til að tryggja að loftun tækisins verði fullnægjandi.

Kröfur um eldhúseiningar

- Ef tækinu er komið fyrir á eldfimum efnum verður að fylgja nákvæmlega leiðbeiningum og reglugerðum varðandi lágspennuuppsetningar og eldvarnir.
- Nota verður hitaþolið lím (sem þolir að lágmarki 85° C) til að festa íhluti (plastefni og spónlagðan við) á innréttingu: notkun óhentugra efna og límefna getur valdið því að hlutir verpist og losni.
- Notkun harðviðarkanta til skrauts í kringum borðplötuna fyrir aftan tækið er leyfileg, að því tilskildu að lágmarksfjarlægð sé alltaf í samræmi við þær leiðbeiningar sem gefnar eru upp á uppsetningarteikningunum.

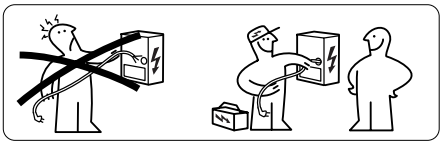


- Frekari upplýsingar um uppsetninguna er að finna í samsetningarleiðbeiningunum
- Þegar enginn ofn er undir helluborðinu verður að koma aðgreiningarspjaldi fyrir undir tækinu samkvæmt samsetningarleiðbeiningunum.

Rafmagnstenging

VIÐVÖRUN: Allar rafmagnstengingar skal viðurkenndur fagmaður annast.
- Kannið hvort málspenna tækisins sem gefin er upp á merkiplötunni samræmist spennu frá rafveitunnu áður en tækið er tengt. Merkiplatan er staðsett neðan á helluborðinu.
- Notið eingöngu upprunalega varahluti frá varahlutaþjónustunni.
- Tækið er ekki búið netsnúru. Kaupið slíkt á sérhæfðum söluaðila.
- Ef að snúran er skemmd skal eingöngu skipta henni út fyrir upprunalega snúru. Hafið samband við þjónustuver í verslun IKEA.

Varúð! Lóðið ekki snúrurnar!

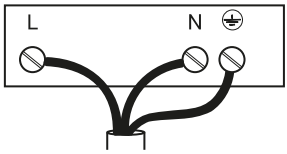


Rafmagnstenging

- Fylgið tengimyndinni (neðan á vörunni).
- Þetta tæki er með tengingu af Y-gerð og þarf H05V2V2-F rafmagnssnúru. Snúra þarf að vera með lögboðnar ermar. Samkvæmt IEC reglugerðum er notast við einfasa tengingu: rafmagnssnúru 3 x 4 mm^2, fyrir tvífasa tengingu: rafmagnssnúru 4 x 2,5 mm^2 og fyrir NL tengisnúru 5 x 2,5 mm^2. Ytra þvermál snúru: lágmark 8 mm - hámark 12 mm. Vinsamlegast virðið sérstakar landsreglur.
- Tengin koma í ljós þegar hlífin er fjarlægð af tengiboxinu.
- Gangið úr skugga um að eiginleikar heimilisrafkerfis (spenna, hámarksafl og straumur) séu samhæfir við tækið.
- Tengið tækið eins og sýnt er á skýringarmyndinni (í samræmi við rafveituspennu og landsbundna staðla).

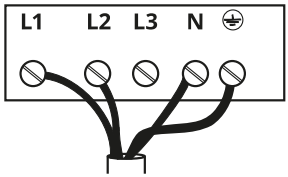
Tengimynd, heimahlið

220V-240V 1N ∿



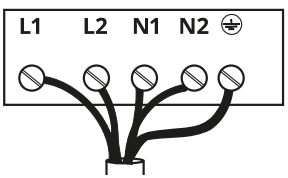
L = Svartur
N = Blár
⏚ = Gulur / Grænn

380V - 415V 2N ∿



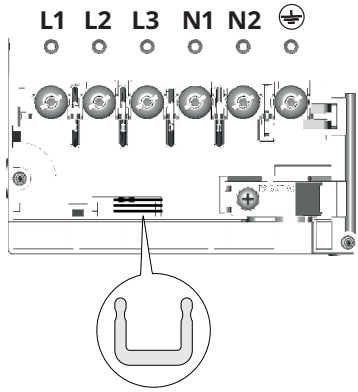
L1 = Brúnn
L2 = Svartur
N = Blár
⏚ = Gulur / Grænn

220V - 240V 2N ∿ NL



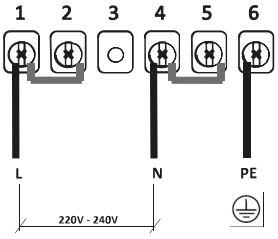
L1 = Brúnn
L2 = Svartur
N1 = Blár
N2 = Blár
⏚ = Gulur / Grænn

Tengimynd, vöruhlið



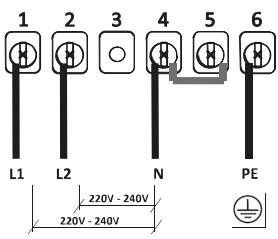
Leiðið ⊔ á milli skrúfanna eins og sýnt er.

220V - 240V 1N ~



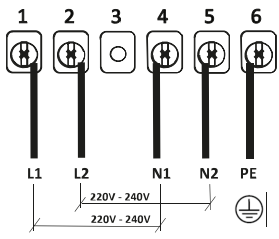
L = Svartur
N = Blár
⏚ = Gulur / Grænn

380V - 415V 2N ~



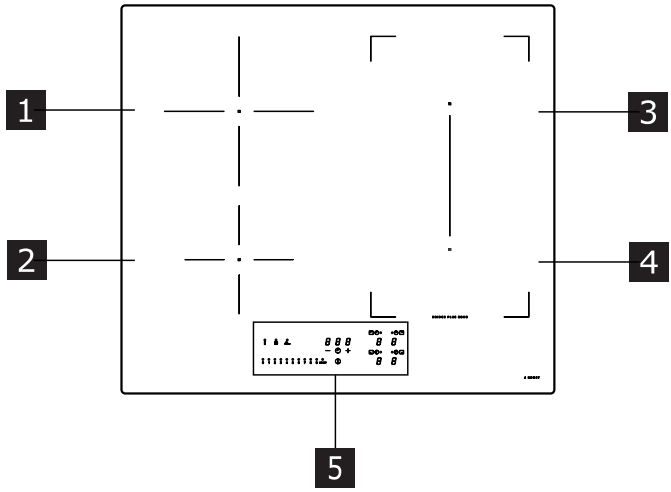
L1 = Brúnn
L2 = Svartur
N = Blár
⏚ = Gulur / Grænn

NL 220V - 240V 2N ~



L1 = Brúnn
L2 = Svartur
N1 = Blár
N2 = Blár
⏚ = Gulur / Grænn

Vörulýsing



1 Einfalt eldunarsvæði (200 mm) 2300W, með 3000W snerpi.
2 Einfalt eldunarsvæði (145 mm) 1400W, með 1850W snerpi.
3 Einfalt eldunarsvæði (210 x 190 mm) 2100W, með 3000W snerpi.
4 Einfalt eldunarsvæði (210 x 190 mm) 2100W, með 3000W snerpi.
5 Stjórnborð

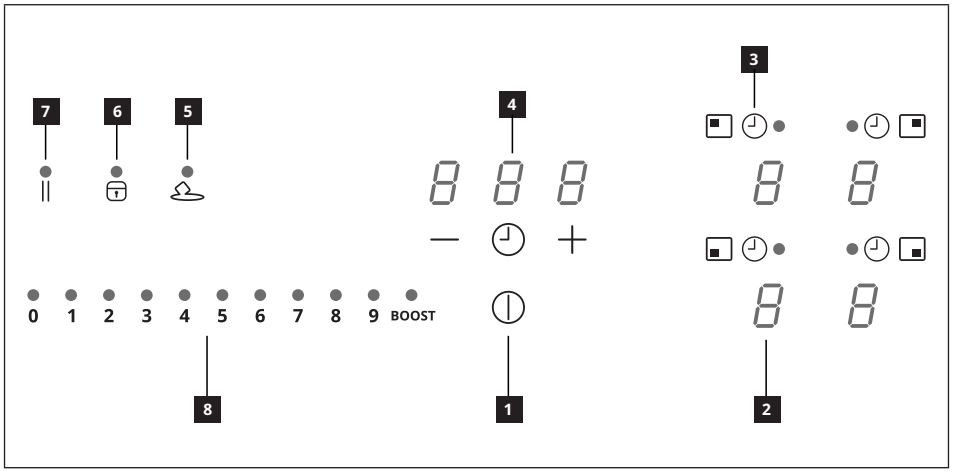
3 + 4 Samnýtingar- eldunarsvæði (210 x 380 mm) 3000W, með 3700W snerpi.

Gaumljós

Ílátaskynjun
Hvert eldunarsvæði er búið kerfi sem skynjar ef eldunarílát er til staðar.
Skynjarinn greinir eldunarílát með segulnæmum botni sem henta fyrir spanhelluborð.
Ef að ílát er fjarlægt meðan á notkun stendur, eða ef óhentugt ílát er notað, sýnir skjárinn táknið U.

Varmavísir
Afgangshitavísirinn er öryggisbúnaður sem gefur til kynna að yfirborð eldunarsvæðisins sé enn við 50° C eða hærra hitastig sem getur valdið brunasárum ef það er snert með berum höndum. Talan fyrir samsvarandi eldunarsvæði sýnir H.

Stjórnborð



1	Kveikja/slökkva
2	Aflstigsvísir
3	Tímastillitákn
4	Tímastjórn og eldunartímavísir
5	Hnappur fyrir bræðsluvirkni
6	Hnappur fyrir læsivirkni
7	Hnappur fyrir hlévirkni
8	Flettiborð

Hægt er að virkja eldunarsvæðin með því að ýta á tilvísunartöluna 8. Talan lýsir skærar til að staðfesta aðgerðina.

Þegar eldunarílát er sett á eitt af 4 eldunarsvæðum, skynjar helluborðið sjálfkrafa nærveru þess og kveikir á samsvarandi tölustaf til að taka hana í notkun.
Ef engin ílát eða aðrir hlutir eru á helluborðinu munu tölurnar ekki birtast.

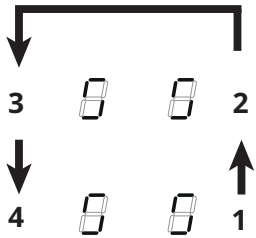
Á stjórnborðinu verða þær aðgerðir sem hægt er að velja alltaf þær sem eru sýnilegar en lýstar með daufu ljósi. Veljið aðgerðirnar með því að snerta táknið.

Afltakmörkun



Þegar fyrst er tengt við heimilisrafkerfið verður uppsetningaraðilinn að stilla afl eldunarsvæða helluborðsins út frá raunverulegri getu og afköstum aflgjafans sjálfs.
Ef þetta er ekki nauðsynlegt, er hægt að kveikja beint á helluborðinu með því að nota ⏻, annars skal fylgja aðgerðunum hér að neðan til að opna valmyndina.
Tengið helluborðið við aflgjafa rafveitunnar

1. Allir tölurnar kvikna í nokkrar sekúndur og síðan slokkna þær og blikka ♨ síðan aðeins.
2. Ýtið á og haldið ♨ og tölurnar á svæðinu sýna 5.
3. Haldið ♨ og byrjið á að ýta á svæðistölurnar rangsælis, byrjið neðst til hægri.

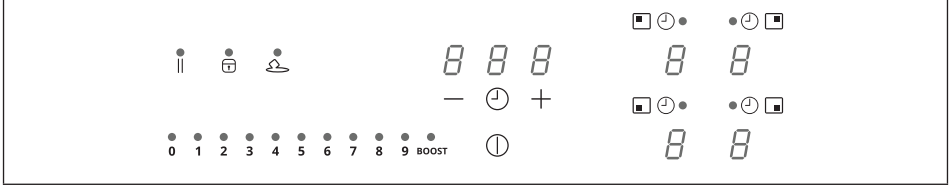


Aftari talan til hægri sýnir C og númer sem gefur til kynna tegund valmyndar. Fremri talan til hægri sýnir tölu sem fer eftir breytunum sem tilgreindar eru í valinu.
Veljið töluna með C og ýtið á „8" á aflstikunni.
Veljið hina töluna og veljið réttu stillinguna.
Sjá töfluna hér að neðan fyrir skilgreiningarnar:

Gildi á aflstikunni	Kw	Athugasemdir
0	7,4 Kw	Stöðluð upphafsstilling
1	6 Kw	
2	5 Kw	
3	4 Kw	
4	3,5 Kw	
5	3 Kw	
6	2,5 Kw	

Þegar rétt gildi hefur verið slegið inn skal staðfesta með því að snerta og halda ⏻.

Eiginleikar



Barnalæsing	Þessi aðgerð kemur í veg fyrir að tækið sé notað fyrir slysni.
	Til að virkja: Ef að ílát er til staðar, ýtið á og haldið inni í 3 sekúndur samsvarandi tölu. Ef að ílát er ekki til staðar, ýtið á og haldið inni í 3 sekúndur einum af tölunum 4 (ekki sýnilegar) nálægt punktinum á vinstri hliðinni. Slepptu og renndu fingrinum frá 0 til 9 eftir aflstikunni sem sýnir aðgerðaröðina. Allar tölurnar sýna . Ljúka verður aðgerðunum sem lýst er innan 10 sekúndna.
	Til að afvirkja: ýtið á og haldið í 3 sekúndur einum af tölunum 4 fyrir eldunarsvæðin. Slepptu og renndu fingrinum frá 9 til 0 eftir aflstikunni sem sýnir aðgerðaröðina. Ljúka verður aðgerðunum sem lýst er innan 10 sekúndna.
Læsing	Hægt er að læsa aðgerðum helluborðsins meðan á notkun stendur, til dæmis til að þrífa helluborðið. Aðgerðin er áfram virk þótt slökkt sé á helluborðinu og kveikt á því aftur. Ef að rafmagnslaust verður afvirkjast aðgerðin.
	Til að virkja: ýtið á og haldið í 1 sekúndu.
	Til að afvirkja: ýtið á .
Snerping	Hægt er að stilla hvert eldunarsvæði á aukaafl í að hámarki 5 mínútur.
	Til að virkja: veljið eitt af 4 eldunarsvæðunum og veljið gildið „BOOST“ á aflstikunni. Viðkomandi tala sýnir .
	Til að afvirkja: veljið eitt af öðrum mögulegum gildum á aflstikunni.
Tímastillir eldunarsvæða	Tímastillir til að slökkva á tilteknu eldunarsvæði eftir að tíminn hefur verið stilltur. Hægt er að forrita eldunarsvæðin hvert fyrir sig þar sem þau eru öll með sinn tímastilli.
	Til að virkja: Þegar eldunarsvæðið er í gangi, ýtið á viðkomandi tákn til að fá aðgang að stjórnskipunum tímastillinga fyrir það svæði. Tölurnar 3 munu sýna „ 0 0 0 “. Ýtið á „+“ eða „-“ til að stilla niðurtalningartíma.  Snertið ekkert í 10 sekúndur til að staðfesta tímann. Þegar niðurtalningu lýkur fara tölurnar aftur í núll og hljóðmerki heyrist. Hægt er að slökkva á þessu með því að ýta á einhvern af hnöppunum. Ef tímastillirinn er virkur á fleiri en einu eldunarsvæði munu tölustafirnir 3 alltaf sýna þann tímastilli sem er næst því að klárast.
	Til að afvirkja: Þegar eldunarsvæðið er í gangi, ýtið á viðkomandi tákn til að fá aðgang að stjórnskipunum tímastillinga fyrir það svæði. Stillið tölurnar þrjár á „ 0 0 0 “ með „+“ eða „-“ .

<table>
<tr><td rowspan="3">Tímastillir (almennt)</td><td>Tímastillir með viðvörun fyrir almenna notkun.</td></tr>
<tr><td>Til að virkja: Kveikið á helluborðinu og gangið úr skugga um að engin ílát eða virk eldunarsvæði séu til staðar.
Tölurnar 3 fyrir stjórnskipun tímastillinga sýna „- - -“.
Ýtið á töluna til að fá aðgang að tímastillivalmyndinni og sjá „ 0 0 0 “.
Ýtið á „+” eða „-” til að stilla niðurtalninguna.
 

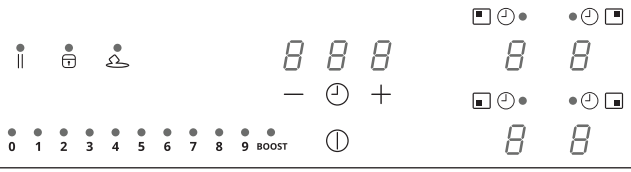
Snertið ekkert í 10 sekúndur til að staðfesta tímann.
Þegar niðurtalningu lýkur fara tölurnar aftur í núll og hljóðmerki heyrist. Hægt er að slökkva á þessu með því að ýta á einhvern af hnöppunum.
Endurtakið aðgerðirnar sem lýst er til að breyta niðurtalningargildinu.</td></tr>
<tr><td>Til að afvirkja: Kveikið á helluborðinu og gangið úr skugga um að engin ílát eða virk eldunarsvæði séu til staðar.
Ýtið á töluna til að fá aðgang að tímastillivalmyndinni og notið „+” og „-” til að stilla skjáinn á „ 0 0 0 “.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Bræðsla</td><td>Til að virkja: veljið eitt af 4 eldunarsvæðunum og ýtið á ⏥ .
Talan fyrir valda svæðið mun sýna  </td></tr>
<tr><td>Til að afvirkja: ýtið á ⏥ eða ýtið á ⏻.</td></tr>
<tr><td>Upphitunarvirkni</td><td>Þessi aðgerð er notuð til að hita ílát með hámarksafli áður en haldið er áfram að elda á ákveðnu stigi. Tíminn sem eldunarsvæðið verður á hámarksafli fer eftir því loka-eldunarstigi sem er stillt. Sjá töflu:
<table><tr><th>Stig Afl</th><th>Tími</th></tr><tr><td>1</td><td>48 sekúndur</td></tr><tr><td>2</td><td>144 sekúndur</td></tr><tr><td>3</td><td>230 sekúndur</td></tr><tr><td>4</td><td>312 sekúndur</td></tr><tr><td>5</td><td>408 sekúndur</td></tr><tr><td>6</td><td>120 sekúndur</td></tr><tr><td>7</td><td>168 sekúndur</td></tr><tr><td>8</td><td>216 sekúndur</td></tr><tr><td>9</td><td>ekki í boði</td></tr><tr><td>P</td><td>ekki í boði</td></tr></table>
Til að virkja, með ílát á helluborðinu og valið eldunarsvæði, ýttu á og haltu inni völdu gildi í 3 sekúndur (frá 1 til 8) á rafmagnsstönginni. Skjárinn fyrir viðkomandi svæði sýnir „A“.
Það er hægt að hækka eldunarstigið, en ef það er lækkað er aðgerðin afvirkjuð.
Einnig er hægt að slökkva á því með því að ýta á og halda inni hnappinum fyrir viðkomandi eldunarsvæði í 3 sekúndur.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Hlévirkni</td><td>Þessi virkni gerir kleift að gera hlé á/halda áfram með aðrar virkar aðgerðir á helluborðinu, sem dregur úr krafti á eldunarsvæðinu og öllum aðgerðum í núll. Ef hlévirknin er ekki afvirkjuð innan 10 mínútna slekkur helluborðið sjálfkrafa á sér.</td></tr>
<tr><td>Til að virkja: Með ílát á völdu helluborði og eldunarsvæði, ýttu á og haltu inni hlé-hnappinum ⏸ í a.m.k. 1 sekúndu. Allir skjáirnir sýna .</td></tr>
<tr><td>Til að afvirkja: ýtið á og haldið ⏸ í 1 sekúndu þar til hann blikkar. Ýtið á einhvern annan hnapp innan 10 sekúndna. Aðgerðin er afvirkjuð og helluborðið heldur áfram með fyrri stillingu.</td></tr>
</table>

Endurköllunaraðgerð	Þessi aðgerð er notuð til að endurkalla allar stillingar á aðgerð helluborðs ef slökkt er á óviljandi eða ef rafmagn fer óvænt af.
	Ef að slökkt er á helluborðinu og kveikt á því aftur innan 6 sekúndna með ⏻, mun hnappurinn ⏸ blikka í 6 sekúndur. Ýtið á hnappinn ⏸ til að endurheimta aðgerðir sem stilltar voru áður. Píp heyrist til að staðfesta aðgerðina.
Samnýting	Þessi eiginleiki gerir það kleift að tengja saman 2 eldunarsvæði, þannig að hægt sé að stjórna þeim sem einu stóru eldunarsvæði. Þetta þýðir að hægt er að nota ílát með stærri botni. Eldunarsvæðin sem hægt er að velja fyrir þessa aðgerð eru aðeins þau sem eru hægra megin.
	Til að virkja/afvirkja: ýtið samtímis á tölurnar á hægra eldunarsvæðinu til að velja svæðin 2 sem á að samnýta, þar til tala sýnir ⊓ til að gefa til kynna að eiginleikinn hafi verið virkjaður. Hinar tölurnar eru notaðar til að stilla aflstigið.

Eldunartafla

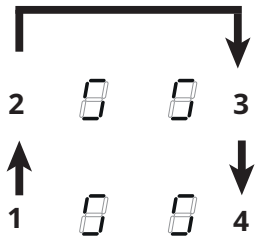
Aflstig	Eldunaraðferð	Notist fyrir
1	Bræðsla, hæg upphitun	Smjör, súkkulaði, matarlím, sósur
2	Bræðsla, hæg upphitun	Smjör, súkkulaði, matarlím, sósur
3	Upphitun	Hrísgrjón
4	Lengri eldunartími, soðið niður, soðið við hægan hita	Grænmeti, kartöflur, sósur, ávextir, fiskur
5	Lengri eldunartími, soðið niður, soðið við hægan hita	Grænmeti, kartöflur, sósur, ávextir, fiskur
6	Lengri eldunartími, soðsteiking	Pasta, súpur, soðsteikt kjöt
7	Létt steiking	Rösti-kartöflur (kartöflusáta), eggjakökur, steiktur matur í brauðhjúpi, pylsur
8	Steiking, djúpsteiking	Kjöt, franskar kartöflur
9	Hraðsteiking við mikinn hita	Steiking
P	Hröð upphitun	Sjóða vatn

Aðlögun notandavalmyndar



Ýtið á ⏻.
Ýtið á ⏻ aftur og haldið í 3 sekúndur.

1. Hnappurinn ⏸ byrjar að blikka.
2. Ýtið á og haldið ⏸ og tala á svæðinu sýnir 5.
3. Haldið ⏸ og byrjið á að ýta á svæðistölurnar réttsælis, byrjið neðst til vinstri.



Aftari talan til vinstri sýnir U og númer frá 2 til 7, sem gefur til kynna tegund valmyndar. Fremri talan til vinstri sýnir tölu sem fer eftir breytunum sem tilgreindar eru í valinu.
Veldu númer á aflstikunni til að fá aðgang að stillingavalmyndinni og sláðu inn gildi.
Sjá töfluna hér að neðan fyrir skilgreiningarnar:

Valmyndarkóði	Lýsing	Gildi
U2	Valmynd til að stjórna hljóðstyrk hnapps.	0 (slökkt á hljóði) - 1 (lágm.) - 3 (hám.)
U3	Valmynd til að stjórna hljóðstyrk teljarahljóðgjafa.	0 (slökkt á hljóði) - 1 (lágm.) - 3 (hám.)
U4	Valmynd til að stjórna ljósstyrk skjásins.	0 (hám.) - 9 (lágm.)
U5	Valmynd til að stjórna niðurtalningarmynd.	0 (slökkt á mynd) - 1 (kveikt á mynd)
U6	Valmynd fyrir virkjun ílátaskynjara.	0 (virkur) - 1 (óvirkur)
U7	Valmynd til að stjórna lokum teljarahljóðmerkis.	0 (blikkar stöðugt og slekkur) 1 (tíu blikk og og slekkur) 2 (eitt blikk og slekkur)

Þegar rétt gildi hefur verið slegið inn skal staðfesta með því að ýta á og halda ⏻ í 2 sekúndur.

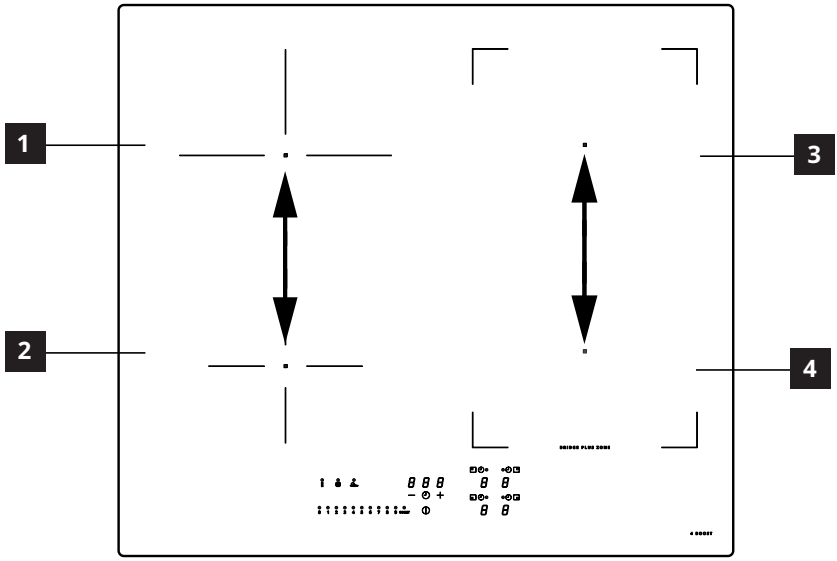
Til að fara úr valmyndinni án þess að vista, ýtið á ⏸ .

Ef engin aðgerð er framkvæmd mun notendavalmyndinni loka eftir 1 mínútu.

Aflstýring

Þessi vara er búin rafeindastýrðri aflstjórnun. Sjá skýringarmynd.
Þessi eiginleiki fylgist með rafmagnsálagi og takmarkar hámarksafköst við 3700 W fyrir hvern eldunarsvæðishóp (1+2 og 3+4), hámarkar afldreifingu og kemur í veg fyrir yfirálag á kerfið.
Helluborð í fullri aflstillingu - eiginleikinn skiptir aflinu á milli eldunarsvæða sem tilheyra sama hópi og dregur sjálfkrafa úr afli hins eldunarsvæðisins, ef þörf krefur (síðasta skipunin hefur hæsta forgang).
Helluborð í afltakmörkunarstillingu - eiginleikinn skiptir aflinu á milli eldunarsvæða og leyfir ekki aflstillingu fyrir önnur eldunarsvæði sem fara yfir mörkin (til að auka afl tiltekins eldunarsvæðis þarf að lækka handvirkt aflstillinguna fyrir hin svæðin).

Dæmi:
Ef SNERPI-stig er valið fyrir eldunarsvæði 1, getur eldunarsvæði 2 ekki farið yfir stig 9 á sama tíma og takmarkast sjálfkrafa.



Leiðbeiningar um eldunarílát

Hvaða potta má nota
Notið aðeins potta og pönnur með botna úr járnsegulmögnuðu efni sem henta til notkunar á spanhelluborðum:
- steypujárn
- gljábrennt stál
- kolstál
- ryðfrítt stál (samt ekki allt)
- ál með járnsegulmagnaðri húð eða járnsegulmagnaðri plötu

Til að athuga hvort pottur eða panna henti, athugið táknið (yfirleitt stimplað á botninn). Einnig er hægt að halda segli við botninn. Ef þau loða við botninn virka eldunaráhöldin á spanhelluborði.
Notið ávallt potta og pönnur með flötum botnum sem dreifa hitanum jafnt til að ná hámarksafköstum. Ef botninn er ójafn mun það hafa áhrif á afl og hitaleiðni.

Notkun
Lágmarksþvermál botns á potti/pönnu fyrir mismunandi eldunarsvæði
Eldunarílátið verður að þekja nægilega vel einn eða fleiri af viðmiðunarpunktunum sem eru merktir á helluborðið og verða að hafa viðeigandi lágmarks þvermál til þess að helluborðið starfi rétt.
Notið alltaf það eldunarsvæði sem passar best við þvermál botnsins á pönnunni.

Eldunarsvæði	Þvermál eldunaríláts (mm)	
	Ø lágm. (ráðlagt)	Ø hám. (ráðlagt)
Aftan vinstri	110 mm	200 mm
Framan vinstri	110 mm	145 mm
Aftan hægri	110 mm	190 mm
Framan hægri	110 mm	190 mm
Samnýting hægra megin	190 mm	370 mm

Tómir eða þunnir pottar/pönnur
Ekki nota tóma potta/pönnur eða með þunnum botni á helluborðinu þar sem slíkt getur ekki fylgst með hitastigi eða slökkt sjálfkrafa ef hitastigið er of hátt, sem skemmir pönnuna eða yfirborð helluborðsins. Þegar slíkt gerist skal ekki koma við neitt og bíða þar til allir hlutir hafa kólnað niður.
Leitið frekari upplýsinga í „Bilanaleit“ ef villuboð birtast.

Ábendingar/ráð
Hljóð við eldun
Þegar eldunarsvæði er virkt getur það suðað stutt. Þetta er einkennandi fyrir öll spaneldunarsvæði og hefur ekki áhrif á virkni eða endingu tækisins. Hljóðið fer eftir því hvaða eldhúsáhöld eru notuð. Ef þetta veldur töluverðum truflunum getur það hjálpað til við að skipta um potta og pönnur.

Venjulegt notkunarhljóð frá spanhelluborði
Spantækni byggir á sköpun rafsegulsviða til að mynda hita beint á botninn á eldhúsáhöldum. Pottar og pönnur geta valdið margvíslegum hljóði eða titringi eftir því hvernig þau eru framleidd.
Þessu hljóði er lýst sem hér segir:

Lágt suð (eins og spennir)
Þetta hljóð myndast þegar eldað er við háan hita. Hann orsakast af orkumagni sem er flutt frá helluborðinu yfir á eldunaráhaldið. Hljóðið hættir eða hjaðnar þegar hitastigið er lækkað.

Lágt flaut
Þetta hljóð myndast þegar eldunarílátið er tómt. Það hættir þegar vökvi eða matur er settur í ílátið.

Brakandi
Þetta hljóð kemur fram með eldhúsáhöldum úr ýmsum lagskiptum efnum. Það stafar af titringi yfirborðanna þar sem mismunandi efni mætast. Hljóðið kemur

frá eldhúsáhöldunum og getur verið mismunandi eftir magni matar eða vökva og eldunaraðferða (t.d. suðu, kraumun, steikingu).

Hátt blísturshljóð
Þetta hljóð kemur fram þegar eldunaráhöld eru úr mismunandi lagskiptum efnum og þegar þau eru notuð til viðbótar við hámarksafköst og einnig á tveimur eldunarsvæðum. Hljóðið hættir eða hjaðnar þegar hitastigið er lækkað.

Þessi hljóð eru eðlileg
Viftuhljóð
Til að rafkerfið virki rétt er nauðsynlegt að stilla hitastig helluborðsins. Í þessu skyni er helluborðið búið kæliviftu sem er virkjuð til að lækka og stilla hitastig rafkerfisins. Viftan gæti líka haldið áfram að vera í gangi eftir að slökkt er á tækinu ef hitastig helluborðsins er enn of heitt eftir að slökkt er á því.

Taktföst hljóð, svipað og tifandi hljóð klukku
Þetta hljóð kemur aðeins fram þegar að minnsta kosti þrjú eldunarsvæði eru í gangi og hverfur eða hjaðnar þegar slökkt er á sumum þeirra. Hljóðinu sem lýst er er eðlilegur þáttur í spantækninni sem lýst er og ætti ekki að líta á sem galla.

Umhirða og þrif

- Notið aldrei skrúbbsvampa, stálull, vetnisklóríðlausnir eða aðrar vörur sem geta rispað eða skrámað yfirborðið.
- Ekki má borða matvæli sem sullast niður eða safnast upp á yfirborði eða skrauthlutum helluborðsins.
- Slökktu á eða taktu búnaðinn úr sambandi áður en einhverju viðhaldi er sinnt.
- Þrífið tækið eftir hverja notkun til að koma í veg fyrir að matarleifar brenni fastar við það. Það er mun erfiðara að fjarlægja hörðnuð og ábrennd óhreinindi.
- Notið mjúkan klút eða svamp og viðeigandi hreinsiefni til að hreinsa dagleg óhreinindi. Fylgið ráðleggingum framleiðanda um hentug hreinsiefni. Mælt er með því að nota verndandi hreinsiefni.
- Fjarlægið skorpnuð óhreinindi, t.d. mjólk sem hefur soðið upp úr, með mjúkri sköfu fyrir glerjað keramik á meðan helluborðið er enn heitt. Fylgið ráðleggingum framleiðanda um hentuga sköfu.
- Fjarlægið sykruð matvæli sem hafa farið niður við matseld, t.d. sultu, með mjúkri sköfu fyrir glerjað keramik á meðan helluborðið er enn heitt. Ef þetta er ekki gert getur glerjaða keramikyfirborðið skemmst.
- Fjarlægið bráðið plast með mjúkri sköfu fyrir glerjað keramik á meðan helluborðið er enn heitt. Ef þetta er ekki gert getur glerjaða keramikyfirborðið skemmst.
- Fjarlægið kalkbletti með litlu magni af lausn sem leysir upp kalk, t.d. ediki eða sítrónusafa, þegar helluborðið hefur kólnað. Þrífið síðan aftur með rökum klút.
- Skerið hvorki né undirbúið matvæli á yfirborðinu og gætið þess að missa ekki harða hluti á það. Dragið ekki eldunarílát yfir yfirborðið.
- Notið ekki gufuhreinsibúnað.

Bilanaleit

Villukóði	Lýsing	Hugsanlegar orsakir bilunarinnar	Úrræði
ER03	Hella slekkur á sér eftir 10 sekúndur.	Stöðug virkni hnapps skynjuð. Vatn eða eldunarílát staðsett á stjórnborðinu.	Takið vatn eða eldunarílát af gleri og stjórnborði.
ER21	Hella slekkur á sér.	Innra hitastig rafeindahluta er of hátt.	Látið helluborðið kólna. Athugið hvort helluborðið hafi nægjanlega loftræstingu. Ef að bilunin er viðvarandi, vinsamlegast hafið samband við eftirsöluþjónustu.
E2	Slökkt er á viðkomandi eldunarsvæði.	Tómt eða rangt eldunarílát. Hitastig íláts eða glers er of hátt. Rafrænt hitastig of hátt.	Látið helluborðið kólna. Notið rétt eldunarílát. Hitið ekki upp tóm ílát.
E3	Slökkt er á viðkomandi eldunarsvæði.	Rangt eldunarílát. Eldunarílátið er að missa segulmagnaða eiginleika sína sem getur leitt til skemmda á spanhelluborðinu.	Notið rétt eldunarílát. Villan er sjálfkrafa afturkölluð eftir 8 sekúndur og hægt er að nota eldunarsvæðið aftur. Ef upp koma frekari villur þarf að skipta um eldunarílát. Ef að bilunin er viðvarandi, vinsamlegast hafið samband við eftirsöluþjónustu.
E6	Ekki er hægt að kveikja á eldunarsvæði.	Spenna aflgjafa og/eða tíðni er utan sviðs.	Athugið spennu rafveitu og/eða tíðni. Hafið samband við eftirsöluþjónustu ef nauðsyn krefur.
E8	Slökkt á eldunarsvæðum.	Bilun í viftu. Vifta stífluð af ryki eða efnum.	Þrífið og fjarlægið aðskotahluti úr viftunni. Ef að bilunin er viðvarandi, vinsamlegast hafið samband við eftirsöluþjónustu.
EH	Slökkt er á viðkomandi eldunarsvæði.	Hitaskynjari fyrir eldunarsvæði fastur. Ekki fannst nógu mikil hitabreyting eftir að kveikt var á helluborðinu.	Slökkvið á helluborðinu og kveikið á því aftur þegar það hefur kólnað. Ef að bilunin er viðvarandi, vinsamlegast hafið samband við eftirsöluþjónustu.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA	Aftengið helluborðið frá aflgjafanum. Bíðið í nokkrar sekúndur og tengið síðan helluborðið aftur við aflgjafann. Ef vandamálið er viðvarandi skal hringja í þjónustumiðstöðina og tilgreina villukóðann sem birtist á skjánum.		

Viðhald og viðgerðir
- Tryggið að viðhald rafmagnsíhluta sé eingöngu framkvæmt af framleiðanda eða viðhaldsþjónustu.
- Tryggið að skipti á skemmdum snúrum séu eingöngu framkvæmd af framleiðanda eða viðhaldsþjónustu.

Ef bilun verður, reynið að leysa hana með því að fylgja leiðbeiningum um bilanaleit. Ef ekki er hægt að leysa vandamálið skaltu hafa samband við IKEA-verslunina þína eða eftirsöluþjónustuna.
Þú getur séð tæmandi lista yfir útnefnda tengiliði
IKEA í lok þessarar notandahandbókar.

Þegar haft er samband við eftirsöluþjónustuna, vinsamlega gefið upp eftirfarandi upplýsingar:
- tegund bilunar
- gerð tækis (Vörunr./Kóða)
- raðnúmer (S.N.)

Þessar upplýsingar er að finna á merkiplötunni. Merkiplatan er fest á botn tækisins.

Ef tækið hefur verið notað á rangan hátt eða það var ekki sett upp af viðurkenndum uppsetningaraðila, er mögulegt að greiða þurfi fyrir heimsókn frá tæknimanni eftirsöluþjónustu eða söluaðila, jafnvel þó að heimilistækið sé enn í ábyrgð.

Tækniupplýsingar helluborðs

		Eining	Gildi
Tegund vöru			Innbyggt helluborð
Mál	Breidd	mm	580
	Dýpt	mm	520
	Lágm./hám. hæð	mm	54
Heildarafl		W	7400

Breyta	**Gildi**
Spenna/tíðni aflgjafa	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Þyngd tækisins	8,8 Kg

Orkunýtni helluborðs

Tegundarauðkenni	**KOLSTAN** **805.594.66** **105.594.60**
Fjöldi eldunarsvæða	4
Fjöldi samnýtingar-eldunarsvæða	1 - Hægri
Eldunartækni	Spankerfi
Stærð samnýtingar-eldunarsvæðis	Hægri 210 x 380 mm
Stærð eldunarsvæðis	Aftan vinstri Ø 200 mm
	Framan vinstri Ø 145 mm
	Framan hægri 210 x 190 mm
	Aftan hægri 210 x 190 mm
Orkunotkun hvers samnýtingar-eldunarsvæðis	192 Wh/kg
Orkunotkun fyrir hvert eldunarsvæði	Aftan vinstri 185 Wh/kg
	Framan vinstri 181 Wh/kg
Orkunotkun helluborðsins (rafmagnseldun)	186 Wh/kg

Upplýsingar um vöruna samkvæmt reglugerð ESB nr. 66/2014
Tilvísanir í staðla:
EN/IEC 60350-2
EN/IEC 50564

CE Þetta tæki hefur verið hannað, framleitt og markaðssett í samræmi við tilskipanir EES.

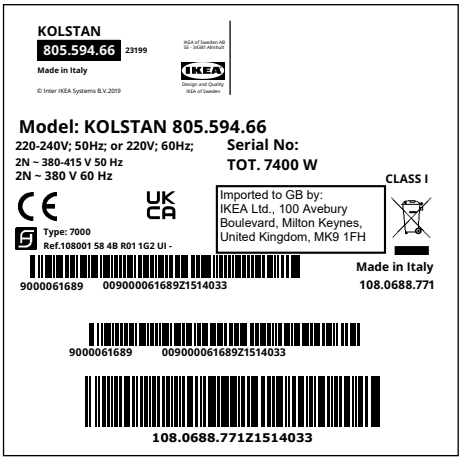
„Tækniupplýsingarnar eru á merkiplötunni sem fest er á botn vörunnar."

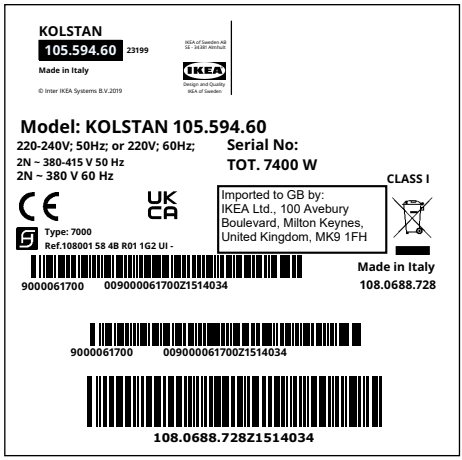
Upplýsingar um vöruna samkvæmt breskum reglugerðum
Tilvísanir í staðla:
BS EN 60350-2
BS EN 50564

UKCA Þetta tæki hefur verið hannað, framleitt og markaðssett í samræmi við tilskipanir.

„Tækniupplýsingarnar eru á merkiplötunni sem fest er á botn vörunnar."

Merkiplata





Myndin hér að ofan sýnir merkiplötu tækisins.
Raðnúmerið er einstakt fyrir hverja vöru.

Kæri viðskiptavinur, hafðu viðbótarmerkisplötuna festa á forsíðu öryggisbæklingsins. Þetta gerir okkur kleift að aðstoða þig betur með því að bera kennsl á helluborðið þitt, ef þú þarft á aðstoð okkar að halda í framtíðinni.
Takk fyrir hjálpina!

Umhverfisþættir

Upplýsingar um förgun
Skyldur þínar sem endanlegur notandi



Þessi raf- eða rafeindabúnaður er merktur með yfirstrikaðri ruslatunnu á hjólum. Tækinu verður því að skila sér og ekki með óflokkuðu heimilissorpi, þ.e.a.s. ekki má farga því með heimilissorpi. Hægt er að skila búnaðinum til dæmis á söfnunarstað sveitarfélags eða, ef við á, til dreifingaraðila (sjá hér að neðan varðandi endurtökuskyldur þeirra í Þýskalandi). Þetta á einnig við um alla íhluti, undireiningar og rekstrarvörur gamla búnaðarins sem á að farga.

Áður en hægt er að farga gamla búnaðinum þarf að taka úr búnaðinum allar gamlar rafhlöður og gamla geyma sem ekki eru lokaðir inni í gamla búnaðinum. Það sama gildir um perur sem hægt er að taka úr gamla búnaðinum án þess að eyðileggja þær. Endanlegur notandi ber einnig ábyrgð á því að eyða persónuupplýsingum úr gamla búnaðinum.

Athugasemdir um endurvinnslu



Hjálpaðu til við að endurvinna allt efni sem merkt er með þessu tákni. Fargaðu ekki efnum, sérstaklega umbúðum, í heimilissorpið heldur með viðeigandi ílátum sem fylgja með eða viðeigandi staðbundnum söfnunarkerfum.

Hjálpaðu til við að vernda umhverfið og heilsu manna með endurvinnslu, þar með talið úrgangi rafmagns- og raftækja. Eftirfarandi viðbótarupplýsingar eiga við í Þýskalandi

Endurtökuskylda dreifingaraðila

Hverjum þeim sem selur raf- og rafeindatæki á a.m.k. 400 m^2 verslunarsvæði eða afhendir þau á annan hátt til notenda í atvinnuskyni er skylt að taka til baka á afhendingarstað eða í næsta nágrenni þess endurgjaldslaust, gamlan búnað sem tilheyrir endanlegum notanda, sams konar búnað með í meginatriðum sömu virkni og nýi búnaðurinn. Þetta á einnig við um dreifingaraðila dagvöru með heildar verslunarflatarmál að minnsta kosti 800 m^2 sem bjóða upp á raf- og rafeindabúnað nokkrum sinnum á almanaksári eða stöðugt og gera þau aðgengileg á markaði. Að auki verða slíkir dreifingaraðilar, að beiðni endanlegra notanda, að taka til baka í smásöluverslun eða í næsta nágrenni, endurgjaldslaust, gamlan búnað sem er ekki stærri en 25 cm að ytra máli (lítill rafbúnaður); í þessu tilviki má ekki tengja endurtöku við kaup á raf- eða rafeindabúnaði heldur takmarkast hún við þrjá gamla búnaði fyrir hverja tegund búnaðar.

Afhendingarstaður getur einnig verið einkaheimili ef nýi raf- eða rafeindabúnaðurinn er afhentur þar; í því tilviki er söfnun gamla búnaðarins endanlegum notanda að kostnaðarlausu.

Ofangreindar skyldur gilda einnig um dreifingu með sendingum ef dreifingaraðilar hafa geymslu- og afgreiðslusvæði fyrir rafmagns- og rafeindatæki eða heildsölu- og afgreiðslusvæði fyrir dagvöru sem samsvara ofangreindum sölusvæðum. Hins vegar er gjaldfrjáls söfnun rafmagns- og rafeindabúnaðar þá bundin við hitagefandi búnað (t.d. ísskápa), skjái, vaktara og búnað sem inniheldur skjái með meira en 100 cm^2 flatarmál og búnað þar sem að minnsta kosti eitt ytra mál er meira en 50 cm. Fyrir allan annan rafmagns- og rafeindabúnað verður dreifingaraðilinn að tryggja viðeigandi skilaaðstöðu innan hæfilegrar fjarlægðar frá viðkomandi notanda; þetta á einnig við um lítil raftæki (sjá hér að ofan) sem notandi óskar eftir að skila án þess að kaupa nýjan búnað.

Orkusparnaður

Hægt er að spara orku við daglega matreiðslu ef eftirfarandi ráðum er fylgt.

- Þegar vatn er hitað skal aðeins nota það magn sem nauðsynlegt er.
- Ef það er mögulegt skal ávallt setja lokin á eldunarílátin.
- Áður en eldunarsvæðið er virkjað skal setja ílátið á það.
- Setjið lítil ílát á litlu eldunarsvæðin.
- Setið ílátið á miðju eldunarsvæðisins.
- Notið afgangshitann til að halda matnum heitum eða til að bræða hann.

IKEA ÁBYRGÐ

Hversu lengi gildir ábyrgð IKEA?
Þessi ábyrgð gildir í fimm (5) ár frá upphaflegum kaupdegi búnaðarins hjá IKEA. Upprunalegrar sölukvittunar er krafist sem sönnun fyrir kaupum. Ef ábyrgðarþjónusta er framkvæmd, þá lengir það ekki ábyrgðartímann fyrir búnaðinn.

Hver veitir þjónustuna?
Þjónustuaðili IKEA mun veita þjónustuna í gegnum sína eigin þjónustustarfsemi eða viðurkenndan þjónustuaðila.

Hvað er innifalið í ábyrgðinni?
Ábyrgðin nær til bilana í búnaðinum sem orsakast af gallaðri framleiðslu

eða efnislegum bilunum frá kaupdegi hjá IKEA. Ábyrgðin nær eingöngu til heimilisnotkunar. Undantekningarnar eru skilgreindar undir fyrirsögninni „Hvað er ekki innifalið í þessari ábyrgð?" Innan ábyrgðartímabilsins er kostnaður við að bæta úr biluninni t.d. viðgerðir, varahlutir, vinna og ferðalög innifalið að því tilskildu að tækið sé aðgengilegt til viðgerðar án sérstakra útgjalda. Við þess skilmála eiga viðmiðunarreglur ESB (Nr. 99/44/EG) og viðkomandi staðbundnar reglur við. IKEA verður eigandi þeirra varahluta sem skipt er um.

Hvað mun IKEA gera til að leysa vandamálið?
Þjónustuaðili IKEA mun skoða vöruna og ákveða, að eigin mati, hvort hún falli undir þessa ábyrgð. Ef tilfellið er talið falla undir ábyrgð, mun þjónustuaðili IKEA eða viðurkenndur þjónustuaðili þess í gegnum eigin þjónustustarfsemi, að eigin geðþótta, annað hvort gera við gölluðu vöruna eða skipta henni út fyrir sömu eða sambærilega vöru.

Hvað er ekki innifalið í þessari ábyrgð?
- Eðlilegt slit.
- Skaði af gáleysi eða ásetningi, skemmdir af völdum þess að notkunarleiðbeiningum er ekki fylgt, vegna rangrar uppsetningar eða tengingu við ranga spennu, skemmdir af völdum efnahvarfa eða rafefnafræðilegra viðbragða, ryð, tæring eða vatnstjón þar með talið en ekki takmarkað við skemmdir af völdum of mikils kalks frá vatnsveitu, skemmdir af völdum óeðlilegra umhverfisaðstæðna.
- Rekstrarhlutir þ.m.t. rafhlöður og perur.
- Óhagnýtir og skreytingarhlutir sem hafa ekki áhrif á eðlilega notkun tækisins, þar með taldar rispur og mögulegur litamunur.
- Slysatjón af völdum aðskotahluta eða efna og hreinsunar eða stífluhreinsunar á síum, frárennsliskerfum eða sápuskúffum.
- Skemmdir á eftirtöldum hlutum: keramikgler, fylgihlutir, borðbúnaður og hnífaparakörfur, fæði- og frárennslislagnir, þéttingar, lampar og lampahlífar, skjáir, hnappar, hlífar og hlutar hlífa. Nema hægt sé að sanna að slíkar skemmdir hafi orsakast af framleiðslugalla.
- Tilvik þar sem engin bilun fannst í heimsókn tæknimanns.
- Viðgerðir sem ekki eru framkvæmdar af tilnefndum þjónustuaðilum okkar og/eða viðurkenndum þjónustuaðila eða þar sem hlutir sem ekki eru upprunalegir hafa verið notaðir.
- Viðgerðir af völdum uppsetningar sem ekki er rétt eða ekki samkvæmt forskrift.
- Notkun búnaðarins utan heimilis t.d. í atvinnuskyni.
- Flutningsskemmdir. Ef viðskiptavinur flytur vöruna heim til sín eða á annan stað er IKEA ekki ábyrgt fyrir tjóni sem kann að verða við flutning. Hins vegar, ef IKEA afhendir vöruna til heimilis viðskiptavinarins, þá falla skemmdir á vörunni sem eiga sér stað við þessa afhendingu undir þessa ábyrgð.
- Kostnaður við fyrstu uppsetningu IKEA búnaðarins. Hins vegar, ef þjónustuaðili IKEA eða viðurkenndur þjónustuaðili þess lagfærir eða skiptir um búnaðinn samkvæmt skilmálum þessarar ábyrgðar, mun þjónustuaðilinn eða viðurkenndur þjónustuaðili þess setja upp viðgerða búnaðinn eða skiptibúnaðinn aftur, ef nauðsyn krefur.

Þessi takmörkun á ekki við gallalaus verk sem unnin eru af hæfum fagmanni með því að nota upprunalegu hluti okkar til að laga búnaðinn að tæknilegum öryggisatriðum annars ESB-lands.

Hvernig landslög eiga við
Ábyrgð IKEA veitir þér sérstök lagaleg réttindi sem uppfylla eða eru meiri en staðbundnar kröfur. Hins vegar takmarka þessi skilyrði ekki neytendaréttindi sem er að finna í staðbundinni löggjöf

Gildissvæði
Fyrir búnað sem keyptur er í einu ESB-landi og flutt til annars ESB-lands verður þjónustan veitt innan ramma ábyrgðarskilmála sem eru venjulegir eru í nýja landinu. Skylda til að sinna þjónustu innan ramma ábyrgðarinnar er aðeins fyrir hendi ef búnaðurinn er í samræmi við og uppsettur í samræmi við:

- tæknifyrirmæli þess lands þar sem ábyrgðarkrafan er gerð;
- leiðbeiningar um samsetningu og notendahandbók um öryggisupplýsingar;

Sértök þjónusta eftir sölu fyrir IKEA-búnað:
Hikaðu ekki við að hafa samband við IKEA þjónustu eftir sölu til að:

1. óska eftir þjónustu samkvæmt þessari ábyrgð;
2. biðja um skýringar á uppsetningu IKEA-búnaðarins í sérstökum IKEA eldhúshúsgögnum. Þjónustan veitir ekki skýringar sem tengjast:

- Heildar uppsetningu á IKEA-eldhúsi;
- tengingar við rafmagn (ef vélin kemur án klóar og snúru), við vatn og gas þar sem viðurkenndur þjónustuaðili þarf að sjá um þær.

3. biðja um skýringar á innihaldi notendahandbókar og tæknilýsingum IKEA-búnaðarins.

Til að tryggja að við veitum þér sem besta aðstoð, vinsamlegast lestu vandlega samsetningarleiðbeiningarnar og/eða notendahlutann í þessum bæklingi áður en þú hefur samband við okkur.

Hvernig þú nærð í okkur ef þú þarft á þjónustu að halda



Vinsamlegast skoðaðu á síðustu síðu þessarar handbókar tæmandi listann yfir tengiliði IKEA og símanúmer í viðkomandi landi.

Mikilvægt! Til þess að veita þér sem skjótasta þjónustu mælum við með því að þú notir þau símanúmer sem skráð eru aftast í þessari handbók. Vísaðu alltaf til númerana sem skráð eru í bæklingnum fyrir þann búnað sem þú þarft aðstoð við. Áður en þú hringir í okkur, skaltu hafa IKEA vörunúmerið (8 tölu kóði) við hendina fyrir búnaðinn sem þú þarft aðstoð okkar við.
Mikilvægt! GEYMDU KVITTUNINA! Hún er sönnun þín fyrir kaupum og hennar er krafist til að ábyrgðin gildi. Athugaðu að á kvittuninni er einnig að finna IKEA vöruheiti og númer (8 tölu kóða) fyrir búnaðinn sem þú hefur keypt.

Þarft þú frekari hjálp?
Fyrir frekari spurningar sem ekki varða kaup þín á búnaðinum. Vinsamlegast hafðu samband við næstu þjónustustöð IKEA. Við mælum með að þú lesir gögn búnaðarins vandlega áður en þú hefur samband við okkur.

Índice

Informações de segurança 222
Instalação 226
Ligação elétrica 227
Descrição do produto 229
Indicadores 229
Painel de comandos 230
Limitação de potência 231
Funções 232
Tabela de cozedura 234
Personalização do menu de utilizador 235
Função de Gestão da potência 236
Guia para a utilização dos tachos 237
Cuidado e limpeza 238
Guia de resolução de problemas 239
Dados técnicos 241
Eficiência energética da placa de cozinha 241
Placa de características 242
Aspetos ambientais 243
GARANTIA IKEA 243

Informações de segurança

ⓘ Para a sua segurança e para o funcionamento correto do aparelho solicita-se que leia atentamente este manual de instalação e de colocação em funcionamento. Tenha estas instruções juntamente com o aparelho, mesmo em caso de cedência ou transferência para terceiros. É importante que os utilizadores conheçam todas as características de funcionamento e segurança do aparelho.
Estas placas de cozedura dispõem de sistemas de indução em conformidade com os requisitos das diretivas EMC e EMF e não devem interferir com outros dispositivos eletrónicos. Os portadores de marca-passos ou outros sistemas eletrónicos devem consultar o seu médico ou o fabricante do dispositivo implantado para avaliar o grau de suscetibilidade às interferências.

⚠ As ligações elétricas devem ser efetuadas por um técnico competente. Antes de efetuar a ligação elétrica, leia a seção LIGAÇÃO ELÉTRICA.

Para os aparelhos com cabo de alimentação, os terminais ou a seção dos fios entre o ponto de ancoragem do cabo e os terminais devem ser dispostos de modo a permitir extrair o condutor sob tensão a montante do cabo de ligação à terra no caso de escape

de sua ancoragem.

- O fabricante não pode ser considerado responsável por possíveis danos causados por uma instalação ou utilização impróprias.
- Verifique se a alimentação de rede corresponde à indicada na placa de dados fixada dentro do produto.
- Os dispositivos de seccionamento devem ser instalados no sistema fixo, em conformidade com as normativas sobre os sistema de cablagem.
- Para os aparelhos de Classe I, verifique se a rede de alimentação doméstica dispõe de uma ligação à terra adequada.
- Ligue o aparelho à rede elétrica utilizando um interruptor omnipolar.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, é necessário substituí-lo por meio do fabricante, de um centro de assistência autorizado ou de um técnico competente, para evitar qualquer risco ou situação de perigo.

⚠ **AVISO:** Antes de instalar o aparelho, remova as películas de proteção.

- Utilize somente os parafusos e outros itens de ferramenta fornecidos junto com o aparelho.

⚠ **AVISO:** A falta de instalação dos parafusos ou dispositivos de fixação como descrito nestas instruções pode acarretar risco de choques elétricos.

- As operações de limpeza e manutenção não devem ser efetuadas por crianças, salvo se estiverem sob a vigilância de um adulto.
- As crianças devem ser vigiadas para assegurar que não brinquem com o aparelho.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo as crianças) com capacidades psíquicas, físicas, sensoriais reduzidas ou privadas de experiência e conhecimentos, se acaso

não sejam pelo menos vigiadas atentamente e instruídas sobre a utilização segura do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de idade não inferior a 8 anos e por pessoas com capacidades psíquicas, físicas, sensoriais reduzidas ou com experiência e conhecimentos insuficientes, desde que atentamente vigiados e instruídos quanto à utilização segura do aparelho e dos perigos que isso acarreta. Não deixe que as crianças brinquem com o aparelho.

⚠ **AVISO:** O aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização.

Preste muita atenção para não tocar nas resistências.

Mantenha as crianças com idade inferior a 8 anos afastadas do aparelho, a menos que se estejam sob constante vigilância.

AVISO: Se a superfície apresentar rachaduras, desligue o aparelho para evitar o risco de choques elétricos.

- Não acione o aparelho se a superfície estiver rachada ou se houverem danos visíveis na espessura do material.
- Não toque o aparelho com as mãos ou partes do corpo molhadas.
- Não use aparelhos a vapor para a limpeza do produto.
- Não apoie objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas sobre a superfície da placa de cozinha, pois podem superaquecer.
- Use o comando apropriado para desligar a placa de cozinha depois de usar; não confie nos sensores do tacho.

AVISO: É perigoso deixar a placa de cozinha sem vigilância ao usar óleo ou gordura, pois isso pode criar uma situação de perigo e provocar incêndio. NUNCA tente extinguir eventuais chamas com água, mas desligue o aparelho e abafe as chamas com, por exemplo, uma tampa ou cobertura anti-chamas.

ATENÇÃO: O processo de cozedura deve ser mantido sob vigilância. Um procedimento breve de cozedura deve ser vigiado constantemente.

- O aparelho não foi projetado para ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador externo ou um sistema de comando remoto separado.

AVISO: Perigo de incêndio: não apoie objetos nas superfícies de cozedura.

- O aparelho deve ser instalado de modo a permitir o seccionamento da alimentação elétrica com uma abertura entre os contatos (3 mm) que assegure o seccionamento completo em condições de sobrecarga de categoria III.
- O aparelho nunca deve ser exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol).
- Mantenha as embalagens fora do alcance de crianças e animais de estimação.
- Certifique-se de que o dispositivo esteja ligado diretamente na tomada de corrente.
- Não utilize adaptadores, tomadas múltiplas ou extensões elétricas para ligar o dispositivo.
- Nunca utilize o aparelho para fins diferentes daqueles para os quais foi concebido.
- As fritadeiras devem ser constantemente vigiadas durante a utilização: o óleo sobreaquecido pode incendiar-se.
- Não acione o aparelho utilizando um temporizador externo ou um sistema de telecomando separado.
- O aparelho nunca deve ser instalado atrás de uma porta decorativa, para evitar que se sobreaqueça.
- Não esteja em pé em cima do aparelho, pois pode-se danificar.
- Não coloque panelas e frigideiras na borda, pois as juntas de silicone podem danificar-se.

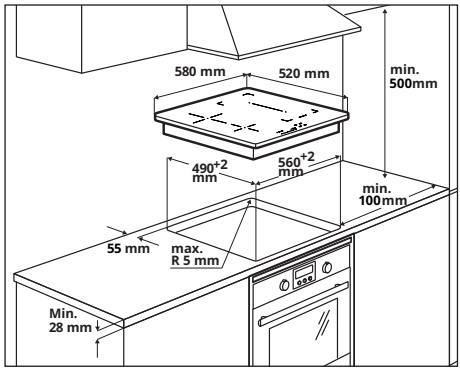
Instalação

Para o procedimento de instalação, é obrigatório ater-se às leis, portarias, diretivas e normas (regulamentos para a segurança dos sistemas elétricos, a reciclagem correta dos componentes etc.) vigentes no país de utilização!

- Para mais informações sobre a instalação, consulte as Instruções de montagem.
- Não utilize um selante em silicone entre o aparelho e a bancada de trabalho.
- Verifique se o espaço sob a placa de cozinha é suficiente para a circulação de ar. Consulte as instruções de montagem.
- O fundo do aparelho pode ficar muito quente. Se o aparelho for instalado sobre gavetas, certifique-se de instalar um painel de separação à ignífugo sob o aparelho para evitar o acesso ao fundo. Consulte as instruções de montagem.
- A ventilação do aparelho deve estar conforme as instruções do fabricante.
- Crie uma abertura frontal de pelo menos 28 cm^2 no bloco da cozinha que deve alojar a placa de cozinha para permitir um arejamento correto do produto.

Requisitos do bloco de cozinha

- Se o aparelho for montado sobre materiais inflamáveis, é necessário observar rigorosamente as diretrizes e os regulamentos relativos aos sistemas de baixa tensão e as normas de prevenção de incêndios.
- Para as unidades encastradas, os componentes (em material plástico e madeira folheada) devem ser aplicados com adesivos resistentes ao calor (mín. 85 °C): a utilização de materiais e adesivos inadequados pode causar deformações ou descolamentos dos componentes.
- É permitida a utilização de perfis de madeira maciça à volta da bancada atrás do aparelho, na condição de que as distâncias mínimas sejam sempre conformes às indicações fornecidas nos desenhos de instalação.



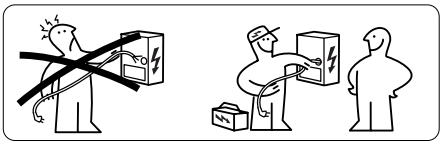
- Para mais informações sobre a instalação, consulte as Instruções de montagem.
- Se não houver um forno por baixo da placa de cozinha, instale um painel de separação por baixo do aparelho conforme indicado nas Instruções de montagem.

Ligação elétrica

AVISO: Todas as ligações elétricas devem ser efetuadas por um instalador autorizado.

- Antes de efetuar as ligações, certifique-se de que a tensão nominal do aparelho indicada na respetiva placa de dados corresponde à tensão da alimentação de rede. A placa de dados é aplicada no lado inferior da placa de cozinha.
- Sirva-se unicamente de componentes de origem fornecidos pelo serviço pós-venda.
- O aparelho não dispõe de cabo de rede. Adquira o cabo correto em um revendedor especializado.
- Se danificados, substitua os cabos de alimentação pelos respetivos cabos de reposição de origem. Contacte o atendimento ao cliente da própria loja do IKEA.

Atenção! Não efetue soldagens nos cabos!

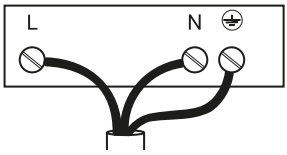


Ligação elétrica

- Siga o esquema de ligação (localizado no lado inferior do produto).
- Este aparelho apresenta uma ligação de tipo "Y" e exige um cabo de alimentação H05V2V2-F. O cabo requer mangas terminais obrigatórias. Segundo a normativa IEC, utilize, para a ligação monofásica: cabo de alimentação de 3 x 4 mm^2, para a ligação bifásica: cabo de alimentação de 4 x 2,5 mm^2, e para a ligação na Holanda: cabo de alimentação de 5 x 2,5 mm^2. Diâmetro externo do cabo de alimentação: mín 8 mm - máx 12 mm. Respeite as normativas nacionais específicas.
- Os terminais de ligação podem ser acessados ao se remover a tampa da caixa de junção.
- Verifique se as características do sistema elétrico doméstico (tensão, potência máxima e corrente) são compatíveis com as do aparelho.
- Ligue o aparelho conforme mostrado no esquema (de acordo com as normas de referência para a tensão de rede em vigor em nível nacional).

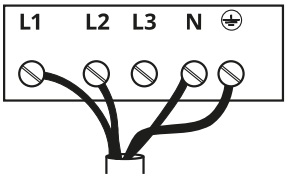
Esquema de ligação do lado da caixa

220V-240V 1N ~



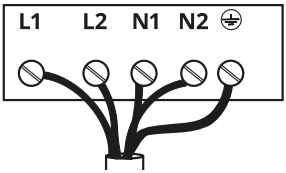
L = Preto ou castanho
N = Azul
⏚ = Amarelo / Verde

380V - 415V 2N ~



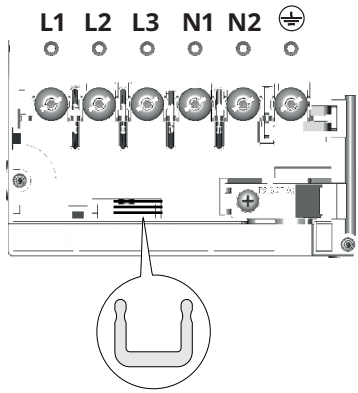
L1 = Castanho
L2 = Preto
N = Azul
⏚ = Amarelo / Verde

220V - 240V 2N ~ NL



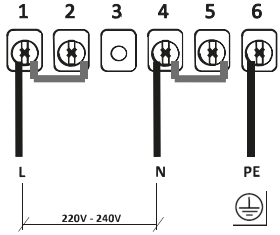
L1 = Castanho
L2 = Preto
N1 = Azul
N2 = Azul
⏚ = Amarelo / Verde

Esquema de ligação do lado do produto.



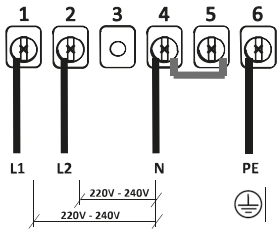
Insira shunts de corrente ⊔ entre os terminais como mostrado.

220V - 240V 1N ~



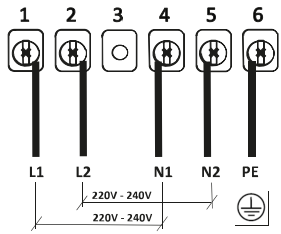
L = Preto ou castanho
N = Azul
⏚ = Amarelo / Verde

380V - 415V 2N ~



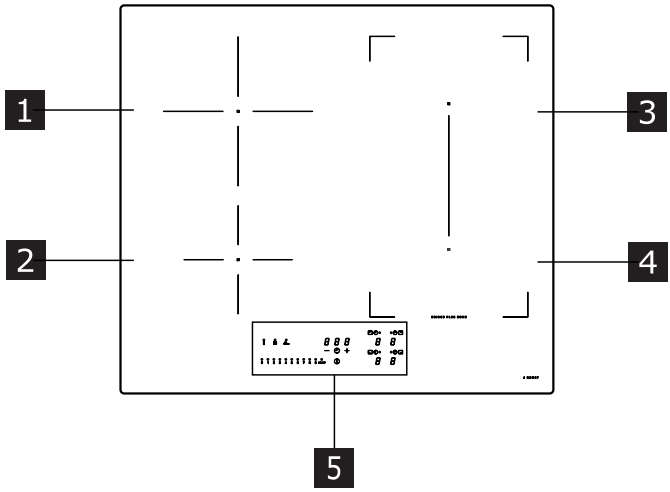
L1 = Castanho
L2 = Preto
N = Azul
⏚ = Amarelo / Verde

NL 220V - 240V 2N ~



L1 = Castanho
L2 = Preto
N1 = Azul
N2 = Azul
⏚ = Amarelo / Verde

Descrição do produto



1 Zona de cozedura individual (200 mm) 2300 W, com função Booster de 3000 W.
2 Zona de cozedura individual (145 mm) 1400 W, com função Booster de 1850 W.
3 Zona de cozedura individual (210 x 190 mm) 2100 W, com função Booster de 3000 W.
4 Zona de cozedura individual (210 x 190 mm) 2100 W, com função Booster de 3000 W.
5 Painel de comandos

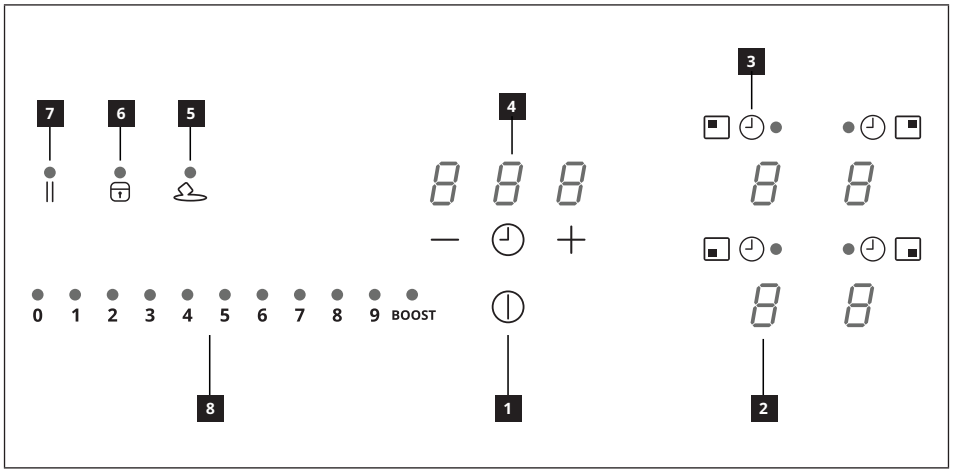
3 + 4 Zona de cozedura combinável (210 x 380 mm) 3000 W, com função booster de 3700 W.

Indicadores

Deteção de presença de tacho
Cada zona de cozedura é equipada com um sistema que detecta a presença de um tacho na placa de cozinha.
O sistema de deteção é capaz de reconhecer os tachos com fundo magnetizado do tipo adequado para o uso em placas de cozedura por indução.
Se o tacho é removido durante o funcionamento ou se utilizar um tacho não adequado, o símbolo U é exibido no ecrã.

Indicador de calor residual
O indicador de calor residual é uma função de segurança para sinalizar que a superfície da zona de cozedura ainda está a uma temperatura igual ou maior do que 50°C e poderá causar, com isso, queimaduras em contato com as mãos desprotegidas. O dígito da zona de cozedura correspondente indica H.

Painel de comandos



1	Aceso/Desligado
2	Indicador de nível de potência
3	Símbolo do temporizador
4	Controlo do temporizador e indicador do tempo de cozedura
5	Botão da função Degelo
6	Botão da função Bloqueio
7	Botão da função Pausa
8	Teclado deslizante

As zonas de cozedura podem ser ativadas premindo o dígito de referência 8. O dígito acende mais intensamente para confirmar a operação.

Quando se posiciona um tacho em uma das 4 zonas de cozedura, a placa de cozinha deteta automaticamente a presença e acende o dígito correspondente para ativá-lo.
Se não houver tachos ou outros objetos na placa de cozinha, os dígitos não ficam visíveis.

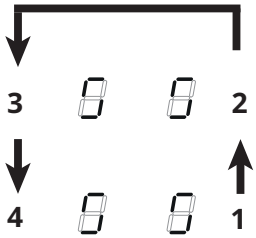
No painel de comandos, as funções selecionáveis são sempre as visíveis mas iluminadas com baixa intensidade. Selecione as funções tocando no símbolo correspondente.

Limitação de potência



Ao ligar o aparelho à rede doméstica pela primeira vez, o instalador deve definir a potência das zonas de cozedura com base nas capacidades reais do sistema elétrico doméstico.
Se isto não for necessário, pode ligar diretamente a placa de cozinha utilizando ⏻ ou, em alternativa, siga o procedimento descrito abaixo para aceder ao menu.
Ligue a placa à rede doméstica

1. Todos os dígitos se iluminam por alguns segundos, depois apagam-se e só fica ♨ a piscar.
2. Mantenha premido ♨: os dígitos das zonas de cozedura indicam 5.
3. Mantendo pressionado ♨, inicie a premir os dígitos das zonas procedendo no sentido anti-horário, a partir daquelas no canto inferior direito.



O dígito traseiro direito indica C e um número indicador do tipo de menu. O dígito dianteiro direito indica um número que depende dos parâmetros indicados na seleção.
Selecione o dígito com C e prima "8" na barra de potência.
Selecione o outro dígito e selecione a definição correta.
Veja a tabela seguinte para as especificações:

Valor sobre a barra de potência	kW	Notas
0	7,4 kW	Definição inicial padrão
1	6 kW	
2	5 kW	
3	4 kW	
4	3,5 kW	
5	3 kW	
6	2,5 kW	

Uma vez inserido o valor correto, confirme mantendo pressionado ⏻.

Funções



Dispositivo de segurança contra crianças	Esta função impede o acionamento acidental do aparelho.
	Para ativar: se estiver presente um tacho na placa de cozinha, mantenha premido por 3 segundos o dígito correspondente. Se não estiver presente um tacho na placa de cozinha, mantenha premido por 3 segundos um dos 4 dígitos (não visíveis) ao lado do ponto do lado esquerdo. Solte e deslize o dedo do 0 ao 9 ao longo da barra de potência que mostra a sequência de funcionamento. Todos os dígitos indicam . As operações descritas devem ser concluídas dentro de 10 segundos.
	Para desativar: manter premido por 3 segundos um dos 4 dígitos das zonas de cozedura. Solte e deslize o dedo do 9 ao 0 ao longo da barra de potência que mostra a sequência de funcionamento. As operações descritas devem ser concluídas dentro de 10 segundos.
Bloqueio	É possível bloquear as funções da placa de cozinha durante o uso, por exemplo, para limpar a placa de cozinha. A função permanece ativa também se a placa de cozinha é desligada e religada. No caso de interrupção da corrente, a função desativa-se.
	Para ativar: mantenha premido por 1 segundo.
	Para desativar: prima .
Função Boost	Cada zona de cozedura pode ser definida a um nível de potência suplementar por, no máximo, 5 minutos.
	Para ativar: selecione uma das 4 zonas de cozedura e selecione o valor “Boost” na barra de potência. O dígito correspondente indica .
	Para desativar: selecione um dos outros valores possíveis na barra de potência.
Temporizador das zonas de cozedura	O temporizador permite desligar uma zona de cozedura particular ao final do tempo definido. As zonas de cozedura podem ser programadas individualmente, pois cada uma dispõe de seu próprio temporizador.
	Para ativar: Com a zona de cozedura em função, prima o símbolo correspondente para aceder aos comandos de gestão do temporizador daquela zona. Os 3 dígitos indicam “ 0 0 0 “. Prima “+” o “-” para definir a conta no sentido inverso do temporizador.  Não toque em nada por 10 segundos para confirmar o tempo definido. Terminada a contagem no sentido inverso, os dígitos são colocados em zero e é emitido um sinal sonoro. A função pode ser interrompida ao premer qualquer botão. Se o temporizador está ativo para mais zonas de cozedura, os 3 dígitos indicarão sempre o temporizador mais próximo do fim do tempo.
	Para desativar: com a zona de cozedura a funcionar, prima o símbolo correspondente para aceder aos comandos de gestão do temporizador daquela zona. Defina os três dígitos para “0 0 0“ utilizando “+” ou “-”.

<table>
<tr><td rowspan="3">Temporizador (genérico)</td><td>Temporizador com alarme para uso genérico.</td></tr>
<tr><td>Para ativar: acenda a placa de cozinha e verifique se não há tachos ou zonas de cozedura ativos.
Os 3 dígitos para os comandos de gestão do temporizador indicam “- - -”.
Prima o dígito para aceder ao menu do temporizador e visualizar “0 0 0”.
Prima “+” o “-” para definir a conta no sentido inverso do temporizador.
 

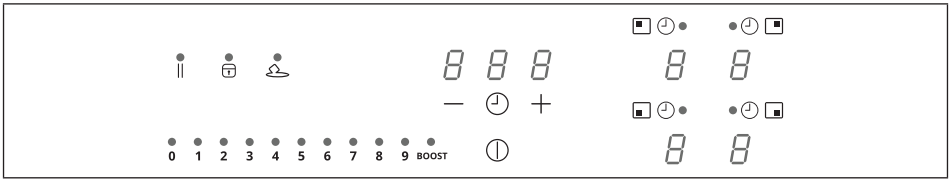
Não toque em nada por 10 segundos para confirmar o tempo definido.
Terminada a contagem no sentido inverso, os dígitos são colocados em zero e é emitido um sinal sonoro. A função pode ser interrompida ao premer qualquer botão.
Repita as operações descritas para modificar o valor da conta decrescente.</td></tr>
<tr><td>Para desativar: aceda a placa de cozinha ao verificar que não há tachos ou zonas de cozedura ativos.
Prima o dígito para aceder ao menu do temporizador e utilize “+” e “-” para definir o visor para “0 0 0”.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Função de Degelo</td><td>Para ativar: selecione uma das 4 zonas de cozedura e prima ♨.
O dígito da zona selecionada indica</td></tr>
<tr><td>Para desativar: prima ♨ ou prima ⏻.</td></tr>
<tr><td>Função de Aquecimento</td><td>Esta função é utilizada para aquecer um tacho na potência máxima antes de continuar com a cozedura ao nível selecionado. O intervalo de tempo em que a zona de cozedura é mantida na potência máxima depende do nível de cozedura final definida. Veja a tabela:
<table><tr><th>Nív. Potência</th><th>Temporizador</th></tr><tr><td>1</td><td>48 segundos</td></tr><tr><td>2</td><td>144 segundos</td></tr><tr><td>3</td><td>230 segundos</td></tr><tr><td>4</td><td>312 segundos</td></tr><tr><td>5</td><td>408 segundos</td></tr><tr><td>6</td><td>120 segundos</td></tr><tr><td>7</td><td>168 segundos</td></tr><tr><td>8</td><td>216 segundos</td></tr><tr><td>9</td><td>não disponível</td></tr><tr><td>P</td><td>não disponível</td></tr></table>
Para ativar com um tacho na placa de cozinha e a zona de cozedura selecionada, mantenha premido por 3 segundos o valor selecionado (de 1 a 8) na barra de potência. O ecrã da zona de cozedura correspondente indica “A”.
É possível aumentar o nível de cozedura, mas ao diminuí-lo, desativa-se a função.
Pode-se desativar também ao manter o botão da zona de cozedura em questão premido por 3 segundos.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Função Pausa</td><td>Esta função permite pausar/reiniciar qualquer função ativa na placa de cozinha, ao reduzir a potência disponível na zona de cozedura e colocar em zero todas as funções. Se a função Pausa não for desativada em 10 minutos, a placa de cozinha desliga-se automaticamente.</td></tr>
<tr><td>Para ativar: Com uma panela na placa de cozinha e a zona de cozedura selecionada, mantenha premido o botão da função Pausa ⏸ durante, pelo menos, 1 segundo. Todos os ecrãs indicam ⏸.</td></tr>
<tr><td>Para desativar: mantenha premido ⏸ por 1 segundo até piscar. Prima qualquer outros botões em 10 segundos. A função é desativada e a placa de cozinha prossegue com as definições anteriores.</td></tr>
</table>

Função de Recuperação	Esta função é utilizada para recuperar as definições de funcionamento da placa de cozinha no caso de paragem involuntária ou interrupção imprevista da corrente.
	Quando a placa de cozinha se desliga, acende-se dentro de 6 segundos ao tocar em ⏻, o botão ⏸ pisca durante 6 segundos. Prima o botão ⏸ para recuperar as funções previamente definidas. É emitido um bip para confirmar a operação.
Modo combinado (função "ponte")	Esta função permite ligar 2 zonas de cozedura para utilizá-las e controlá-las como um única e mais ampla zona de cozedura. Isso oferece a possibilidade de utilizar tachos com um fundo mais amplo. As zonas de cozedura selecionáveis para esta função são exclusivamente as da direita.
	Para ativar/desativar: prima simultaneamente os dígitos da zona de cozedura da direita para selecionar as 2 zonas a serem ligadas em ponte, até aparecer o dígito ∩ a indicar que a função foi ativada. O outro dígito é utilizado para definir o nível de potência.

Tabela de cozedura

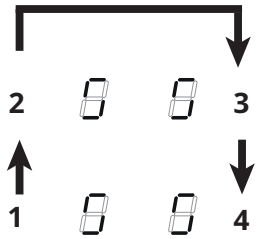
Nível de potência	Método de cozedura	Utilizar para
1	Derreter, aquecer ligeiramente	Manteiga, chocolate, gelatina, molhos
2	Derreter, aquecer ligeiramente	Manteiga, chocolate, gelatina, molhos
3	Trazer à temperatura	Arroz
4	Cozedura prolongada, engrossar, estufar	Verdura, batatas, molhos, fruta, peixe
5	Cozedura prolongada, engrossar, estufar	Verdura, batatas, molhos, fruta, peixe
6	Cozedura prolongada, refogar	Massa, sopas, carne refogada
7	Fritura ligeira	Rösti (panquecas) de batatas, omeletes, empanados e fritos, salsichas
8	Frito, frito em imersão	Carne, batatas fritas
9	Frito rápido a alta temperatura	Bistecas
P	Aquecimento veloz	Ferver água

Personalização do menu de utilizador



Prima ⏻.
Prima novamente ⏻ e mantenha premido por 3 segundos.

1. O botão ⏸ começa a piscar.
2. Mantenha premido ⏸ : os dígitos das zonas de cozedura indicam 5.
3. Mantenha premido ⏸ , comece a premir o dígito das zonas de cozedura, proceda no sentido horário a partir daquele no canto inferior esquerdo.



O dígito traseiro esquerdo indica alternadamente U e um número de 2 a 7 indicador do tipo de menu. O dígito anterior esquerdo indica o número que depende dos parâmetros indicados na seleção.
Selecione um número na barra de potência para aceder ao menu de definições e insira um valor.
Veja a tabela seguinte para as especificações:

Código do menu	Descrição	Valor
U2	Menu de gestão do volume sonoro dos botões.	0 (som desativado) - 1 (mín.) - 3 (máx.)
U3	Menu de gestão do volume do alarme do temporizador.	0 (som desativado) - 1 (mín.) - 3 (máx.)
U4	Menu de gestão do nível de luminosidade do ecrã.	0 (máx.) - 9 (mín.)
U5	Menu de gestão da animação da contagem no sentido inverso.	0 (animação desligada) - 1 (animação ligada)
U6	Menu da função de reconhecimento de presença de tacho.	0 (ativa) - 1 (não ativa)
U7	Menu de gestão no final da contagem decrescente.	0 (piscar contínuo e desligado) 1 (dez piscadelas e desliga) 2 (uma piscadela e desliga)

Uma vez inserido o valor correto, confirme ao premir e mantendo premido ⏻ por 2 segundos.

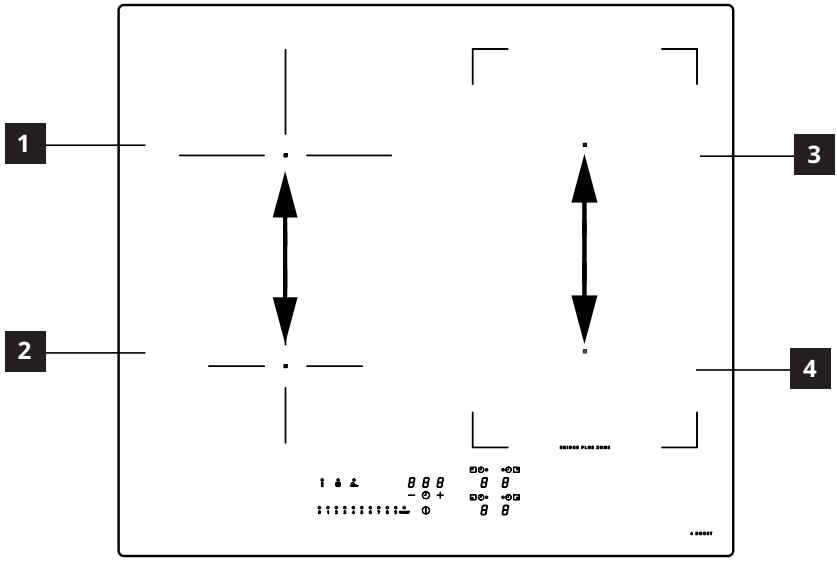
Para sair do menu sem guardar, prima ⏸ .

Se não efetuar qualquer operação, o menu do utilizador fecha depois de 1 minuto.

Função de Gestão da potência

Este produto possui uma função de gestão da potência controlada eletronicamente. Ver ilustração.
Esta função controla a dispensação da potência máxima de 3700 W entre as zonas de cozedura utilizadas em modo combinado (1 + 2 e 3 + 4), otimizando a distribuição de energia e evitando situações de sobrecarga do sistema.
Placa de cozinha na potência máxima - a função reparte a potência entre as zonas de cozedura utilizadas em modo combinado e reduz automaticamente a potência das outras zonas de cozedura, se necessário (a prioridade máxima é atribuída ao último comando).
Placa de cozinha com limitação de potência - a função reparte a potência entre as zonas de cozedura, evitando que a potência das outras zonas de cozedura seja definida de forma a ultrapassar o limite (para aumentar a potência de uma determinada zona de cozedura, é necessário reduzir manualmente a nível de potência definido para as outras).

Exemplo:
Para a zona de cozedura 1, seleciona-se o nível de potência suplementar BOOST, a zona de cozedura 2 não poderá exceder simultaneamente o nível de potência 9 e será limitada automaticamente.



Guia para a utilização dos tachos

Quais tachos utilizar
Utilize exclusivamente tachos com o fundo em material ferromagnético adequado para o uso em placas de cozinha por indução:
- ferro fundido
- aço esmaltado
- aço carbono
- aço inoxidável (mesmo que não inteiramente)
- alumínio com revestimento ferromagnético ou fundo com chapa ferromagnética

Para determinar a idoneidade de um tacho, confira se está presente o símbolo  (geralmente estampilhado no fundo). Também se pode aproximar um íman ao fundo da panela. Se ficar preso, significa que o tacho é utilizável em uma placa de cozinha por indução.
Para garantir uma eficiência ideal, utilize sempre panelas e frigideiras com fundo plano capaz de distribuir o calor uniformemente. Um fundo não perfeitamente plano pode influir na condução da potência e do calor.

Como utilizar os tachos
Diâmetro mínimo do tacho para as diferentes zonas de cozedura
Para garantir que a placa de cozinha funcione corretamente, o tacho deve cobrir um ou mais pontos de referência indicados na superfície da placa de cozinha e deve ser de diâmetro mínimo adequado.
Use sempre a zona de cozedura que melhor corresponda ao diâmetro do fundo do tacho.

Zona de cozedura	Diâmetro do fundo do tacho	
	Ø mín. (recomendado)	Ø máx (recomendado)
Traseira esquerda	110 mm	200 mm
Dianteira esquerda	110 mm	145 mm
Traseira direita	110 mm	190 mm
Dianteira direita	110 mm	190 mm
Zona de cozedura combinada lateral direita	190 mm	370 mm

Tachos/panelas vazios ou com fundo fino
Não use tachos/panelas vazios ou com fundos finos na placa de cozinha, pois isso não permite controlar a temperatura ou desligar automaticamente a zona de cozedura se a temperatura for muito alta, com o risco de danificar o tacho ou a superfície da placa de cozinha. Se isso acontecer, não toque e aguarde que todos os componentes resfriem.
Se for exibida uma mensagem de erro, consulte a seção "Guia à resolução de problemas".

Recomendações/Sugestões
Ruídos durante o funcionamento
Quanto ativa-se uma zona de cozedura, é possível ouvir um zumbido breve. Este fenómeno é típico das zonas de cozedura em vitrocerâmica e não influi nem no funcionamento nem na vida útil do equipamento. O ruído pode depender do tacho utilizado. Na presença de uma forte perturbação, pode ser útil substituir o tacho.

Ruídos normais da placa de cozinha por indução
A tecnologia por indução se baseia na criação de campos eletromagnéticos para gerar calor diretamente no fundo dos tachos. Tachos e panelas podem dar lugar a ruídos ou vibrações, dependendo de como foram produzidos. Estes ruídos podem ser descritos da seguinte maneira:

Leve zumbido (como o de um transformador)
Este ruído ocorre quando a temperatura de cozedura é elevada. Depende da quantidade de energia transferida ao tacho pela placa de cozinha. O ruído cessa ou atenua se quando o nível de calor se reduz.

Leve assobio
Este ruído ocorre quando o recipiente de cozedura está vazio. O ruído cessa quando verter líquidos ou alimentos no recipiente.

Estalido
Este ruído ocorre quando o tacho é constituído por diversas camadas sobrepostas. É causado pelas vibrações das superfícies formadas por diversos materiais em contato entre si. O ruído é produzido pela panela e pode variar de acordo com a

quantidade de alimentos ou de líquidos e do método de cozedura (por ex., fervura, cozedura em fogo baixo, fritura).

Assobio forte
Este ruído ocorre quando o tacho é formado por materiais diferentes, estratificados um sobre o outro, e quando ele é utilizado na placa de cozinha à máxima potência, ou ainda sobre duas zonas de cozedura. O ruído cessa ou atenua se quando o nível de calor se reduz.

Estes ruídos são normais
Ruídos da ventoinha
Para que o sistema eletrónico funcione corretamente, é necessário regular a temperatura da placa de cozinha. Para este efeito, a placa de cozinha está equipada com uma ventoinha de arrefecimento que é ativada para reduzir e regular a temperatura do sistema eletrónico. A ventoinha pode continuar a funcionar inclusive após o desligamento da placa de cozinha, se a temperatura detectada ainda for demasiado alta.

Ruídos rítmicos, semelhantes aos dos ponteiros de um relógio.
Este ruído verifica-se apenas quando pelo menos três zonas de cozedura estão a funcionar e desaparece ou atenua-se quando duas são desligadas. Estes ruídos, descritos como fenómenos normais da tecnologia por indução, não devem ser considerados defeitos.

Cuidado e limpeza

- Nunca utilize esfregões, palha de aço, ácido clorídrico ou outros produtos que possam riscar ou deixar sinais na superfície.
- Não consuma quaisquer resíduos alimentares que tenham caído ou sido acumulados na superfície e nos elementos funcionais ou estéticos da placa de cozinha.
- Desligue ou desconecte o aparelho da rede de alimentação antes de qualquer operação de limpeza ou manutenção.
- Limpe o aparelho após cada utilização, para evitar que eventuais resíduos de alimentos se carbonizem. É muito mais difícil remover vestígios de sujidade endurecidos ou queimados.
- Para remover a sujidade do dia a dia, utilize um pano macio ou esponja com um detergente adequado. Siga as recomendações do fabricante relativamente aos agentes de limpeza a utilizar. Recomenda-se a utilização de detergentes neutros.
- Remova os vestígios de sujidade endurecidos, como por exemplo leite derramado durante a fervura, utilizando um raspador de superfícies de vitrocerâmica enquanto a placa de cozinha ainda estiver quente. Siga as recomendações do fabricante relativamente aos raspadores a utilizar.
- Remova os resíduos de alimentos ricos em açúcar, como por exemplo salpicos de compota durante a cozedura, utilizando um raspador de superfícies de vitrocerâmica enquanto a placa de cozinha ainda estiver quente. Se esses resíduos não forem removidos podem danificar a superfície vitrocerâmica.
- Remova quaisquer resíduos de plástico derretido com um raspador adequado para superfícies de vitrocerâmica enquanto a placa de cozinha ainda estiver quente. Se esses resíduos não forem removidos podem danificar a superfície vitrocerâmica.
- Remova as manchas de calcário com uma pequena quantidade de solução descalcificante, como por exemplo vinagre ou sumo de limão, quando a placa de cozinha se tiver arrefecido. Em seguida, limpe novamente com um pano húmido.
- Não corte ou prepare os alimentos na superfície e evite que caiam objetos duros sobre ela. Não arraste tachos nem louça sobre a superfície.
- Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.

Guia de resolução de problemas

Código de erro	Descrição	Possível causa do erro	Solução
ER03	A placa de cozinha desliga depois de 10 segundos.	Detetada uma ativação contínua dos botões. Água ou panela sobre o painel de comandos.	Remova a água ou a panela da superfície em vitrocerâmica e do painel de comandos
ER21	A placa de cozinha desliga.	A temperatura interna dos componentes eletrónicos está muito alta.	Deixe a placa de cozinha esfriar. Controle se a placa de cozinha dispõe de ventilação suficiente. Se o erro permanecer, contate o Serviço de Assistência.
E2	A zona de cozedura correspondente desliga.	Tacho vazio ou não adequado. Temperatura do tacho ou da superfície em vitrocerâmica muito alta. Temperatura dos componentes eletrónicos muito alta.	Deixe a placa de cozinha esfriar. Use um tacho apropriado. Não deixe aquecer excessivamente os tachos vazios.
E3	A zona de cozedura correspondente desliga.	Tacho não adequado. O tacho está perdendo suas propriedades magnéticas e pode causar danos à placa de cozinha por indução.	Use um tacho apropriado. O erro apaga-se automaticamente após 8 s e a zona de cozedura pode ser utilizada novamente. Em caso de mais erros, é necessário substituir a caldeira. Se o erro permanecer, contate o Serviço de Assistência.
E6	A zona de cozedura não acende.	Tensão e/ou frequência de alimentação fora do intervalo.	Controle a tensão e/ou a frequência de rede. Se necessário, contate o Serviço de Assistência.
E8	As zonas de cozedura desligam.	Falha no ventilador. Ventilador obstruído com pó ou filamentos.	Limpe o ventilador e remova os eventuais corpos estranhos. Se o erro permanecer, contate o Serviço de Assistência.
EH	A zona de cozedura correspondente desliga.	Sensor de temperatura da zona de cozedura bloqueado. Não é detetada uma variação de temperatura suficiente após a ligação da placa de cozinha.	Desligue a placa de cozinha e volte a ligá-la após se ter arrefecido. Se o erro permanecer, contate o Serviço de Assistência.
E4 **E5** **E7** **E9** **ER20** **ER22** **ER31** **ER36** **ER42** **ER47** **EA**	Desconecte a alimentação da placa de cozinha. Aguarde alguns segundos e reconecte a alimentação da placa de cozinha. Se o problema persistir, contate o centro de assistência e especifique o código de erro que aparece no ecrã.		

Manutenção e reparações
- Assegure-se de que a manutenção dos componentes elétricos é confiada exclusivamente ao fabricante ou aos técnicos do serviço de assistência.
- Assegure-se de que os cabos danificados sejam substituídos exclusivamente pelo fabricante ou técnicos de serviço.

Se houver uma avaria, tente encontrar uma solução seguindo as instruções fornecidas no guia para a solução dose problemas. Se não for possível resolver o problema, contacte a sua loja IKEA ou o Serviço de Assistência.
Uma lista completa de centros de serviço de assistência indicados pela IKEA
e as respetivas informações de contacto são fornecidas na última página deste manual.

Quando contactar o Serviço Pós-Venda, forneça as seguintes informações:
- tipo de avaria
- modelo do aparelho (Art.º/Cód.)
- número de série (S.N.)

Estas informações podem ser encontradas na placa de dados. A placa de dados está afixada na parte inferior do aparelho.

Em caso de utilização indevida do aparelho ou de instalação não efetuada por instalador autorizado, pode ser necessário pagar a visita do técnico do Serviço de Assistência Técnica ou do revendedor mesmo durante o período de validade da garantia.

Dados técnicos

		Unidade	Valor
Tipo de produto			Placa de cozinha integrada
Dimensões	Largura	mm	580
	Profundidade	mm	520
	Altura mín./máx.	mm	54
Potência total		W	7400

Parâmetro	Valor
Tensão/frequência de alimentação	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Peso do aparelho	8,8 kg

Eficiência energética da placa de cozinha

Identificação do modelo	**KOLSTAN** **805.594.66** **105.594.60**
Número de zonas de cozedura	4
Número de zonas de cozedura combináveis	1 - Direita
Tecnologia de cozinha	Indução
Dimensões da zona de cozedura combináveis	Direita 210 x 380 mm
Dimensões da zona de cozedura	Traseira esquerda Ø 200 mm
	Dianteira esquerda Ø 145 mm
	Dianteira direita 210 x 190 mm
	Traseira direita 210 x 190 mm
Consumo de energia por zona de cozedura combinável	192 Wh/kg
Consumo de energia por zona de cozedura	Traseira esquerda 185 Wh/kg
	Dianteira esquerda 181 Wh/kg
Consumo de energia da placa de cozinha (funcionamento elétrico)	186 Wh/kg

Informações sobre o produto conforme o regulamento n° 66/2014
Normas de referência:
EN/IEC 60350-2
EN/IEC 50564

Este aparelho foi concebido, fabricado e comercializado em conformidade com as Diretivas CEE.

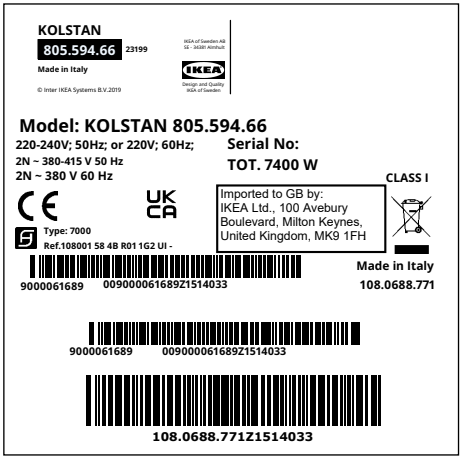
"Os dados técnicos são fornecidos na placa de dados aplicada no fundo do produto."

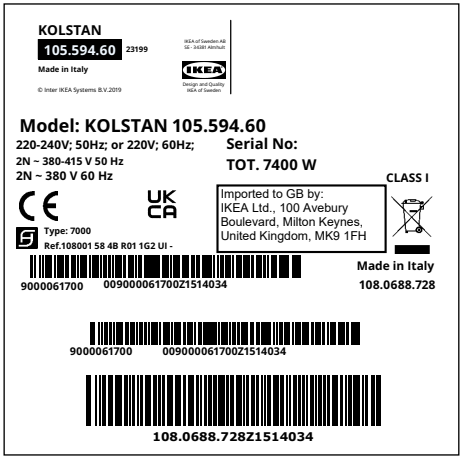
Informações sobre o produto nos termos da regulamentação do Reino Unido
Normas de referência:
BS EN 60350-2
BS EN 50564

Este aparelho foi concebido, fabricado e comercializado em conformidade com as Diretivas.

"Os dados técnicos são fornecidos na placa de dados aplicada no fundo do produto."

Placa de características





A imagem indicada acima ilustra a placa de dados do aparelho.
O número de série é específico para cada produto.

Caro Cliente, conserve a placa de dados adicional aplicada na capa do Manual de Segurança.
Desta forma poderemos ajudá-lo melhor a identificar com precisão a placa de cozinha que adquiriu, caso necessite da nossa assistência no futuro.
Agradecemos a sua colaboração!

Aspetos ambientais

Eliminação dos eletrodomésticos

- O símbolo  no produto ou na sua embalagem indica que o produto não deve ser eliminado juntamente com o lixo doméstico normal. O produto deve ser eliminado junto a um centro especializado na reciclagem de componentes elétricos e eletrónicos. Assegure-se que este produto seja eliminado corretamente contribuirá para evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde que poderá derivar de uma eliminação inadequada.
  Para informações mais detalhadas sobre como reciclar este produto, entre em contato com as autoridades municipais, o serviço local de eliminação de resíduos ou a empresa onde o produto foi comprado.

Eliminação dos materiais da embalagem

Os materiais com o símbolo  são recicláveis. Elimine os materiais da embalagem em recipientes de coleta apropriados para a reciclagem.

Economia de energia

É possível economizar diariamente energia durante a cozedura ao seguir as sugestões a seguir.

- Quando aquecer a água, utilize só a quantidade necessária.
- Se possível, cubra sempre as panelas com a tampa.
- Antes de ativar a zona de cozedura, prepare a panela.
- Coloque as panelas mais pequenas nas zonas de cozedura mais pequenas.
- Coloque as panelas diretamente no centro da zona de cozedura
- Utilize o calor residual para manter os alimentos quentes ou para derretê-los.

GARANTIA IKEA

Qual é a duração da garantia IKEA?
Esta garantia é válida durante cinco (5) anos desde a data original de compra do aparelho na IKEA. O talão de compra original é indispensável como comprovativo de compra. Uma reparação efetuada no âmbito da garantia não prorroga o período de garantia do aparelho.

Quem presta a assistência?
A assistência aos clientes será garantida pelo fornecedor de serviços de assistência nomeado pelo IKEA, através da sua organização ou da sua rede de parceiros de assistência autorizados.

O que está coberto por esta garantia?
A garantia cobre as avarias do aparelho causadas por defeitos de material ou de fabrico, a partir da data da sua compra numa loja IKEA. A garantia é válida só nos eletrodomésticos destinados à utilização doméstica. As exceções estão indicadas no parágrafo intitulado "O que não está coberto por esta garantia". No período de validade da garantia, os custos de reparação (peças sobresselentes, mão-de-obra e deslocações dos técnicos) serão suportados pelo serviço de assistência, desde que o acesso ao aparelho para a intervenção de reparação não comporte despesas específicas. Estas condições obedecem às diretivas UE (Nº. 99/44/CE) e às normas e regulamentos locais aplicáveis. As peças substituídas passam a ser propriedade do IKEA.

O que fará o IKEA para resolver o problema?
O fornecedor do serviço de assistência técnica encarregados do IKEA examinará o produto e decidirá, a seu exclusivo critério, se o mesmo está coberto pela garantia. Em caso afirmativo, o fornecedor do serviço de assistência IKEA ou o seu parceiro de assistência autorizado, através dos próprios centros de assistência, procederá a seu exclusivo critério a reparar o produto defeituoso ou a substituí-lo por outro de valor igual ou equivalente.

O que não está coberto pela garantia?
- Desgaste normal.
- Danos causados deliberadamente, ou devidos a negligência, danos causados pelo inobservância das instruções de funcionamento, pela instalação incorreta ou pela ligação a uma tensão errada, danos provocadospor reações químicas ou eletroquímicas, ferrugem, corrosão ou danos causadospela água incluindo, a título não exaustivo, os danos causadospela presença excessiva de calcário nas tubagens de água e os danos causadospor eventos atmosféricos e naturais.
- Peças sujeitas a desgaste, incluindo baterias e lâmpadas.
- Peças decorativas e não funcionais que não tenham influência na utilização normal do eletrodoméstico, incluindo riscos e alterações na cor.
- Danos acidentais provocados por substâncias ou corpos estranhos e limpeza ou libertação dos filtros, sistemas de exaustão ou gavetas de detergente.
- Danos nas seguintes peças: vitrocerâmica, acessórios, cestos de loiças e talheres, tubos de alimentação e drenagem, vedações, lâmpadas e tampas de lâmpadas, visores, manípulos, caixilhos e peças de caixilhos. A menos que se possa provar que tais danos foram causados por falhas de fabrico.
- Casos em que não tenham sido detetadas falhas ou deficiências durante a visita de um técnico.
- Reparações que não tenham sido realizadas pelo fornecedor de serviços nomeado pelo IKEA ou por um seu parceiro autorizado, ou sempre que não tenham sido utilizadas peças não originais.
- Reparações causadas pela instalação incorreta ou não conforme às especificações.
- O uso do eletrodoméstico em ambiente não doméstico, por exemplo para uso profissional.
- Danos decorrentes do transporte. No caso de ser o cliente a transportar o produto para sua casa ou para outra morada, o IKEA não se responsabilizará pelos eventuais danos que possa sofrer durante o transporte. No entanto, se for o IKEA a efetuar a entrega do produto na morada do cliente, os eventuais danos sofridos pelo produto durante o transporte serão cobertos pela presente garantia.
- Custo inicial de instalação do aparelho IKEA. No entanto, se um fornecedor de assistência designado pelo IKEA ou um dos seus parceiro de assistência autorizados efetuar uma reparação ou substituição do aparelho no âmbito da garantia, o fornecedor ou parceiro de assistência autorizado deverá proceder também à reinstalação do aparelho reparado ou à instalação do aparelho de substituição, se necessário.

Estas restrições não se aplicam aos trabalhos realizados a preceito por pessoal qualificado e com a utilização as peças originais para adaptar o aparelho às normas de segurança de um qualquer outro país da UE.

Aplicabilidade das leis nacionais
Além dos direitos previstos na lei, variáveis de país para país, a garantia IKEA concede ao cliente direitos legais específicos. No entanto, tais condições não limitam, de modo algum, os direitos do consumidor definidos na legislação local. No entanto, tais condições não limitam de nenhum modo os direitos do consumidor descritos na legislação local.

Área de validade
Para aparelhos adquiridos num país da UE e levados para outro país da UE, os serviços serão fornecidos com base nas condições de garantia aplicáveis no novo país. A obrigação de prestar o serviço com base nas condições da garantia só subsiste se o aparelho estiver conforme e for instalado conforme as:
- especificações técnicas do país onde é solicitada a aplicação da garantia;
- informações sobre a segurança contidas no manual de utilização.

Serviço de assistência pós-venda dedicado aos eletrodomésticos IKEA:
Não hesite em entrar em contacto com o serviço de assistência pós-venda IKEA Para:
1. solicite a assistência no gozo da garantia;
2. solicite esclarecimentos sobre a instalação dos eletrodomésticos IKEA em armários de cozinha específicos da IKEA. O serviço não prestará assistência ou esclarecimentos sobre:
- instalação de cozinhas IKEA completas;
- ligações elétricas (se o aparelho for fornecido sem cabos e sem ficha), ligações à rede de água e de gás, porque têm de ser realizadas por um técnico de assistência autorizado.

3. pedir esclarecimentos sobre o conteúdo do Manual de utilização e as especificações do aparelho IKEA.

Para garantir o fornecimento do melhor serviço de assistência, leia com atenção as Instruções de montagem e/ou o Manual de utilização, antes de nos contactar.

Como contactar-nos, se necessitar dos nossos serviços



Consulte a lista completa dos fornecedores de serviços IKEA, com os respetivos números de telefone nacionais, na última página deste manual.

Importante! Para lhe garantir um serviço mais rápido, recomenda-se utilizar os números de telefone indicados no fim deste manual. Para solicitar assistência, indique sempre os códigos específicos do aparelho que encontra neste manual. Antes de nos contactar, certifique-se de que tem à mão o código de artigo IKEA (de 8 dígitos) do aparelho para o qual necessita de assistência.

Importante! CONSERVE O TALÃO DE COMPRA! É o seu comprovativo de compra que precisará de apresentar para poder recorrer à garantia. No talão de compra também estão indicados o nome e o código (de 8 dígitos) de cada eletrodoméstico IKEA que adquiriu.

Precisa de ajuda extra?
Para quaisquer questões adicionais não relacionadas com a Pós-Venda dos seus aparelhos. Contacte o nosso centro de atendimento da loja IKEA mais próxima. Recomendamos que leia com atenção a documentação do aparelho, antes de contactar-nos.

Índice

Informaciones sobre la seguridad	246	Función de gestión de la potencia	260
Instalación	250	Guía de uso de las ollas	261
Conexión eléctrica	251	Limpieza y mantenimiento	262
Descripción del producto	253	Guía de la resolución de los problemas	263
Indicadores	253	Datos técnicos	265
Panel de mandos	254	Eficiencia energética de la placa de cocción	265
Limitación de la potencia	255	Placa de datos	266
Funciones	256	Aspectos ambientales	267
Tabla de cocción	258	GARANTÍA IKEA	267
Personalización del menú de usuario	259		

Informaciones sobre la seguridad

ⓘ Para su propia seguridad y para garantizar el correcto funcionamiento del aparato, lea atentamente este manual antes de la instalación y puesta en marcha. Guarde estas instrucciones con el aparato, incluso si se cede o transfiere a terceros. Es importante que los usuarios estén familiarizados con todas las características de funcionamiento y seguridad del aparato.
Estas placas de cocción disponen de sistemas de inducción conformes con los requisitos de las Directivas EMC y EMF y no deberían interferir con otros aparatos electrónicos.
Los portadores de marcapasos o de otros dispositivos electrónicos deben consultar con su médico o con el fabricante del dispositivo implantado para determinar si es lo suficientemente resistente a las interferencias.

⚠ Las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un técnico cualificado. Antes de efectuar la conexión eléctrica, lea la sección CONEXIÓN ELÉCTRICA.

Para los aparatos con cable de alimentación, los bornes o la sección de hilos entre el punto de fijación del cable y los bornes deben disponerse de manera que sea posible extraer el conductor bajo tensión aguas arriba del cable de tierra en caso de que se suelte de su fijación.

- El fabricante no podrá hacerse responsable de los daños provocados por una instalación o uso incorrecto.
- Controle que la alimentación de red coincida con la indicada en la placa de datos fijada en el interior del producto.
- Los dispositivos de seccionamiento deben montarse en la instalación fija de acuerdo con las normas sobre sistemas de cableado.
- Para los aparatos de Clase I, compruebe que la red de alimentación de la casa tenga una toma de tierra adecuada
- Conecte el producto a la red eléctrica mediante un interruptor omnipolar.
- Si el cable de alimentación está dañado, para evitar riesgos o situaciones peligrosas, pida su sustitución al fabricante, a un centro de asistencia autorizado o a un técnico cualificado.

⚠ **ADVERTENCIA:** Antes de instalar el aparato, retire la película protectora.

- Utilice solo los tornillos y los demás herrajes suministrados con el aparato.

⚠ **ADVERTENCIA:** No instalar los tornillos o elementos de sujeción según se describe en estas instrucciones puede comportar riesgos de descargas eléctricas.

- La limpieza y el mantenimiento no deben ser llevados a cabo por niños, a menos que sean vigilados por un adulto.
- Vigile siempre a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia ni conocimientos, a menos que sean vigilados atentamente e instruidos sobre el uso seguro del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.

- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con experiencia y conocimiento insuficientes, siempre que sean vigilados atentamente e instruidos sobre el uso seguro del aparato y sobre los peligros que conlleva. No deje que los niños jueguen con el aparato.

⚠ **ADVERTENCIA:** El aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante el uso.

Preste mucha atención en no tocar las resistencias.

Mantenga alejados a los niños menores de 8 años, a menos que estén constantemente vigilados.

ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar el riesgo de descargas eléctricas.

- No ponga en marcha el aparato si la superficie está agrietada o si hay daños visibles en el espesor del material.
- No toque el aparato con las manos u otras partes del cuerpo húmedas.
- No utilice limpiadores de vapor para limpiar el aparato.
- No apoye objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, sobre la superficie de la placa de cocción, ya que pueden sobrecalentarse.
- Después del uso, apague la placa de cocción con el correspondiente mando; no confíe en los sensores de presencia de recipiente.

ADVERTENCIA: Cuando cocine con grasa o aceite, esté siempre pendiente de la placa de cocción ya que estos productos se inflaman con facilidad y pueden ser peligrosos. No intente apagar NUNCA las llamas con agua; apague el aparato y sofoque las llamas, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.

ATENCIÓN: El proceso de cocción debe vigilarse siempre. Si el proceso de cocción es corto, debe vigilarse ininterrumpidamente.

- El aparato no está diseñado para que se ponga en marcha mediante un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia separado.

ADVERTENCIA: Peligro de incendio: No coloque objetos en las superficies de cocción.

- El aparato se debe instalar de modo que se pueda desconectar de la alimentación eléctrica con una abertura entre los contactos (3 mm) que garantice la desconexión completa en condiciones de sobrecarga de categoría III.
- El aparato nunca debe estar expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol).
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y de animales domésticos.
- Asegúrese de que el aparato esté conectado directamente a una toma de corriente.
- No utilice adaptadores, tomas múltiples o prolongaciones para conectar el aparato.
- No utilice nunca el aparato para fines distintos para los que ha sido diseñado.
- Las freidoras deben ser constantemente monitoreadas durante su uso: el aceite sobrecalentado podría incendiarse.
- No ponga en marcha el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia separado.
- El aparato no debe instalarse nunca detrás de una puerta decorativa para evitar que se sobrecaliente.
- No se suba encima del aparato ya que se puede dañar.
- No apoye recipientes en el borde de la placa de cocción porque se podrían dañar las juntas de silicona.

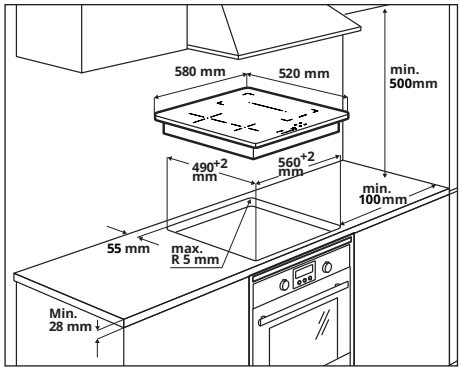
Instalación

Para el procedimiento de instalación, ¡deben respetarse las leyes, ordenanzas, directivas y normas (reglamentos de seguridad de las instalaciones eléctricas, reciclaje adecuado de los componentes, etc.) vigentes en el país de utilización!

- Para más información sobre la instalación, consulte las instrucciones de montaje.
- No aplique sellador de silicona entre el aparato y la encimera.
- Compruebe que el espacio debajo de la placa de cocción sea suficiente para garantizar una correcta circulación del aire. Consulte las instrucciones de montaje.
- La parte inferior del aparato puede calentarse mucho. Si el aparato se instala sobre cajones, monte un panel de separación ignífugo debajo del aparato para evitar que se pueda acceder a la parte inferior. Consulte las instrucciones de montaje.
- La ventilación del aparato debe cumplir con las instrucciones del fabricante.
- Cree una abertura frontal de al menos 28 cm2 en el bloque de cocina que va a albergar la placa de cocción para permitir una correcta ventilación del producto.

Requisitos del mueble de la cocina

- Si el aparato se monta sobre materiales inflamables, es necesario respetar escrupulosamente las directrices y los reglamentos relativos a las instalaciones de baja tensión así como las normas de prevención de incendios.
- En el caso de las unidades empotradas, los componentes (plástico y madera chapada) deben aplicarse con adhesivos resistentes al calor (mín. 85 °C): el uso de materiales y adhesivos inadecuados puede provocar la deformación o el desprendimiento de los componentes.
- Se permite aplicar perfiles de madera maciza alrededor de la encimera detrás del aparato, siempre que se respeten las distancias mínimas indicadas en los esquemas de instalación.



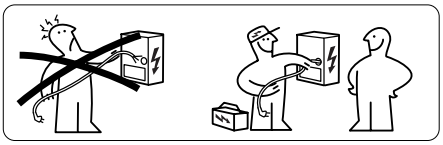
- Para más información sobre la instalación, consulte las instrucciones de montaje.
- Si debajo de la placa de cocción no hay un horno, monte un panel de separación debajo del aparato, según se ilustra en las instrucciones de montaje.

Conexión eléctrica

ADVERTENCIA: Todas las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un instalador autorizado.

- Antes de realizar las conexiones, verifique que la tensión nominal del aparato que figura en la respectiva placa de datos corresponda con la tensión de alimentación de red. La placa de datos está colocada en el lado inferior de la placa de cocción.
- Servicios únicamente de componentes originales proporcionados por el servicio de repuestos.
- El aparato no está dotado de cable de red. Compre el adecuado en un distribuidor especializado.
- Si se dañan, sustituya los cables de alimentación con los respectivos cables de repuesto originales. Contáctese con el call centre del negocio IKEA.

¡Atención! ¡No efectúe soldaduras en los cables!

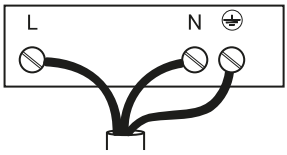


Conexión eléctrica

- Siga el esquema de conexión (ubicado del lado inferior del producto).
- Este aparato tiene una conexión de tipo "Y" y necesita un cable de alimentación H05V2V2-F. El cable necesita manguitos terminales obligatorios. De acuerdo con la normativa IEC utilice para la conexión monofásica: cable de alimentación de 3 x 4 mm^2, para la conexión bifásica: cable de alimentación de 4 x 2,5 mm^2 y para una conexión en los Países Bajos: cable de alimentación de 5 x 2,5 mm^2. Diámetro externo del cable de alimentación: mín 8 mm - máx 12 mm. Por favor, respete las normativas nacionales específicas.
- Para acceder a los bornes de conexión, hay que quitar la tapa de la caja de conexiones.
- Compruebe que las características de la instalación eléctrica doméstica (tensión, potencia máxima y corriente) sean compatibles con las del aparato.
- Conecte el aparato como se muestra en el esquema (de acuerdo con las normas de referencia para la tensión de red vigentes a nivel nacional).

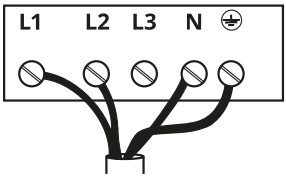
Esquema de conexión del lado de la caja

220V-240V 1N ∼



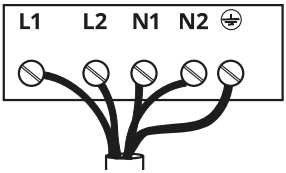
L = Negro o marrón
N = Azul
⏚ = Amarillo / Verde

380V - 415V 2N ∼



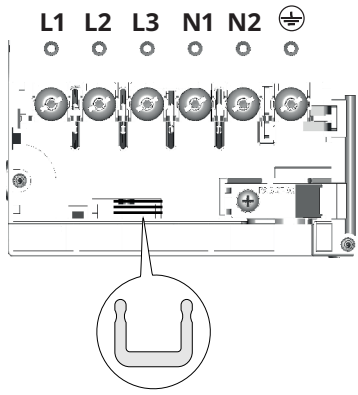
L1 = Marrón
L2 = Negro
N = Azul
⏚ = Amarillo / Verde

220V - 240V 2N ∼ NL



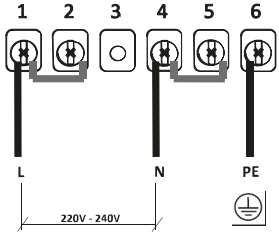
L1 = Marrón
L2 = Negro
N1 = Azul
N2 = Azul
⏚ = Amarillo / Verde

Esquema de conexión del lado del producto.



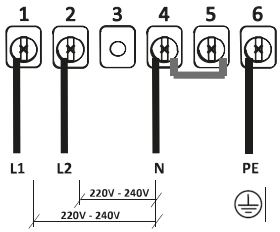
Inserte los derivadores de corriente entre los terminales como se ilustra.

220V - 240V 1N ~



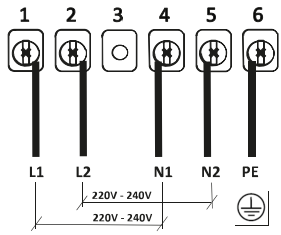
L = Negro o marrón
N = Azul
⏚ = Amarillo / Verde

380V - 415V 2N ~



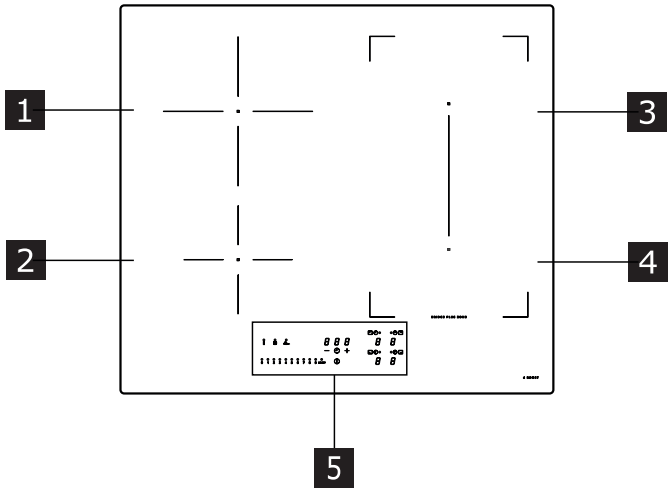
L1 = Marrón
L2 = Negro
N = Azul
⏚ = Amarillo / Verde

NL 220V - 240V 2N ~



L1 = Marrón
L2 = Negro
N1 = Azul
N2 = Azul
⏚ = Amarillo / Verde

Descripción del producto



1 Zona de cocción individual (200 mm) 2300 W, con función Booster de 3000 W.
2 Zona de cocción individual (145 mm) 1400 W, con función Booster de 1850 W.
3 Zona de cocción individual (210 x 190 mm) 2100 W, con función Booster de 3000 W.
4 Zona de cocción individual (210 x 190 mm) 2100 W, con función Booster de 3000 W.
5 Panel de mandos

3 + 4 Zona de cocción combinable (210 x 380 mm) 3000 W, con función Booster 3700 W.

Indicadores

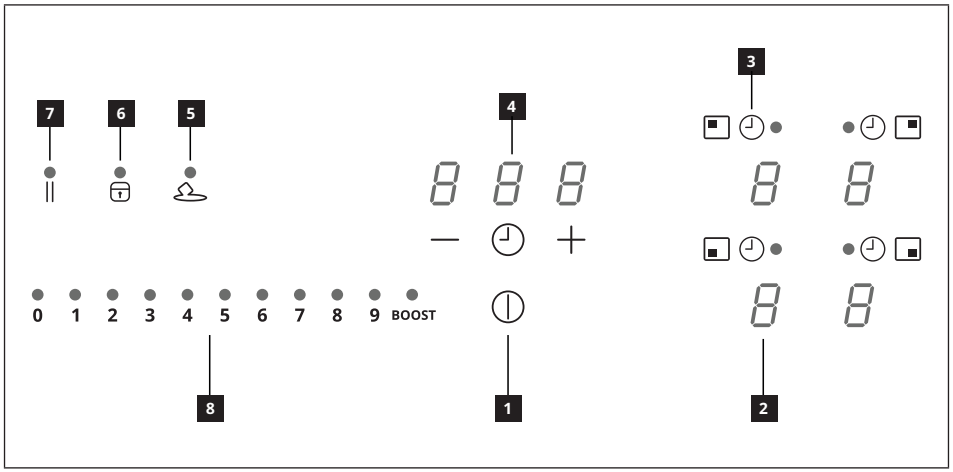
Detección de la presencia del recipiente

Cada zona de cocción está equipada con un sistema que detecta la presencia de un recipiente en la placa de cocción.
El sistema de detección reconoce los recipientes con una base magnetizable adecuada para usarse en placas de cocción por inducción.
Si el recipiente se quita durante el funcionamiento o si se usa un recipiente no adecuado, en la pantalla se visualiza el símbolo U.

Indicador de calor residual

La indicación de calor residual es una función de seguridad que señala que la superficie de la zona de cocción aún está a una temperatura igual o superior a 50 °C y que, por lo tanto, puede causar quemaduras si se toca con las manos desnudas. Los dígitos de la zona de cocción correspondiente indica H.

Panel de mandos



1	Encendido/Apagado
2	Indicador del nivel de potencia
3	Símbolo del temporizador
4	Control del temporizador e indicador del tiempo de cocción
5	Tecla de la función Derretir
6	Tecla de la función Bloqueo
7	Tecla de la función Pausa
8	Teclado de desplazamiento

Las zonas de cocción pueden ser activadas pulsando el dígito de referencia 8. El dígito se enciende de modo más intenso para confirmar la operación.

Cuando se coloca un recipiente encima de una de las 4 zonas de cocción, la placa de cocción detecta automáticamente su presencia e ilumina el dígito correspondiente para activarlo.
Si no hay recipientes u otros objetos encima de la zona de cocción, los dígitos no son visibles.

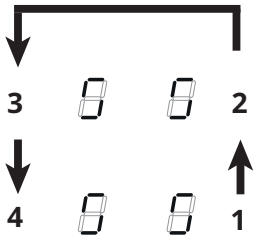
En el panel de mandos, las funciones que se pueden seleccionar son siempre aquellas visibles pero iluminadas con intensidad baja. Seleccione las funciones tocando el símbolo correspondiente.

Limitación de la potencia



Cuando el aparato se conecta por primera vez a la red eléctrica doméstica, el instalador debe ajustar la potencia de las zonas de cocción en función de la capacidad real de la instalación eléctrica de la vivienda. Si esto no es necesario, se puede encender directamente la placa de cocción pulsando ⏻ o, en alternativa, accediendo al menú según el procedimiento descrito a continuación.
Conecte la placa de cocción a la red eléctrica doméstica

1. Todos los dígitos se iluminan durante unos segundos, luego se apagan y permanece encendido únicamente ♨ de modo intermitente.
2. Pulse y mantenga pulsado ♨: los dígitos de las zonas de cocción indican 5.
3. Manteniendo pulsado ♨, comience a pulsar los dígitos de la zona procediendo en sentido antihorario empezando por el del fondo a la derecha.

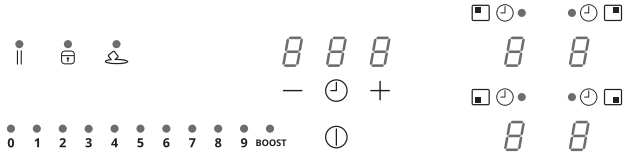


El dígito trasero derecho indica C y un número que indica el tipo de menú. El dígito delantero derecho indica un número que depende de los parámetros indicados en la selección.
Seleccione el dígito con C y pulse " 8 " en la barra de potencia.
Seleccione el otro dígito y seleccione el ajuste correcto.
Consulte la tabla siguiente para las especificaciones:

Valor en la barra de la potencia	kW	Notas
0	7,4 kW	Configuración inicial estándar
1	6 kW	
2	5 kW	
3	4 kW	
4	3,5 kW	
5	3 kW	
6	2,5 kW	

Una vez introducido el valor correcto, confirme tocando y manteniendo pulsado ⏻.

Funciones



Dispositivo de seguridad para niños	Esta función impide el encendido accidental del aparato.
	Para activar: si está presente un recipiente encima de la placa de cocción, pulse y mantenga pulsado por 3 segundos el dígito correspondiente. Si no hay ningún recipiente presente sobre la placa de cocción, pulse y mantenga pulsado por 3 segundos uno de los 4 dígitos (no visibles) junto al punto en el lado izquierdo. Soltar y deslizar el dedo de 0 a 9 por la barra de potencia que muestra la secuencia de funcionamiento. Todos los dígitos indican . Las operaciones descritas deben ser completadas en un tiempo de 10 segundos.
	Para desactivar: pulse y mantenga pulsado por 3 segundos uno de los 4 dígitos de las zonas de cocción. Soltar y deslizar el dedo de 9 a 0 por la barra de potencia que muestra la secuencia de funcionamiento. Las operaciones descritas deben ser completadas en un tiempo de 10 segundos.
Bloqueo	Es posible bloquear las funciones de la placa de cocción durante el uso, por ejemplo para limpiar la placa de cocción. La función permanece activa incluso cuando la placa de cocción se apaga y se vuelve a encender. En caso de interrupción de la corriente, la función se desactiva.
	Para activar: pulse y mantenga pulsado por 1 segundo.
	Para desactivar: pulse .
Función Boost	Cada zona de cocción podrá ser configurada a un nivel de potencia adicional por un tiempo máximo de 5 minutos.
	Para activar: seleccione una de las 4 zonas de cocción y seleccione el valor “BOOST” en la barra de potencia. El dígito correspondiente indica .
	Para desactivar: seleccione uno de los demás valores posibles en la barra de potencia.
Temporizador de las zonas de cocción	El temporizador permite apagar una zona de cocción específica una vez transcurrido el tiempo programado. Las zonas de cocción pueden ser programadas individualmente, puesto que cada una dispone de un temporizador.
	Para activar: Estando la zona de cocción en funcionamiento, pulse el símbolo correspondiente para acceder a los mandos de control del temporizador para aquella zona. Los 3 dígitos indican “ 0 0 0 “. Pulse “+” o “-” para ajustar la cuenta atrás del temporizador.  No toque nada durante 10 segundos para confirmar el tiempo configurado. Una vez finalizada la cuenta atrás, los dígitos se ponen a cero y se emite una señal acústica. Es posible interrumpir la función pulsando una tecla cualquiera. Si el temporizador está activo para más zonas de cocción, los 3 dígitos indicarán siempre el temporizador cuyo tiempo está por finalizar.
	Para desactivar: con la zona de cocción en funcionamiento, pulse el símbolo correspondiente para acceder a los mandos de control del temporizador para aquella zona. Ajuste los tres dígitos en “ 0 0 0 “ usando “+” o “-”.

<table>
<tr><td rowspan="3">Temporizador (genérico)</td><td>Temporizador con alarma de uso genérico.</td></tr>
<tr><td>Para activar: encienda la placa de cocción comprobando que no hay recipientes ni zonas de cocción activas.
Los 3 dígitos para los mandos de control del temporizador indican “- - -”.
Pulse el dígito para acceder al menú del temporizador y visualizar “ 0 0 0 “.
Pulse “+” o “-” para ajustar la cuenta atrás del temporizador.
 

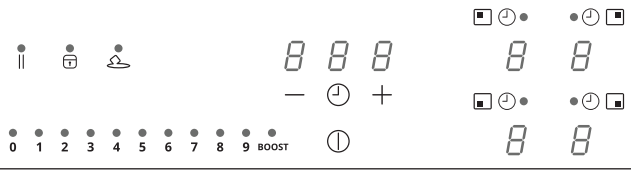
No toque nada durante 10 segundos para confirmar el tiempo configurado.
Una vez finalizada la cuenta atrás, los dígitos se ponen a cero y se emite una señal acústica. Es posible interrumpir la función pulsando una tecla cualquiera.
Repita las operaciones descritas para modificar el valor de la cuenta atrás.</td></tr>
<tr><td>Para desactivar: encienda la placa de cocción comprobando que no hay recipientes ni zonas de cocción activas.
Pulse el dígito para acceder al menú del temporizador y utilice “+” y “-” para ajustar la pantalla en “ 0 0 0 “.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Función Derretir</td><td>Para activar: seleccione una de las 4 zonas de cocción y pulse ♨.
El dígito de la zona seleccionada indica U</td></tr>
<tr><td>Para desactivar: presione ♨ o presione ⏻.</td></tr>
<tr><td>Función calentamiento</td><td>Esta función se utiliza para calentar un recipiente a la potencia máxima antes de continuar con la cocción a un nivel seleccionado. El intervalo de tiempo en el que la zona de cocción se mantiene a la potencia máxima depende del nivel de cocción ajustado. Consulte la tabla:
<table>
<tr><th>Niv. Potencia</th><th>Temporizador</th></tr>
<tr><td>1</td><td>48 segundos</td></tr>
<tr><td>2</td><td>144 segundos</td></tr>
<tr><td>3</td><td>230 segundos</td></tr>
<tr><td>4</td><td>312 segundos</td></tr>
<tr><td>5</td><td>408 segundos</td></tr>
<tr><td>6</td><td>120 segundos</td></tr>
<tr><td>7</td><td>168 segundos</td></tr>
<tr><td>8</td><td>216 segundos</td></tr>
<tr><td>9</td><td>no disponible</td></tr>
<tr><td>P</td><td>no disponible</td></tr>
</table>
Para activar, con un recipiente sobre la placa de cocción y la zona de cocción seleccionada, pulse y mantenga pulsado durante 3 segundos el valor seleccionado (de 1 a 8) en la barra de potencia. La pantalla de la zona de cocción correspondiente indica “A”.
Se puede aumentar el nivel de cocción, aunque al disminuirlo se desactiva la función.
Se puede desactivar incluso tocando y manteniendo pulsada durante 3 segundos la tecla de la zona de cocción involucrada.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Función Pausa</td><td>Esta función permite pausar/reactivar cualquier función activa en la placa de cocción, reduciendo la potencia disponible en la zona de cocción y poniendo a cero todas las funciones. Si la función Pausa no se desactiva en 10 minutos, la placa de cocción se apaga automáticamente.</td></tr>
<tr><td>Para activar: Con un recipiente en la placa de cocción y la zona de cocción seleccionada, pulse y mantenga pulsada la tecla de la función Pausa ⏸ durante al menos 1 segundo.
Todas las pantallas indican II.</td></tr>
<tr><td>Para desactivar: pulse y mantenga pulsado ⏸ por 1 segundo hasta que parpadea. Pulse una tecla cualquier en un intervalo de tiempo de 10 segundos. La función se desactiva y la placa de cocción continúa con los ajustes anteriores.</td></tr>
</table>

Función de Recuperación	Esta función se utiliza para recuperar los ajustes de funcionamiento de la placa de cocción en caso de apagado accidental o interrupción imprevista de corriente.
	Cuando la placa de cocción se apaga, al encenderla en los 6 segundos sucesivos tocando ⏻, la tecla ⏸ parpadea por 6 segundos. Pulse la tecla ⏸ para recuperar las funciones ajustadas anteriormente. Se emite un pitido para confirmar la operación.
Modo combinado (función "puente")	Esta función permite conectar 2 zonas de cocción para usarlas y controlarlas como una única y más amplia zona de cocción. Esto permite utilizar recipientes con un fondo más amplio. Las zonas de cocción seleccionables para esta función son exclusivamente aquellas en la parte derecha.
	Para activar/desactivar: pulse simultáneamente los dígitos de la zona de cocción derecha para seleccionar las 2 zonas de cocción a conectar en puente, hasta que aparezca el dígito ∩ que indica que la función ha sido activada. El otro dígito se utiliza para configurar el nivel de potencia.

Tabla de cocción

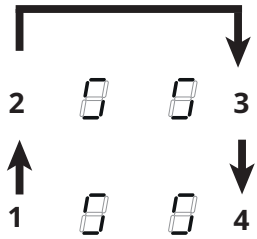
Nivel de potencia	Método de cocción	Usar para
1	Derretir, calentar ligeramente	Mantequilla, chocolate, gelatina, salsas
2	Derretir, calentar ligeramente	Mantequilla, chocolate, gelatina, salsas
3	Llevar a temperatura	Arroz
4	Cocción larga, espesar, guisar	Verduras, patatas, salsas, fruta, pescado
5	Cocción larga, espesar, guisar	Verduras, patatas, salsas, fruta, pescado
6	Cocción larga, estofar	Pasta, sopas, carne estofada
7	Fritura ligera	Rösti (torta de patatas), tortillas, alimentos rebozados y fritos, salchichas
8	Fritura, fritura por inmersión	Carne, patatas fritas
9	Fritura rápida a temperatura alta	Bistecs
P	Calentamiento rápido	Hervir agua

Personalización del menú de usuario



Pulse ⏻.
Vuelva a pulsar ⏻ y mantenga pulsado durante 3 segundos.

1. La tecla ⏸ comienza a parpadear.
2. Pulse y mantenga pulsado ⏸ : los dígitos de las zonas de cocción indican 5.
3. Manteniendo pulsado ⏸ , comience a pulsar el dígito de las zonas de cocción procediendo en sentido horario, comenzando por el del fondo a la izquierda.



El dígito trasero izquierdo indica alternativamente U y un número de 2 a 7 que indica el tipo de menú. El dígito delantero izquierdo indica un número que depende de los parámetros indicados en la selección. Seleccione un número en la barra de potencia para acceder al menú de ajustes e introduzca un valor. Consulte la tabla siguiente para las especificaciones:

Código del menú	Descripción	Valor
U2	Menú de control del volumen acústico de las teclas.	0 (sonido desactivado) - 1 (mín.) - 3 (máx)
U3	Menú de control del volumen del zumbador cuentaminutos.	0 (sonido desactivado) - 1 (mín.) - 3 (máx)
U4	Menú de control del nivel de brillo de la pantalla.	0 (máx) - 9 (mín.)
U5	Menú de control de la animación de la cuenta atrás.	0 (animación desactivada) - 1 (animación activada)
U6	Menú de la función de detección presencia recipiente.	0 (activa) - 1 (no activa)
U7	Menú de control al final de la cuenta atrás.	0 (parpadeo continuo y apagado) 1 (diez parpadeos y apagado) 2 (un parpadeo y apagado)

Una vez introducido el valor correcto, confirme tocando y manteniendo pulsado ⏻ durante 2 segundos.

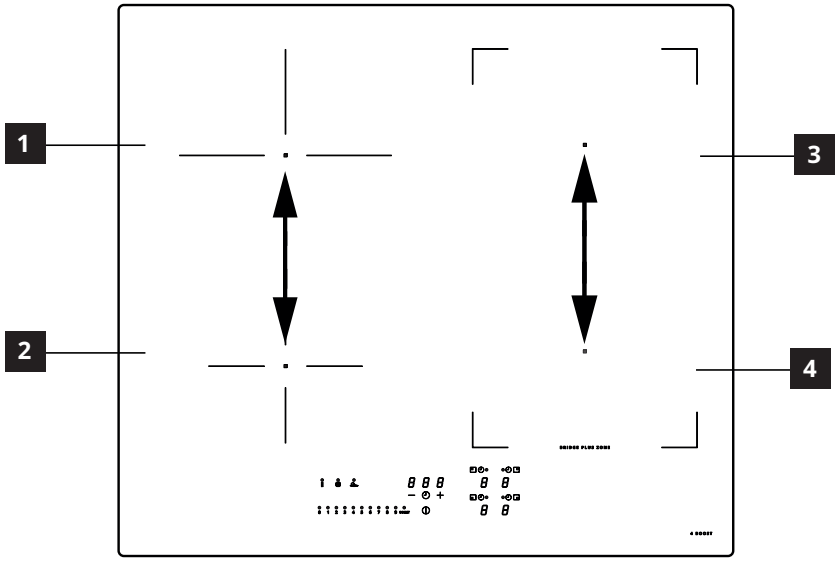
Para salir del menú sin guardar, pulse ⏸ .

Cuando no se realiza ninguna operación, el menú de usuario se cierre al cabo de 1 minuto.

Función de gestión de la potencia

Este producto está equipado con una función de gestión de la potencia con control electrónico. Véase figura.
Esta función controla el suministro de la potencia máxima de 3700 W entre las zonas de cocción utilizadas en modalidad combinada (1+2 y 3+4), optimizando la distribución de potencia y evitando situaciones de sobre carga del sistema.
Placa de cocción al máximo nivel de potencia - la función reparte la potencia entre las zonas de cocción utilizadas en modalidad combinada y automáticamente reduce la potencia de las otras zonas de cocción, si es necesario (al último mando se asigna la prioridad más alta).
Placa de cocción con limitación de la potencia - la función reparte la potencia entre las zonas de cocción impidiendo configurar una potencia de las otras zonas de cocción tal de superar el límite (para aumentar la potencia de una particular zona de cocción, es necesario reducir manualmente el nivel de potencia configurado para las otras).

Ejemplo:
Si se selecciona el nivel de potencia adicional BOOST para la zona de cocción 1, la zona de cocción 2 no puede superar simultáneamente el nivel de potencia 9 y se limitará automáticamente.



Guía de uso de las ollas

Qué recipientes utilizar
Utilice solo recipientes cuya base sea de un material ferromagnético adecuado para las placas de cocción por inducción:
- hierro fundido
- acero esmaltado
- acero al carbono
- acero inoxidable (incluso no completamente)
- aluminio con revestimiento ferromagnético o base con placa ferromagnética

Para determinar si un recipiente es adecuado, controle que lleve el símbolo  (generalmente grabado en la base). También puede acercar un imán a la base del recipiente. Si se queda pegado, significa que el recipiente se puede utilizar en una placa de cocción por inducción. Para garantizar una óptima eficiencia, utilice siempre recipientes y sartenes con la base lo más plana posible y que distribuya el calor de manera uniforme. Una base que no sea perfectamente plana puede afectar la conducción de la potencia y del calor.

Cómo usar los recipientes
Diámetro mínimo del recipiente para las diferentes zonas de cocción
Para garantizar que la placa de cocción funcione correctamente, el recipiente debe cubrir uno o más puntos de referencia presentes en la superficie de la placa de cocción y debe tener un diámetro mínimo adecuado.
Utilice siempre la zona de cocción que mejor se adapte al diámetro de la base del recipiente.

Zona de cocción	Diámetro de la base del recipiente	
	Ø min. (recomendado)	Ø máx (recomendado)
Parte trasera izquierda	110 mm	200 mm
Frente a la izquierda	110 mm	145 mm
Parte trasera derecha	110 mm	190 mm
Frente a la derecha	110 mm	190 mm
Zona de cocción combinada lateral derecha	190 mm	370 mm

Recipientes vacíos o con base delgada
No utilice recipientes vacíos o con base delgada en la paca de cocción, ya que esto no permitiría controlar la temperatura o apagar automáticamente la zona de cocción si la temperatura es demasiado alta, con el riesgo de dañar el recipiente o la superficie de la placa de cocción. Si esto sucede, no toque nada y espere a que todos los componentes se enfríen.
Si aparece un mensaje de error, consulte la sección "Guía de la resolución de los problemas".

Consejos/sugerencias
Ruidos durante el funcionamiento
Cuando se activa una zona de cocción, es posible que se oiga un breve zumbido. Este fenómeno es típico de las zonas de cocción de vitrocerámica y no afecta ni el funcionamiento ni la vida útil del aparato. El ruido depende del tipo de recipiente utilizado. Si el ruido es muy fuerte, puede ser necesario cambiar el recipiente.

Ruidos normales de la placa de cocción por inducción
La tecnología por inducción se basa en la creación de campos electromagnéticos para generar calor directamente en el fondo de los recipientes. Los recipientes y sartenes pueden dar lugar a ruidos o vibraciones dependiendo de cómo se produzcan. Estos ruidos pueden describirse como se indica a continuación:

Zumbido ligero (como el de un transformador)
Este ruido de presenta cuando la temperatura de cocción está alta. Depende de la cantidad de energía transferida por la placa de cocción al recipiente. El ruido cesa o se atenúa cuando se reduce el nivel de calor.

Silbido ligero
Este ruido se presenta cuando el recipiente de cocción está vacío. El ruido cesa al verter líquidos o alimentos en el recipiente.

Chisporroteo
Este ruido se presenta cuando el recipiente está formado por diferentes capas superpuestas. Es causado por las vibraciones de las superficies formadas por diversos materiales en contacto entre ellos. El ruido lo

produce el recipiente y puede variar según la cantidad de alimento o líquido y el método de cocción (por ejemplo, hervir, cocer a fuego lento, freír).

Silbido fuerte
Este ruido se presenta cuando el recipiente está hecho de diferentes materiales, superpuestos, y cuando se utiliza en la placa de cocción a la máxima potencia e, incluso, en dos zonas de cocción. El ruido cesa o se atenúa cuando se reduce el nivel de calor.

Estos ruidos son normales
Ruidos del ventilador
Para el correcto funcionamiento del sistema electrónico, es necesario regular la temperatura de la placa de cocción. Para este propósito, la placa de cocción está equipada con un ventilador de refrigeración, que se activa para reducir y regular la temperatura del sistema electrónico. El ventilador puede seguir funcionando incluso después de apagar la placa de cocción si la temperatura detectada es aun demasiado alta.

Ruidos rítmicos, similares a los de las agujas de un reloj.
Este ruido se presenta solo cuando al menos tres zonas de cocción están en funcionamiento y desaparece o se atenúa cuando se apagan dos. Estos ruidos, descritos como fenómenos normales de la tecnología por inducción, no deben considerarse como defectos.

Limpieza y mantenimiento

- No use nunca esponjas abrasivas, lana de acero, ácido clorhídrico ni otros productos que puedan rayar la superficie o dejar marcas en ella.
- No consuma los alimentos que caigan accidentalmente o se depositen sobre la superficie o sobre los elementos funcionales o estéticos de la placa de cocción.
- Apague o desconecte el aparato de la red eléctrica antes de efectuar cualquier operación de limpieza o mantenimiento.
- Limpie el aparato después de cada uso para evitar que los residuos de comida se carbonicen. Limpiar la suciedad incrustada o carbonizada requiere más esfuerzo.
- Para limpiar la suciedad diaria, use un paño suave o una esponja y un detergente adecuado. Siga los consejos del fabricante con respecto a los detergentes que debe utilizar. Se aconseja usar detergentes neutros.
- Quite los restos de suciedad incrustada, por ejemplo, la leche derramada durante la ebullición, con un rascador adecuado para vitrocerámica mientras la placa de cocción aún está caliente. Siga los consejos del fabricante con respecto a los rascadores que debe utilizar.
- Quite los restos de alimentos que contienen azúcar, por ejemplo mermelada derramada durante la cocción, con un rascador adecuado para vitrocerámica mientras la placa de cocción aún está caliente. Estos residuos, si no se quitan, pueden dañar la superficie de vitrocerámica.
- Quite cualquier resto de plástico fundido con un rascador adecuado para vitrocerámica mientras la placa de cocción aún está caliente. Estos residuos, si no se quitan, pueden dañar la superficie de vitrocerámica.
- Quite las manchas de cal con una pequeña cantidad de solución antical, por ejemplo, vinagre o zumo de limón, una vez que la placa de cocción se haya enfriado. Luego, limpie de nuevo con un paño húmedo.
- No corte ni prepare alimentos sobre la superficie ni deje caer objetos duros sobre ella. No arrastre recipientes ni vajilla sobre la superficie.
- No utilice limpiadores de vapor.

Guía de la resolución de los problemas

Código de error	Descripción	Posible causa del error	Solución
ER03	La placa de cocción se apaga una vez transcurridos 10 segundos.	Se detecta una activación continua de las teclas. Agua o recipiente presente en el panel de mandos.	Quite el recipiente o seque el agua de la superficie de vitrocerámica y del panel de mandos
ER21	La placa de cocción se apaga.	La temperatura interna de los componentes electrónicos es demasiado alta.	Deje que la placa se enfríe. Compruebe si la placa de cocción tiene suficiente ventilación. Si el error persiste, comuníquese con el Servicio de Asistencia.
E2	La zona de cocción correspondiente se apaga.	Recipiente está vacío o no es adecuado. La temperatura del recipiente o de la superficie de vitrocerámica es demasiado alta. La temperatura de los componentes electrónicos es demasiado alta.	Deje que la placa se enfríe. Use un recipiente apropiado. No caliente recipientes vacíos.
E3	La zona de cocción correspondiente se apaga.	Recipiente inadecuado. El recipiente está perdiendo sus propiedades magnéticas y puede causar daños en la placa de inducción.	Use un recipiente apropiado. El error se cancela automáticamente después de 8 s y la zona de cocción puede ser utilizada de nuevo. En caso de más errores, el recipiente debe ser reemplazado. Si el error persiste, comuníquese con el Servicio de Asistencia.
E6	La zona de cocción no se enciende.	Tensión y/o frecuencia de alimentación fuera del intervalo permitido.	Controle la tensión y/o la frecuencia de la red. Si es necesario, comuníquese con el Servicio de Asistencia.
E8	Las zonas de cocción se apagan.	Avería del ventilador. Ventilador bloqueado por polvo o filamentos.	Limpia el ventilador y elimine cualquier cuerpo extraño. Si el error persiste, comuníquese con el Servicio de Asistencia.
EH	La zona de cocción correspondiente se apaga.	Sensor de temperatura de la zona de cocción bloqueado. No se detecta un cambio de temperatura suficiente después de encender la placa de cocción.	Apague la placa de cocción y enciéndala de nuevo cuando se haya enfriado. Si el error persiste, comuníquese con el Servicio de Asistencia.
E4 **E5** **E7** **E9** **ER20** **ER22** **ER31** **ER36** **ER42** **ER47** **EA**	Desconecte la placa de cocción de la alimentación. Espere unos segundos y, luego, vuelva a conectar la placa de cocción a la alimentación. Si el problema persiste, contacte con el Servicio de Asistencia e indique el código de error que aparece en la pantalla.		

Mantenimiento y reparación

Asegúrese de que el mantenimiento de los componentes eléctricos sea realizado exclusivamente por el fabricante o por técnicos del servicio de asistencia.

Asegúrese de que los cables dañados sean sustituidos exclusivamente por el fabricante o por técnicos del servicio de asistencia.

En caso de avería, intente encontrar la solución consultando las indicaciones proporcionadas en la guía de solución de problemas. Si no es posible resolver el problema, contacte su tienda IKEA o el Servicio de Asistencia.
Una lista completa de los centros de asistencia designados por IKEA y sus datos de contacto figuran en la última página de este manual.

y sus datos de contacto. Cuando contacte con el Servicio de Asistencia, proporcione la siguiente información:
- tipo de avería
- modelo del dispositivo (Art./Cód.)
- número de serie (S.N.)

Esta información se encuentra en la placa de datos. La placa de datos está colocada en el fondo del aparato.

En caso de uso inadecuado del aparato o de instalación no realizada por un instalador autorizado, es posible que tenga que pagar la visita del técnico del Servicio de Asistencia o del vendedor, incluso durante el período de validez de la garantía.

Datos técnicos

		Unidad	Valor
Tipo de producto			Placa de cocción integrada
Dimensiones	Ancho	mm	580
	Profundidad	mm	520
	Altura mín./máx.	mm	54
Potencia total		W	7400

Parámetro	Valor
Tensión/frecuencia de alimentación	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Peso del aparato	8,8 kg

Eficiencia energética de la placa de cocción

Identificación del modelo	**KOLSTAN** **805.594.66** **105.594.60**
Número de zonas de cocción	4
Número de zonas de cocción combinables	1 - Derecha
Tecnología de cocción	Inducción
Dimensiones de la zona de cocción combinable	Derecha 210 x 380 mm
Dimensiones de la zona de cocción	Parte trasera izquierda Ø 200 mm
	Frente izquierdo Ø 145 mm
	Frente derecho 210 x 190 mm
	Parte trasera derecha 210 x 190 mm
Consumo de energía por zona de cocción combinable	192 Wh/kg
Consumo de energía por zona de cocción	Parte trasera izquierda 185 Wh/kg
	Frente delantero 181 Wh/kg
Consumo de energía de la placa de cocción (funcionamiento eléctrico)	186 Wh/kg

Información sobre el producto de acuerdo con el Reglamento N.º 66/2014
Normas de referencia:
EN/IEC 60350-2
EN/IEC 50564

CE Este aparato ha sido diseñado, fabricado y comercializado de conformidad a las Directivas CEE.

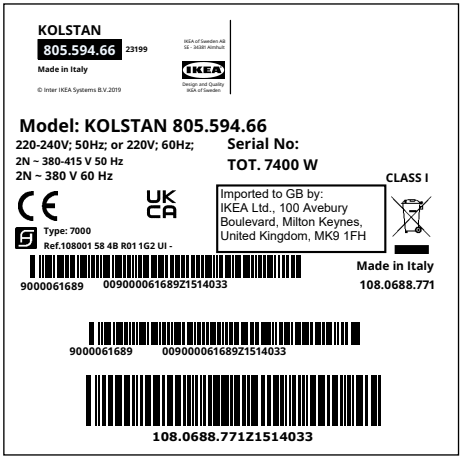
"Los datos técnicos se proporcionan en la correspondiente placa aplicada en el fondo del aparato."

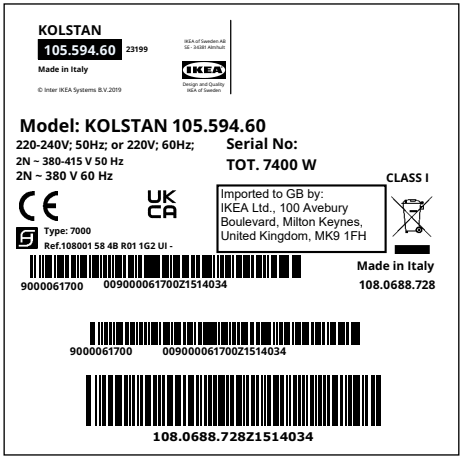
Información sobre el producto de acuerdo con el Reglamento UK
Normas de referencia:
BS EN 60350-2
BS EN 50564

UKCA Este aparato se ha diseñado, fabricado y comercializado según las Directivas.

"Los datos técnicos se proporcionan en la correspondiente placa aplicada en el fondo del aparato."

Placa de datos





La imagen que aparece arriba muestra la placa de datos del aparato.
El número de serie es específico para cada producto.

Estimado cliente, le rogamos que conserve la placa de datos adicionales adjunta a la cubierta del folleto de seguridad.
Esto nos permitirá asistirle mejor identificando con precisión la placa que compró, en caso de que necesite nuestra asistencia en el futuro.
¡Gracias por la colaboración!

Aspectos ambientales

Eliminación de electrodomésticos

- El símbolo  en el producto o en su embalaje indica que este producto no debe desecharse junto a los residuos domésticos normales. El producto se debe desechar en un punto de recogida especializado en el reciclaje de componentes eléctricos y electrónicos. Al asegurarse de que este producto se deseche correctamente, ayudará a evitar las posibles consecuencias negativas para el medioambiente y la salud que podrían derivarse de su eliminación inadecuada.
  Para obtener información más detallada sobre cómo reciclar este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, el servicio local de eliminación de residuos o la tienda donde compró el producto.

Eliminación de los materiales de embalaje

Los materiales con el símbolo  son reciclables. Elimine los materiales de embalaje en los correspondientes contenedores de reciclaje.

Ahorro de energía

Los siguientes consejos la ayudarán a ahorrar energía al cocinar cada día.

- Cuando caliente agua, utilice solo la cantidad que necesite.
- Si es posible, tape siempre los recipientes con una tapa adecuada.
- Coloque el recipiente en la zona de cocción antes de encenderla.
- Coloque los recipientes pequeños en las zonas de cocción pequeñas.
- Coloque el recipiente directamente en el centro de la zona de cocción
- Utilice el calor residual para mantener calientes los alimentos o derretirlos.

GARANTÍA IKEA

¿Qué duración tiene la garantía de IKEA?
Esta garantía es válida durante cinco (5) años a partir de la fecha original de compra del aparato en IKEA. El recibo original es indispensable como prueba de compra. Una reparación realizada en garantía no extiende el periodo de garantía del aparato.
¿Quién suministra la asistencia?
La asistencia a los clientes será proporcionada por el proveedor de servicios designado por IKEA a través de su propia organización o red de socios de servicio autorizados.

¿Qué cubre la garantía?
La garantía cubre los eventuales defectos asociados a los materiales y/o a la fabricación del electrodoméstico y es válida a partir de la fecha de compra del aparato en un punto de venta IKEA. La garantía es válida solo para los electrodomésticos destinados al uso doméstico. Las excepciones se describen en el apartado "Qué no cubre la garantía". Durante el periodo de validez de la garantía, los costos de reparación (piezas de recambio, mano de obra y desplazamiento del personal técnico) correrán a cargo del servicio de asistencia, siempre y cuando el acceso al aparato para su reparación no implique gastos particulares. Estas condiciones se ajustan a las directivas de la UE (N. 99/44/CE) y a las disposiciones locales aplicables. Las piezas sustituidas pasarán a ser propiedad de IKEA.

¿Cómo intervendrá IKEA para resolver el problema?
El proveedor del servicio de asistencia designado por IKEA examinará el producto y decidirá, a su entera discreción, si el producto está cubierto por la garantía. En caso afirmativo, el proveedor del servicio de asistencia de IKEA o su socio de servicio autorizado, a través de sus centros de servicio, reparará, a su entera discreción, el producto defectuoso o lo sustituirá por un producto del mismo o igual valor.

¿Qué no cubre la garantía?
- Desgaste normal.
- Los daños causados deliberadamente o por negligencia, los daños causados por el incumplimiento de las instrucciones de funcionamiento, por una instalación incorrecta o por la conexión a una tensión incorrecta, los daños causados por reacciones químicas o electroquímicas, el óxido, la corrosión o los daños causados por el agua, incluidos, entre otros, los daños causados por un exceso de cal en las tuberías de agua, y los daños causados por el clima y los fenómenos naturales.
- Piezas de desgaste como baterías y bombillas.
- Piezas decorativas y no funcionales que no afectan al uso normal del electrodoméstico, incluyendo arañazos y cambios de color.
- Daños accidentales causados por sustancias o cuerpos extraños y limpieza o liberación de los filtros, sistemas de drenaje o cajones de detergente.
- Los daños en piezas como la vitrocerámica, accesorios, cestas para vajillas y cubiertos, tubos de alimentación y descarga, juntas, bombillas y sus tapas, pantallas, pomos, revestimientos y partes de revestimientos, a menos que se demuestre que dichos daños han sido causados por defectos de fabricación.
- Casos en los que no se detecten defectos durante la visita de un técnico.
- Las reparaciones no realizadas por el proveedor de servicios designado por IKEA o por un socio de servicios autorizado o las reparaciones en las que se hayan utilizado piezas no originales.
- Reparaciones causadas por una instalación incorrecta o no conforme con las especificaciones.
- Uso del electrodoméstico en un ambiente no doméstico, por ejemplo, para uso profesional.
- Daños en el transporte. Si el cliente transporta la mercancía a su propio domicilio o a otra dirección, IKEA no se hace responsable de los daños que se produzcan durante el transporte. Sin embargo, si el transporte hasta el domicilio del cliente es realizado por IKEA, cualquier daño debido al transporte estará cubierto por esta garantía.
- Costo de instalación inicial del aparato IKEA. Sin embargo, si un proveedor de servicios designado por IKEA o su socio de servicios autorizado lleva a cabo una reparación o sustitución del equipo dentro del ámbito de la garantía, el proveedor de servicios o el socio de servicios autorizado también se encargará de la reinstalación del equipo reparado o de la instalación del equipo de sustitución cuando sea necesario.

Estas limitaciones no se aplican a los trabajos realizados de forma profesional por personal cualificado y con el uso de piezas originales para adaptar el equipo a las normas de seguridad de otro país de la UE.

Aplicabilidad de las leyes nacionales
La garantía de IKEA da al cliente derechos legales específicos, además de los derechos previstos por la ley que varían de un país

a otro. Sin embargo, estas condiciones no limitan en modo alguno los derechos del consumidor descritos en la legislación local.

Área de validez
Para los electrodomésticos adquiridos en un país de la UE y trasladados a otro país de la UE, los servicios se prestarán de acuerdo con las condiciones de garantía aplicables en el nuevo país. La obligación de prestar servicio de acuerdo con los términos de la garantía solo existe si el aparato cumple y se instala de acuerdo con los términos de la garantía:
- especificaciones técnicas del país en el que se exige la aplicación de la garantía;
- información de seguridad contenidas en el Manual del Usuario.

Servicio de Asistencia post-venta dedicado a los electrodomésticos IKEA:
No dude en contactar al Servicio de Asistencia post-venta de IKEA para:
1. solicitar asistencia usando la garantía;
2. solicitar aclaratorias sobre la instalación de los electrodomésticos IKEA en muebles de cocina específicos de IKEA. El servicio no suministrará asistencia ni aclaratorias sobre:
- instalación de cocinas completas IKEA;
- conexiones eléctricas (si el aparato se suministra sin cables ni enchufes), las conexiones hidráulicas y las conexiones al sistema de gas, que deben ser realizadas por un técnico autorizado.

3. solicitar aclaratorias sobre el contenido del manual de usuario y sobre las especificaciones del electrodoméstico IKEA.

Para garantizar la mejor asistencia posible, por favor lea atentamente las instrucciones de montaje y/o el Manual de uso antes de contactarnos.

Cómo contactarnos si necesita nuestra intervención



Consulte la lista completa de proveedores de servicios de IKEA y sus números de teléfono nacionales en la última página de este manual.

¡Importante! Para garantizar un servicio más rápido, recomendamos utilizar los números de teléfono que aparecen al final de este manual. Cuando solicite asistencia, consulte siempre los códigos específicos del aparato que encuentra en este manual. Antes de contactarnos, asegúrese de tener a mano el código de producto IKEA (8 dígitos) relativo al electrodoméstico para el que solicita la asistencia.

¡Importante! ¡CONSERVE LA FACTURA!
Es su prueba de compra y debe mostrarla para poder disfrutar la garantía. El recibo también muestra el nombre y el código (de 8 dígitos) de cada electrodoméstico IKEA que ha comprado.
¿Necesita más ayuda?
Si tiene alguna otra pregunta no relacionada con el servicio de asistencia de los equipos, contacte el punto de venta IKEA más cercano. Por favor lea atentamente la documentación del equipo antes de contactarnos.

Περιεχόμενα

Πληροφορίες για την ασφάλεια 270
Εγκατάσταση 274
Ηλεκτρική σύνδεση 275
Περιγραφή του προϊόντος 277
Ενδείξεις 277
Πίνακας ελέγχου 278
Περιορισμός ισχύος 279
Λειτουργίες 280
Πίνακας μαγειρέματος 282
Εξατομίκευση του μενού χρήστη 283
Λειτουργία διαχείρισης ισχύος 284
Οδηγός χρήσης των σκευών 285
Καθαρισμός και συντήρηση 286
Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων 287
Τεχνικά στοιχεία 289
Ενεργειακή απόδοση 289
Πινακίδα στοιχείων 290
Περιβαλλοντικά ζητήματα 291
ΕΓΓΥΗΣΗ ΙΚΕΑ 291

Πληροφορίες για την ασφάλεια

ⓘ Για την ασφάλειά σας και τη διασφάλιση της σωστή λειτουργίας της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο πριν από την εγκατάσταση και τη θέση σε λειτουργία. Οι οδηγίες αυτές πρέπει πάντα να συνοδεύουν τη συσκευή, ακόμη και σε περίπτωση εκχώρησης ή μεταβίβασης σε τρίτους. Είναι σημαντικό οι χρήστες να γνωρίζουν όλα τα χαρακτηριστικά λειτουργίας και ασφάλειας της συσκευής.

Αυτές οι μονάδες εστιών διαθέτουν επαγωγικά συστήματα που ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις των οδηγιών EMC και EMF και δεν πρέπει να δημιουργούν παρεμβολές με άλλα ηλεκτρονικά συστήματα. Τα άτομα που έχουν βηματοδότη ή άλλα ηλεκτρονικά εμφυτεύματα θα πρέπει να συμβουλεύονται τον γιατρό τους ή τον κατασκευαστή της εμφυτευμένης συσκευής προκειμένου να αξιολογείται ο βαθμός ευαισθησίας στις παρεμβολές.

⚠ Οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να εκτελούνται από έμπειρο τεχνικό. Προτού προβείτε στην εκτέλεση της ηλεκτρικής σύνδεσης, διαβάστε την ενότητα ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ.

Για τις συσκευές με καλώδιο τροφοδοσίας, οι ακροδέκτες ή η διατομή των αγωγών μεταξύ της στερέωσης του καλωδίου και των ακροδεκτών πρέπει να είναι τοποθετημένοι έτσι ώστε να επιτρέπουν την αφαίρεση του αγωγού υπό τάση ανάντη του καλωδίου γείωσης σε περίπτωση που προεξέχει από τη στερέωση.

- Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για τυχόν ζημιές που προκαλούνται λόγω εσφαλμένης εγκατάστασης ή χρήσης.
- Βεβαιωθείτε ότι η τροφοδοσία του δικτύου αντιστοιχεί στην τιμή που αναγράφεται στην πινακίδα χαρακτηριστικών που είναι στερεωμένη στο εσωτερικό του προϊόντος.
- Οι διατάξεις αποσύνδεσης πρέπει να τοποθετούνται στη μόνιμη εγκατάσταση σύμφωνα με τη νομοθεσία για τις εγκαταστάσεις καλωδίωσης.
- Για τις συσκευές Κατηγορίας Ι, ελέγξτε ότι το οικιακό δίκτυο τροφοδοσίας διαθέτει κατάλληλο σύστημα γείωσης
- Συνδέστε το προϊόν στο δίκτυο ηλεκτρικού ρεύματος χρησιμοποιώντας έναν πολυπολικό διακόπτη.
- Αντοκαλώδιοτροφοδοσίαςέχειφθαρεί,πρέπειναναντικαθίσταται από τον κατασκευαστή, από το εξουσιοδοτημένο Σέρβις ή από εξειδικευμένο τεχνικό προκειμένου να αποφεύγονται οποιεσδήποτε καταστάσεις κινδύνου.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Πριν εγκαταστήσετε τη συσκευή, αφαιρέστε τις προστατευτικές μεμβράνες.

- Χρησιμοποιείτε μόνο τις βίδες και τα άλλα σιδερένια εξαρτήματα που συνοδεύουν τη συσκευή.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η μη τοποθέτηση των βιδών και των συστημάτων στερέωσης όπως περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες, μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.

- Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά, εκτός εάν επιβλέπονται από έναν ενήλικα.
- Τα παιδιά πρέπει να επιβλέπονται ώστε να εξασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες ψυχοσωματικές και αισθητηριακές ικανότητες και από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, εκτός κι αν επιβλέπονται και έχουν εκπαιδευθεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής από

άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες ψυχοσωματικές και αισθητηριακές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία και γνώση, εφόσον επιβλέπονται προσεκτικά και έχουν εκπαιδευθεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και με τους κινδύνους που συνδέονται με αυτήν. Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η συσκευή και τα ακάλυπτα μέρη αποκτούν πού υψηλές θερμοκρασίες κατά τη χρήση.

Προσέξτε να μην αγγίξετε τις αντιστάσεις.

Μην αφήνετε να πλησιάσουν παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών, εκτός και αν επιτηρούνται συνεχώς.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αν η επιφάνεια έχει ραγίσει, σβήστε τη συσκευή για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.

- Μην ενεργοποιείτε τη συσκευή αν η επιφάνεια είναι ραγισμένη ή αν υπάρχουν ορατές φθορές στο πάχος του υλικού.
- Μην αγγίζετε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή μέρη του σώματος.
- Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό του προϊόντος.
- Μην ακουμπάτε στην επιφάνεια της μονάδας εστιών μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια, καθώς μπορούν να υπερθερμανθούν.
- Χρησιμοποιείτε το σχετικό κουμπί για να απενεργοποιήσετε τη μονάδα εστιών μετά τη χρήση. Μην εμπιστεύεστε τους αισθητήρες των σκευών.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Είναι επικίνδυνο να αφήνετε ανεπιτήρητη τη μονάδα εστιών όταν χρησιμοποιείτε λάδι ή λιπαρές ουσίες, διότι μπορεί να προκληθεί κίνδυνος και να εκδηλωθεί φωτιά. Μην επιχειρείτε ΠΟΤΕ να σβήσετε τυχόν φωτιά με νερό, αλλά σβήστε τη συσκευή και καλύψτε τις φλόγες π.χ. με ένα κάλυμμα ή μια αντιπυρική κουβέρτα.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία του μαγειρέματος πρέπει να γίνεται υπό επιτήρηση. Μια σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιτηρείται διαρκώς.

- Η συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί για να τίθεται σε λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με εξωτερικό σύστημα τηλεχειρισμού.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην αφήνετε αντικείμενα πάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.

- Η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί κατά τρόπο ώστε να επιτρέπεται η αποσύνδεσή της από την ηλεκτρική τροφοδοσία μέσω διακόπτη με άνοιγμα μεταξύ των επαφών (3 mm) που να διασφαλίζει την πλήρη αποσύνδεση σε συνθήκες υπερφόρτωσης κατηγορίας III.
- Η συσκευή ποτέ δεν πρέπει να εκτίθεται στους ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιο).
- Φυλάσσετε τις συσκευασίες μακριά από παιδιά και οικιακά ζώα.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι συνδεδεμένη απευθείας στην πρίζα του ρεύματος.
- Μην χρησιμοποιείτε αντάπτορες, πολύπριζα ή προεκτάσεις για να συνδέσετε τη συσκευή.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για σκοπούς διαφορετικούς από εκείνους για τους οποίους έχει σχεδιαστεί.
- Οι φριτέζες πρέπει να επιτηρούνται διαρκώς κατά τη διάρκεια της χρήσης: το καυτό λάδι ενδέχεται να πάρει φωτιά.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με εξωτερικό σύστημα τηλεχειρισμού.
- Η συσκευή ποτέ δεν πρέπει να εγκαθίσταται πίσω από διακοσμητική πόρτα, έτσι ώστε να αποφεύγεται η υπερθέρμανσή της.
- Μην ανεβαίνετε πάνω στη συσκευή, γιατί μπορεί να υποστεί ζημιά.
- Μην ακουμπάτε κατσαρόλες και τηγάνια στο άκρο, γιατί μπορεί να προκληθεί ζημιά στις συνδέσεις σιλικόνης.

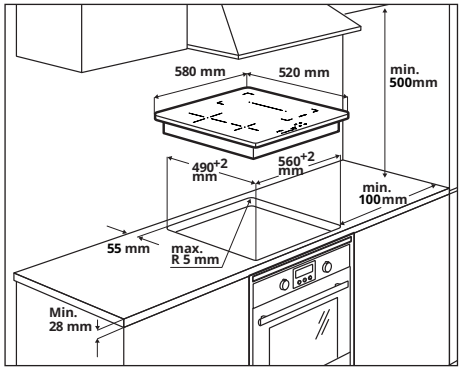
Εγκατάσταση

Για τη διαδικασία εγκατάστασης είναι υποχρεωτική η τήρηση της νομοθεσίας, των διατάξεων, των οδηγιών και των κανόνων (κανονισμοί για την ασφάλεια των ηλεκτρικών εγκαταστάσεων, τη σωστή ανακύκλωση των εξαρτημάτων, κτλ.) που ισχύουν στη χώρα χρήσης!

- Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την εγκατάσταση, συμβουλευθείτε τις οδηγίες τοποθέτησης.
- Μην χρησιμοποιείτε σφραγιστικό σιλικόνης μεταξύ της συσκευής και της επιφάνειας εργασίας.
- Βεβαιωθείτε ότι ο χώρος κάτω από τη μονάδα εστιών είναι επαρκής για την κυκλοφορία του αέρα. Συμβουλευθείτε τις οδηγίες τοποθέτησης.
- Το κάτω μέρος της συσκευής μπορεί να αναπτύξει πολύ υψηλή θερμοκρασία. Αν η συσκευή είναι εγκατεστημένη πάνω από συρτάρια, βεβαιωθείτε ότι έχει τοποθετηθεί πυρίμαχο κάλυμμα διαχωρισμού κάτω από τη συσκευή για να εμποδίζεται η πρόσβαση στο κάτω μέρος. Συμβουλευθείτε τις οδηγίες τοποθέτησης.
- Ο αερισμός της συσκευής πρέπει να ανταποκρίνεται στις οδηγίες του κατασκευαστή.
- Στο έπιπλο της κουζίνας όπου πρέπει να τοποθετηθεί η μονάδα εστιών, αφήστε μπροστινό άνοιγμα τουλάχιστον 28 cm2 ώστε το προϊόν να μπορεί να αερίζεται σωστά.

Απαιτήσεις του επίπλου κουζίνας

- Αν η συσκευή είναι τοποθετημένη πάνω σε εύφλεκτα υλικά, πρέπει να τηρούνται αυστηρά οι οδηγίες και οι κανονισμοί που αφορούν τις εγκαταστάσεις χαμηλής τάσης και οι κανόνες πυρασφαλείας.
- Για τις εντοιχιζόμενες μονάδες, τα στοιχεία (από πλαστικό υλικό και ξύλο καπλαμά) πρέπει να τοποθετούνται με θερμοανθεκτικές κόλλες (ελάχ. 85 °C): η χρήση μη κατάλληλων υλικών και κολλών μπορεί να προκαλέσει παραμορφώσεις ή αποκολλήσεις των στοιχείων.
- Επιτρέπεται η χρήση προφίλ από μασίφ ξύλο γύρω από την επιφάνεια εργασίας πίσω από τη συσκευή, υπό τον όρο ότι οι ελάχιστες αποστάσεις να ανταποκρίνονται πάντα με τις υποδείξεις των σχεδίων εγκατάστασης.



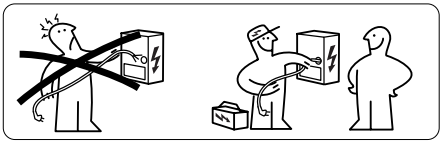
- Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την εγκατάσταση, συμβουλευθείτε τις οδηγίες τοποθέτησης.
- Αν δεν υπάρχει φούρνος κάτω από τη μονάδα εστιών, εγκαταστήστε ένα κάλυμμα διαχωρισμού κάτω από τη συσκευή σύμφωνα με τις οδηγίες τοποθέτησης.

Ηλεκτρική σύνδεση

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από εγκεκριμένο εγκαταστάτη.

- Προτού πραγματοποιήσετε τις συνδέσεις, επιβεβαιώστε ότι η ονομαστική τάση της συσκευής που αναγράφεται στη σχετική πινακίδα στοιχείων αντιστοιχεί στην τάση του δικτύου τροφοδοσίας. Η πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών βρίσκεται στο κάτω μέρος της μονάδας εστιών.
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά που προμηθεύεστε από το τμήμα ανταλλακτικών.
- Η συσκευή δεν διαθέτει καλώδιο ρεύματος. Προμηθευτείτε ένα κατάλληλο καλώδιο από εξειδικευμένο κατάστημα.
- Εάν τα καλώδια τροφοδοσίας υποστούν ζημιά, αντικαταστήστε τα με αντίστοιχα ανταλλακτικά καλώδια που είναι γνήσια. Επικοινωνήστε με το τηλεφωνικό κέντρο του καταστήματος ΙΚΕΑ της περιοχής σας.

Προσοχή! Δεν επιτρέπονται συγκολλήσεις στα καλώδια!

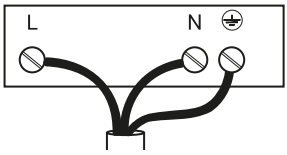


Ηλεκτρική σύνδεση

- Τηρείτε το διάγραμμα καλωδίωσης (βρίσκεται στο κάτω μέρος του προϊόντος).
- Η συσκευή αυτή διαθέτει σύνδεση τύπου «Y» και απαιτεί καλώδιο τροφοδοσίας H05V2V2-F. Το καλώδιο χρειάζεται υποχρεωτικά ακροχιτώνια. Με βάση τα πρότυπα IEC, για τη μονοφασική σύνδεση πρέπει να χρησιμοποιείται: καλώδιο τροφοδοσίας 3 x 4 mm^2, ενώ για τη διφασική σύνδεση: καλώδιο τροφοδοσίας 4 x 2,5 mm^2 και για σύνδεση στην Ολλανδία: καλώδιο τροφοδοσίας 5 x 2,5 mm^2. Εξωτερική διάμετρος του καλωδίου τροφοδοσίας: ελάχ. 8 mm - μέγ. 12 mm. Τηρείτε τις ειδικές εθνικές διατάξεις.
- Οι ακροδέκτες σύνδεσης είναι προσβάσιμοι αφαιρώντας το κάλυμμα του κιβωτίου σύνδεσης.
- Επαληθεύστε ότι τα χαρακτηριστικά της οικιακής ηλεκτρικής εγκατάστασης (τάση, μέγιστη ισχύς, και ρεύμα) είναι συμβατά με εκείνα της συσκευής.
- Συνδέστε τη συσκευή όπως υποδεικνύεται στο διάγραμμα (σύμφωνα με τα πρότυπα αναφοράς για την τάση δικτύου που ισχύουν σε εθνικό επίπεδο).

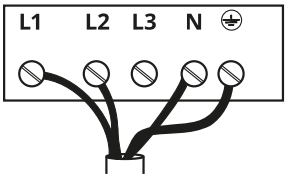
Διάγραμμα σύνδεσης στην πλευρά του σπιτιού

220V-240V 1N ∼



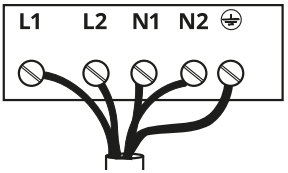
L = Μαύρο ή καφέ
N = Μπλε
⏚ = Κίτρινο / Πράσινο

380V - 415V 2N ∼



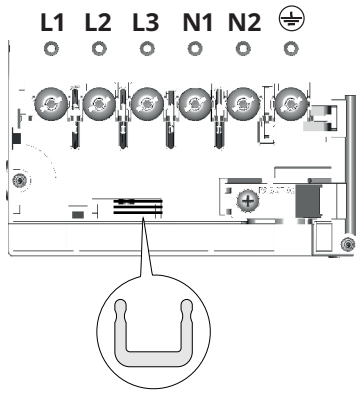
L1 = Καφέ
L2 = Μαύρο
N = Μπλε
⏚ = Κίτρινο / Πράσινο

220V - 240V 2N ∼ NL



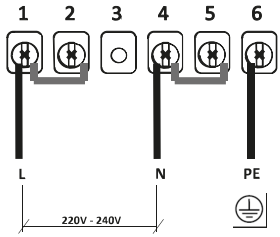
L1 = Καφέ
L2 = Μαύρο
N1 = Μπλε
N2 = Μπλε
⏚ = Κίτρινο / Πράσινο

Διάγραμμα σύνδεσης στην πλευρά του προϊόντος.



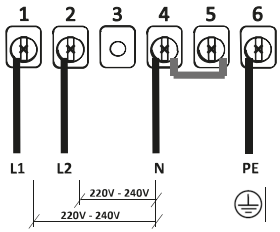
Τοποθετήστε διακλαδωτές ρεύματος ⊔ ανάμεσα στους ακροδέκτες, όπως φαίνεται στην εικόνα.

220V - 240V 1N ~



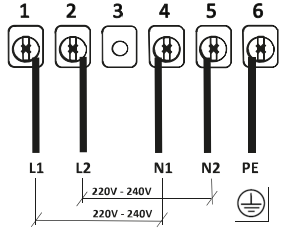
L = Μαύρο ή καφέ
N = Μπλε
⏚ = Κίτρινο / Πράσινο

380V - 415V 2N ~



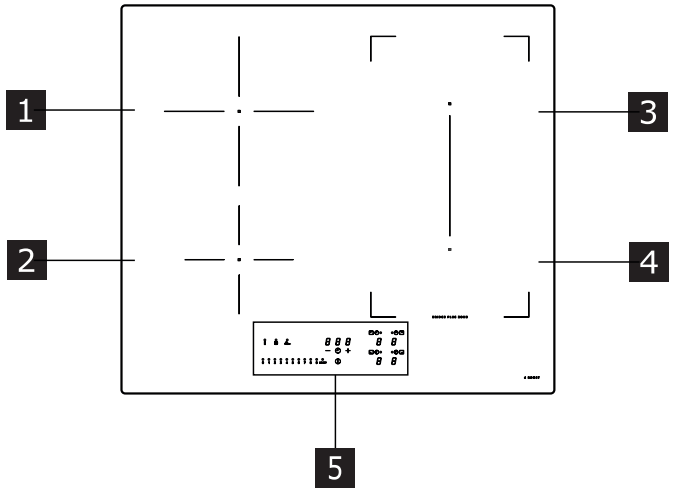
L1 = Καφέ
L2 = Μαύρο
N = Μπλε
⏚ = Κίτρινο / Πράσινο

NL 220V - 240V 2N ~



L1 = Καφέ
L2 = Μαύρο
N1 = Μπλε
N2 = Μπλε
⏚ = Κίτρινο / Πράσινο

Περιγραφή του προϊόντος



1 Μονή ζώνη μαγειρέματος (200 mm) 2300 W, με λειτουργία Booster 3000 W.
2 Μονή ζώνη μαγειρέματος (145 mm) 1400 W, με λειτουργία Booster 1850 W.
3 Μονή ζώνη μαγειρέματος (210 x 190 mm) 2100 W, με λειτουργία Booster 3000 W.
4 Μονή ζώνη μαγειρέματος (210 x 190 mm) 2100 W, με λειτουργία Booster 3000 W.
5 Πίνακας ελέγχου

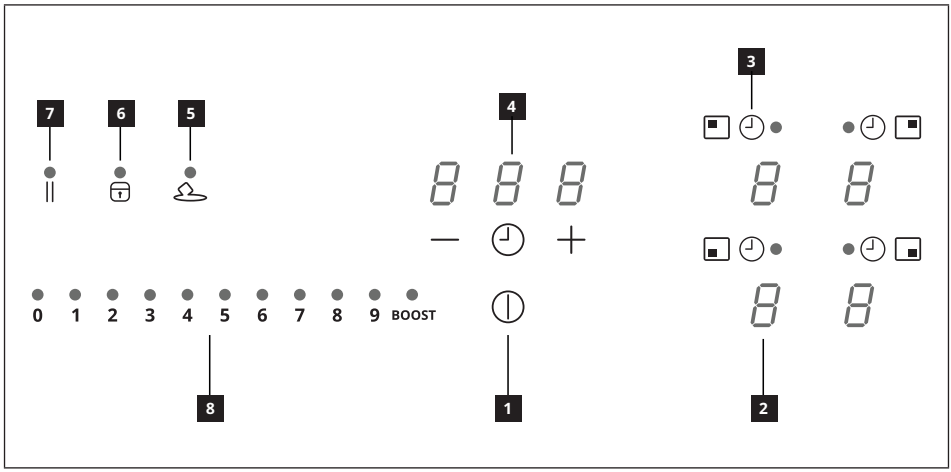
3 + 4 Συνδυαστική ζώνη μαγειρέματος (210 x 380 mm) 3000 W, με λειτουργία Booster 3700 W.

Ενδείξεις

Ανίχνευση παρουσίας σκεύους
Κάθε ζώνη μαγειρέματος διαθέτει ένα σύστημα που ανιχνεύει την παρουσία ενός σκεύους στη μονάδα εστιών.
Το σύστημα ανίχνευσης μπορεί να αναγνωρίσει σκεύη με σιδηρομαγνητική βάση κατάλληλη για χρήση σε επαγωγικές μονάδες εστιών.
Αν το σκεύος απομακρυνθεί κατά τη διάρκεια της λειτουργίας ή αν χρησιμοποιήσετε ακατάλληλο σκεύος, στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο U.

Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας
Η ένδειξη της υπολειπόμενης θερμότητας είναι μια λειτουργία ασφαλείας που υποδηλώνει ότι η επιφάνεια της ζώνης μαγειρέματος βρίσκεται ακόμη σε θερμοκρασία ίση ή μεγαλύτερη από 50 °C και συνεπώς μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα σε περίπτωση που έρθει σε επαφή με τα γυμνά χέρια. Το ψηφίο της αντίστοιχης ζώνης μαγειρέματος εμφανίζει την ένδειξη H.

Πίνακας ελέγχου



1	Αναμμένο/Σβηστό
2	Ένδειξη επιπέδου ισχύος
3	Σύμβολο χρονοδιακόπτη
4	Στοιχείο ελέγχου χρονοδιακόπτη και ένδειξη του χρόνου μαγειρέματος
5	Πλήκτρο λειτουργίας Τήξης
6	Πλήκτρο λειτουργίας Κλειδώματος
7	Πλήκτρο λειτουργίας Παύσης
8	Κυλιόμενο πληκτρολόγιο

Οι ζώνες μαγειρέματος μπορούν να ενεργοποιηθούν πατώντας το ψηφίο αναφοράς 8. Το ψηφίο φωτίζεται πιο έντονα για να επικυρωθεί η ενέργεια.

Όταν τοποθετείται κάποιο σκεύος πάνω σε μία από τις 4 ζώνες μαγειρέματος, η μονάδα εστιών εντοπίζει αυτόματα την παρουσία του σκεύους και φωτίζει το αντίστοιχο ψηφίο για να την ενεργοποιήσει.
Εάν δεν υπάρχουν σκεύη ή άλλα αντικείμενα πάνω στη μονάδα εστιών, τα ψηφία δεν είναι ορατά.

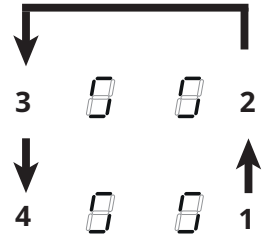
Στον πίνακα χειρισμού, οι λειτουργίες που μπορούν να επιλεγούν είναι πάντα εκείνες που είναι ορατές αλλά που φωτίζονται με χαμηλή ένταση. Επιλέξτε τις λειτουργίες αγγίζοντας το αντίστοιχο σύμβολο.

Περιορισμός ισχύος



Μετά την αρχική σύνδεση της συσκευής στο οικιακό δίκτυο τροφοδοσίας, ο εγκαταστάτης πρέπει να ρυθμίσει την ισχύ των ζωνών μαγειρέματος ανάλογα με τις πραγματικές δυνατότητες της οικιακής ηλεκτρικής εγκατάστασης.
Εάν αυτό δεν είναι απαραίτητο, μπορείτε να ενεργοποιήσετε απευθείας τη μονάδα εστιών πατώντας ⏻ ή, εναλλακτικά, ακολουθώντας τη διαδικασία που περιγράφεται παρακάτω για να αποκτήσετε πρόσβαση στο μενού.
Συνδέστε τη μονάδα εστιών στο οικιακό δίκτυο τροφοδοσίας

1. Όλα τα ψηφία ανάβουν για μερικά δευτερόλεπτα και έπειτα σβήνουν, ενώ παραμένει μόνο το ♨ το οποίο αναβοσβήνει.
2. Πατήστε και κρατήστε πατημένο το ♨: τα ψηφία των ζωνών μαγειρέματος εμφανίζουν την ένδειξη 5.
3. Κρατώντας πατημένο το ♨, ξεκινήστε να πατάτε τα ψηφία των ζωνών μαγειρέματος προχωρώντας αριστερόστροφα και ξεκινώντας από εκείνο που βρίσκεται στο βάθος δεξιά.



Το πίσω δεξί ψηφίο δείχνει C και έναν αριθμό που παραπέμπει στον τύπου μενού. Το μπροστινό δεξί ψηφίο δείχνει έναν αριθμό που εξαρτάται από τις παραμέτρους που υποδεικνύονται στην επιλογή.
Επιλέξτε το ψηφίο με C και πατήστε « 8 » στη γραμμή ισχύος.
Επιλέξτε το άλλο ψηφίο και επιλέξτε τη σωστή ρύθμιση.
Δείτε τον ακόλουθο πίνακα για τα χαρακτηριστικά:

Τιμή στη γραμμή ισχύος	kW	Σημειώσεις
0	7,4 kW	Αρχική εργοστασιακή ρύθμιση
1	6 kW	
2	5 kW	
3	4 kW	
4	3,5 kW	
5	3 kW	
6	2,5 kW	

Αφού εισάγετε τη σωστή τιμή, επικυρώστε αγγίζοντας παρατεταμένα το ⏻.

Λειτουργίες



Σύστημα ασφαλείας για παιδιά	Η λειτουργία αυτή δεν επιτρέπει την κατά λάθος ενεργοποίηση της συσκευής.
	Για ενεργοποίηση: εάν υπάρχει κάποιο σκεύος πάνω στη μονάδα εστιών, πατήστε παρατεταμένα για 3 δευτερόλεπτα το αντίστοιχο ψηφίο. Εάν δεν υπάρχει κανένα σκεύος πάνω στη μονάδα εστιών, πατήστε παρατεταμένα για 3 δευτερόλεπτα ένα από τα 4 ψηφία (μη ορατά) δίπλα από το σημείο στην αριστερή πλευρά. Αφήστε και κυλίστε το δάχτυλο από το 0 ως το 9 κατά μήκος της γραμμής ισχύος που δείχνει την ακολουθία λειτουργίας. Όλα τα ψηφία δείχνουν . Οι ενέργειες που περιγράφονται πρέπει να ολοκληρωθούν εντός 10 δευτερολέπτων.
	Για απενεργοποίηση: πατήστε παρατεταμένα για 3 δευτερόλεπτα ένα από τα 4 ψηφία των ζωνών μαγειρέματος. Αφήστε και κυλίστε το δάχτυλο από το 9 ως το 0 κατά μήκος της γραμμής ισχύος που δείχνει την ακολουθία λειτουργίας. Οι ενέργειες που περιγράφονται πρέπει να ολοκληρωθούν εντός 10 δευτερολέπτων.
Κλείδωμα	Μπορείτε να κλειδώσετε τις λειτουργίες της μονάδας εστιών κατά τη διάρκεια της χρήσης, π.χ. για να καθαρίσετε τη μονάδα εστιών. Η λειτουργία παραμένει ενεργή ακόμη και αν η μονάδα εστιών απενεργοποιηθεί και επανενεργοποιηθεί. Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος, η λειτουργία απενεργοποιείται.
	Για ενεργοποίηση: πατήστε και κρατήστε το πατημένο για 1 δευτερόλεπτο.
	Για απενεργοποίηση: πατήστε .
Λειτουργία Boost	Κάθε ζώνη μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί σε ένα πρόσθετο επίπεδο ισχύος για 5 λεπτά το μέγιστο.
	Για ενεργοποίηση: επιλέξτε μία από τις 4 ζώνες μαγειρέματος και επιλέξτε την τιμή «BOOST» στη γραμμή ισχύος. Το αντίστοιχο ψηφίο δείχνει .
	Για απενεργοποίηση: επιλέξτε μία από τις άλλες πιθανές τιμές στη γραμμή ισχύος.
Χρονοδιακόπτης των ζωνών μαγειρέματος	Ο χρονοδιακόπτης επιτρέπει την απενεργοποίηση μιας συγκεκριμένης ζώνης μαγειρέματος στο τέλος του ρυθμισμένου χρόνου. Οι ζώνες μαγειρέματος μπορούν να προγραμματιστούν μεμονωμένα, διότι η καθεμιά διαθέτει τον δικό της χρονοδιακόπτη.
	Για ενεργοποίηση: Με τη ζώνη μαγειρέματος να λειτουργεί, πατήστε το αντίστοιχο σύμβολο για να αποκτήσετε πρόσβαση στα στοιχεία ελέγχου του χρονοδιακόπτη για τη συγκεκριμένη ζώνη. Τα 3 ψηφία δείχνουν « 0 0 0 ». Πατήστε «+» ή «-» για να ρυθμίσετε την αντίστροφη μέτρηση του χρονοδιακόπτη.  Μην αγγίζετε καθόλου για 10 δευτερόλεπτα για να επικυρωθεί ο χρόνος που ρυθμίσατε. Μόλις ολοκληρωθεί η αντίστροφη μέτρηση, τα ψηφία μηδενίζονται και εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα. Μπορείτε να διακόψετε τη λειτουργία πατώντας οποιοδήποτε πλήκτρο. Αν ο χρονοδιακόπτης είναι ενεργός για περισσότερες εστίες μαγειρέματος, τα 3 ψηφία θα δείχνουν πάντα το χρονόμετρο που βρίσκεται πιο κοντά στη λήξη του χρονικού ορίου.
	Για απενεργοποίηση: με τη ζώνη μαγειρέματος να λειτουργεί, πατήστε το αντίστοιχο σύμβολο για να αποκτήσετε πρόσβαση στα στοιχεία ελέγχου του χρονοδιακόπτη για τη συγκεκριμένη ζώνη. Ρυθμίστε τα τρία ψηφία στο « 0 0 0 » χρησιμοποιώντας το «+» ή «-».

<table>
<tr><td rowspan="3">Χρονοδι-
ακόπτης
(γενικός)</td><td>Χρονοδιακόπτης με ειδοποίηση για γενική χρήση.</td></tr>
<tr><td>Για ενεργοποίηση: ενεργοποιήστε τη μονάδα εστιών επιβεβαιώνοντας ότι δεν υπάρχουν σκεύη ή ζώνες μαγειρέματος που να είναι ενεργές.
Τα 3 ψηφία για τα στοιχεία ελέγχου του χρονοδιακόπτη δείχνουν «- - -».
Πατήστε το ψηφίο για να αποκτήσετε πρόσβαση στο μενού του χρονοδιακόπτη και να εμφανιστεί η ένδειξη « 0 0 0 ».
Πατήστε «+» ή «-» για να ρυθμίσετε την αντίστροφη μέτρηση του χρονοδιακόπτη.
 

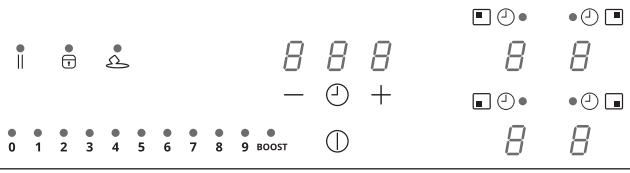
Μην αγγίζετε καθόλου για 10 δευτερόλεπτα για να επικυρωθεί ο χρόνος που ρυθμίσατε.
Μόλις ολοκληρωθεί η αντίστροφη μέτρηση, τα ψηφία μηδενίζονται και εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα. Μπορείτε να διακόψετε τη λειτουργία πατώντας οποιοδήποτε πλήκτρο.
Επαναλάβετε τις ενέργειες που περιγράφονται για να αλλάξετε την τιμή της αντίστροφης μέτρησης.</td></tr>
<tr><td>Για απενεργοποίηση: ενεργοποιήστε τη μονάδα εστιών επιβεβαιώνοντας ότι δεν υπάρχουν σκεύη ή ζώνες μαγειρέματος που να είναι ενεργές.
Πατήστε το ψηφίο για να αποκτήσετε πρόσβαση στο μενού του χρονοδιακόπτη και χρησιμοποιήστε τα «+» και «-» για να ρυθμίσετε την ένδειξη σε « 0 0 0 ».</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Λειτουργία
Τήξης</td><td>Για ενεργοποίηση: επιλέξτε μία από τις 4 ζώνες μαγειρέματος και πατήστε ⏎.
Το ψηφίο της επιλεγμένης ζώνης δείχνει U</td></tr>
<tr><td>Για απενεργοποίηση: πατήστε ⏎ ή πατήστε ⏻.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Λειτουργία
Θέρμανσης</td><td>Η λειτουργία αυτή χρησιμοποιείται για τη θέρμανση ενός σκεύους στη μέγιστη ισχύ προτού συνεχίσετε το μαγείρεμα σε ένα επιλεγμένο επίπεδο. Το χρονικό διάστημα κατά το οποίο η ζώνη μαγειρέματος διατηρείται στη μέγιστη ισχύ εξαρτάται από το τελικό επίπεδο μαγειρέματος που έχει ρυθμιστεί. Δείτε τον πίνακα:
<table><tr><th>Επίπ. Ισχύς</th><th>Χρονοδιακόπτης</th></tr><tr><td>1</td><td>48 δευτερόλεπτα</td></tr><tr><td>2</td><td>144 δευτερόλεπτα</td></tr><tr><td>3</td><td>230 δευτερόλεπτα</td></tr><tr><td>4</td><td>312 δευτερόλεπτα</td></tr><tr><td>5</td><td>408 δευτερόλεπτα</td></tr><tr><td>6</td><td>120 δευτερόλεπτα</td></tr><tr><td>7</td><td>168 δευτερόλεπτα</td></tr><tr><td>8</td><td>216 δευτερόλεπτα</td></tr><tr><td>9</td><td>μη διαθέσιμο</td></tr><tr><td>P</td><td>μη διαθέσιμο</td></tr></table>
Για ενεργοποίηση, με ένα σκεύος στη μονάδα εστιών και την επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος, πατήστε και κρατήστε πατημένη για 3 δευτερόλεπτα την επιλεγμένη τιμή (από 1 ως 8) στη γραμμή ισχύος. Η ένδειξη της αντίστοιχης ζώνης μαγειρέματος δείχνει «A».
Μπορείτε να αυξήσετε το επίπεδο μαγειρέματος, ωστόσο αν το μειώσετε απενεργοποιείται η λειτουργία.
Επίσης μπορείτε να την απενεργοποιήσετε αγγίζοντας παρατεταμένα για 3 δευτερόλεπτα το πλήκτρο της συγκεκριμένης ζώνης μαγειρέματος.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Λειτουργία
Παύσης</td><td>Η λειτουργία αυτή σας επιτρέπει να θέσετε σε παύση/επανεκκίνηση οποιαδήποτε ενεργή λειτουργία στην μονάδα εστιών, μειώνοντας την ισχύ που είναι διαθέσιμη στη ζώνη μαγειρέματος και μηδενίζοντας όλες τις λειτουργίες. Εάν η λειτουργία Παύσης δεν απενεργοποιηθεί εντός 10 λεπτών, η μονάδα εστιών σβήνει αυτόματα.</td></tr>
<tr><td>Για ενεργοποίηση: Έχοντας ένα σκεύος επάνω στη μονάδα εστιών και επιλεγμένη τη ζώνη μαγειρέματος, πατήστε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο της λειτουργίας Παύσης ⏸ για τουλάχιστον 1 δευτερόλεπτο. Όλες οι ενδείξεις δείχνουν ⏸.</td></tr>
<tr><td>Για απενεργοποίηση: πατήστε και κρατήστε πατημένο το ⏸ για 1 δευτερόλεπτο μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει. Πατήστε οποιοδήποτε άλλο πλήκτρο εντός 10 δευτερολέπτων. Η λειτουργία απενεργοποιείται και η μονάδα εστιών συνεχίζει με τις προηγούμενες ρυθμίσεις.</td></tr>
</table>

Λειτουργία Ανάκτησης	Η λειτουργία αυτή χρησιμοποιείται για την ανάκτηση των ρυθμίσεων λειτουργίας της μονάδας εστιών σε περίπτωση ακούσιας παύσης ή ξαφνικής διακοπής του ρεύματος.
	Όταν η μονάδα εστιών σβήσει, εάν την ανάψετε εντός 6 δευτερολέπτων αγγίζοντας το ⏻, το πλήκτρο ⏸ αναβοσβήνει για 6 δευτερόλεπτα. Πατήστε το πλήκτρο ⏸ για να ανακτήσετε τις λειτουργίες που είχατε ρυθμίσει προηγουμένως. Εκπέμπεται ένα μπιπ που υποδεικνύει την επικύρωση της ενέργειας.
Συνδυαστική λειτουργία (λειτουργία «γέφυρα»)	Η λειτουργία αυτή σας επιτρέπει να ενώσετε 2 ζώνες μαγειρέματος ώστε να τις χρησιμοποιείτε και να τις ελέγχετε ως μία ενιαία και πιο μεγάλη ζώνη μαγειρέματος. Αυτό σας παρέχει τη δυνατότητα να χρησιμοποιείτε σκεύη με πιο φαρδιά βάση. Οι ζώνες μαγειρέματος που μπορείτε να επιλέξετε γι' αυτή τη λειτουργία είναι αποκλειστικά εκείνες που βρίσκονται δεξιά.
	Για ενεργοποίηση/απενεργοποίηση: πατήστε ταυτόχρονα τα ψηφία της δεξιάς ζώνης μαγειρέματος για να επιλέξετε τις 2 ζώνες που θα συνδέσετε σε γέφυρα, έως ότου εμφανιστεί το ψηφίο ⊓ που υποδεικνύει ότι η λειτουργία έχει ενεργοποιηθεί. Το άλλο ψηφίο χρησιμοποιείται για τη ρύθμιση του επιπέδου ισχύος.

Πίνακας μαγειρέματος

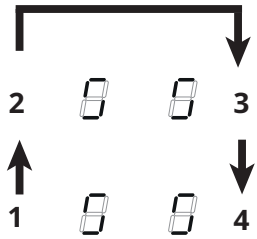
Επίπεδο ισχύος	Μέθοδος μαγειρέματος	Χρήση για
1	Λιώσιμο, ελαφρύ ζέσταμα	Βούτυρο, σοκολάτα, ζελατίνη, σάλτσες
2	Λιώσιμο, ελαφρύ ζέσταμα	Βούτυρο, σοκολάτα, ζελατίνη, σάλτσες
3	Ζέσταμα	Ρύζι
4	Μαγείρεμα διαρκείας, συμπύκνωση, σιγοβράσιμο	Λαχανικά, πατάτες, σάλτσες, φρούτα, ψάρι
5	Μαγείρεμα διαρκείας, συμπύκνωση, σιγοβράσιμο	Λαχανικά, πατάτες, σάλτσες, φρούτα, ψάρι
6	Μαγείρεμα διαρκείας, σιγοψήσιμο	Ζυμαρικά, σούπες, βραστό κρέας
7	Ελαφρύ τηγάνισμα	Τηγανητές (τηγανίτες) πατάτες, ομελέτες, παναρισμένα και τηγανητά φαγητά, λουκάνικο
8	Τηγάνισμα, τηγάνισμα με εμβάπτιση	Κρέας, τηγανιτές πατάτες
9	Γρήγορο τηγάνισμα σε υψηλή θερμοκρασία	Μπριζόλες
P	Γρήγορη θέρμανση	Βράσιμο νερού

Εξατομίκευση του μενού χρήστη



Πατήστε ⏻.
Ξαναπατήστε ⏻ και κρατήστε το πατημένο για 3 δευτερόλεπτα.

1. Το πλήκτρο ⏸ αρχίζει να αναβοσβήνει.
2. Πατήστε και κρατήστε πατημένο το ⏸ : τα ψηφία των ζωνών μαγειρέματος εμφανίζουν την ένδειξη U.
3. Κρατώντας πατημένο το ⏸, ξεκινήστε να πατάτε τα ψηφία των ζωνών μαγειρέματος προχωρώντας δεξιόστροφα και ξεκινώντας από εκείνο που βρίσκεται στο βάθος αριστερά.



Το πίσω αριστερό ψηφίο δείχνει εναλλάξ U και έναν αριθμό από το 2 ως το 7 υποδεικνύοντας τον τύπο μενού. Το μπροστινό αριστερό ψηφίο δείχνει έναν αριθμό που εξαρτάται από τις παραμέτρους που επισημαίνονται στην επιλογή.
Επιλέξτε έναν αριθμό από τη γραμμή ισχύος για να αποκτήσετε πρόσβαση στο μενού των ρυθμίσεων και εισάγετε μια τιμή.
Δείτε τον ακόλουθο πίνακα για τα χαρακτηριστικά:

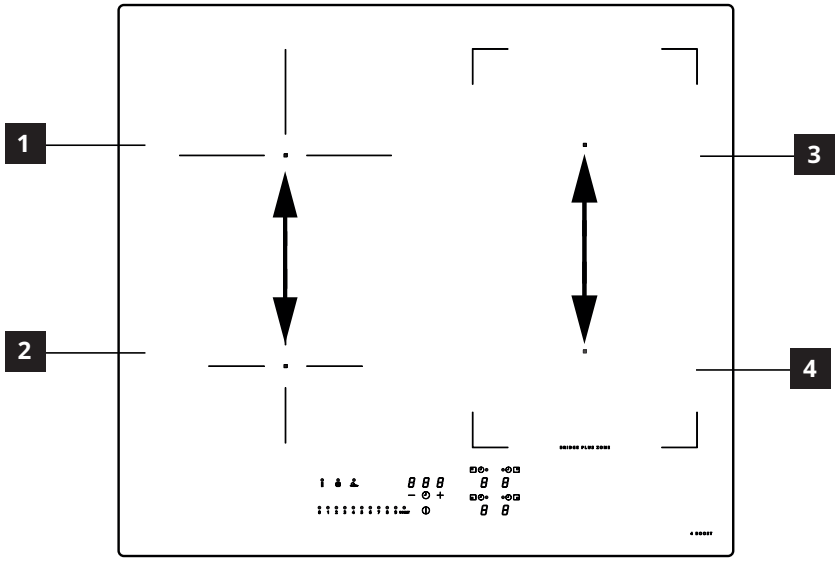
Κωδικός μενού	Περιγραφή	Τιμή
U2	Μενού ρύθμισης της έντασης ήχου των πλήκτρων.	0 (απενεργοποιημένος ήχος) - 1 (ελάχ.) - 3 (μέγ.)
U3	Μενού ρύθμισης της έντασης του βομβητή του χρονοδιακόπτη.	0 (απενεργοποιημένος ήχος) - 1 (ελάχ.) - 3 (μέγ.)
U4	Μενού ρύθμισης του επιπέδου φωτεινότητας της οθόνης.	0 (μέγ.) - 9 (ελάχ.)
U5	Μενού ρύθμισης της κινούμενης ένδειξης της αντίστροφης μέτρησης.	0 (κινούμενη ένδειξη απενεργοποιημένη) - 1 (κινούμενη ένδειξη ενεργοποιημένη)
U6	Μενού λειτουργίας αναγνώρισης παρουσίας σκεύους.	0 (ενεργή) - 1 (ανενεργή)
U7	Μενού ρύθμισης στο τέλος της αντίστροφης μέτρησης.	0 (συνεχής αναλαμπή και σβήσιμο) 1 (δέκα αναλαμπές και σβήσιμο) 2 (μία αναλαμπή και σβήσιμο)

Αφού εισάγετε τη σωστή τιμή, επικυρώστε αγγίζοντας παρατεταμένα το ⏻ για 2 δευτερόλεπτα.
Για να βγείτε από το μενού δίχως να αποθηκεύσετε, πατήστε ⏸.
Εάν δεν εκτελεστεί καμία ενέργεια, το μενού χρήστη κλείνει ύστερα από 1 λεπτό.

Λειτουργία διαχείρισης ισχύος

Η συσκευή διαθέτει λειτουργία διαχείρισης ισχύος με ηλεκτρονικό έλεγχο. Δείτε την εικόνα.
Η λειτουργία αυτή ελέγχει την παροχή της μέγιστης ισχύος των 3700 W μεταξύ των εστιών μαγειρέματος που χρησιμοποιούνται στον συνδυαστικό τρόπο λειτουργίας (1+2 και 3+4), βελτιστοποιώντας την κατανομή της ισχύος και αποτρέποντας την υπερφόρτωση του συστήματος.
Μονάδα εστιών στο μέγιστο επίπεδο ισχύος - η λειτουργία κατανέμει την ισχύ μεταξύ των ζωνών μαγειρέματος που χρησιμοποιούνται στη συνδυαστική λειτουργία και αυτόματα μειώνει την ισχύ των άλλων ζωνών μαγειρέματος, εάν χρειάζεται (δίνεται υψηλότερη προτεραιότητα στην τελευταία εντολή).
Μονάδα εστιών με περιορισμό ισχύος - η λειτουργία κατανέμει την ισχύ μεταξύ των ζωνών μαγειρέματος εμποδίζοντας τη ρύθμιση μιας ισχύος στις άλλες ζώνες μαγειρέματος που να ξεπερνά το όριο (για να αυξήσετε την ισχύ μιας συγκεκριμένης ζώνης μαγειρέματος, πρέπει να μειώσετε χειροκίνητα το επίπεδο ισχύος που είναι ρυθμισμένο για τις άλλες).

Παράδειγμα:
Αν για τη ζώνη μαγειρέματος 1 επιλέξετε το πρόσθετο επίπεδο ισχύος BOOST, η ζώνη μαγειρέματος 2 δεν θα μπορεί ταυτόχρονα να υπερβεί το επίπεδο ισχύος 9 και αυτόματα θα περιοριστεί.



Οδηγός χρήσης των σκευών

Ποια σκεύη να χρησιμοποιείτε
Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη που έχουν βάση από κατάλληλο σιδηρομαγνητικό υλικό για χρήση σε επαγωγικές εστίες:
- χυτοσίδηρος
- επισμαλτωμένος χάλυβας
- ανθρακούχος χάλυβας
- ανοξείδωτος χάλυβας (έστω και όχι πλήρως)
- αλουμίνιο με σιδηρομαγνητική επένδυση ή βάση με σιδηρομαγνητική πλάκα

Για να προσδιορίσετε την καταλληλότητα ενός σκεύους, ελέγξτε αν υπάρχει το σύμβολο (συνήθως υπάρχει σχετική σφραγίδα στο κάτω μέρος). Επίσης μπορείτε να πλησιάσετε έναν μαγνήτη στο κάτω μέρος του σκεύους. Αν παραμείνει κολλημένος, σημαίνει ότι το σκεύος μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε επαγωγικές εστίες. Για τη διασφάλιση της βέλτιστης απόδοσης, χρησιμοποιείτε πάντα κατσαρόλες και τηγάνια με επίπεδη βάση ώστε να κατανέμεται ομοιόμορφα η θερμότητα. Αν η βάση δεν είναι απόλυτα επίπεδη, μπορεί να επηρεάσει την επαγωγή της ισχύος και της θερμότητας.

Τρόπος χρήσης των σκευών
Ελάχιστη διάμετρος σκεύους για τις διάφορες ζώνες μαγειρέματος
Για να διασφαλίζεται η σωστή λειτουργία της μονάδας εστιών, το σκεύος πρέπει να καλύπτει ένα ή περισσότερα από τα σημεία αναφοράς που είναι τυπωμένα στην επιφάνεια της μονάδας εστιών και πρέπει να έχει την κατάλληλη ελάχιστη διάμετρο.
Χρησιμοποιείτε πάντα τη ζώνη μαγειρέματος που πλησιάζει περισσότερο στη διάμετρο της βάσης του σκεύους.

Ζώνη μαγειρέματος	Διάμετρος βάσης του σκεύους	
	Ø ελάχ. (συνιστάται)	Ø μέγ. (συνιστάται)
Πίσω αριστερά	110 mm	200 mm
Μπροστά αριστερά	110 mm	145 mm
Πίσω δεξιά	110 mm	190 mm
Μπροστά δεξιά	110 mm	190 mm
Δεξιά πλευρική συνδυαστική ζώνη μαγειρέματος	190 mm	370 mm

Κενές κατσαρόλες/τηγάνια ή με λεπτή βάση
Μη χρησιμοποιείτε κατσαρόλες/τηγάνια στη μονάδα των εστιών που είναι άδεια ή που έχουν λεπτή βάση, διότι δεν θα ήταν εφικτός ο έλεγχος της θερμοκρασίας ή η αυτόματη απενεργοποίηση της ζώνης μαγειρέματος εάν η θερμοκρασία είναι υπερβολικά υψηλή, με κίνδυνο να προκληθεί ζημιά στο σκεύος ή στην επιφάνεια της εστίας. Σε περίπτωση που συμβεί αυτό, μην αγγίζετε τίποτα και περιμένετε να κρυώσουν όλα τα εξαρτήματα. Εάν εμφανιστεί κάποιο μήνυμα σφάλματος, συμβουλευτείτε την ενότητα «Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων».

Συμβουλές/συστάσεις
Θόρυβοι κατά τη λειτουργία
Όταν ενεργοποιείτε μια ζώνη μαγειρέματος, μπορεί να ακούσετε έναν σύντομο βόμβο.
Το φαινόμενο αυτό είναι φυσιολογικό για τις υαλοκεραμικές εστίες μαγειρέματος και δεν επηρεάζει ούτε τη λειτουργία ούτε τη διάρκεια ζωής της συσκευής. Ο θόρυβος μπορεί εξαρτάται από το σκεύος που χρησιμοποιείται. Σε περίπτωση παρουσίας ενοχλητικού θορύβου, ενδέχεται να απαιτείται αντικατάσταση του σκεύους.

Φυσιολογικός θόρυβος της επαγωγικής μονάδας εστιών
Η επαγωγική τεχνολογία βασίζεται στη δημιουργία ηλεκτρομαγνητικών πεδίων για την παραγωγή θερμότητας απευθείας στη βάση των σκευών. Οι κατσαρόλες και τα τηγάνια ενδέχεται να προκαλέσουν θορύβους ή δονήσεις ανάλογα με το πώς είναι κατασκευασμένα. Θα μπορούσαμε να περιγράψουμε τους θορύβους αυτούς ως εξής:

Ελαφρύς βόμβος (σαν εκείνον του μετασχηματιστή)
Ο θόρυβος αυτός εκδηλώνεται όταν η θερμοκρασία μαγειρέματος είναι υψηλή. Εξαρτάται από την ποσότητα ενέργειας που μεταφέρεται από την εστία μαγειρέματος στο σκεύος. Ο θόρυβος σταματά ή εξασθενεί όταν μειώνεται το επίπεδο της θερμότητας.

Ελαφρύ σφύριγμα
Αυτός ο θόρυβος εκδηλώνεται όταν το σκεύος μαγειρέματος είναι άδειο. Ο θόρυβος σταματά όταν ρίξετε υγρά ή τρόφιμα μέσα στο σκεύος.

Τριγμός
Ο θόρυβος αυτός εκδηλώνεται όταν το σκεύος αποτελείται από πολλές αλλεπάλληλες στρώσεις. Προκαλείται από τις δονήσεις των επιφανειών που αποτελούνται από διαφορετικά υλικά που έρχονται σε επαφή μεταξύ τους. Ο θόρυβος προέρχεται από το σκεύος και μπορεί να διαφέρει ανάλογα με την ποσότητα των τροφών ή των υγρών και από τον τρόπο μαγειρέματος (π.χ. βράσιμο, μαγείρεμα σε χαμηλή φωτιά, τηγάνισμα).

Δυνατό σφύριγμα
Ο θόρυβος αυτός εκδηλώνεται όταν το σκεύος αποτελείται από διαφορετικά υλικά, σε αλλεπάλληλες στρώσεις, και όταν αυτό χρησιμοποιείται στη μονάδα εστιών στη μέγιστη ισχύ και, επίσης, σε δύο ζώνες μαγειρέματος. Ο θόρυβος σταματά ή εξασθενεί όταν μειώνεται το επίπεδο της θερμότητας.

Αυτοί οι θόρυβοι είναι φυσιολογικοί
Θόρυβοι ανεμιστήρα
Για τη σωστή λειτουργία του ηλεκτρονικού συστήματος, χρειάζεται να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία της μονάδας εστιών. Για τον σκοπό αυτό, η μονάδα εστιών διαθέτει ανεμιστήρα ψύξης που ενεργοποιείται για τη μείωση και τη ρύθμιση της θερμοκρασίας του ηλεκτρονικού συστήματος. Ο ανεμιστήρας μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί ακόμη και μετά την απενεργοποίηση της μονάδας εστιών εάν η θερμοκρασία που ανιχνεύεται εξακολουθεί να είναι πολύ υψηλή.

Ρυθμικός ήχος, παρόμοιος με εκείνον των δεικτών ενός ρολογιού.
Ο ήχος αυτός εκδηλώνεται μόνο όταν τουλάχιστον τρεις ζώνες μαγειρέματος βρίσκονται σε λειτουργία και εξαφανίζεται ή εξασθενεί όταν σβήσουν οι δύο από αυτές. Οι θόρυβοι αυτοί, που αποτελούν φυσιολογικό φαινόμενο της επαγωγικής τεχνολογίας, δεν πρέπει να θεωρούνται ελαττώματα.

Καθαρισμός και συντήρηση

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ σκληρά σφουγγαράκια, σύρμα, υδροχλωρικό οξύ ή άλλα προϊόντα που μπορούν να χαράξουν ή να αφήσουν σημάδια στην επιφάνεια.
- Μην καταναλώνετε ενδεχόμενα υπολείμματα τροφής που έχουν πέσει ή συσσωρευτεί πάνω στην επιφάνεια και στα λειτουργικά ή διακοσμητικά στοιχεία της μονάδας εστιών.
- Σβήνετε ή αποσυνδέετε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο πριν από οποιαδήποτε επέμβαση καθαρισμού ή συντήρησης.
- Καθαρίζετε τη συσκευή ύστερα από κάθε χρήση ώστε να αποφύγετε το κάψιμο τυχόν υπολειμμάτων τροφών. Είναι πολύ πιο δύσκολο να αφαιρέσετε ξεραμένες ή καμένες βρωμιές.
- Για να αφαιρέσετε την καθημερινή βρωμιά, χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί ή ένα σφουγγάρι με το κατάλληλο απορρυπαντικό. Τηρείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή όσον αφορά τα απορρυπαντικά που πρέπει να χρησιμοποιείτε. Συνιστάται η χρήση ουδέτερων απορρυπαντικών.
- Καθαρίζετε τις ξεραμένες βρωμιές, π.χ. γάλα που ξεχείλισε κατά τον βρασμό, με μια ξύστρα για κεραμικές εστίες όσο η μονάδα εστιών είναι ακόμα ζεστή. Τηρείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή όσον αφορά τις ξύστρες που πρέπει να χρησιμοποιείτε.
- Καθαρίζετε τα υπολείμματα τροφών που περιέχουν ζάχαρη, π.χ. λεκέδες βρασμένης μαρμελάδας, με μια ξύστρα για κεραμικές εστίες όσο η μονάδα εστιών είναι ακόμα ζεστή. Αυτά τα υπολείμματα, αν δεν τα καθαρίσετε, μπορεί να προκαλέσουν φθορά στην υαλοκεραμική επιφάνεια.
- Αφαιρείτε τυχόν υπολείμματα λιωμένου πλαστικού με μια κατάλληλη ξύστρα για κεραμικές εστίες όσο η μονάδα εστιών είναι ακόμα ζεστή. Αυτά τα υπολείμματα, αν δεν τα καθαρίσετε, μπορεί να προκαλέσουν φθορά στην υαλοκεραμική επιφάνεια.
- Αφαιρείτε τις κηλίδες αλάτων χρησιμοποιώντας μικρή ποσότητα καθαριστικού για άλατα, π.χ. ξύδι ή χυμό λεμονιού, αφού κρυώσει η μονάδα εστιών. Στη συνέχεια καθαρίστε και πάλι με ένα υγρό πανί.
- Μην κόβετε και μην ετοιμάζετε τα τρόφιμα πάνω στην επιφάνεια και αποφύγετε τις πτώσεις σκληρών αντικειμένων. Μην σέρνετε κατσαρόλες ή άλλα σκεύη πάνω στην επιφάνεια.
- Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές.

Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

Κωδικός σφάλματος	Περιγραφή	Πιθανή αιτία του σφάλματος	Λύση
ER03	Η μονάδα εστιών σβήνει μετά από 10 δευτερόλεπτα.	Ανιχνεύτηκε συνεχής ενεργοποίηση των πλήκτρων. Παρουσία νερού ή σκεύους επάνω στον πίνακα ελέγχου.	Αφαιρέστε το νερό ή το σκεύος από την υαλοκεραμική επιφάνεια και από τον πίνακα ελέγχου
ER21	Η μονάδα εστιών σβήνει.	Υπερβολική εσωτερική θερμοκρασία των ηλεκτρονικών εξαρτημάτων.	Αφήστε την επιφάνεια μαγειρέματος να κρυώσει. Ελέγξτε αν η μονάδα εστιών αερίζεται επαρκώς. Εάν το σφάλμα επιμένει, επικοινωνήστε με το Σέρβις.
E2	Η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος σβήνει.	Άδειο ή μη κατάλληλο σκεύος. Υπερβολικά υψηλή θερμοκρασία του σκεύους ή της υαλοκεραμικής επιφάνειας. Υπερβολικά υψηλή θερμοκρασία των ηλεκτρονικών εξαρτημάτων.	Αφήστε την επιφάνεια μαγειρέματος να κρυώσει. Χρησιμοποιήστε κατάλληλο σκεύος. Μη ζεσταίνετε σκεύη που είναι άδεια.
E3	Η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος σβήνει.	Μη κατάλληλο σκεύος. Το σκεύος χάνει τις μαγνητικές ιδιότητές του και μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη μονάδα των επαγωγικών εστιών.	Χρησιμοποιήστε κατάλληλο σκεύος. Το σφάλμα διαγράφεται αυτόματα μετά από 8 δευτ. και η ζώνη μαγειρέματος μπορεί και πάλι να χρησιμοποιηθεί. Σε περίπτωση περαιτέρω σφαλμάτων θα πρέπει να αντικαταστήσετε το σκεύος. Εάν το σφάλμα επιμένει, επικοινωνήστε με το Σέρβις.
E6	Η ζώνη μαγειρέματος δεν ανάβει.	Τάση ή/και συχνότητα τροφοδοσίας εκτός ορίων.	Ελέγξτε την τάση ή/και τη συχνότητα δικτύου. Εάν είναι απαραίτητο, επικοινωνήστε με το Σέρβις.
E8	Οι ζώνες μαγειρέματος σβήνουν.	Βλάβη στον ανεμιστήρα. Ο ανεμιστήρας εμποδίζεται από σκόνη ή ίνες.	Καθαρίστε τον ανεμιστήρα και αφαιρέστε τυχόν ξένα σώματα. Εάν το σφάλμα επιμένει, επικοινωνήστε με το Σέρβις.
EH	Η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος σβήνει.	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας της ζώνης μαγειρέματος εμποδίζεται. Δεν ανιχνεύεται επαρκής μεταβολή θερμοκρασίας μετά την ενεργοποίηση της μονάδας εστιών.	Σβήστε τη μονάδα εστιών και ανάψτε την και πάλι αφού πρώτα κρυώσει. Εάν το σφάλμα επιμένει, επικοινωνήστε με το Σέρβις.
E4 **E5** **E7** **E9** **ER20** **ER22** **ER31** **ER36** **ER42** **ER47** **EA**	Αποσυνδέστε τη μονάδα εστιών από την τροφοδοσία. Περιμένετε λίγα δευτερόλεπτα και συνδέστε πάλι τη μονάδα εστιών στην τροφοδοσία. Εάν το σφάλμα παραμένει, επικοινωνήστε με το κέντρο υποστήριξης και αναφέρετε τον κωδικό σφάλματος που εμφανίζεται στην οθόνη.		

Συντήρηση και επισκευές
- Βεβαιωθείτε ότι η συντήρηση των ηλεκτρικών εξαρτημάτων πραγματοποιείται αποκλειστικά από τον κατασκευαστή ή από τους τεχνικούς της υπηρεσίας υποστήριξης.
- Βεβαιωθείτε ότι τα κατεστραμμένα καλώδια αντικαθιστώνται αποκλειστικά από τον κατασκευαστή ή από τους τεχνικούς της υπηρεσίας υποστήριξης.

Σε περίπτωση βλάβης, προσπαθήστε να βρείτε μια λύση ακολουθώντας τις υποδείξεις στον Οδηγό επίλυσης προβλημάτων. Εάν δεν μπορείτε να επιλύσετε το πρόβλημα, επικοινωνήστε με το κατάστημα ΙΚΕΑ της περιοχής σας ή με την Υπηρεσία Υποστήριξης. Στην τελευταία σελίδα του παρόντος εγχειριδίου περιέχεται πλήρης κατάλογος με τα εξουσιοδοτημένα κέντρα υποστήριξης ΙΚΕΑ και με τα αντίστοιχα στοιχεία επικοινωνίας.

Όταν επικοινωνείτε με το Σέρβις παρακαλείστε να δηλώνετε τις ακόλουθες πληροφορίες:
- τύπος βλάβης
- μοντέλο συσκευής (Art./Cod.)
- σειριακός αριθμός (S.N.)

Οι πληροφορίες αυτές βρίσκονται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Η πινακίδα των τεχνικών στοιχείων βρίσκεται στο κάτω μέρος της συσκευής.

Σε περίπτωση ακατάλληλης χρήσης της συσκευής ή εγκατάστασης που δεν έγινε από εγκεκριμένο εγκαταστάτη, μπορεί ενδεχομένως να χρειαστεί να πληρώσετε την επίσκεψη του τεχνικού του Σέρβις ακόμα και κατά τη διάρκεια ισχύος της εγγύησης.

Τεχνικά στοιχεία

		Μονάδα	Τιμή
Τύπος προϊόντος			Ενιαία μονάδα εστιών
Διαστάσεις	Πλάτος	mm	580
	Βάθος	mm	520
	Ελάχ./Μέγ. ύψος	mm	54
Συνολική ισχύς		W	7400

Παράμετρος	**Τιμή**
Τάση/συχνότητα τροφοδοσίας	220-240 V, 50 Hz. 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz. 2N~ 380 V, 60 Hz.
Βάρος συσκευής	8,8 kg

Ενεργειακή απόδοση

Κωδικός του μοντέλου	**KOLSTAN** **805.594.66** **105.594.60**
Αριθμός ζωνών μαγειρέματος	4
Αριθμός συνδυαστικών ζωνών μαγειρέματος	1 - Δεξιά
Τεχνολογία μαγειρέματος	Επαγωγική
Διαστάσεις της συνδυαστικής ζώνης μαγειρέματος	Δεξιά 210 x 380 mm
Διαστάσεις της μονάδας μαγειρέματος	Πίσω αριστερά Ø 200 mm
	Μπροστά αριστερά Ø 145 mm
	Μπροστά δεξιά 210 x 190 mm
	Πίσω δεξιά 210 x 190 mm
Κατανάλωση ενέργειας ανά συνδυαστική ζώνη μαγειρέματος	192 Wh/kg
Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη μαγειρέματος	Πίσω αριστερά 185 Wh/kg
	Μπροστά αριστερά 181 Wh/kg
Κατανάλωση ενέργειας της μονάδας εστιών (ηλεκτρική λειτουργία)	186 Wh/kg

Πληροφορίες σχετικά με το προϊόν βάσει του κανονισμού αριθ. 66/2014
Πρότυπα αναφοράς:
EN/IEC 60350-2
EN/IEC 50564

CE Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί, κατασκευαστεί και διατεθεί στο εμπόριο σύμφωνα με τις Οδηγίες ΕΟΚ.

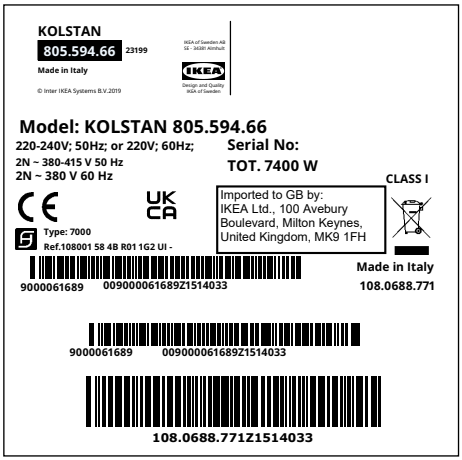
"Τα τεχνικά χαρακτηριστικά αναγράφονται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών στο κάτω μέρος του προϊόντος."

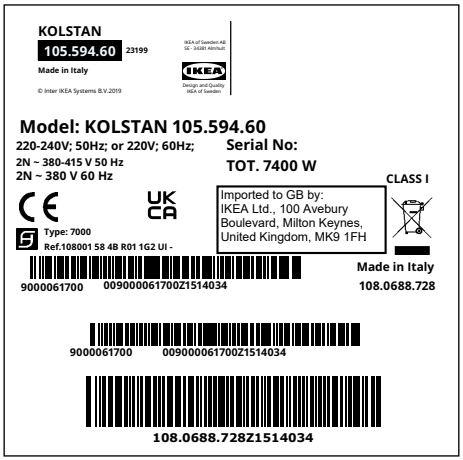
Πληροφορίες σχετικά με το προϊόν βάσει του κανονισμού UK
Πρότυπα αναφοράς:
BS EN 60350-2
BS EN 50564

UKCA Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί, κατασκευαστεί και διατεθεί στο εμπόριο σύμφωνα με τις Οδηγίες.

"Τα τεχνικά χαρακτηριστικά αναγράφονται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών στο κάτω μέρος του προϊόντος."

Πινακίδα στοιχείων





Η παραπάνω εικόνα απεικονίζει την πινακίδα με τα στοιχεία της συσκευής.
Ο σειριακός αριθμός είναι συγκεκριμένος για κάθε προϊόν.

Αγαπητέ Πελάτη, παρακαλείσθε να φυλάσσετε την πρόσθετη επιγραφή στοιχείων που υπάρχει στο εξώφυλλο του Εγχειριδίου ασφαλείας.
Με αυτόν τον τρόπο θα μπορούμε να σας εξυπηρετήσουμε καλύτερα προσδιορίζοντας με ακρίβεια τη μονάδα εστιών που αγοράσατε, σε περίπτωση που χρειαστείτε μελλοντικά την βοήθειά μας.
Σας ευχαριστούμε για τη συνεργασία σας!

Περιβαλλοντικά ζητήματα

Απόρριψη ηλεκτρικών οικιακών συσκευών

- Το σύμβολο  επάνω στο προϊόν ή στη συσκευασία του υποδεικνύει ότι το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με τα κοινά οικιακά απορρίμματα. Το προϊόν προς διάθεση πρέπει να παραδίδεται σε ένα εξειδικευμένο κέντρο ανακύκλωσης των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών. Φροντίζοντας για τη σωστή διάθεση αυτού του προϊόντος, συμβάλλετε στην αποφυγή πιθανών αρνητικών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την υγεία, που μπορεί να οφείλονται σε ακατάλληλη διάθεση.
  Για λεπτομερέστερες πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, απευθυνθείτε στο Δήμο, στην τοπική υπηρεσία συλλογής απορριμμάτων ή στο κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το προϊόν.

Απόρριψη των υλικών συσκευασίας

Τα υλικά με το σύμβολο  είναι ανακυκλώσιμα. Τα υλικά συσκευασίας πρέπει να διατίθεται στους ειδικούς κάδους ανακύκλωσης.

Εξοικονόμηση ενέργειας
Μπορείτε να εξοικονομείτε καθημερινά ενέργεια κατά το μαγείρεμα, ακολουθώντας τις παρακάτω συστάσεις.

- Όταν ζεσταίνετε νερό, χρησιμοποιείτε μόνο την απαραίτητη ποσότητα.
- Εάν είναι εφικτό, καλύπτετε πάντα τα σκεύη με το καπάκι.
- Προτού ενεργοποιήσετε τη ζώνη μαγειρέματος, τοποθετήστε το σκεύος.
- Τοποθετείτε τα πιο μικρά σκεύη στις πιο μικρές ζώνες μαγειρέματος.
- Τοποθετείτε τα σκεύη απευθείας στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιείτε την υπολειπόμενη θερμότητα για να διατηρήσετε ζεστά τα φαγητά ή για να τα λιώσετε.

ΕΓΓΥΗΣΗ ΙΚΕΑ

Για πόσο χρόνο ισχύει η εγγύηση ΙΚΕΑ;
Η εγγύηση ισχύει για πέντε (5) έτη από την αρχική ημερομηνία αγοράς της συσκευής από ένα κατάστημα ΙΚΕΑ. Η ταμειακή απόδειξη είναι απαραίτητη ως απόδειξη αγοράς. Σε περίπτωση επισκευής της συσκευής εντός της εγγύησης, δεν παρατείνεται η περίοδος εγγύησης για τη συσκευή.
Ποιος παρέχει την τεχνική υποστήριξη;
Η τεχνική υποστήριξη των πελατών παρέχεται από τον πάροχο υπηρεσιών που ορίζει η ΙΚΕΑ μέσω της οργάνωσής της ή του δικτύου εξουσιοδοτημένων εταίρων υποστήριξης.

Τι καλύπτει η εγγύηση;
Η εγγύηση καλύπτει πιθανά ελαττώματα στα υλικά ή την κατασκευή της οικιακής συσκευής και αρχίζει να ισχύει από την ημερομηνία αγοράς της οικιακής συσκευής από κάποιο κατάστημα ΙΚΕΑ. Η εγγύηση ισχύει μόνο για ηλεκτρικές συσκευές που προορίζονται για οικιακή χρήση. Οι εξαιρέσεις περιγράφονται στην παράγραφο "Τι δεν καλύπτει η εγγύηση;".

Κατά τη διάρκεια της περιόδου ισχύος της εγγύησης, το κόστος επισκευής (ανταλλακτικά, εργασία και μετακίνηση του τεχνικού προσωπικού) αναλαμβάνει η υπηρεσία υποστήριξης, με την προϋπόθεση ότι η πρόσβαση στη συσκευή για την επισκευή δεν συνεπάγεται ειδικές δαπάνες. Αυτοί οι όροι συμμορφώνονται με τις οδηγίες ΕΕ (αρ. 99/44/ΕΚ) και με τα ισχύοντα τοπικά πρότυπα και διατάξεις. Τα εξαρτήματα που αντικαθίστανται παραμένουν στην ιδιοκτησία της ΙΚΕΑ.

Πώς επεμβαίνει η ΙΚΕΑ για την επίλυση του προβλήματος;
Ο πάροχος τεχνικής υποστήριξης που είναι εξουσιοδοτημένος από την ΙΚΕΑ, θα εξετάσει το προϊόν και θα αποφασίσει, κατά τη διακριτική του ευχέρεια, εάν αυτό εμπίπτει στην κάλυψη της εγγύησης. Σε περίπτωση που το αποτέλεσμα είναι θετικό, ο πάροχος της τεχνικής υποστήριξης ΙΚΕΑ ή ο εξουσιοδοτημένος τεχνικός συνεργάτης

του, μέσω των δικών του κέντρων τεχνικής υποστήριξης, θα αναλάβει κατά τη διακριτική του ευχέρεια να επισκευάσει το ελαττωματικό προϊόν ή να το αντικαταστήσει με ένα ίδιο ή ίσης αξίας προϊόν.

Τι δεν καλύπτει η εγγύηση;

- Φυσιολογική φθορά.
- Ζημιές που προκαλούνται εκ προθέσεως ή που οφείλονται σε αμέλεια, ζημιές που οφείλονται στη μη τήρηση των οδηγιών λειτουργίας, σε μη σωστή εγκατάσταση ή σε σύνδεση σε εσφαλμένη τάση δικτύου, ζημιές που προκαλούνται από χημικές ή ηλεκτροχημικές αντιδράσεις, σκουριά, διάβρωση ή ζημιές που προκαλούνται από νερό, συμπεριλαμβανομένων ενδεικτικά, αλλά όχι περιοριστικά, των ζημιών που προκαλούνται από την παρουσία υπερβολικής ποσότητα αλάτων στους αγωγούς ύδρευσης, καθώς και ζημιές που οφείλονται σε ατμοσφαιρικούς και φυσικούς παράγοντες.
- Εξαρτήματα που υποβάλλονται σε φθορά, για παράδειγμα μπαταρίες και λαμπτήρες.
- Διακοσμητικά και μη λειτουργικά στοιχεία που δεν επηρεάζουν την κανονική χρήση της ηλεκτρικής οικιακής συσκευής, συμπεριλαμβανομένων των γρατζουνιών και των αποχρωματισμών.
- Ακούσιες ζημιές που οφείλονται σε ξένες ουσίες ή σώματα και σε καθαρισμό ή απελευθέρωση των φίλτρων, συστήματα εκκένωσης ή θήκες απορρυπαντικού.
- Ζημιές σε μέρη όπως υαλοκεραμικές επιφάνειες, αξεσουάρ, καλάθια για πιάτα και μαχαιροπίρουνα, σωλήνες παροχής και εκκένωσης, παρεμβύσματα, λαμπτήρες και αντίστοιχα καλύμματα, οθόνες, πόμολα, επενδύσεις και μέρη επενδύσεων, εκτός και αν μπορεί να αποδειχθεί ότι οι ζημιές αυτές έχουν προκληθεί λόγω ελαττωμάτων παραγωγής.
- Περιπτώσεις κατά τις οποίες δεν εντοπίζονται ελαττώματα κατά τη διάρκεια της επίσκεψης ενός τεχνικού.
- Επισκευές που δεν έχουν εκτελεστεί από τον πάροχο τεχνικής υποστήριξης που είναι εξουσιοδοτημένος από την ΙΚΕΑ ή από έναν εξουσιοδοτημένο συνεργάτη τεχνικής υποστήριξης ή επισκευές κατά τις οποίες έχουν χρησιμοποιηθεί μη γνήσια ανταλλακτικά.
- Επισκευές που οφείλονται σε εγκατάσταση η οποία δεν έχει γίνει σωστά ή σύμφωνα με τις προδιαγραφές.
- Χρήση της ηλεκτρικής συσκευής σε μη οικιακό περιβάλλον, π.χ. για επαγγελματική χρήση.
- Ζημιές που προκαλούνται κατά τη μεταφορά του προϊόντος. Σε περίπτωση μεταφοράς από τον πελάτη στην κατοικία του ή σε άλλο χώρο, η ΙΚΕΑ δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνη για ενδεχόμενες βλάβες που προκλήθηκαν κατά τη μεταφορά. Ωστόσο, εάν η μεταφορά στην κατοικία του πελάτη πραγματοποιηθεί από την ΙΚΕΑ, οι ενδεχόμενες βλάβες από τη μεταφορά καλύπτονται από την παρούσα εγγύηση.
- Κόστος αρχικής εγκατάστασης της συσκευής ΙΚΕΑ. Ωστόσο, αν ένας πάροχος τεχνικής υποστήριξης εξουσιοδοτημένος από την ΙΚΕΑ ή ένας εξουσιοδοτημένος συνέταιρος τεχνικής υποστήριξης προβεί σε επισκευή ή αντικατάσταση της συσκευής εντός της εγγύησης, ο εξουσιοδοτημένος πάροχος ή συνέταιρος τεχνικής υποστήριξης θα πρέπει επίσης να αναλάβει την επανεγκατάσταση της επιδιορθωμένης συσκευής ή την εγκατάσταση της νέας συσκευής, όπου αυτό κρίνεται απαραίτητο.

Οι περιορισμοί αυτοί δεν ισχύουν για εργασίες που πραγματοποιούνται σύμφωνα με τη βέλτιστη πρακτική από εξειδικευμένο προσωπικό και με τη χρήση γνήσιων ανταλλακτικών για την προσαρμογή της συσκευής στα πρότυπα ασφαλείας άλλης χώρας της ΕΕ.

Εφαρμογή της εθνικής νομοθεσίας
Η εγγύηση της ΙΚΕΑ παρέχει στον πελάτη ειδικά νομικά δικαιώματα επιπλέον των δικαιωμάτων που ορίζει η νομοθεσία και τα οποία διαφέρουν ανάλογα με τη χώρα. Ωστόσο, οι όροι αυτοί δεν περιορίζουν με κανέναν τρόπο τα δικαιώματα του καταναλωτή που ορίζονται από την τοπική νομοθεσία.

Περιοχή ισχύος
Για τις συσκευές που πωλούνται σε χώρα της ΕΕ και μεταφέρονται σε άλλη χώρα της ΕΕ, οι υπηρεσίες παρέχονται σύμφωνα με τους όρους εγγύησης που ισχύουν στη χώρα προορισμού. Η υποχρέωση παροχής της υπηρεσίας σύμφωνα τους όρους της εγγύησης υφίσταται μόνο αν η συσκευή συμμορφώνεται και έχει εγκατασταθεί σύμφωνα με:
- τις τεχνικές προδιαγραφές της χώρας όπου ζητείται η εφαρμογή της εγγύησης,
- τις πληροφορίες για την ασφάλεια που περιέχονται στο Εγχειρίδιο χρήσης.

Υπηρεσία Υποστήριξης μετά την πώληση ειδικά για τις ηλεκτρικές οικιακές συσκευές ΙΚΕΑ:
Μη διστάζετε να επικοινωνήσετε με την Υπηρεσία Υποστήριξης της ΙΚΕΑ για:
1. να ζητήσετε τεχνική υποστήριξη κάνοντας χρήση της εγγύησης,
2. να ζητήσετε διευκρινίσεις σχετικά με την εγκατάσταση των ηλεκτρικών οικιακών συσκευών ΙΚΕΑ στα συγκεκριμένα έπιπλα κουζίνας ΙΚΕΑ. Η υπηρεσία δεν παρέχει υποστήριξη ή οδηγίες όσον αφορά:
- την εγκατάσταση πλήρους κουζίνας της ΙΚΕΑ,
- ηλεκτρικές συνδέσεις (αν η συσκευή παρέχεται χωρίς καλώδια και φις), υδραυλικές συνδέσεις και συνδέσεις στην εγκατάσταση του αερίου που πρέπει να εκτελούνται από εξουσιοδοτημένο τεχνικό υποστήριξης.

3. να ζητήσετε διευκρινίσεις σχετικά με το περιεχόμενο του εγχειριδίου χρήσης και με τα χαρακτηριστικά της ηλεκτρικής οικιακής συσκευής ΙΚΕΑ.

Για την καλύτερη εξυπηρέτησή σας, παρακαλούμε διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες εγκατάστασης ή/και τις οδηγίες χρήσης πριν απευθυνθείτε στην υπηρεσία.

Πώς να επικοινωνήσετε μαζί μας όταν είναι αναγκαία η παρέμβασή μας



Δείτε την πλήρη λίστα με τους παρόχους υποστήριξης της ΙΚΕΑ και τους αντίστοιχους εθνικούς τηλεφωνικούς αριθμούς στην τελευταία σελίδα του παρόντος εγχειριδίου.

Σημαντικό! Για πιο γρήγορη εξυπηρέτηση, χρησιμοποιήστε τους τηλεφωνικούς αριθμούς που υπάρχουν στο τέλος του παρόντος εγχειριδίου. Για να ζητήσετε τεχνική υποστήριξη, ανατρέχετε πάντα στους ειδικούς κωδικούς της συσκευής που περιέχονται στο παρόν εγχειρίδιο. Προτού επικοινωνήσετε μαζί μας, βεβαιωθείτε ότι διαθέτετε τον κωδικό του προϊόντος ΙΚΕΑ (8 ψηφία) που αντιστοιχεί στην ηλεκτρική οικιακή συσκευή για την οποία ζητάτε υποστήριξη.

Σημαντικό! ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΗΝ ΑΠΟΔΕΙΞΗ ΑΓΟΡΑΣ! Αποτελεί το αποδεικτικό αγοράς και η επίδειξή της είναι απαραίτητη προκειμένου να μπορέσετε να επωφεληθείτε από την εγγύηση. Στην απόδειξη αγοράς αναγράφονται επίσης το όνομα και ο κωδικός (8 ψηφίων) της ηλεκτρικής οικιακής συσκευής ΙΚΕΑ που έχετε αγοράσει.
Χρειάζεστε άλλη βοήθεια;
Για οποιαδήποτε άλλη ερώτηση που δεν αφορά την υποστήριξη πελατών. Επικοινωνήστε με το τηλεφωνικό κέντρο του πλησιέστερου καταστήματος ΙΚΕΑ. Πριν επικοινωνήσετε μαζί μας, σας συνιστούμε να διαβάσετε προσεκτικά το φυλλάδιο της συσκευής.

Inhoudsopgave

Veiligheidsinformatie 294
Installatie 298
Elektrische aansluiting 299
Beschrijving van het product 301
Indicatoren 301
Bedieningspaneel 302
Vermogensbeperking 303
Functies 304
Tabel bereidingen 306
Personalisatie van het gebruikersmenu 307
Vermogensregelingsfunctie 308
Gids voor het gebruik van de pannen 309
Reiniging en onderhoud 310
Gids voor probleemoplossing 311
Technische gegevens 313
Energie-efficiëntie 313
Typeplaatje 314
Milieuaspecten 315
IKEA-GARANTIE 315

Veiligheidsinformatie

Lees voor uw eigen veiligheid en voor een correcte werking van het apparaat deze handleiding aandachtig door alvorens het apparaat te installeren en te gebruiken. Bewaar deze instructies bij het apparaat, ook wanneer u het verplaatst of verkoopt. Gebruikers moeten volledig op de hoogte zijn van de werking en de veiligheidsfuncties van het apparaat.
Deze kookplaten hebben inductiesystemen die voldoen aan de eisen van de EMC- en EMF-richtlijnen en mogen niet interfereren met andere elektronische apparaten. Dragers van pacemakers of andere elektronische systemen dienen contact op te nemen met hun arts of met de producent van het implantaat om er de gevoeligheid voor interferenties van te beoordelen.

De elektrische aansluitingen dienen door een vakkundig elektricien tot stand te worden gebracht. Lees het deel ELEKTRISCHE AANSLUITING alvorens de elektrische aansluiting uit te voeren.

Bij toestellen met een netsnoer moeten de klemmen of het deel van de draden tussen het bevestigingspunt van de kabel en de klemmen zo worden geplaatst dat de onder spanning staande geleider vóór de aardingskabel naar buiten kan worden gehaald

als hij uit zijn bevestiging loskomt.

- De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade als gevolg van een onjuiste installatie of een oneigenlijk gebruik.
- Controleer of de netvoeding overeenstemt met de netvoeding die op het typeplaatje aan de binnenkant van het product staat vermeld.
- In de vaste installatie moeten er scheidingsschakelaars worden geïnstalleerd, in overeenstemming met de normen inzake bedradingssystemen.
- Controleer voor apparaten van klasse I of het elektriciteitsnet van uw woning over een goede aarding beschikt
- Sluit het product op het elektriciteitsnet aan met een meerpolige schakelaar.
- Laat een beschadigd netsnoer vervangen door de producent, een erkend servicecentrum of een vakkundige monteur om risico's of gevaarlijke situaties te voorkomen.

⚠ **WAARSCHUWING:** Verwijder de beschermfolie alvorens het apparaat te installeren.

- Gebruik alleen de samen met het apparaat geleverde schroeven en andere kleinijzerwaren.

⚠ **WAARSCHUWING:** Indien de schroeven of bevestigingssystemen niet worden geïnstalleerd zoals in deze aanwijzingen is beschreven, bestaat het gevaar voor elektrische schokken.

- Reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij onder toezicht staan van een volwassene.
- Kinderen moeten worden gecontroleerd om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met een lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperking of zonder ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht

staan en worden geïnstrueerd over een veilig gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Het apparaat mag worden gebruikt door kinderen ouder dan 8 jaar en door personen met een lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperking of met onvoldoende ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan en goed geïnstrueerd zijn over een veilig gebruik van het apparaat en de gevaren die ermee samenhangen. Laat kinderen niet met het apparaat spelen.

⚠ **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke delen worden heet tijdens het gebruik.

Zorg ervoor de verwarmingselementen niet aan te raken.

Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt, tenzij ze constant onder toezicht staan.

WAARSCHUWING: Als het oppervlak barsten vertoont, moet het apparaat worden uitgeschakeld om het risico op elektrische schokken te voorkomen.
- Schakel het apparaat niet in als het oppervlak scheuren of zichtbare schade van het materiaal vertoont.
- Raak het apparaat niet aan met natte handen of lichaamsdelen.
- Gebruik geen stoomapparaten om het product te reinigen.
- Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op het oppervlak van de kookplaat, omdat deze oververhit kunnen raken.
- Gebruik de speciale bediening om de kookplaat na gebruik uit te schakelen; vertrouw niet op de sensoren van de pannen.

WAARSCHUWING: Het is gevaarlijk om de kookplaat onbeheerd achter te laten bij gebruik van olie of vet, omdat er een gevaarlijke situatie kan ontstaan en er brand kan uitbreken. Probeer NOOIT eventuele vlammen met water te doven, maar zet het apparaat uit en smoor de vlammen, bijvoorbeeld door

ze met een deksel of een branddeken af te dekken.
OPGELET: Het kookproces moet onder toezicht plaatsvinden. Een kort kookproces moet constant worden bewaakt.
- Het apparaat is niet ontworpen om met een externe timer of met een apart afstandsbedieningssysteem te worden ingeschakeld.

WAARSCHUWING: Brandgevaar: Plaats geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
- Het apparaat moet zo worden geïnstalleerd dat het kan worden losgekoppeld van de elektrische voeding met een meerpolige schakelaar met een openingsafstand tussen de contacten (3 mm) die een complete loskoppeling garandeert bij overbelasting van categorie III.
- Het apparaat mag nooit aan weersinvloeden worden blootgesteld (regen, zon).
- Houd de verpakking buiten het bereik van kinderen en huisdieren.
- Zorg ervoor dat het apparaat rechtstreeks op het stopcontact is aangesloten.
- Gebruik geen adapters, stekkerdozen of verlengsnoeren om het apparaat aan te sluiten.
- Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is.
- Friteuses moeten tijdens het gebruik voortdurend worden gecontroleerd: oververhitte olie zou kunnen ontbranden.
- Schakel het apparaat niet in met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Het apparaat mag nooit achter een sierdeurtje worden geïnstalleerd om te voorkomen dat dit heet wordt.
- Ga niet op het apparaat staan, omdat het beschadigd kan raken.
- Plaats geen pannen en koekenpannen op de rand, omdat dit de siliconenvoegen kan beschadigen.

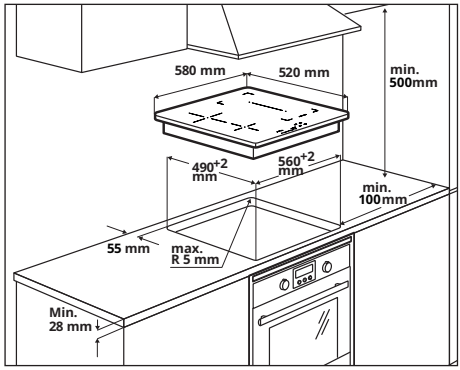
Installatie

Voor de installatieprocedure moeten verplicht de wetten, verordeningen, richtlijnen en normen (veiligheidsvoorschriften inzake elektrische systemen, correcte recycling van componenten, enz.) van kracht in het land van gebruik in acht worden genomen!

- Zie de installatie-instructies voor meer informatie over de installatie.
- Gebruik geen siliconenkit tussen het apparaat en het werkblad.
- Controleer of er voldoende ruimte onder de kookplaat is voor luchtcirculatie. Zie de installatie-instructies.
- De onderkant van het apparaat kan erg heet worden. Als het apparaat boven kastladen is geïnstalleerd, moet er een brandwerend scheidingspaneel onder het apparaat worden geïnstalleerd om toegang tot de bodem te voorkomen. Zie de installatie-instructies.
- De ventilatie van het apparaat moet aan de instructies van de producent voldoen.
- Maak aan de voorzijde van het keukenblok waarin de kookplaat moet worden geïnstalleerd een opening van ten minste 28 cm2 om een correcte ventilatie van het apparaat toe te staan.

Vereisten van het keukenblok

- Als het apparaat op brandbaar materiaal wordt gemonteerd, moeten de richtlijnen en voorschriften met betrekking tot laagspanningsinstallaties en brandpreventie nauwgezet worden opgevolgd.
- Bij verzonken apparaten moeten de onderdelen (plastic en gefineerd hout) worden aangebracht met hittebestendige lijm (min. 85 °C): het gebruik van ongeschikte materialen en lijm kan leiden tot vervorming of onthechting van de onderdelen.
- Het gebruik van massief houten profielen rond het werkblad achter het apparaat is toegestaan, mits de minimale afstanden altijd voldoen aan de aanwijzingen op de installatietekeningen.



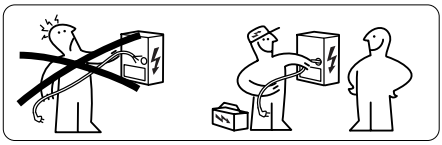
- Zie de installatie-instructies voor meer informatie over de installatie.
- Als er onder de kookplaat geen oven aanwezig is, installeer dan een scheidingspaneel onder het apparaat, zoals aangegeven in de installatie-instructies.

Elektrische aansluiting

WAARSCHUWING: Alle elektrische aansluitingen dienen door een erkend elektricien tot stand te worden gebracht.

- Controleer voorafgaand aan de aansluitingen of de nominale spanning van het apparaat, aangegeven op het typeplaatje, overeenkomt met de spanning van de netvoeding. Het typeplaatje is op de onderkant van de kookplaat aangebracht.
- Maak uitsluitend gebruik van originele onderdelen, geleverd door de afdeling reserveonderdelen.
- Het toestel is niet voorzien van een netwerkkabel. Koop het juiste exemplaar bij een gespecialiseerde dealer.
- Eventueel beschadigde voedingskabels moeten vervangen worden door originele vervangende kabels. Neem contact op met het callcenter van uw IKEA-winkel.

Opgelet! De kabels mogen niet gelast worden!

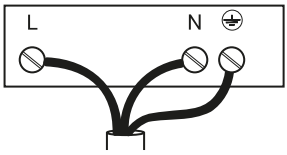


Elektrische aansluiting

- Neem het aansluitschema in acht (aangebracht op de onderkant van het product).
- Deze eenheid heeft een "Y"-aansluiting en vereist een voedingskabel H05V2V2-F. De kabel vereist verplichte adereindhulzen. Volgens IEC-norm: voor eenfasige aansluiting: 3 x 4 mm^2 voedingskabel, voor tweefasige aansluiting: 4 x 2,5 mm^2 voedingskabel en voor een Nederlandse aansluiting: 5 x 2,5 mm^2 voedingskabel. Buitendiameter van de voedingskabel: min 8 mm - max 12 mm. Respecteer de specifieke nationale voorschriften.
- De aansluitklemmen zijn toegankelijk door de afdekking van de aansluitkast te verwijderen.
- Controleer of de eigenschappen van het elektriciteitsnet van de woning (spanning, maximaal vermogen en stroom) compatibel zijn met die van het apparaat.
- Sluit het apparaat aan zoals aangegeven in het schema (in overeenstemming met de referentienormen voor de netspanning die op nationaal niveau gelden).

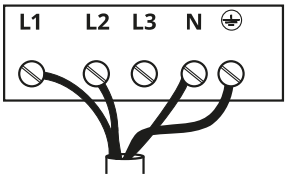
Aansluitschema zijde woning

220V-240V 1N ~



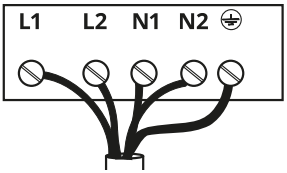
L = Zwart of bruin
N = Blauw
⏚ = Geel / Groen

380V - 415V 2N ~



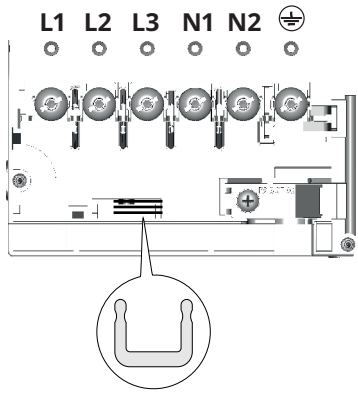
L1 = Bruin
L2 = Zwart
N = Blauw
⏚ = Geel / Groen

220V - 240V 2N ~ NL



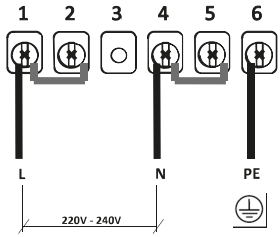
L1 = Bruin
L2 = Zwart
N1 = Blauw
N2 = Blauw
⏚ = Geel / Groen

Aansluitschema zijde product.



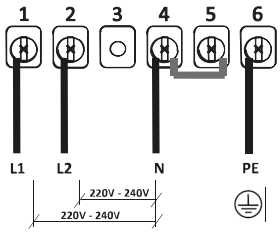
Steek de stroomshunts tussen de klemmen zoals afgebeeld.

220V - 240V 1N ~



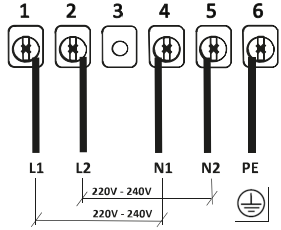
L = Zwart of bruin
N = Blauw
⏚ = Geel / Groen

380V - 415V 2N ~



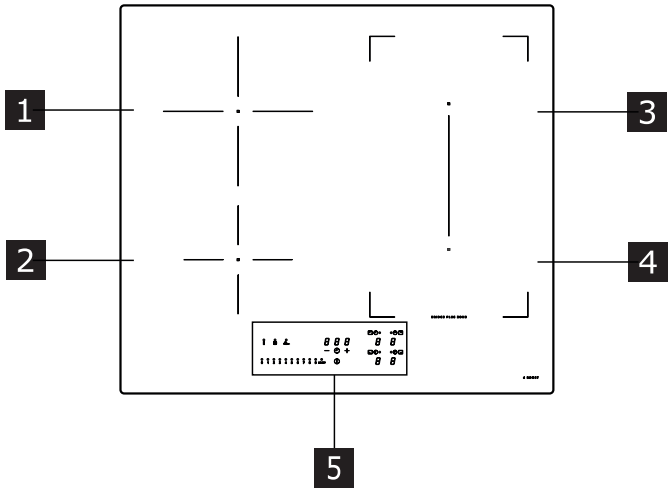
L1 = Bruin
L2 = Zwart
N = Blauw
⏚ = Geel / Groen

NL 220V - 240V 2N ~



L1 = Bruin
L2 = Zwart
N1 = Blauw
N2 = Blauw
⏚ = Geel / Groen

Beschrijving van het product



1 Enkele kookzone (200 mm) 2300 W, met boosterfunctie van 3000 W.
2 Enkele kookzone (145 mm) 1400 W, met boosterfunctie van 1850 W.
3 Enkele kookzone (210 x 190 mm) 2100 W, met boosterfunctie van 3000 W.
4 Enkele kookzone (210 x 190 mm) 2100 W, met boosterfunctie van 3000 W.
5 Bedieningspaneel

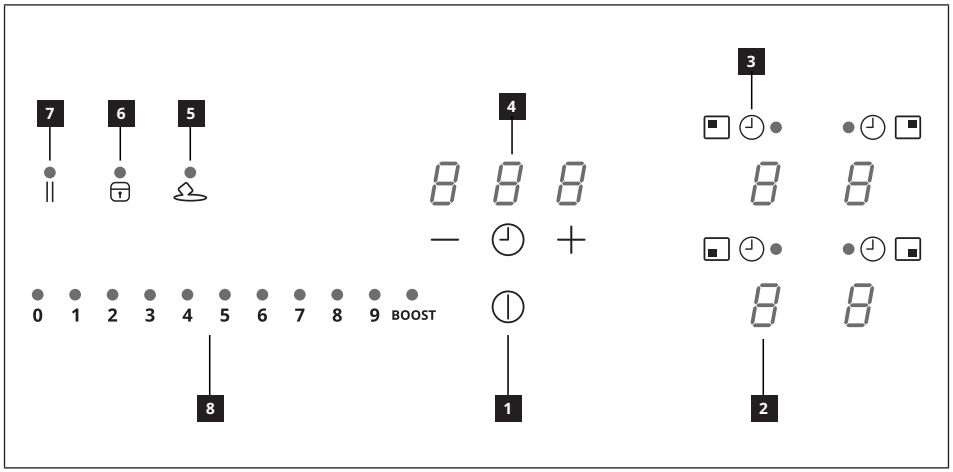
3 + 4 Gecombineerde kookzone (210 x 380 mm) 3000 W, met boosterfunctie van 3700 W.

Indicatoren

Pandetectie
Elke kookzone is uitgerust met een systeem dat de aanwezigheid van een pan op de kookplaat detecteert.
Het detectiesysteem is in staat om pannen met een magnetiseerbare bodem te herkennen die geschikt zijn voor gebruik op inductiekookplaten.
Als de pan tijdens de werking wordt weggehaald of een ongeschikte pan wordt gebruikt, verschijnt op het display het symbool U.

Restwarmte-indicator
De restwarmte-indicator is een veiligheidsfunctie om te signaleren dat het oppervlak van de kookzone nog een temperatuur van 50°C of hoger heeft en bij aanraking met blote handen dus brandwonden kan veroorzaken. De digit van de overeenkomstige kookzone toont H.

Bedieningspaneel



1	Aan/Uit
2	Indicator vermogensniveau
3	Symbool van de timer
4	Regeling van de timer en indicator kooktijd
5	Toets functie Smelten
6	Toets functie Blokkering
7	Toets functie Pauze
8	Vermogensbalk

De kookzones kunnen geactiveerd worden door te drukken op de referentiedigit 8. De digit wordt sterker verlicht om de handeling te bevestigen.

Bij de plaatsing van een pan op een van de 4 kookzones zal de kookplaat de aanwezigheid ervan automatisch detecteren en wordt de overeenkomstige digit verlicht om de kookzone in te schakelen.
Als er geen pannen of andere voorwerpen op de kookplaat aanwezig zijn, dan zijn de digits niet zichtbaar.

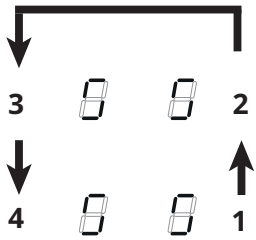
De functies die geselecteerd kunnen worden op het bedieningspaneel zijn altijd zichtbaar, maar verlicht met een lage helderheid. Selecteer de functies door het overeenkomstige symbool aan te raken.

Vermogensbeperking



De eerste keer dat het apparaat wordt aangesloten op het huishoudelijke elektriciteitsnet moet de installateur het vermogen van de kookzones instellen op basis van de werkelijke capaciteit van het elektriciteitsnet.
Als dit niet nodig is, kunt u de kookplaat direct inschakelen met ⏻ of, als alternatief, de hieronder beschreven procedure volgen om het menu te openen.
Sluit de kookplaat aan op het huishoudelijke elektriciteitsnet

1. Alle digits zullen gedurende enkele seconden oplichten en vervolgens uit gaan; alleen ♨ blijft knipperen.
2. Houd ♨ ingedrukt: de digits van de kookzones tonen 5.
3. Houd ♨ ingedrukt en begin te drukken op de digits van de zones, te beginnen bij de digit rechtsachter en met een beweging tegen de wijzers van de klok in.

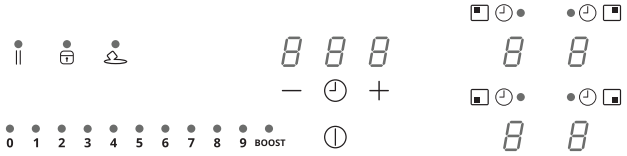


De digit rechtsachter toont C en een cijfer dat het type menu aangeeft. De digit rechtsvoor toont een cijfer dat afhankelijk is van de in de selectie aangegeven parameters.
Selecteer de digit met C en druk op " 8 " op de vermogensbalk.
Selecteer de andere digit en vervolgens de correcte instelling.
Zie de onderstaande tabel voor de specificatie van de vermogens:

Waarde op de vermogensbalk	kW	Opmerkingen
0	7,4 kW	Standaard startinstelling
1	6 kW	
2	5 kW	
3	4 kW	
4	3,5 kW	
5	3 kW	
6	2,5 kW	

De correcte ingevoerde waarde moet bevestigd worden door ⏻ ingedrukt te houden.

Functies



Kinderslot	Deze functie voorkomt dat de apparatuur per ongeluk wordt ingeschakeld.
	Activering: als er een pan aanwezig is op de kookplaat, houd dan de overeenkomstige digit gedurende 3 seconden ingedrukt. Is er geen pan aanwezig op de kookplaat, houd dan één van de 4 digits (niet zichtbaar) links naast de punt gedurende 3 seconden ingedrukt. Laat de digit los en schuif met de vinger van 0 naar 9 over de vermogensbalk die de werkvolgorde toont. Alle digits tonen . De beschreven handelingen moeten binnen 10 seconden voltooid worden.
	Deactivering: houd één van de 4 digits van de kookzones gedurende 3 seconden ingedrukt. Laat de digit los en schuif met de vinger van 9 naar 0 over de vermogensbalk die de werkvolgorde toont. De beschreven handelingen moeten binnen 10 seconden voltooid worden.
Blokkering	Het is mogelijk om de functies van de kookplaat tijdens het gebruik te blokkeren, bijvoorbeeld om de kookplaat te reinigen. De functie blijft ook actief als de kookplaat wordt uitgeschakeld en weer ingeschakeld. In geval van een stroomstoring wordt de functie gedeactiveerd.
	Activering: houd gedurende 1 seconde ingedrukt.
	Deactivering: druk op .
Functie Boost	Elke kookzone kan voor een tijd van maximaal 5 minuten worden ingesteld op een extra vermogensniveau.
	Activering: selecteer een van de 4 kookzones en selecteer de waarde “BOOST” op de vermogensbalk. De overeenkomstige digit toont .
	Deactivering: selecteer een van de andere mogelijke waarden op de vermogensbalk.
Timer van de kookzones	Door middel van de timer kan een bepaalde kookzone aan het einde van de ingestelde tijd worden uitgeschakeld. De kookzones kunnen individueel geprogrammeerd worden omdat ze allen beschikken over een eigen timer.
	Activering: Druk bij functionerende kookzone op het overeenkomstige symbool om de bediening van de timer voor die zone te openen. De 3 digits tonen “ 0 0 0 ”. Druk op “+” f “-” om de countdown van de timer in te stellen.  Bevestig de tijd door gedurende 10 seconden niets aan te raken. Na de countdown worden de digits nulgesteld en klinkt er een geluidssignaal. De functie kan onderbroken worden door op een willekeurige toets te drukken. Als de timer van meerdere kookzones actief is, zullen de 3 digits altijd de eerst aflopende timer aanduiden.
	Deactivering: druk bij functionerende kookplaat op het overeenkomstige symbool om de bedieningselementen voor het beheer van de timer voor die zone te openen. Gebruik de toetsen “+” of “-” om de drie digits op “ 0 0 0 ” in te stellen.

<table>
<tr><td rowspan="3">Timer (algemeen)</td><td>Timer met alarm voor algemeen gebruik.</td></tr>
<tr><td>Activering: schakel de kookplaat in en controleer dat er geen pannen aanwezig zijn of actieve kookzones.
De 3 digits voor het beheer van de timer tonen “- - -”.
Druk op de digit om het menu van de timer te openen en “ 0 0 0 “ weer te geven.
Druk op “+” f “-” om de countdown van de timer in te stellen.
 

Bevestig de tijd door gedurende 10 seconden niets aan te raken.
Na de countdown worden de digits nulgesteld en klinkt er een geluidssignaal. De functie kan onderbroken worden door op een willekeurige toets te drukken.
Herhaal de beschreven handelingen om de waarde van de countdown te wijzigen.</td></tr>
<tr><td>Deactivering: schakel de kookplaat in en controleer dat er geen pannen aanwezig zijn of actieve kookzones.
Druk op de digit om het menu van de timer te openen en gebruik de toetsen “+” en “-” om het display op “ 0 0 0 “ in te stellen.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Functie Smelten</td><td>Activering: selecteer een van de 4 kookzones en druk op ⏧.
De digit van de geselecteerde zone toont U</td></tr>
<tr><td>Deactivering: druk op ⏧ of op ⏻.</td></tr>
<tr><td>Functie Verwarmen</td><td>Deze functie wordt gebruikt om een pan bij maximaal vermogen te verwarmen, alvorens het kookproces voort te zetten bij een geselecteerd vermogen. Het tijdsinterval gedurende welke voor de kookzone het maximale vermogen wordt gehandhaafd, is afhankelijk van het ingestelde definitieve kookvermogen. Zie de tabel:
<table><tr><th>Niv. Vermogen</th><th>Timer</th></tr><tr><td>1</td><td>48 seconden</td></tr><tr><td>2</td><td>144 seconden</td></tr><tr><td>3</td><td>230 seconden</td></tr><tr><td>4</td><td>312 seconden</td></tr><tr><td>5</td><td>408 seconden</td></tr><tr><td>6</td><td>120 seconden</td></tr><tr><td>7</td><td>168 seconden</td></tr><tr><td>8</td><td>216 seconden</td></tr><tr><td>9</td><td>niet beschikbaar</td></tr><tr><td>P</td><td>niet beschikbaar</td></tr></table>
Activering: houd, bij een op de kookplaat geplaatste pan en de geselecteerde kookzone, de op de vermogensbalk geselecteerde waarde (van 1 tot 8) gedurende 3 seconden ingedrukt. Het display van de overeenkomstige kookzone toont “A”.
Het kookniveau kan verhoogd worden, maar als het wordt verlaagd, wordt de functie uitgeschakeld.
De functie kan ook gedeactiveerd worden door de toets van de betreffende kookzone gedurende 3 seconden ingedrukt te houden.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Functie Pauze</td><td>Door middel van deze functie kan elke op de kookplaat actieve functie gepauzeerd/herstart worden, waarbij het beschikbare vermogen van de kookzone wordt verminderd en alle functies worden nulgesteld. Als de functie Pauze niet binnen 10 minuten wordt gedeactiveerd, zal de kookplaat automatisch uitschakelen.</td></tr>
<tr><td>Activering: Houd, bij een op de kookplaat geplaatste pan en de kookzone geselecteerd, de toets van de functie Pauze ⏸ ten minste 1 seconde ingedrukt. Alle displays tonen II.</td></tr>
<tr><td>Deactivering: houd ⏸ gedurende 1 seconde ingedrukt, tot hij knippert. Druk binnen 10 seconden op een andere willekeurige toets. De functie wordt uitgeschakeld en de kookplaat gaat verder met de eerdere instellingen.</td></tr>
</table>

Functie Oproepen	Deze functie wordt gebruikt om de bedrijfsinstellingen van de kookplaat op te roepen in geval van een onbedoelde stop of een plotselinge stroomuitval.
	Als de kookplaat wordt uitgeschakeld, kan hij binnen 6 seconden weer worden ingeschakeld door ⏻ aan te raken, de toets ⏸ knippert gedurende 6 seconden. Druk op de toets ⏸ om de eerder ingestelde functies te herstellen. Ter bevestiging van de handeling klinkt er een pieptoon.
Gecombineerde modus (functie "brug")	Met deze functie kunnen 2 kookzones gecombineerd worden om ze als één enkele grotere kookzone te gebruiken en te bedienen. Op deze manier is het mogelijk om pannen met een grotere bodem te gebruiken. Alleen de kookzones aan de rechterkant kunnen voor deze functie geselecteerd worden.
	Activering/deactivering: druk gelijktijdig op de digits van de rechter kookzones om de 2 zones te selecteren waartussen een brug moet worden gevormd, tot de digit ⊓ verschijnt om aan te geven dat de functie is ingeschakeld. De andere digit wordt gebruikt voor de instelling van het vermogensniveau.

Tabel bereidingen

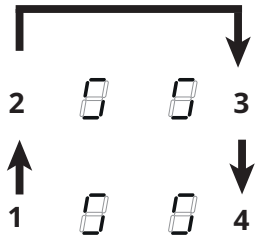
Vermogensniveau	Kookmethode	Te gebruiken voor
1	Smelten, zachtjes opwarmen	Boter, chocolade, gelatine, sauzen
2	Smelten, zachtjes opwarmen	Boter, chocolade, gelatine, sauzen
3	Op temperatuur brengen	Rijst
4	Doorkoken, inkoken, stoven	Groenten, aardappels, sauzen, fruit, vis
5	Doorkoken, inkoken, stoven	Groenten, aardappels, sauzen, fruit, vis
6	Doorkoken, smoren	Pasta, soep, gestoofd vlees
7	Zachtjes bakken	Rösti (aardappelkoekjes), omelet, gepaneerde en gebakken gerechten, worst
8	Bakken in hete olie, frituren	Vlees, patat
9	Snel bakken op hoge temperatuur	Biefstuk
P	Snel verwarmen	Water koken

Personalisatie van het gebruikersmenu



Druk op ⏻.
Druk nogmaals op ⏻ en houd gedurende 3 seconden ingedrukt.

1. De toets ⏸ begint te knipperen.
2. Houd ⏸ ingedrukt: de digits van de kookzones tonen 5.
3. Houd ⏸ ingedrukt en begin te drukken op de digit van de kookzones, te beginnen bij die linksachter en met een beweging met de wijzers van de klok mee.



De digit linksachter toont afwisselend U en een cijfer tussen 2 en 7 dat het type menu aangeeft. De digit linksvoor toont een cijfer dat afhankelijk is van de in de selectie aangegeven parameters.
Selecteer een cijfer op de vermogensbalk om het menu van de instellingen te openen en voer een waarde in.
Zie de onderstaande tabel voor de specificatie van de vermogens:

Code van het menu	Beschrijving	Waarde
U2	Menu voor beheer van het geluidsvolume van de toetsen.	0 (geluid uit) - 1 (min.) - 3 (max)
U3	Menu voor beheer van het volume van de zoemer van de minutenteller.	0 (geluid uit) - 1 (min.) - 3 (max)
U4	Menu voor beheer van het helderheidsniveau van het display.	0 (max) - 9 (min.)
U5	Menu voor beheer van de weergave van de countdown.	0 (animatie niet actief) - 1 (animatie actief)
U6	Menu van de functie pandetectie.	0 (actief) - 1 (niet actief)
U7	Menu voor beheer einde countdown.	0 (continue knippering en uitschakeling) 1 (tien knipperingen en uitschakeling) 2 (één knippering en uitschakeling)

Voer de correcte waarde in, bevestig door ⏻ aan te raken en 2 seconden ingedrukt te houden.

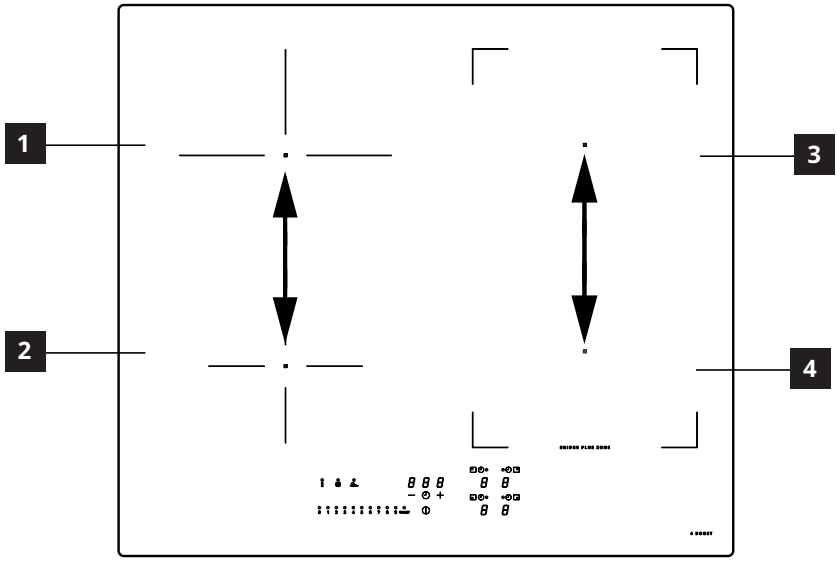
Druk op ⏸ om het menu af te sluiten zonder op te slaan.

Als er geen handelingen worden uitgevoerd, wordt het gebruikersmenu na 1 minuut afgesloten.

Vermogensregelingsfunctie

Dit product is voorzien van een elektronisch bestuurde vermogensregelingsfunctie. Zie de afbeelding.
Deze functie regelt de afgifte van het maximale vermogen van 3700 W tussen de in de gecombineerde modus gebruikte kookzones (1+2 en 3+4) door de verdeling van het vermogen te optimaliseren en situaties van overbelasting van het systeem te voorkomen.
Kookplaat op het maximale vermogensniveau - de functie verdeelt het vermogen over de in de gecombineerde modus gebruikte kookzones en vermindert, indien nodig, automatisch het vermogen van de andere kookzones (aan de laatste opdracht wordt de hoogste prioriteit toegekend).
Kookplaat met vermogensbegrenzing - de functie verdeelt het vermogen over de kookzones om te voorkomen dat een kookzone op een hoger vermogen dan de limiet wordt ingesteld (om het vermogen van een bepaalde kookzone te verhogen, moet het voor de andere ingestelde vermogen handmatig verlaagd worden).

Bijvoorbeeld:
Als voor kookzone 1 het extra vermogensniveau BOOST, wordt geselecteerd, kan kookzone 2 niet tegelijkertijd het vermogensniveau 9 overschrijden en wordt deze automatisch beperkt.



Gids voor het gebruik van de pannen

Welke pannen zijn geschikt?
Gebruik alleen pannen met een ferromagnetische bodem die geschikt zijn voor gebruik op inductiekookplaten:
- gietijzer
- geëmailleerd staal
- koolstofstaal
- roestvrij staal (ook niet volledig)
- aluminium met ferromagnetische coating of bodem met ferromagnetische plaat

Controleer, om te bepalen of een pan geschikt is, of het symbool  aanwezig is (over het algemeen op de onderkant). Ook kunt u proberen een magneet in de buurt van de bodem van de pan te brengen. Als deze blijft zitten, betekent dit dat de pan kan worden gebruikt op een inductiekookplaat.
Gebruik voor een optimaal rendement altijd pannen en koekenpannen met een vlakke bodem die de warmte gelijkmatig kan verdelen. Een bodem die niet perfect vlak is, kan de geleiding van het vermogen en de warmte beïnvloeden.

Hoe moeten de pannen worden gebruikt?
Minimum diameter pan voor de verschillende kookzones
Voor een goede werking van de kookplaat moet de pan een of meer van de op de kookplaat aangegeven referentiepunten bedekken en een geschikte minimale diameter hebben.
Gebruik altijd de kookzone die het beste past bij de diameter van de bodem van de pan.

Kookzone	Diameter van de bodem van de pan	
	Ø min. (aanbevolen)	Ø max (aanbevolen)
Links achter	110 mm	200 mm
Links voor	110 mm	145 mm
Rechts achter	110 mm	190 mm
Rechts voor	110 mm	190 mm
Gecom-bineerde kookzone rechterkant	190 mm	370 mm

Lege pannen/koekenpannen of pannen met een dunne bodem
Gebruik geen lege pannen/koekenpannen of pannen met een dunne bodem op de kookplaat, omdat u dan de temperatuur niet kunt regelen of de kookzone niet automatisch kunt uitschakelen als de temperatuur te hoog is, met het risico dat u de pan of het oppervlak van de kookplaat beschadigt. Als dit gebeurt, raak dan niets aan en wacht tot alle onderdelen zijn afgekoeld.
Als er een foutmelding verschijnt, raadpleeg dan de sectie "Gids voor probleemoplossing".

Nuttige aanwijzingen/ tips
Geluiden tijdens de werking
Bij inschakeling van een kookzone kan een kort gezoem hoorbaar zijn. Dit is een typisch verschijnsel van glaskeramische kookzones en heeft geen invloed op de werking of op de levensduur van de apparatuur. Het geluid kan afhankelijk zijn van de gebruikte pan. Als er sprake is van een sterke storing, kan het nuttig zijn om de pan te vervangen.

Normale geluiden van een inductiekookplaat
Inductietechnologie berust op het creëren van elektromagnetische velden om warmte te genereren direct op de bodem van potten en pannen. Potten en pannen kunnen geluiden of trillingen maken, afhankelijk van de manier waarop ze worden geproduceerd. Deze geluiden kunnen als volgt worden beschreven:

Licht zoemend geluid (zoals dat van een transformator)
Dit geluid treedt op wanneer de kooktemperatuur hoog is. Het hangt af van de hoeveelheid energie die van de kookplaat naar de pan wordt overgedragen. Het geluid stopt of vervaagt wanneer het warmteniveau wordt verlaagd.

Licht fluitend geluid
Dit geluid treedt op wanneer de pan leeg is. Het geluid stopt wanneer u vloeistoffen of voedsel aan de pan toevoegt.

Geknetter
Dit geluid ontstaat wanneer de pan uit verschillende lagen bestaat. Het wordt

veroorzaakt door de trillingen van de oppervlakken die gevormd worden door verschillende materialen die met elkaar in contact staan. Het geluid wordt geproduceerd door de pan en kan variëren naargelang van de hoeveelheid voedsel of vloeistof en de kookmethode (bv. koken, sudderen, frituren).

Luid fluitend geluid
Dit geluid ontstaat wanneer het fornuis is gemaakt van verschillende materialen, in lagen op elkaar, en wanneer het wordt gebruikt op de kookplaat op maximaal vermogen en ook op twee kookzones. Het geluid stopt of vervaagt wanneer het warmteniveau wordt verlaagd.

Deze geluiden zijn normaal
Geluiden van de ventilator
Voor een juiste werking van het elektronisch systeem moet de temperatuur van de kookplaat worden geregeld. Hiervoor is de kookplaat uitgerust met een koelventilator die wordt ingeschakeld om de temperatuur van het elektronische systeem te verlagen en te regelen. Het is mogelijk dat de ventilator blijft draaien, zelfs na de uitschakeling van de kookplaat, als de gedetecteerde temperatuur nog steeds te hoog is.

Ritmische geluiden, zoals de wijzers van een klok.
Dit geluid treedt alleen op wanneer ten minste drie kookzones in werking zijn en stopt of vervaagt wanneer twee ervan worden uitgeschakeld. Deze geluiden, die als normale verschijnselen van de inductietechniek worden beschreven, moeten niet als defecten worden beschouwd.

Reiniging en onderhoud

- Gebruik nooit schuursponsjes, staalwol, zoutzuur of andere producten die krassen of sporen op het oppervlak kunnen achterlaten.
- Consumeer geen voedselresten die zijn gevallen of zich hebben opgehoopt op het oppervlak en op de functionele of esthetische elementen van de kookplaat.
- Schakel het apparaat uit of koppel het los van het elektriciteitsnet alvorens reinigings- of onderhoudswerkzaamheden uit te voeren.
- Reinig het apparaat na elk gebruik om het verbranden van voedselresten te voorkomen. Het is veel moeilijker om verhard of verbrand vuil te verwijderen.
- Gebruik een zachte doek of een spons met een geschikt reinigingsmiddel om het dagelijkse vuil te verwijderen. Volg de aanbevelingen van de producent over de te gebruiken schoonmaakmiddelen. Het gebruik van neutrale reinigingsmiddelen wordt aanbevolen.
- Verwijder eventueel verhard vuil, bijvoorbeeld overgekookte melk, met behulp van een schraper voor glaskeramische oppervlakken als de kookplaat nog warm is. Volg de aanbevelingen van de producent over de te gebruiken schrapers.
- Verwijder suikerrijke etensresten, bijv. jamspatten tijdens het koken, met behulp van een schraper voor glaskeramische oppervlakken als de kookplaat nog warm is. Dergelijke resten kunnen, als ze niet worden verwijderd, het glaskeramische oppervlak beschadigen.
- Verwijder eventuele gesmolten plasticresten met een schraper voor glaskeramische kookplaten als de kookplaat nog warm is. Dergelijke resten kunnen, als ze niet worden verwijderd, het glaskeramische oppervlak beschadigen.
- Verwijder kalkvlekken met een kleine hoeveelheid van een antikalkoplossing, bijvoorbeeld azijn of citroensap, zodra de kookplaat is afgekoeld. Reinig de kookplaat vervolgens met een vochtige doek.
- Snijd of bereid de levensmiddelen niet op het oppervlak en voorkom dat er harde voorwerpen op vallen. Schuif geen pannen of vaatwerk over het oppervlak.
- Gebruik geen stoomreinigers.

Gids voor probleemoplossing

Foutcode	Beschrijving	Mogelijke oorzaak van de storing	Oplossing
ER03	De kookplaat gaat na 10 seconden uit.	Continue activatie van de toetsen gedetecteerd. Water of pan aanwezig op het bedieningspaneel.	Verwijder het water of de pan van het glaskeramische oppervlak en van het bedieningspaneel
ER21	De kookplaat gaat uit.	De temperatuur in de elektronische componenten is te hoog.	Laat de kookplaat afkoelen. Controleer of de kookplaat voldoende ventilatie heeft. Als de fout blijft bestaan, neem dan contact op met de servicedienst.
E2	De desbetreffende kookzone gaat uit.	Pan leeg of ongeschikt. Temperatuur van het oppervlak van pan of glaskeramische plaat is te hoog. Temperatuur van de elektronische componenten te hoog.	Laat de kookplaat afkoelen. Gebruik een geschikte pan. Geen lege pannen verwarmen.
E3	De desbetreffende kookzone gaat uit.	Pan niet geschikt. De pan verliest zijn magnetische eigenschappen en kan schade aan de inductiekookplaat veroorzaken.	Gebruik een geschikte pan. De fout wordt na 8 seconden automatisch gewist en de kookzone kan opnieuw worden gebruikt. In geval van verdere fouten moet het fornuis worden vervangen. Als de fout blijft bestaan, neem dan contact op met de servicedienst.
E6	De kookzone gaat niet aan.	Voedingsspanning en/of frequentie buiten bereik buiten bereik.	Controleer de netspanning en/of de frequentie. Neem indien nodig contact op met de servicedienst.
E8	De kookzones gaan uit.	Ventilator kapot. Ventilator verstopt door stof of vuil.	Maak de ventilator schoon en verwijder eventuele vreemde voorwerpen. Als de fout blijft bestaan, neem dan contact op met de servicedienst.
EH	De desbetreffende kookzone gaat uit.	Kookzone temperatuursensor geblokkeerd. Er wordt geen voldoende temperatuurwijziging gedetecteerd na de inschakeling van de kookplaat.	Schakel de kookplaat uit, laat hem afkoelen en schakel hem weer in. Als de fout blijft bestaan, neem dan contact op met de servicedienst.
E4 **E5** **E7** **E9** **ER20** **ER22** **ER31** **ER36** **ER42** **ER47** **EA**	Koppel de kookplaat los van de stroomvoorziening. Wacht een paar seconden, sluit dan de kookplaat weer aan op de stroomvoorziening. Neem contact op met het servicecentrum en geef de foutcode op die op het scherm verschijnt, als het probleem aanhoudt.		

Onderhoud en reparaties
- Zorg ervoor dat het onderhoud van de elektrische componenten alleen aan de fabrikant of de monteurs van de servicedienst wordt toevertrouwd.
- Zorg ervoor dat beschadigde kabels alleen door de producent of door de monteurs van de servicedienst worden vervangen.

Als er een storing is, probeer dan een oplossing te vinden door de instructies in de gids voor het oplossen van storingen te volgen. Als het probleem niet opgelost kan worden, neem dan contact op met uw IKEA-winkel of met de servicedienst.
Een volledige lijst van de door IKEA benoemde servicecentra
en van de betreffende contactinformatie vindt u op de laatste pagina van deze handleiding.

Als u contact opneemt met de servicedienst, geef dan de volgende informatie op:
- type defect
- model apparaat (Art./Cod.)
- serienummer (S.N.)

Deze informatie vindt u op het typeplaatje. Het typeplaatje is op de onderkant van het apparaat aangebracht.

Bij oneigenlijk gebruik of een installatie die niet door een erkende installateur is uitgevoerd, wordt het bezoek van de servicemonteur ook tijdens de garantieperiode in rekening gebracht.

Technische gegevens

		Eenheid	Waarde
Producttype			Geïntegreerde kookplaat
Afmetingen	Breedte	mm	580
	Diepte	mm	520
	Min./max. hoogte	mm	54
Totaal vermogen		W	7400

Parameter	Waarde
Voedingsspanning/frequentie	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Gewicht van het apparaat	8,8 kg

Energie-efficiëntie

Identificatie model	**KOLSTAN** **805.594.66** **105.594.60**
Aantal kookzones	4
Aantal kookzones die gecombineerd kunnen worden	1 - Rechts
Kooktechnologie	Inductie
Afmetingen van de kookzone die gecombineerd kan worden	Rechts 210 x 380 mm
Afmetingen van de kookzone	Linksachter Ø 200 mm
	Linksvoor Ø 145 mm
	Rechtsvoor 210 x 190 mm
	Rechtsachter 210 x 190 mm
Energieverbruik van de kookzone die gecombineerd kan worden	192 Wh/kg
Energieverbruik van de kookzone	Links achter 185 Wh/kg
	Links voor 181 Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat (elektrische werking)	186 Wh/kg

Informatie over het product volgens de verordening nr. 66/2014
Referentienormen:
EN/IEC 60350-2
EN/IEC 50564

CE Dit apparaat is in overeenstemming met de EEG-richtlijnen ontworpen, geproduceerd en in de handel gebracht.

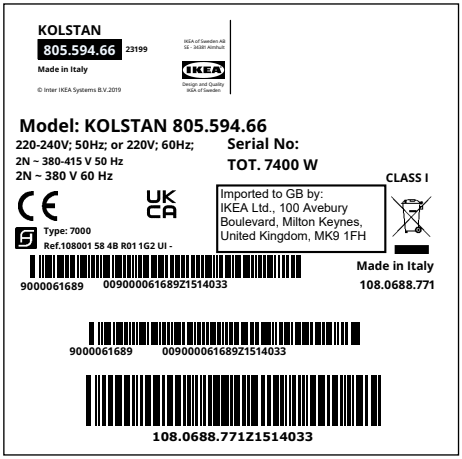
'De technische gegevens staan op het typeplaatje aan de onderkant van het product.'

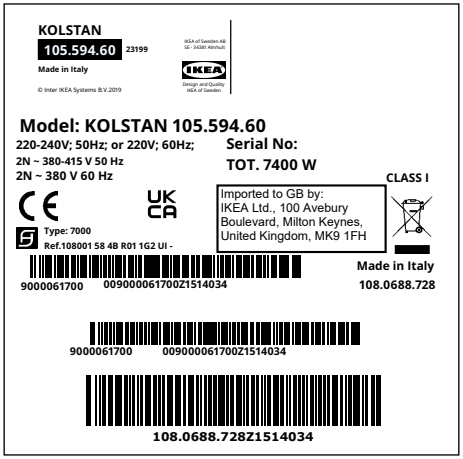
Informatie over het product volgens de regelgeving van het VK
Referentienormen:
BS EN 60350-2
BS EN 50564

UKCA Dit apparaat is in overeenstemming met de richtlijnen ontworpen, geproduceerd en in de handel gebracht.

'De technische gegevens staan op het typeplaatje aan de onderkant van het product.'

Typeplaatje





De bovenstaande afbeelding toont het typeplaatje van het apparaat.
Het serienummer is specifiek voor elk product.

Beste klant, gelieve het extra typeplaatje dat op de omslag van het veiligheidsboekje is aangebracht te bewaren.
Op deze manier kunnen we u, in geval u in de toekomst onze bijstand nodig heeft, beter helpen omdat de door u aangeschafte kookplaat nauwkeurig geïdentificeerd kan worden.
Hartelijk dank voor uw medewerking!

Milieuaspecten

Afdanken van huishoudelijke apparaten

- Het symbool  op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet met het normale huishoudelijke afval mag worden verwerkt. Het product moet worden verwerkt bij een speciaal inzamelcentrum voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Als u ervoor zorgt dat dit product op de juiste manier wordt verwerkt, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van een verkeerde afvalbehandeling. Neem voor meer details over het recyclen van dit product contact op met uw gemeente, de plaatselijke vuilophaaldienst of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Verwijdering van het verpakkingsmateriaal

De materialen met het symbool  zijn recyclebaar. Werp het verpakkingsmateriaal in speciale containers om het te recyclen.

Energiebesparing

U kunt elke dag energie besparen tijdens het koken door onderstaande tips te volgen.

- Gebruik bij het verwarmen van water alleen de benodigde hoeveelheid.
- Bedek de pannen zo mogelijk altijd met een deksel.
- Plaats de pan voordat u de kookzone inschakelt.
- Plaats kleinere pannen op de kleinere kookzones.
- Plaats de pannen direct in het midden van de kookzone
- Gebruik de restwarmte om het voedsel warm te houden of om het te smelten.

IKEA-GARANTIE

Hoelang is de garantie van IKEA geldig?
Deze garantie is vijf (5) jaar geldig vanaf de oorspronkelijke aankoopdatum van het apparaat bij IKEA. De originele kassabon is vereist als aankoopbewijs. Een onder garantie verrichte reparatie verlengt niet de garantieperiode van het apparaat.
Wie verleent de service?
De klantenservice wordt gegarandeerd door de door IKEA benoemde serviceleverancier, via de eigen organisatie of het netwerk van erkende servicepartners.

Wat wordt gedekt door de garantie?
De garantie dekt eventuele materiaal- en/of constructiefouten van het apparaat en is geldig vanaf de aankoopdatum van het apparaat bij IKEA. De garantie geldt alleen voor apparaten bestemd voor huishoudelijk gebruik. De uitzonderingen onder beschreven onder item 'Wat wordt niet gedekt door de garantie?'.

Gedurende de geldigheidsperiode van de garantie zijn de kosten voor de reparatie (reserveonderdelen, arbeids- en reiskosten van het technische personeel) voor rekening van de servicedienst, mits de beschikbaarheid van het apparaat voor de reparatie-ingreep geen uitzonderlijke kosten vereist. Deze voorwaarden voldoen aan de UE-richtlijnen (nr. 99/44/EG) en aan de plaatselijke voorschriften. Vervangen delen worden eigendom van IKEA.

Wat doet IKEA om het probleem op te lossen?
De door IKEA benoemde serviceleverancier zal het product onderzoeken en naar eigen goeddunken beslissen of het defect/probleem onder de garantievoorwaarden valt. Als dit het geval is zal de serviceleverancier IKEA of diens erkende servicepartner door middel van de

servicecentra en naar eigen goeddunken het defecte product repareren of vervangen door een identiek product of een van gelijke waarde.

Wat wordt niet gedekt door de garantie?

- Normale slijtage.
- Opzettelijk veroorzaakte of aan nalatigheid te wijten schade, schade veroorzaakt door de niet-naleving van de gebruiksaanwijzingen, door een onjuiste installatie of de aansluiting op een onjuiste spanning, schade veroorzaakt door chemische of elektrochemische reacties, roest, corrosie of door water veroorzaakte schade, inclusief maar niet beperkt tot schade veroorzaakt door de aanwezigheid van te veel kalksteen in de waterleiding en schade veroorzaakt door natuurlijke gebeurtenissen en de weersomstandigheden.
- Aan slijtage onderhevige onderdelen, bijvoorbeeld batterijen en lampjes.
- Decoratieve en niet-functionele onderdelen die niet van invloed zijn op het normale gebruik van het huishoudelijke apparaat, waaronder krassen en kleurveranderingen.
- Accidentele schade veroorzaakt door vreemde stoffen of voorwerpen en door de reiniging of het ontstoppen van filters, afvoersystemen of wasmiddelladen.
- Schade van onderdelen zoals keramisch glas, manden voor vaatwerk en bestek, toe- en afvoerleidingen, afdichtingen, lampjes en lampenkappen, schermen, knoppen, bekledingen en delen van bekledingen, tenzij bewezen kan worden dat deze schade is veroorzaakt door productiefouten.
- Gevallen waarbij tijdens het bezoek van een technicus geen defecten konden worden vastgesteld.
- Reparaties die niet zijn uitgevoerd door de door IKEA benoemde serviceleverancier en/of een erkende servicepartner of reparaties waarvoor niet-originele reserveonderdelen zijn gebruikt.
- Reparaties als gevolg van een onjuiste installatie of een installatie die niet voldoet aan de specificaties.
- Gebruik van het huishoudelijke apparaat is een niet huishoudelijke omgeving, bijvoorbeeld voor professioneel gebruik.
- Transportschade. Als het apparaat door een klant naar zijn woning of een ander adres wordt vervoerd, kan IKEA niet aansprakelijk gesteld worden voor eventuele transportschade. Als het transport naar het adres van de klant echter door IKEA wordt verzorgd, dan wordt eventuele transportschade gedekt door de garantie.
- Eerste installatiekosten van het apparaat van IKEA. Als een door IKEA benoemde serviceleverancier of diens erkende servicepartner een reparatie of vervanging van de apparaat onder garantie verzorgt, moet de leverancier of de erkende servicepartner ook de herinstallatie van het gerepareerde apparaat of van het vervangende apparaat verzorgen indien dit noodzakelijk mocht zijn.

Deze beperkingen zijn niet van toepassing voor vakkundig uitgevoerde werkzaamheden, door gekwalificeerd personeel en met het gebruik van originele reserveonderdelen, om het apparaat aan te passen aan de veiligheidsnormen van een ander Europees land.

Hoe zijn de landelijke wetten van toepassing

De garantie van IKEA geeft de klant specifieke wettelijke rechten, in aanvulling op alle wettelijke rechten die per land verschillend zijn. Deze voorwaarden beperken echter op geen enkele wijze de rechten van de consument die door de lokale wetgeving worden bepaald.

Geldigheidsgebied
Voor apparaten die in een EU-land zijn gekocht en naar een ander EU-land zijn gebracht, wordt de service verleend op basis van de garantievoorwaarden die in het nieuwe land van toepassing zijn. De verplichting voor het verstrekken van service onder de garantievoorwaarden geldt alleen als het apparaat conform is en conform geïnstalleerd is met de:

- technische specificaties van het land waarin de toepassing van de garantie wordt gevraagd;
- informatie van de handleiding met betrekking tot de veiligheid.

After-salesservice voor huishoudelijke apparaten van IKEA:
Aarzel niet contact op te nemen met de after-salesservice van IKEA voor:

1. het aanvragen van service onder garantie;
2. het vragen van toelichtingen inzake de installatie van de huishoudelijke apparaten van IKEA in de specifieke keukenmeubels van IKEA. De service biedt geen hulp of informatie met betrekking tot:
- de installatie van complete IKEA-keukens;
- de elektrische aansluitingen (als het apparaat zonder kabels en stekkers wordt geleverd), op de water- en gasleiding, omdat deze verricht moeten worden door een erkende servicetechnicus.

3. het vragen van toelichtingen inzake de gebruikershandleiding en de specificaties van het IKEA-apparaat.

Om ervoor te zorgen dat wij u de beste service verlenen, verzoeken wij u de montage-instructies en/of de gebruikershandleiding zorgvuldig te lezen voordat u contact met ons opneemt.

Hoe kunt u ons bereiken als u hulp nodig hebt



Raadpleeg de volledige lijst van de serviceleveranciers van IKEA en hun telefoonnummers op de laatste pagina van deze handleiding.

Belangrijk! Om een snelle service te kunnen garanderen, vragen wij u de aan het einde van deze handleiding aangegeven telefoonnummers te gebruiken. Verwijs bij het aanvragen van service altijd naar de specifieke codes van het apparaat zoals aangegeven in deze handleiding. Zorg ervoor, voordat u contact met ons opneemt, dat u de IKEA-productcode (8 cijfers) van het apparaat waarvoor service wordt gevraagd onder handbereik heeft.

Belangrijk! BEWAAR DE KASSABON/ FACTUUR! Dit is het aankoopbewijs dat beschikbaar moet zijn om gebruik te kunnen maken van de garantie. Op de kassabon staan ook de naam en de productcode (8 cijfers) van elk aangeschaft IKEA-apparaat aangegeven.

Heeft u verdere hulp nodig?
Neem voor verdere vragen, die niet de service van de apparatuur betreffen, contact op met het dichtstbijzijnde verkooppunt van IKEA. Wij vragen u de documentatie van het apparaat aandachtig te lezen, alvorens contact met ons op te nemen.

Spis treści

Informacje dotyczące bezpieczeństwa	318	Funkcja zarządzania mocą	332
Instalacja	322	Wskazówki dotyczące używania naczyń	333
Połączenie elektryczne	323	Czyszczenie i konserwacja	334
Opis produktu	325	Przewodnik na temat rozwiązywania problemów	335
Wskaźniki	325	Dane techniczne	337
Panel sterowania	326	Wydajność energetyczna	337
Ograniczanie mocy	327	Tabliczka znamionowa	338
Funkcje	328	Aspekty środowiskowe	339
Tabela gotowania	330	GWARANCJA IKEA	339
Personalizacja menu użytkownika	331		

Informacje dotyczące bezpieczeństwa

ⓘ Przed wykonaniem instalacji i włączenia do eksploatacji uważnie przeczytać niniejszą instrukcję, aby zapewnić bezpieczeństwo osobiste i prawidłowe funkcjonowanie urządzenia. Instrukcje przechowywać w pobliżu urządzenia, także w przypadku zbycia lub przekazania stronom trzecim. Ważne jest, aby wszyscy użytkownicy znali wszystkie zasady działania i bezpieczeństwa urządzenia.

Omawiane płyty kuchenne są wyposażone w systemy indukcyjne spełniające wymogi Dyrektywy EMC i EMF, dlatego nie powinny zakłócać działania innych urządzeń elektronicznych. Osoby z wszczepionym rozrusznikiem serca lub innymi urządzeniami elektronicznymi powinny skonsultować się z własnym lekarzem lub producentem wszczepionego urządzenia, w celu oceny czy jest ono dostatecznie odporne na interferencje.

⚠ Podłączenia elektryczne muszą być wykonane przez wykwalifikowanego technika. Przed wykonywaniem połączenia elektrycznego, należy zapoznać się z treścią rozdziału POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE.

W przypadku urządzeń wyposażonych w kabel zasilający, rozmieszczenie zacisków lub odcinka przewodów pomiędzy mocowaniem kabla a zaciskami powinno być takie, aby w przypadku

wypadnięcia przewodu z miejsca mocowania, przez który przepływa prąd, znajdował się on przed kablem uziemienia.

- Producent uchyla się od jakiejkolwiek odpowiedzialności za szkody spowodowane niepoprawnym wykonaniem instalacji lub niewłaściwym używaniem.
- Skontrolować, czy zasilanie sieciowe odpowiada wartości wskazanej na tabliczce znamionowej, przymocowanej wewnątrz produktu.
- Wyłączniki sekcyjne należy zainstalować w instalacji stacjonarnej, zgodnie z przepisami dotyczącymi systemów okablowania.
- W przypadku urządzeń Klasy I sprawdzić, czy domowa sieć zasilająca jest wyposażona w odpowiednie uziemienie
- Produkt podłączyć do sieci elektrycznej, używając w tym celu wyłącznika wielobiegunowego.
- Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, w celu uniknięcia jakiegokolwiek ryzyka lub niebezpiecznych sytuacji, powinien zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub kompetentnego technika.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do instalacji urządzenia usunąć folię ochronną.

- Należy używać tylko śrub lub innych akcesoriów montażowych dostarczonych wraz z urządzeniem.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Brak śrub lub zainstalowanie elementów mocujących niezgodnie ze wskazówkami podanymi w instrukcji może być przyczyną porażenia prądem.

- Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że są one nadzorowane przez osobę dorosłą.
- Dzieci należy nadzorować w celu upewnienia się, że nie bawią się urządzeniem.
- Przedmiotowe urządzenie może być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach psychicznych, fizycznych

i zmysłowych lub o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy na temat jego działania, chyba że są nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

- Przedmiotowe urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach psychicznych, fizycznych i zmysłowych lub o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy na temat jego działania, pod warunkiem że są nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały związane z nim zagrożenia. Nie pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** W trakcie użytkowania urządzenie i jego łatwo dostępne części nagrzewają się.

Zachować szczególną ostrożność i nie dotykać oporników.

Chronić przed dziećmi w wieku poniżej 8 lat, o ile nie są pod stałym nadzorem.

OSTRZEŻENIE: Jeśli powierzchnia jest pęknięta, urządzenie należy wyłączyć w celu uniknięcia ryzyka porażenia prądem.

- Nie uruchamiać urządzenia, jeżeli na powierzchni obecne są ślady pęknięć lub widoczne uszkodzenie materiału.
- Urządzenia nie należy dotykać mokrymi rękoma lub częściami ciała.
- Urządzenia nie należy czyścić myjkami parowymi.
- Na powierzchni płyty kuchennej nie należy kłaść przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się nagrzewać.
- Do wyłączenia płyty kuchennej po zakończeniu użytkowania należy użyć odpowiedniego przycisku. Nie czekać na zadziałanie czujników wykrywających obecność naczyń do gotowania.

OSTRZEŻENIE: Pozostawienie płyty kuchennej bez nadzoru w chwili przyrządzania potraw na oleju lub tłuszczu jest niebezpieczne, ze względu na możliwość zaistnienia niebezpiecznej sytuacji i wybuchu

pożaru. NIGDY nie należy gasić ognia wodą. Urządzenie należy wyłączyć, a płomienie zdusić, na przykład pokrywką lub kocem przeciwpożarowym.

UWAGA: Proces gotowania należy nadzorować. Nawet krótkotrwałe gotowanie potraw należy nieustannie nadzorować.

- Urządzenie nie zostało zaprojektowane do włączania przy pomocy zewnętrznego timera lub osobnego systemu zdalnego sterowania.

OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo pożaru: nie kłaść przedmiotów na powierzchniach grzewczych.

- Urządzenie należy zainstalować w taki sposób, by umożliwić jego odłączenie od zasilania elektrycznego. Odległość rozwarcia styków (3 mm) powinna gwarantować całkowite odłączenie w warunkach przepięcia kategorii III.
- Urządzenie nigdy nie powinno być poddawane działaniu czynników atmosferycznych (takich jak deszcz, czy słońce).
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt domowych.
- Upewnić się, że urządzenie jest bezpośrednio podłączone do gniazdka zasilania.
- Do podłączenia urządzenia nie używać adapterów, listw zasilających lub przedłużaczy.
- Urządzenia nigdy nie wolno stosować do celów innych niż te, do których zostało zaprojektowane.
- Smażalnice muszą być stale monitorowane podczas użytkowania: przegrzany olej może się zapalić.
- Urządzenia nie należy włączać przy pomocy zewnętrznego timera lub osobnego systemu zdalnego sterowania.
- Urządzenia nigdy nie należy instalować za dekoracyjnymi drzwiczkami – może dojść do jego przegrzania.
- Nie stawać na urządzeniu, ze względu na ryzyko jego uszkodzenia.
- Nie stawiać naczyń do gotowania i patelni na brzegach płyty, ponieważ mogłyby spowodować uszkodzenie połączeń silikonowych.

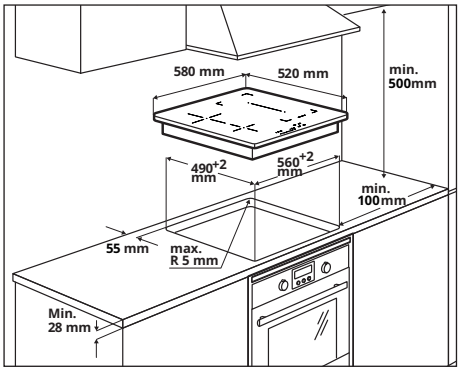
Instalacja

Podczas instalacji należy obowiązkowo przestrzegać przepisów, rozporządzeń, dyrektyw i norm (dotyczących bezpieczeństwa instalacji elektrycznych, prawidłowego recyklingu komponentów, itp.) obowiązujących w kraju, w którym urządzenie jest używane!

- W celu uzyskania dodatkowych informacji dotyczących instalacji, patrz: instrukcja montażu.
- Pomiędzy urządzeniem a blatem roboczym nie należy umieszczać uszczelniaczy na bazie silikonu.
- Upewnić się, że przestrzeń pod płytą kuchenną jest wystarczająca do tego, by zagwarantować odpowiedni przepływ powietrza. Patrz: instrukcja montażu.
- Spodnia część urządzenia może się stać bardzo gorąca. Jeśli urządzenie jest instalowane nad szufladami, należy zamontować pod urządzeniem ognioodporny panel oddzielający, uniemożliwiający dostęp do jego dolnej części. Patrz: instrukcja montażu.
- Wentylacja urządzenia powinna spełniać wymogi producenta.
- Utworzyć otwarcie w części przedniej, o wielkości co najmniej 28 cm2, w bloku kuchennym, na którym płyta grzejna zostanie zainstalowana, aby umożliwić poprawną wentylację produktu.

Wymagania, które powinny spełniać meble kuchenne

- Jeśli urządzenie jest instalowane na materiałach łatwopalnych, konieczne jest ścisłe stosowanie się do wytycznych i norm dotyczących instalacji niskiego napięcia oraz przepisów przeciwpożarowych.
- W przypadku urządzeń do zabudowy, komponenty (z plastiku i drewna fornirowanego) muszą być nakładane za pomocą klejów odpornych na wysoką temperaturę (min. 85 °C): użycie nieodpowiednich materiałów i klejów może powodować odkształcanie lub odrywanie komponentów.
- Dozwolony jest montaż profili z litego drewna wokół blatu roboczego za urządzeniem, pod warunkiem że minimalne odległości są zgodne z wymogami określonymi na rysunkach instalacyjnych.



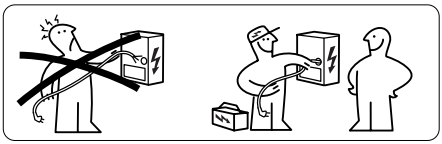
- W celu uzyskania dodatkowych informacji dotyczących instalacji, patrz: instrukcja montażu.
- Jeśli pod płytą kuchenną nie jest zamontowany piekarnik, pod urządzeniem należy obowiązkowo zainstalować panel oddzielający, zgodnie ze wskazówkami zawartymi w instrukcji montażu.

Połączenie elektryczne

OSTRZEŻENIE: Wszystkie połączenia elektryczne powinny być wykonane przez autoryzowanego instalatora.

- Przed wykonaniem połączeń sprawdzić, czy napięcie nominalne urządzenia wskazane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu zasilania sieciowego. Tabliczka znamionowa znajduje się w dolnej części płyty kuchennej.
- Stosować wyłącznie komponenty oryginalne, dostarczone przez serwis części zamiennych.
- Urządzenie nie jest wyposażone w kabel sieciowy. Kupić właściwy kabel u wyspecjalizowanego sprzedawcy.
- W przypadku uszkodzenia wymienić kabel zasilający na odpowiednią, oryginalną część zamienną. Skontaktować się z działem obsługi klienta swojego sklepu IKEA.

Uwaga! Kabli nie należy ze sobą zgrzewać!

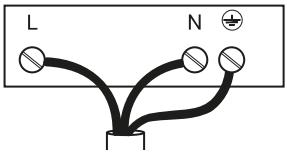


Połączenie elektryczne

- Postępować zgodnie ze schematem podłączeń (znajdującym się w dolnej części produktu).
- Omawiane urządzenie posiada złącze typu „Y" i wymaga kabla zasilającego H05V2V2-F. Kabel musi obowiązkowo posiadać tulejki końcowe. Zgodnie z normą IEC do połączenia jednofazowego należy zastosować: kabel zasilający 3 x 4 mm^2, do połączenia dwufazowego: kabel zasilający 4 x 2,5 mm^2 oraz dla połączenia w Holandii: kabel zasilający 5 x 2,5 mm^2. Średnica zewnętrzna kabla zasilającego: min 8 mm - maks 12 mm. Należy przestrzegać przepisów obowiązujących w danym kraju.
- Dostęp do zacisków połączeniowych uzyskuje się po usunięciu pokrywy puszki rozgałęźnej.
- Upewnić się, że charakterystyka domowej instalacji elektrycznej (napięcie, moc maksymalna i prąd) odpowiadają wartościom urządzenia.
- Podłączyć urządzenie w sposób przedstawiony na schemacie (zgodnie z normami odniesienia, dotyczącymi napięcia sieciowego, obowiązującymi na terenie kraju).

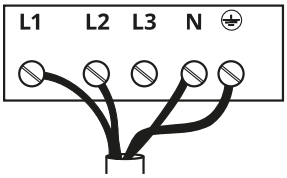
Schemat podłączeniowy po stronie domu

220V-240V 1N ~



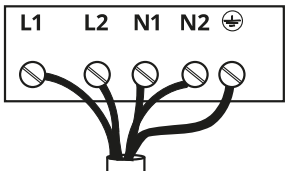
L = Czarny lub brązowy
N = Niebieski
⏚ = Żółto-Zielony

380V - 415V 2N ~



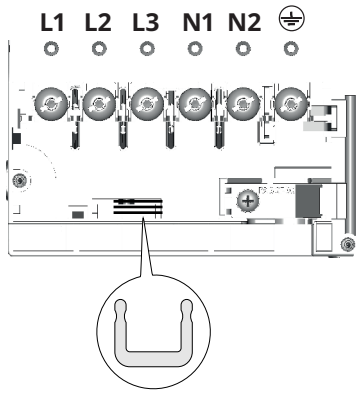
L1 = Brązowy
L2 = Czarny
N = Niebieski
⏚ = Żółto-Zielony

220V - 240V 2N ~ NL



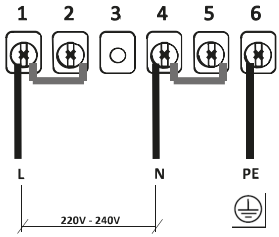
L1 = Brązowy
L2 = Czarny
N1 = Niebieski
N2 = Niebieski
⏚ = Żółto-Zielony

Schemat podłączeniowy po stronie produktu.



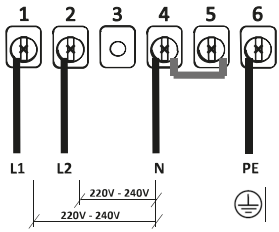
Między zaciskami wprowadzić boczniki prądowe ⊔ jak pokazano na rysunku.

220V - 240V 1N ~



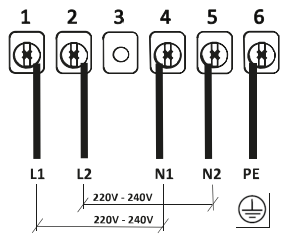
L = Czarny lub brązowy
N = Niebieski
⏚ = Żółto-Zielony

380V - 415V 2N ~



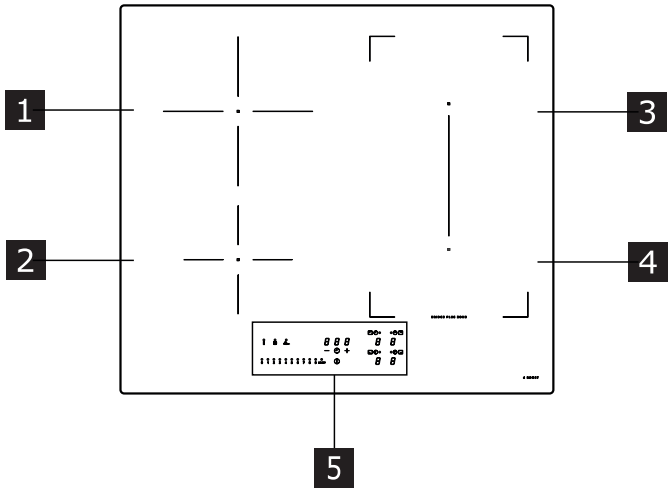
L1 = Brązowy
L2 = Czarny
N = Niebieski
⏚ = Żółto-Zielony

NL 220V - 240V 2N ~



L1 = Brązowy
L2 = Czarny
N1 = Niebieski
N2 = Niebieski
⏚ = Żółto-Zielony

Opis produktu



1 Pojedyncza strefa grzewcza (200 mm) 2300 W, z funkcją podwyższonej mocy 3000 W.
2 Pojedyncza strefa grzewcza (145 mm) 1400 W, z funkcją podwyższonej mocy 1850 W.
3 Pojedyncza strefa grzewcza (210 x 190 mm) 2100 W, z funkcją podwyższonej mocy 3000 W.
4 Pojedyncza strefa grzewcza (210 x 190 mm) 2100 W, z funkcją podwyższonej mocy 3000 W.
5 Panel sterowania

3 + 4 Kombinowana strefa grzewcza (210 x 380 mm) 3000 W, z funkcją podwyższonej mocy 3700 W.

Wskaźniki

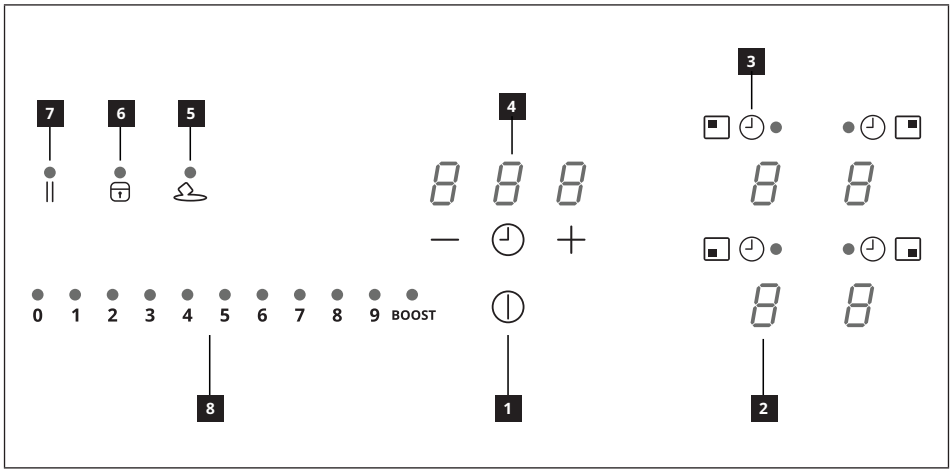
Wykrywanie obecności naczynia do gotowania

Każdą strefę grzewczą wyposażono w system wykrywania obecności naczynia do gotowania na płycie kuchennej.
System wykrywania jest w stanie rozpoznać naczynia do gotowania z dnem magnetycznym, odpowiednie do stosowania na płytach indukcyjnych.
Jeśli naczynie do gotowania zostanie zdjęte w trakcie pracy lub użyje się nieodpowiedniego naczynia, na wyświetlaczu wyświetli się symbol U.

Wskaźnik ciepła resztkowego

Wskaźnik ciepła resztkowego to funkcja bezpieczeństwa informująca o tym, że powierzchnia strefy grzewczej ma temperaturę równą lub przekraczającą 50°C i może prowadzić do poparzeń w przypadku jej dotknięcia gołymi rękoma. Na wysokości odpowiedniej strie grzewczej wyświetla się litera H.

Panel sterowania



1	Włączona/Wyłączona
2	Wskaźnik poziomu mocy
3	Symbol timer
4	Kontrola timer i wskaźnik czasu gotowania
5	Przycisk funkcji Rozpuszczania
6	Przycisk funkcji Blokady
7	Przycisk funkcji Pauzy
8	Klawiatura

Strefy grzewcze można włączyć przez naciśnięcie na odpowiedni sensor 8. Przycisk cyfrowy podświetli się jaśniej, potwierdzając czynność.

Gdy garnek znajduje się na jednej z 4 stref grzewczych, płyta automatycznie rozpoznaje jego obecność i podświetla odpowiedni przycisk cyfrowy umożliwiający jej aktywację.
Jeśli na płycie nie ma garnków lub innych przedmiotów, przyciski cyfrowe są niewidoczne.

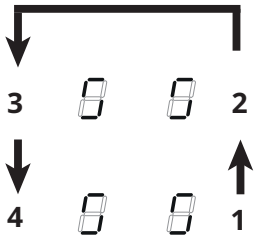
Na panelu sterowania funkcje, które można wybrać są zawsze widoczne, ale podświetlone z małą intensywnością. Wybrać funkcje dotykając odpowiedniego symbolu.

Ograniczanie mocy



Podczas podłączania urządzenia do domowej sieci zasilającej, instalator jest zobowiązany do ustawienia mocy stref grzewczych, w zależności od rzeczywistej zdolności domowej instalacji elektrycznej.
Jeżeli nie jest to konieczne, można bezpośrednio włączyć płytę grzewczą, za pomocą ⏻ lub, alternatywnie, wykonać procedurę opisaną poniżej, aby uzyskać dostęp do menu.
Podłączyć płytę grzewczą do sieci domowej

1. Wszystkie sensory podświetlą się na kilka sekund, następnie się wyłączą. za wyjątkiem ♨ który miga.
2. Nacisnąć i przytrzymać wciśnięty ♨:sensory stref grzewczych wskazują 5.
3. Przytrzymując wciśnięty ♨, naciskać na sensory stref, w kierunku przeciwzegarowym, począwszy od strefy znajdującej się w tyle, po prawej.



Prawy tylny sensor wskaże C i cyfrę wskazującą typ menu. Prawy przedni sensor wskaże cyfrę, która jest uzależniona od parametrów wskazanych w polu wyboru.
Wybrać przycisk cyfrowy za pomocą C i wcisnąć „8" na pasku mocy.
Wybrać inny sensor i ustawić pożądaną wartość.
Specyfikacje wskazano w poniższej tabeli:

Wartość na pasku mocy	kW	Uwagi
0	7,4 kW	Standardowe ustawienie początkowe
1	6 kW	
2	5 kW	
3	4 kW	
4	3,5 kW	
5	3 kW	
6	2,5 kW	

Po wprowadzeniu prawidłowej wartości, potwierdzić dotykając i przytrzymując wciśnięty ⏻.

Funkcje



Bezpieczeństwo dzieci	Ta funkcja uniemożliwia przypadkowe włączenie urządzenia.
	Aby uaktywnić: jeśli na płycie grzewczej znajduje się garnek, wcisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy odpowiedni przycisk cyfrowy. Jeśli na płycie nie ma garnka, wcisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy jeden z 4 przycisków cyfrowych (niewidocznych) obok kropki po lewej stronie. Puścić i przesunąć palec od 0 do 9 wzdłuż paska mocy, przedstawiającego sekwencję działania. Wszystkie przyciski cyfrowe wskazują . Opisane czynności muszą być zakończone w ciągu 10 sekund.
	Aby dezaktywować: wcisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy jeden z 4 przycisków cyfrowych strefy grzewczej. Puścić i przesunąć palec od 9 do 0 wzdłuż paska mocy, przedstawiającego sekwencję działania. Opisane czynności muszą być zakończone w ciągu 10 sekund.
Blokada	Podczas użytkowania można zablokować funkcje płyty kuchennej, na przykład w celu jej umycia. Funkcja ta pozostaje aktywna nawet po wyłączeniu i ponownym włączeniu płyty kuchennej. W przypadku braku zasilania funkcja dezaktywuje się.
	Aby włączyć: nacisnąć na i przytrzymać wciśnięty przez 1 sekundę.
	Aby wyłączyć: nacisnąć na .
Funkcja podwyższonej mocy	Każda strefa grzewcza może być ustawiona na dodatkowym poziom mocy na maksymalnie 5 minut.
	Aby włączyć: wybrać jedną z 4 stref grzewczych i wybrać wartość „BOOST" na pasku mocy. Odpowiedni sensor wskaże .
	Aby dezaktywować: wybrać jedną z innych wartości na pasku mocy.
Timer stref grzewczych	Timer pozwala na wyłączenie danej strefy grzewczej po upływie ustawionego czasu. Strefy grzewcze mogą być zaprogramowane indywidualnie, ponieważ każda z nich posiada swój własny timer.
	Aby uaktywnić: Po włączeniu strefy grzewczej wcisnąć odpowiedni symbol , aby uzyskać dostęp do odpowiadającego jej timer. 3 przyciski cyfrowe wskazują „0 0 0". Wcisnąć „+" lub „-", aby ustawić odliczanie timera. Godziny Dziesiętne Minuty Nie dotykać niczego przez 10 sekund, aby potwierdzić ustawiony czas. Po zakończeniu odliczania, przyciski cyfrowe zostaną wyzerowane i nastąpi emisja sygnału dźwiękowego. Funkcję można przerwać, wciskając dowolny przycisk. Jeśli timer jest aktywny na więcej niż jednej strefie grzewczej, 3 przyciski cyfrowe zawsze wskazują najbliższy ten najbliższy zakończeniu ustawionego czasu.
	Aby wyłączyć działającą strefę grzewczą, nacisnąć na odpowiedni symbol i uzyskać dostęp do sterowników zarządzających regulatorem czasowym określonej strefy. Ustawić trzy przyciski cyfrowe na „0 0 0" za pomocą „+" lub „-".

<table>
<tr><td rowspan="3">Timer (ogólny)</td><td>Timer z alarmem do ogólnego użytku.</td></tr>
<tr><td>Aby uaktywnić: włączyć płytę grzewczą sprawdzając, czy nie ma garnków lub aktywnych stref grzewczych.
3 przyciski cyfrowe dla poleceń zarządzania timer wskazują „- - -”.
Wcisnąć przycisk cyfrowy, aby wejść do menu timera i wyświetlić „0 0 0”.
Wcisnąć „+” lub „-”, aby ustawić odliczanie timera.
 

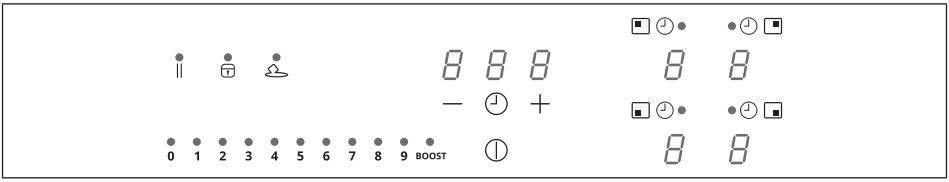
Nie dotykać niczego przez 10 sekund, aby potwierdzić ustawiony czas.
Po zakończeniu odliczania, przyciski cyfrowe zostaną wyzerowane i nastąpi emisja sygnału dźwiękowego. Funkcję można przerwać, wciskając dowolny przycisk.
Powtórzyć opisane kroki, aby zmienić wartość odliczania.</td></tr>
<tr><td>Aby dezaktywować: włączyć płytę grzewczą sprawdzając, czy nie ma garnków lub aktywnych stref grzewczych.
Wcisnąć przycisk cyfrowy, aby wejść do menu timera i użyć „+” i „-”, aby ustawić wyświetlacz na „0 0 0”.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Funkcja Rozpuszczania</td><td>Aby włączyć: wybrać jedną z 4 stref grzewczych i nacisnąć na ♨.
Sensor wybranej strefy wskazuje U</td></tr>
<tr><td>Aby wyłączyć: nacisnąć na ♨ lub nacisnąć na ⏻.</td></tr>
<tr><td>Funkcja Podgrzewania</td><td>Funkcja ta służy do podgrzania garnka do maksymalnej mocy przed kontynuacją gotowania na wybranym poziomie. Okres czasu, w którym strefa grzewcza jest utrzymywana na maksymalnej mocy zależy od ustawionego ostatecznego poziomu gotowania. Patrz tabela:
<table><tr><th>Poz. Moc</th><th>Timer</th></tr><tr><td>1</td><td>48 sekund</td></tr><tr><td>2</td><td>144 sekundy</td></tr><tr><td>3</td><td>230 sekund</td></tr><tr><td>4</td><td>312 sekund</td></tr><tr><td>5</td><td>408 sekund</td></tr><tr><td>6</td><td>120 sekund</td></tr><tr><td>7</td><td>168 sekund</td></tr><tr><td>8</td><td>216 sekund</td></tr><tr><td>9</td><td>nie dostępne</td></tr><tr><td>P</td><td>nie dostępne</td></tr></table>
Aby uaktywnić, po ustawieniu garnka na płycie kuchennej i wybraniu strefy grzewczej, wcisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy wybraną wartość (od 1 do 8) na pasku mocy.
Wyświetlacz danej strefy grzewczej wskazuje „A”.
Można zwiększyć poziom gotowania, jego zmniejszenie dezaktywuje funkcję.
Można go również dezaktywować, dotykając i przytrzymując przez 3 sekundy przycisk danej strefy grzewczej.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Funkcja Pauzy</td><td>Ta funkcja pozwala na ustawienie w pauzie/wznowienie każdej aktywnej funkcji na płycie kuchennej, zmniejszając moc dostępną w strefie grzewczej i resetując wszystkie funkcje.
Jeśli funkcja Pauza nie zostanie wyłączona w ciągu 10 minut, płyta kuchenna wyłączy się automatycznie.</td></tr>
<tr><td>Aby uaktywnić: Po ustawieniu naczynia na płycie grzewczej i po wybraniu strefy grzewczej, nacisnąć i przytrzymać wciśnięty przez co najmniej 1 sekundę przycisk funkcji Przerwy ⏸.
Wszystkie wyświetlacze wskazują ⏸.</td></tr>
<tr><td>Aby wyłączyć: nacisnąć i przytrzymać wciśnięty ⏸ przez 1 sekundę, aż zacznie migać.
Wcisnąć dowolny inny przycisk w ciągu 10 sekund. Funkcja zostaje dezaktywowana, a płyta kuchenna kontynuuje działanie z poprzednimi ustawieniami.</td></tr>
</table>

Funkcja Przywracania	Ta funkcja służy do przywracania ustawień działania płyty kuchennej na wypadek przypadkowego wyłączenia lub nagłej awarii zasilania.
	Po wyłączeniu płyty, jeżeli zostanie ona ponownie włączona w przeciągu 6 sekund, przez dotknięcie ⏻, przycisk ⏸ będzie migać przez 6 sekund. Nacisnąć na przycisk ⏸, aby odzyskać funkcje ustawione poprzednio. Czynność zostaje potwierdzona emisją sygnału dźwiękowego.
Tryb kombinowany (funkcja „mostek")	Funkcja ta pozwala na podłączenie 2 stref grzewczych w celu użycia i zarządzania nimi jako jedną, dużą strefą gotowania. Daje to możliwość zastosowania garnków o szerszym dnie. Strefami grzewczymi, które można wybrać do wykonania tej funkcji, są wyłącznie te znajdujące się po prawej stronie.
	Aby włączyć/wyłączyć: nacisnąć jednocześnie na sensory strefy grzewczej po prawej stronie, aby wybrać 2 strefy do połączenia mostkowego, aż pojawi się znak ⎍ informujący o włączeniu funkcji. Drugi przycisk cyfrowy jest stosowany do ustawienia poziomu mocy.

Tabela gotowania

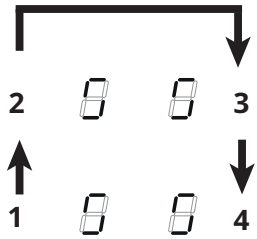
Poziom mocy	Sposób gotowania	Stosować w przypadku następujących produktów
1	Rozpuszczanie, lekkie podgrzewanie	Masło, czekolada, żelatyna, sosy
2	Rozpuszczanie, lekkie podgrzewanie	Masło, czekolada, żelatyna, sosy
3	Rozgrzewanie do odpowiedniej temperatury	Ryż
4	Długie gotowanie, zagęszczanie, powolne gotowanie	Warzywa, ziemniaki, sosy, owoce, ryby
5	Długie gotowanie, zagęszczanie, powolne gotowanie	Warzywa, ziemniaki, sosy, owoce, ryby
6	Długie gotowanie, duszenie	Makaron, zupy, duszone mięso
7	Lekkie smażenie	Placki ziemniaczane, omlet, panierowane i smażone potrawy, kiełbasa
8	Smażenie, smażenie na głębokim oleju	Mięso, frytki
9	Szybkie smażenie w wysokiej temperaturze	Befsztyki
P	Szybkie podgrzewanie	Gotowanie wody

Personalizacja menu użytkownika



Nacisnąć na ⏻.
Ponownie nacisnąć ⏻ i przytrzymać wciśnięty przez 3 sekundy.

1. Przycisk ⏸ zacznie migać.
2. Nacisnąć i przytrzymać wciśnięty ⏸ : sensory stref grzewczych wskazują 5.
3. Przytrzymując wciśnięty ⏸ , naciskać na sensory stref, w kierunku zegarowym, począwszy od strefy znajdującej się w tyle, po lewej.



Lewy tylny przycisk cyfrowy wskazuje naprzemiennie U, a cyfra od 2 do 7 wskazuje typ menu. Lewy przedni przycisk cyfrowy wskazuje cyfrę, która zależy od parametrów wskazanych w wyborze.
Wybrać numer na pasku mocy, aby przejść do menu ustawień i wprowadzić wartość.
Specyfikacje wskazano w poniższej tabeli:

Kod menu	Opis	Wartość
U2	Menu zarządzania poziomem dźwięku przycisków.	0 (dźwięk wyłączony) - 1 (min.) - 3 (maks)
U3	Menu zarządzania poziomem dźwięku brzęczyka licznika minut.	0 (dźwięk wyłączony) - 1 (min.) - 3 (maks)
U4	Menu zarządzania poziomej jasności wyświetlacza.	0 (maks) - 9 (min.)
U5	Menu zarządzania animacją odliczania.	0 (zasilanie wyłączone) - 1 (zasilanie włączone)
U6	Menu funkcji rozpoznawania obecności garnka.	0 (aktywna) - 1 (nieaktywna)
U7	Menu zarządzania zakończeniem odliczania.	0 (miganie ciągłe i wyłączenie) 1 (dziesięć mignięć i wyłączenie) 2 (jedno mignięcie i wyłączenie)

Po wprowadzeniu prawidłowej wartości, potwierdzić dotykając i przez 2 sekundy przytrzymując wciśnięty ⏻.

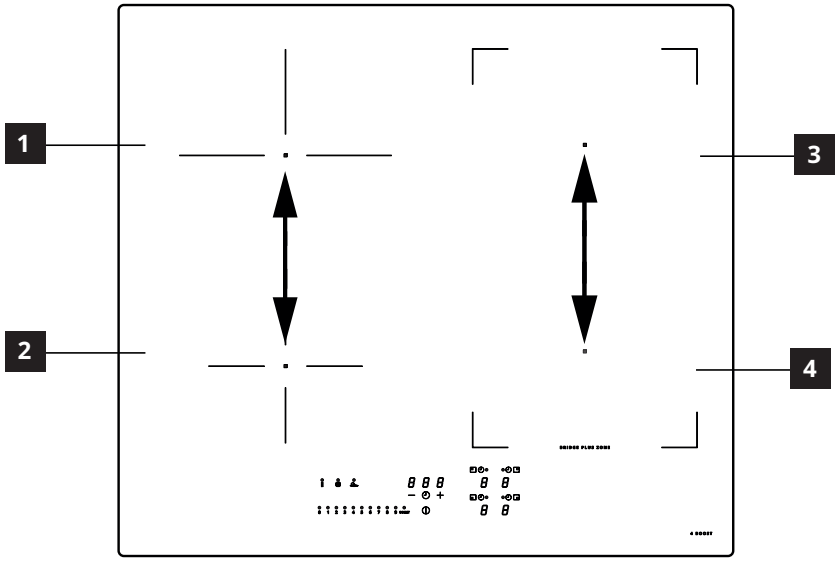
Aby wyjść z menu bez zapisywania, nacisnąć na ⏸ .

Jeśli nie zostanie wykonana żadna czynność, menu użytkownika zamknie się po 1 minucie.

Funkcja zarządzania mocą

Ten produkt posiada funkcję Zarządzania mocą i sterowania elektronicznego. Patrz: ilustracja.
Ta funkcja kontroluje dopływ maksymalnej mocy równej 3700 W między strefami grzewczymi używanymi w trybie kombinowanym (1+2 i 3+4), optymalizując dystrybucję mocy i zapobiegając przeciążeniu systemu.
Płyta grzewcza na maksymalnym poziomie mocy - funkcja pozwala na rozdzielenie mocy między strefami grzewczymi używanymi w trybie kombinowanym i automatycznie ogranicza moc innych stref grzewczych, w razie potrzeby (ostatnie wydane polecenie ma najwyższy stopień pierwszeństwa).
Płyta grzewcza na ograniczonej mocy - funkcja pozwala na rozdzielenie mocy między strefami grzewczymi uniemożliwiając ustawienie mocy na innych strefach grzewczych, której wartość przekraczałaby limit (aby zwiększyć moc jednej pożądanej strefy grzewczej, należy ręcznie ograniczyć poziom mocy ustawiony dla innych stref).

Na przykład:
Jeżeli dla strefy grzewczej 1 wybierze się zwiększony poziom mocy BOOST, strefa grzewcza 2 nie będzie mogła przekroczyć poziomu mocy 9 i zostanie ona automatycznie ograniczona.



Wskazówki dotyczące używania naczyń

Z jakich naczyń korzystać
Stosować wyłącznie naczynia z dnem wykonanym z materiału ferromagnetycznego, przeznaczonego do stosowania na płytach indukcyjnych:
- żeliwo
- emaliowana stal
- stal węglowa
- stal nierdzewna (nawet nie w całości)
- aluminium z powłoką ferromagnetyczną lub dnem z płytą ferromagnetyczną

Aby się upewnić, że naczynie jest odpowiednie do użycia, sprawdzić czy jest na nim obecny symbol (zazwyczaj na dnie naczynia). dna naczynia można także zbliżyć magnes. Jeśli dno naczynia go przyciąga, oznacza to że może ono być stosowane na płycie indukcyjnej.
Aby zapewnić optymalną wydajność używać naczyń do gotowania o płaskim dnie, które są w stanie równomiernie rozprowadzać ciepło. Niewystarczająco płaskie dno naczynia może negatywnie wpływać na przewodzenie mocy i ciepła.

Jak stosować naczynia do gotowania
Minimalna średnica garnka dla różnych stref grzewczych
W celu zagwarantowania prawidłowego działania płyty kuchennej, naczynie do gotowania powinno pokrywać jeden lub kilka punktów odniesienia zaznaczonych na powierzchni płyty kuchennej, a jego średnica powinna być jak najmniejsza. Należy zawsze korzystać ze strefy grzewczej, która odpowiada średnicy dna naczynia do gotowania.

Strefa grzewcza	Średnica dna naczynia do gotowania	
	Ø min. (zalecana)	Ø maks. (zalecana)
Tylna lewa	110 mm	200 mm
Przednia lewa	110 mm	145 mm
Tylna prawa	110 mm	190 mm
Przednia prawa	110 mm	190 mm
Strefa grzewcza kombinowana boczna prawa	190 mm	370 mm

Naczynia/patelnie puste lub o cienkim dnie
Nie należy stosować na płycie kuchennej naczyń/patelni pustych lub o cienkim dnie, ponieważ uniemożliwiają one kontrolowanie temperatury lub automatyczne wyłączenie strefy grzewczej w przypadku zbyt wysokiej temperatury, powodując tym samym ryzyko uszkodzenia naczynia lub powierzchni płyty kuchennej. Jeśli dojdzie do takiej sytuacji, nie należy niczego dotykać i odczekać do momentu schłodzenia się wszystkich komponentów.
Jeśli pojawi się komunikat o błędzie, zapoznać się z sekcją „Rozwiązywanie problemów".

Porady/wskazówki
Hałas w trakcie pracy
Po włączeniu strefy grzewczej będzie słyszalne krótkie brzęczenie. Zjawisko to jest typowe dla ceramicznych stref grzewczych i nie wpływa na działanie lub trwałość urządzenia. Rodzaj hałasu zależy od stosowanego naczynia do gotowania. W przypadku wystąpienia silnych zakłóceń, należy użyć innego naczynia do gotowania.

Normalne odgłosy pracy płyty indukcyjnej
Technologia indukcyjna opiera się na wytwarzaniu pola elektromagnetycznego w celu wytworzenia ciepła bezpośrednio na dnie garnka. Garnki i patelnie mogą wydawać dźwięki lub wibracje w zależności od tego, w jaki sposób zostały wyprodukowane. Takie dźwięki można opisać w następujący sposób:

Lekki szum (jak w transformatorze)
Taki dźwięk pojawia się, gdy temperatura gotowania jest wysoka. Zależy to od ilości energii przekazywanej z płyty grzewczej do garnka. Hałas ustaje lub cichnie po ograniczeniu poziomu ciepła.

Lekki gwizd
Taki dźwięk pojawia się, gdy garnek jest pusty. Hałas ustaje po wlaniu płynów lub włożeniu żywności do naczynia.

Trzeszczenie
Taki dźwięk pojawia się, gdy garnek składa się z kilku warstw. Powstaje on w wyniku drgań powierzchni utworzonych z różnych materiałów stykających się ze sobą. Hałas jest wytwarzany przez garnek i może się

zmieniać w zależności od ilości potrawy lub płynu oraz sposobu gotowania (np. gotowanie, duszenie, smażenie).

Głośny gwizd
Hałas ten występuje, gdy garnek jest wykonany z różnych materiałów, ułożonych jeden na drugim, oraz gdy jest używany na płycie grzewczej z maksymalną mocą lub na dwóch strefach grzewczych. Hałas ustaje lub cichnie po ograniczeniu poziomu ciepła.

Takie dźwięki są normalne
Hałas wentylatora
Aby zapewnić prawidłowe działanie systemu elektronicznego, konieczne jest wyregulowanie temperatury płyty grzewczej. W tym celu, płyta grzewcza została wyposażona w wentylator chłodzący, aktywujący się po to by zmniejszyć i wyregulować temperaturę systemu elektronicznego. Wentylator może pracować nawet po wyłączeniu płyty grzewczej, jeżeli temperatura jest nadal zbyt wysoka.

Rytmiczne odgłosy, podobne do wskazówek zegara.
Taki hałas pojawia się wyłącznie, kiedy włączone są co najmniej trzy strefy grzewcze i ustaje lub cichnie, kiedy wyłączy się dwie z nich. Takie odgłosy, opisywane jako normalne zjawiska w technice indukcyjnej, nie powinny być traktowane jako wady.

Czyszczenie i konserwacja

- Nie używać szorstkich gąbek, stalowych czyścików, kwasu solnego lub innych produktów, które mogłyby uszkodzić lub porysować powierzchnię.
- Nie spożywać resztek potraw, które spadły lub nagromadziły się na powierzchni oraz na funkcjonalnych lub estetycznych elementach płyty kuchennej.
- Wyłączyć urządzenie lub odłączyć je od źródła zasilania elektrycznego przed przystąpieniem do wszelkich prac związanych z czyszczeniem i konserwacją.
- Aby uniknąć przypalenia resztek żywności, oczyścić urządzenie po każdym użyciu. Usunięcie zaschniętych lub przypalonych zabrudzeń jest znacznie trudniejsze.
- Do usuwania codziennych zabrudzeń używać miękkiej szmatki lub gąbki z odpowiednim środkiem czyszczącym. Stosować się do zaleceń producenta dotyczących odpowiednich środków czyszczących. Zalecamy używać neutralnych środków czyszczących.
- Zaschnięte plamy, na przykład mleko, które wykipiało podczas gotowania, należy usuwać przy użyciu skrobaka do ceramicznych powierzchni, gdy płyta kuchenna jest jeszcze ciepła. Stosować się do zaleceń producenta dotyczących odpowiednich skrobaków.
- Resztki jedzenia o dużej zawartości cukru, na przykład plamy z konfitury powstałe podczas gotowania, należy usuwać przy użyciu skrobaka do ceramicznych powierzchni, gdy płyta kuchenna jest jeszcze ciepła. Nieusunięte resztki mogą spowodować uszkodzenie ceramicznej powierzchni.
- Ewentualne, stopione resztki plastiku należy usuwać przy użyciu skrobaka do ceramicznych powierzchni, gdy płyta kuchenna jest jeszcze ciepła. Nieusunięte resztki mogą spowodować uszkodzenie ceramicznej powierzchni.
- Plamy z osadu kamiennego należy czyścić przy użyciu niewielkiej ilości roztworu odkamieniającego, na przykład octu lub soku z cytryny. Czyścić po całkowitym schłodzeniu się płyty kuchennej. Następnie ponownie przetrzeć wilgotną szmatką.
- Na powierzchni urządzenia nie należy ciąć, ani przygotowywać potraw. Starać się nie dopuścić do tego, aby spadły na nią twarde przedmioty. Po powierzchni urządzenia nie należy przeciągać garnków lub innych naczyń.
- Nie używać myjek parowych.

Przewodnik na temat rozwiązywania problemów

Kod błędu	Opis	Możliwa przyczyna błędu	Rozwiązanie
ER03	Płyta kuchenna wyłącza się po 10 sekundach.	Wykryto ciągłą aktywację przycisków. Woda lub naczynie obecne na panelu sterowania.	Zetrzeć wodę lub zdjąć naczynie z ceramicznej powierzchni lub panelu sterowania
ER21	Płyta kuchenna wyłącza się.	Wewnętrzna temperatura komponentów elektronicznych jest zbyt wysoka.	Poczekać na ostygnięcie płyty kuchennej. Sprawdzić, czy płyta kuchenna posiada wystarczającą wentylację. Jeśli błąd się powtarza, skontaktować się z Serwisem Technicznym.
E2	Odnośna strefa grzewcza wyłącza się.	Garnek pusty lub nieodpowiedni. Zbyt wysoka temperatura garnka lub powierzchni szklano-ceramicznej. Zbyt wysoka temperatura komponentów elektronicznych.	Poczekać na ostygnięcie płyty kuchennej. Stosować odpowiednie garnki. Nie podgrzewać pustych garnków.
E3	Odnośna strefa grzewcza wyłącza się.	Nieodpowiedni garnek. Garnek traci swoje właściwości magnetyczne i może doprowadzić do uszkodzenia płyty indukcyjnej.	Stosować odpowiednie garnki. Błąd zostanie anulowany automatycznie po 8 s i strefy grzewczej będzie można ponownie użyć. W przypadku dalszych błędów wymienić garnek. Jeśli błąd się powtarza, skontaktować się z Serwisem Technicznym.
E6	Strefa grzewcza nie włącza się.	Nieprawidłowe napięcie i/lub częstotliwość zasilania.	Sprawdzić napięcie i/lub częstotliwość. W razie potrzeby skontaktować się z Serwisem Technicznym.
E8	Strefy grzewcze wyłączają się.	Awaria wentylatora. Wentylator zablokowany pyłem lub włóknami.	Wyczyścić wentylator i usunąć ewentualne obce ciała. Jeśli błąd się powtarza, skontaktować się z Serwisem Technicznym.
EH	Odnośna strefa grzewcza wyłącza się.	Zablokowany czujnik temperatury strefy grzewczej. Nie jest wykrywana wystarczająca zmiana temperatury po włączeniu płyty kuchennej.	Wyłączyć płytę i ponownie ją włączyć po ostygnięciu. Jeśli błąd się powtarza, skontaktować się z Serwisem Technicznym.
E4 **E5** **E7** **E9** **ER20** **ER22** **ER31** **ER36** **ER42** **ER47** **EA**	Odłączyć płytę kuchenną od zasilania. Odczekać kilka sekund, a następnie ponownie podłączyć płytę kuchenną do zasilania. Jeśli problem nadal występuje, skontaktować się z serwisem technicznym i podać kod błędu ukazującego się na wyświetlaczu.		

Konserwacja i naprawy
- Upewnić się, że konserwacja komponentów elektrycznych jest wykonywana wyłącznie przez producenta lub techników serwisu technicznego.
- Upewnić się, że uszkodzone kable są wymieniane wyłącznie przez producenta lub techników serwisu technicznego.

W razie wystąpienia usterki, należy postarać się samodzielnie ją rozwiązać, stosując się do porad zamieszczonych we wskazówkach dotyczących rozwiązywania problemów. Jeżeli problemu nie można rozwiązać, skontaktować się ze sklepem IKEA lub z punktem pomocy technicznej. Kompletna lista punktów pomocy technicznej IKEA
i odpowiednie dane kontaktowe zostały wskazane na ostatniej stronie niniejszej instrukcji.

W trakcie kontaktowania się z serwisem, prosimy o podanie następujących danych:
- typ usterki
- model urządzenia (Art./Kod)
- numer seryjny (S.N.)

Informacje te znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na dnie urządzenia.

W razie nieprawidłowego użytkowania urządzenia lub wykonania instalacji przez nieautoryzowanego instalatora, może okazać się konieczna zapłata za wizytę technika serwisu lub sprzedawcy, nawet w okresie trwania gwarancji.

Dane techniczne

		Jednostka	Wartość
Typ produktu			Zintegrowana płyta kuchenna
Wymiary	Szerokość	mm	580
	Głębokość	mm	520
	Wysokość min./maks.	mm	54
Moc całkowita		W	7400

Parametr	Wartość
Napięcie/częstotliwość zasilania	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Ciężar urządzenia	8,8 kg

Wydajność energetyczna

Identyfikacja modelu	**KOLSTAN** **805 594.66** **105 594.60**
Liczba stref grzewczych	4
Liczba stref grzewczych do połączenia	1- Prawa
Technologia gotowania	Indukcyjna
Wymiary strefy gotowania do połączenia	Prawa 210 x 380 mm
Wymiary strefy grzewczej	Tylna lewa Ø 200 mm
	Przednia lewa Ø 145 mm
	Przednia prawa 210 x 190 mm
	Tylna prawa 210 x 190 mm
Zużycie energii na strefę grzewczą do połączenia	192 Wh/kg
Zużycie energii na strefę grzewczą	Tylna lewa 185 Wh/kg
	Przednia lewa 181 Wh/kg
Zużycie energii płyty grzewczej (funkcjonowanie elektryczne)	186 Wh/kg

Informacje dotyczące produktu, zgodnie z Rozporządzeniem UE nr 66/2014
Zgodność z normami:
EN/IEC 60350-2
EN/IEC 50564

CE Przedmiotowe urządzenie zostało zaprojektowane, skonstruowane i wprowadzone do obrotu zgodnie z Dyrektywami EWG.

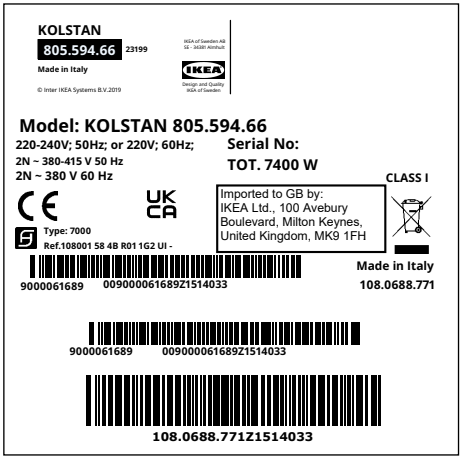
„Dane techniczne wskazano na tabliczce znamionowej umieszczonej pod spodem produktu."

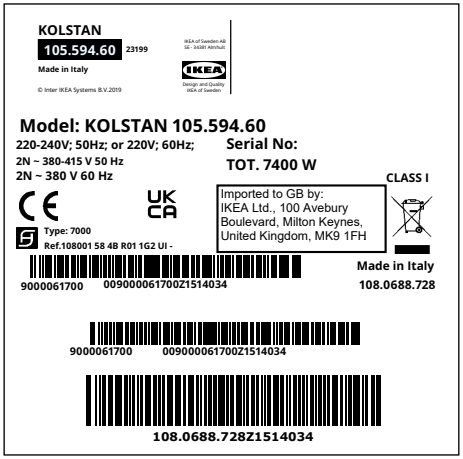
Informacje dotyczące produktu zgodnie z rozporządzeniem UK
Zgodność z normami:
BS EN 60350-2
BS EN 50564

UKCA Urządzenie zostało zaprojektowane, skonstruowane oraz wprowadzone do handlu zgodnie z Dyrektywami EWG.

„Dane techniczne wskazano na tabliczce znamionowej umieszczonej pod spodem produktu."

Tabliczka znamionowa





Ilustracja znajdującą się powyżej przedstawia tabliczkę znamionową urządzenia.
Każdy produkt posiada swój własny numer seryjny.

Drogi Kliencie, prosimy o zachowanie tabliczki znamionowej umiejscowionej na okładce Instrukcji Bezpieczeństwa.
Dane wskazane na tabliczce ułatwiają identyfikację nabytej przez Panią/Pana płyty grzewczej, w przypadku gdy konieczne byłoby wykonanie interwencji serwisowych.
Dziękujemy za współpracę!

Aspekty środowiskowe

Utylizacja urządzeń gospodarstwa domowego

- Symbol  umiejscowiony na produkcie lub na opakowaniu oznacza, że nie może być on utylizowany ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego. Produkt musi być przekazany do centrum specjalizującego się w recyklingu komponentów elektrycznych i elektronicznych. Utylizując produkt w sposób właściwy, przyczyniasz się do zapobiegania ewentualnym ujemnym wpływom na środowisko naturalne oraz na zdrowie ludzi, które mogłyby powstać w wyniku niewłaściwej utylizacji.
  Szczegółowe informacje na temat recyklingu tego produktu można uzyskać w urzędach miasta/gminy, lokalnych instytucjach zajmujących się likwidacją odpadów lub w sklepie, w którym produkt został zakupiony.

Utylizacja materiałów opakowania

Materiały z symbolem  nadają się do ponownego przetworzenia. Materiały opakowaniowe należy wyrzucić do pojemników na odpady przeznaczone do recyklingu.

Energooszczędność
Stosowanie się do poniższych porad umożliwia oszczędzanie energii w trakcie codziennego gotowania.

- Podgrzewać wyłącznie niezbędną ilość wody.
- Jeżeli jest to możliwe, zawsze przykryć naczynia pokrywką.
- Przed włączeniem strefy grzewczej, ustawić na niej naczynie.
- Naczynia o mniejszych wymiarach ustawiać na małych strefach grzewczych.
- Naczynia stawiać na środku strefy grzewczej
- Ciepło resztkowe wykorzystać do utrzymywania ciepła gotowych potraw lub do roztopienia produktów.

GWARANCJA IKEA

Jak długo zachowuje ważność gwarancja firmy IKEA?
Niniejsza gwarancja jest udzielana na okres pięciu (5) lat od daty zakupu urządzenia w sklepie IKEA. Należy zachować oryginał dowodu zakupu. Naprawa wykonywana w ramach gwarancji nie powoduje przedłużenia okresu gwarancji urządzenia.
Kto świadczy usługi serwisowe?
Serwis techniczny będzie gwarantowany przez autoryzowanego dostawcę IKEA, poprzez organizację własną lub sieć autoryzowanych partnerów.

Co obejmuje gwarancja?
Gwarancja obejmuje ewentualne wady materiałowe lub konstrukcyjne urządzenia i jest ważna od daty zakupu urządzenia w jednym ze sklepów IKEA. Gwarancja zachowuje ważność wyłącznie dla urządzeń przeznaczonych do użytku domowego. Wyjątki zostały wskazane w rozdziale „Czego nie obejmuje gwarancja?". W okresie gwarancyjnym koszty naprawy (części zamienne, robocizna, podróż personelu technicznego) są pokrywane przez punkt serwisowy, pod warunkiem, że dostęp do urządzenia w celu dokonania naprawy nie wiąże się z poniesieniem dodatkowych kosztów. Warunki te są zgodne z postanowieniami dyrektywy UE (nr 99/44/WE) i z lokalnymi normami i rozporządzeniami mającymi zastosowanie. Wymienione części pozostaną do dyspozycji IKEA.

Jakie działania podejmie IKEA w celu rozwiązania problemu?
Dostawca usług serwisowych upoważniony przez IKEA zbada produkt i zdecyduje, wedle własnego uznania, czy zostanie on naprawiony w ramach gwarancji. W przypadku decyzji pozytywnej dostawca usług serwisowych upoważniony przez IKEA lub autoryzowany partner serwisowy, w swoich

punktach serwisowych, wedle własnego uznania, dokona naprawy wadliwego produktu lub jego wymiany na inny taki sam produkt lub na produkt o takiej samej wartości.

Czego nie obejmuje gwarancja?

- Normalnego zużycia.
- Uszkodzeń spowodowanych celowo lub wynikających z zaniedbania, szkód spowodowanych nieprzestrzeganiem instrukcji funkcjonowania, nieprawidłową instalacją lub podłączeniem do niepoprawnej wartości napięcia, szkód spowodowanych przez reakcje chemiczne lub elektrochemiczne, rdzę, korozję lub kontakt z wodą, łącznie z, między innymi, szkodami spowodowanymi przez nadmierną ilość kamienia w przewodach hydraulicznych, przez czynniki atmosferyczne i zjawiska naturalne.
- Części ulegających zużyciu, na przykład baterii i żarówek.
- Części dekoracyjnych i niefunkcjonalnych, które nie wpływają na normalne używanie urządzenia gospodarstwa domowego, łącznie z zarysowaniami i wahaniami ciepła.
- Szkód losowych spowodowanych przez substancje lub ciała obce i czyszczenie lub wyjmowanie filtrów, przez systemy odpływowe lub pojemniki na środki czyszczące.
- Uszkodzeń części jak: ceramika szklana, elementy wyposażenia dodatkowego, koszyki na naczynia i sztućce, rury zasilające i odpływowe, uszczelki, żarówki i odpowiednie oprawki, ekrany, uchwyty, wykończenia i elementy wykończeń, chyba że można uzasadnić, iż szkody powstały na skutek wad produkcyjnych.
- Przypadków, w których wady nie zostały stwierdzone przez interweniującego technika.
- Napraw, które nie zostały wykonane przez dostawców usług upoważnionych przez IKEA lub przez jego autoryzowanego partnera serwisowego lub napraw, do których użyto nieoryginalnych części zamiennych.
- Napraw wynikających z instalacji wykonanej w sposób nieprawidłowy lub niezgodny ze specyfikacjami.
- Używania urządzenia gospodarstwa domowego do użytku w środowisku nie domowym, na przykład do użytku profesjonalnego.
- Uszkodzeń spowodowanych w czasie transportu. W przypadku transportu własnego klienta, pod adres własny lub inny, IKEA nie ponosi jakiejkolwiek odpowiedzialności za szkody powstałe w trakcie transportu. Jeśli transport pod adres klienta wykonywany jest przez IKEA, gwarancja obejmuje ewentualne szkody powstałe na jego skutek.
- Kosztów początkowej instalacji urządzenia IKEA. Jednakże, jeżeli dostawca usługi wyznaczony przez IKEA lub jego autoryzowany partner serwisowy wykona naprawę lub wymianę urządzenia w ramach gwarancji, dostawca lub autoryzowany partner serwisowy jest zobowiązany również do ponownego zainstalowania naprawionego urządzenia lub do zainstalowania urządzenia zamiennego, w przypadkach, gdzie jest to konieczne.

Ograniczenia nie mają zastosowania dla prac wykonanych zgodnie z zasadami dobrej praktyki, przez wykwalifikowany personel oraz z zastosowaniem oryginalnych części zamiennych, które mają na celu dostosowanie urządzenia do norm bezpieczeństwa obowiązujących w innym państwie UE.

Zastosowanie norm krajowych

Gwarancja IKEA, oprócz przepisów i praw obowiązujących w danym kraju, daje klientom określone uprawnienia dodatkowe. Warunki te w żaden sposób nie ograniczają

praw konsumenta wynikających z lokalnie obowiązujących przepisów prawa.

Obszar ważności
W odniesieniu do urządzeń zakupionych w jednym z krajów UE i zainstalowanych w innym z krajów UE, usługa serwisowa będzie świadczona zgodnie z warunkami gwarancji obowiązującymi w kraju, w którym urządzenie zostało zainstalowane. Obowiązek udzielenia usługi serwisowej zgodnie z warunkami gwarancji ma zastosowanie pod warunkiem, że urządzenie spełnia określone wymagania i jest zainstalowane w sposób zgodny z:

- specyfikacjami technicznymi obowiązującymi w kraju, w którym gwarancja ma mieć zastosowanie;
- informacjami dotyczącymi bezpieczeństwa wskazanymi w Instrukcji Obsługi.

Serwis posprzedażowy przeznaczony dla sprzętów gospodarstwa domowego IKEA:
Skontaktować się z serwisem posprzedażowym IKEA aby:

1. poprosić o pomoc techniczną, udzielaną w ramach obowiązującej gwarancji;
2. uzyskać wyjaśnienia dotyczące instalacji sprzętów gospodarstwa domowego IKEA przeznaczonych do określonych mebli kuchennych IKEA. Serwis nie udziela informacji i wyjaśnień dotyczących:
- instalacji kompletnych kuchni IKEA;
- podłączeń elektrycznych (w przypadku gdy urządzenie zostało dostarczone bez kabli i wtyczek), podłączeń hydraulicznych i podłączenia do instalacji gazowej, które muszą być wykonane przez upoważnionego technika.

3. treści i zawartości instrukcji obsługi lub specyfikacji urządzenia gospodarstwa domowego IKEA.

W celu zagwarantowania jak najwyższej jakości usług, przed skontaktowaniem się z naszym serwisem prosimy o uważne zapoznanie się z treścią Instrukcji montażu i/lub Instrukcji obsługi.

Jak się z nami skontaktować, aby uzyskać pomoc



Kompletną listę i numery telefonów dostawców usług serwisowych IKEA wskazano na ostatniej stronie niniejszej instrukcji.

Ważne! Aby umożliwić jak najszybsze wykonanie usługi, zalecamy skorzystanie z numerów telefonów wskazanych na ostatniej stronie niniejszej instrukcji. Aby zamówić pomoc techniczną wskazać kody identyfikacyjne urządzenia, które zostały wskazane w niniejszej instrukcji. Przed skontaktowaniem się z serwisem, należy mieć pod ręką kod produktu IKEA (8-cyfrowy) dotyczący urządzenia, dla którego chce się zamówić usługę.

Ważne! NALEŻY PRZECHOWAĆ PARAGON! Stanowi on dowód zakupu i jest niezbędny, aby skorzystać z usług w okresie gwarancyjnym. Na paragonie wskazane są nazwa i (8-cyfrowy) kod zakupionego urządzenia IKEA.

W czym możemy jeszcze pomóc?
W celu uzyskania odpowiedzi na pytania nie związane z serwisem posprzedażowym sprzętu. Prosimy o kontakt z call center najbliższego sklepu IKEA. Przed skontaktowaniem się z nami, zalecamy uważne zapoznanie się z treścią dokumentacji dostarczonej wraz z urządzeniem.

İçindekiler

Güvenlik hakkında bilgiler 342
Kurulum 346
Elektrik bağlantısı 347
Ürünün açıklanması 349
Göstergeler 349
Kumanda paneli 350
Güç sınırlaması 351
Fonksiyonlar 352
Pişirme tablosu 354
Kullanıcı menüsünün kişiselleştirilmesi 355
Güç Yönetim İşlevi 356
Tencerelerin kullanımıyla ilgili rehber 357
Temizlik ve Bakım 358
Sorunları giderme kılavuzu 359
Teknik veriler 361
Enerji verimi 361
Bilgi plakası 362
Çevresel özellikler 363
IKEA GARANTİSİ 363

Güvenlik hakkında bilgiler

ⓘ Kendi güvenliğiniz açısından ve cihazın düzgün çalışmasını sağlamak için, kurulum ve devreye alma işlemlerini gerçekleştirmeden önce, lütfen bu kılavuzu dikkatlice okuyun. Satış ya da üçüncü şahıslara devir durumunda dahi, işbu talimatları cihaz ile birlikte bulundurun. Kullanıcıların, cihazın tüm işletim ve güvenlik özelliklerini bilmeleri önemlidir.

Bu ocaklarda, EMC ve EMF direktiflerinin gereksinimlerini karşılayan ve diğer elektronik cihazlarla bir araya getirilmemesi gereken indüksiyon sistemleri bulunmaktadır. Kalp pili veya diğer elektronik implantları olan kişiler, duyarlılık derecelerini değerlendirmek için doktorlarına veya implant cihazın üreticisine danışmalıdır.

⚠ Elektrik bağlantıları yetkin bir teknisyen tarafından yapılmalıdır. Elektrik bağlantısını yapmadan önce ELEKTRİK BAĞLANTILARI bölümünü okuyun.

Güç kaynağı kablosuna sahip cihazlar için, kablonun çapa bağlantı noktası ile terminaller arasındaki terminaller veya tellerin enine kesiti, canlı iletkenin topraklama kablosunun çapasından çıkması durumunda topraklama kablosunun üst kısmına çekilmesine izin verecek şekilde düzenlenmelidir.

- Üretici, uygun olmayan bir kurulum ya da kullanımdan kaynaklanan muhtemel hasarlardan dolayı sorumlu tutulamaz.
- Şebeke geriliminin, ürünün içine sabitlenmiş olan veri plakası üzerinde belirtilen gerilime karşılık gelip gelmediğini kontrol edin.
- Bağlantı kesme cihazları, kablolama sistemindeki yönetmeliklere uygun olarak sabit sisteme monte edilmelidir.
- Sınıf I cihazlarda evdeki besleme şebekesinde yeterli bir toprak bağlantısı bulunduğundan emin olun
- Ürünü bir omnipolar anahtar kullanarak elektrik şebekesine bağlayın.
- Güç kablosu hasar görürse, herhangi bir risk veya tehlikeli durumdan kaçınmak için üretici, yetkili bir servis merkezi veya yetkin bir teknisyen tarafından değiştirilmelidir.

⚠ **UYARI:** Cihazı monte etmeden önce koruyucu filmleri çıkarın.

- Yalnızca cihazla birlikte verilen vidaları ve diğer donanım öğelerini kullanın.

⚠ **UYARI:** İşbu talimatlara uygun vida ve sabitleyicilerle monte edilmemesi, elektrik şokla sonuçlanabilir.

- Temizlik ve bakım işlemleri, bir yetişkin gözetiminde olmadıkça çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.
- Çocuklar, cihazla oynamadıklarından emin olmak için denetim altında tutulmalıdırlar.
- Bu cihaz, psikolojik, psiko-fiziksel-duyusal yetenekleri azalmış veya tecrübe ve bilgi eksikliği olan kişilerce (çocuklar dahil), güvenliklerinden sorumlu birisi tarafından gözlemlenmedikçe ve talimat verilmedikçe kullanılmamalıdır.
- Bu cihaz, 8 yaşının altındaki çocuklar tarafından ve psikolojik-fiziksel-duyusal yetenekleri sınırlı veya bilgi ve becerileri yetersiz olan kişiler tarafından, cihazın emniyetli bir şekilde

nasıl kullanılacağı ve oluşabilecek tehlikeler hakkında dikkatlice denetlenmeleri ve talimatlandırılmaları şartıyla, kullanılabilir. Çocukların cihazla oynamasına izin vermeyin.

⚠ **UYARI:** Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında çok ısınır.

Rezistanslara dokunmamaya çok dikkat edin.

Sürekli denetlenmedikleri sürece 8 yaşın altındaki çocukları uzak tutun.

UYARI: Yüzeyde çatlaklar varsa, elektrik çarpması riskini önlemek için cihazı kapatın.

- Yüzeyde çatlak varsa veya malzeme kalınlığında hasar olduğu görünüyorsa, cihazı çalıştırmayın.
- Islak eller veya vücut ile cihaza dokunmayın.
- Cihazı temizlemek için buharlı aletler kullanmayın.
- Ocağın yüzeyine aşırı ısınabilecekleri için bıçak, çatal, kaşık ve kapak gibi metal nesneler koymayın.
- Kullandıktan sonra ocağı kapatmak için uygun komutu kullanın; tencere sensörlerine güvenmeyin.

UYARI: Sıvı veya katı yağ kullanırken ocağı gözetimsiz bırakmak tehlikelidir, çünkü bu tehlikeli bir durum oluşabilir ve yangına neden olabilir. ASLA alevleri su ile söndürmeye çalışmayın, ancak cihazı kapatın ve alevleri bir kapak veya aleve dayanıklı bir örtü ile söndürün.

DİKKAT: Pişirme işlemi izlenmelidir. Kısa bir pişirme işlemi sürekli izlenmelidir.

- Cihaz harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir kumanda sistemi ile uzaktan çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.

UYARI: Yangın tehlikesi: Pişirme yüzeylerinin üzerine eşya koymayın.

- Cihaz, kategori III aşırı yük koşullarında bağlantının tamamen kesilmesini sağlayan kontaklar (3 mm) arasında

bir açıklık ile güç kaynağından ayrılmaya izin verecek şekilde kurulmalıdır.
- Cihaz asla hava koşullarına (yağmur, güneş) maruz bırakılmamalıdır.
- Ambalajını çocukların ve evcil hayvanların erişemeyeceği yerlerde saklayın.
- Cihazın elektrik prizine doğrudan bağlı olduğundan emin olun.
- Cihazı bağlamak için adaptör, çoklu priz veya uzatma kablosu kullanmayın.
- Cihazı hiçbir koşulda tasarlandığı amaçlar dışında kullanmayın.
- Kızartıcıların kullanım sırasında daima izlenmeleri gerekir: aşırı ısınan yağ tutuşabilir.
- Cihazı harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi kullanarak çalıştırmayın.
- Cihaz aşırı ısınmasını önlemek için asla dekoratif bir kapının arkasına monte edilmemelidir.
- Cihazın üzerinde ayakta durmayın, hasar görebilir.
- Silikon bağlantılar hasar görebileceğinden, tencereleri ve tavaları kenarlara yerleştirmeyin.

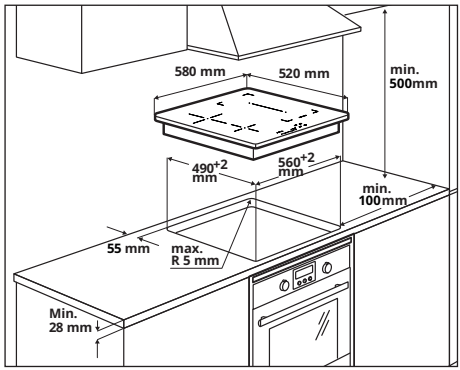
Kurulum

Kurulum işlemi için, kullanılacağı ülkede yürürlükte olan yasalara, yönetmeliklere, direktiflere ve standartlara (elektrik sistemlerinin güvenliği, bileşenlerin doğru geri dönüşümü yönetmelikleri vb.) uyulması zorunludur!

- Kurulum hakkında daha fazla bilgi için montaj talimatlarına bakın.
- Cihaz ile tezgah arasında silikon dolgu macunu kullanmayın.
- Ocağın altındaki boşluğun hava sirkülasyonu için yeterli olup olmadığını kontrol edin. Montaj talimatlarına bakın.
- Cihazın tabanı fazla ısınabilir. Eğer cihaz çekmecelerin üzerine monte edilmişse, alta erişimi önlemek için cihazın altına yanmaz bir ayırma paneli takmanız gereklidir. Montaj talimatlarına bakın.
- Cihazın havalandırması üreticinin talimatları ile uyumlu olmalıdır.
- Ürünün doğru havalandırılmasına olanak tanımak için, ocağın yerleştirileceği mutfak bloğunun önünde en az 28 cm2 açıklık oluşturun.

Mutfak bloğu gereksinimleri

- Cihaz yanıcı malzemelerin üstüne monte edilirse, alçak gerilim sistemleri ve yangın önleme kuralları ile ilgili kurallara ve düzenlemelere kesinlikle uymak gerekir.
- Ankastre ünitelerde bileşenler (plastik ve vernikli ahşap malzemeden) ısıya dayanıklı (min. 85 °C) tutkallarla uygulanmalıdır: uygun olmayan malzeme ve yapıştırıcıların kullanılması bileşenlerde deformasyona veya ayrılmaya neden olabilir.
- Minimum mesafelerin her zaman kurulum çizimlerinde verilen değerlere uygun olması koşuluyla, cihazın arkasındaki tezgah etrafında masif ahşap profillerin kullanılmasına izin verilir.



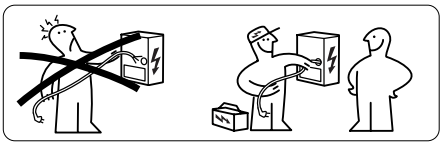
- Kurulum hakkında daha fazla bilgi için montaj talimatlarına bakın.
- Ocağın altında fırın yoksa, cihazın altına montaj talimatlarında gösterildiği gibi bir ayırma paneli monte edin.

Elektrik bağlantısı

UYARI: Tüm elektrik bağlantıları montaj yapmaya yetkili bir kişi tarafından yapılmalıdır.

- Bağlantıları yapmadan önce bilgi plakasında belirtilen cihazın anma geriliminin şebeke besleme gerilimine karşılık geldiğinden emin olun. Veri plakası ocağın tabanına takılmıştır.
- Yalnızca yedek parça servisi tarafından temin edilen orijinal bileşenlerden yararlanın.
- Cihaz şebeke kablosuyla donatılmamıştır. Doğru olan ürünü uzman bir satıcıdan alın.
- Hasar görmüşse, güç kablosunu karşılık gelen orijinal yedek parça kablolarla değiştirin. IKEA mağazanızın çağrı merkeziyle iletişime geçin.

Dikkat! Kablolara kaynak yapmayın!

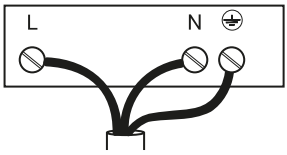


Elektrik bağlantısı

- Bağlantı şemasına dikkat edin (ürünün alt tarafında bulunur).
- Bu cihazda "Y" tipi bağlantı özelliği mevcuttur ve cihaz H05V2V2-F güç kablosu gerektirir. Kablo zorunlu terminal kılıfları gerektirir. IEC standardına göre tek fazlı bağlantı 3 x 4 mm^2 güç kablosu, çift fazlı bağlantı için 4 x 2,5 mm^2 güç kablosu ve Hollanda'da bağlantı için 5 x 2,5 mm^2 güç kablosu kullanın. Güç kablosunun dış çapı: en az 8 mm - en çok 12 mm. Özel ulusal standartlara uygun hareket etmeniz rica edilir.
- Bağlantı kelepçelerine bağlantı kutusunun kapağı çıkarılarak erişilebilir.
- Ev elektrik sisteminin (voltaj, maksimum güç ve akım) özelliklerinin cihazınkilerle uyumlu olduğunu doğrulayın.
- Cihazı şemada gösterildiği gibi bağlayın (ulusal şebeke gerilimi referans standartlarına uygun olarak).

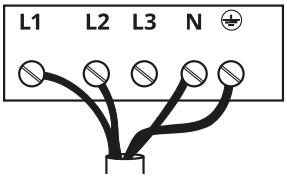
Ev tarafı bağlantı şeması

220V-240V 1N ∼



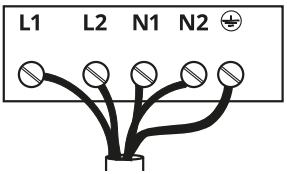
L = Siyah veya kahverengi
N = Mavi
⏚ = Sarı / Yeşil

380V - 415V 2N ∼



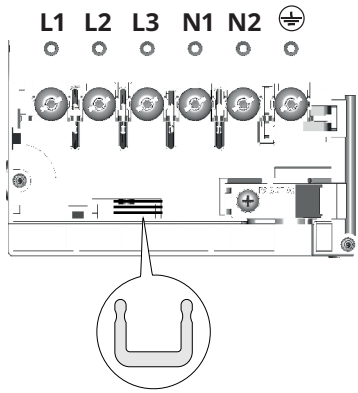
L1 = Kahverengi
L2 = Siyah
N = Mavi
⏚ = Sarı / Yeşil

220V - 240V 2N ∼ NL



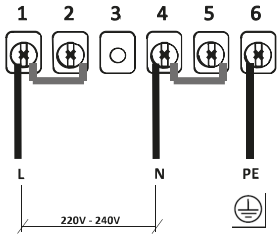
L1 = Kahverengi
L2 = Siyah
N1 = Mavi
N2 = Mavi
⏚ = Sarı / Yeşil

Ürün tarafı bağlantı şeması.



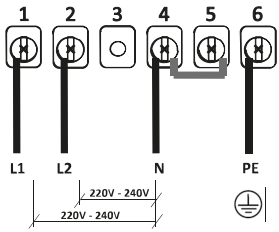
Gösterildiği gibi, terminaller arasına akım yönlendiricileri ⊔ yerleştirin.

220V - 240V 1N ~



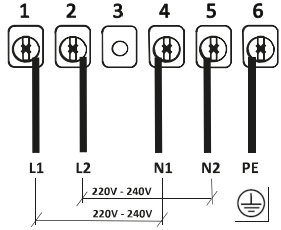
L = Siyah veya kahverengi
N = Mavi
⏚ = Sarı / Yeşil

380V - 415V 2N ~



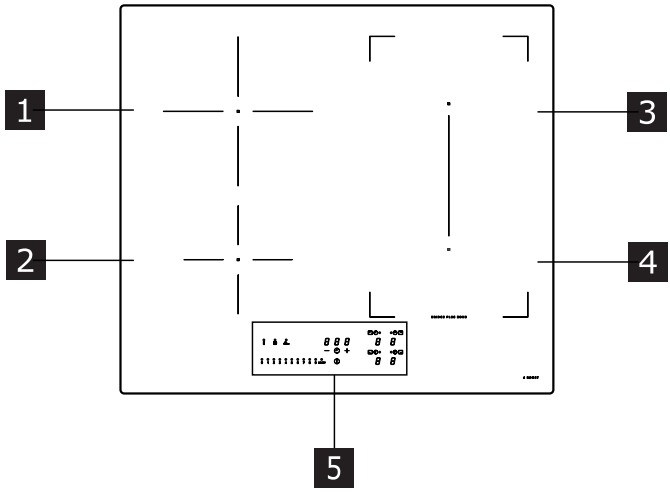
L1 = Kahverengi
L2 = Siyah
N = Mavi
⏚ = Sarı / Yeşil

NL 220V - 240V 2N ~



L1 = Kahverengi
L2 = Siyah
N1 = Mavi
N2 = Mavi
⏚ = Sarı / Yeşil

Ürünün açıklanması



1 Tek pişirme bölgesi (200 mm) 2300 W, 3000 W Booster işlevli.
2 Tek pişirme bölgesi (145 mm) 1400 W, 1850 W Booster işlevli.
3 Tek pişirme bölgesi (210 x 190 mm) 2100 W, 3000 W Booster işlevli.
4 Tek pişirme bölgesi (210 x 190 mm) 2100 W, 3000 W Booster işlevli.
5 Kumanda paneli

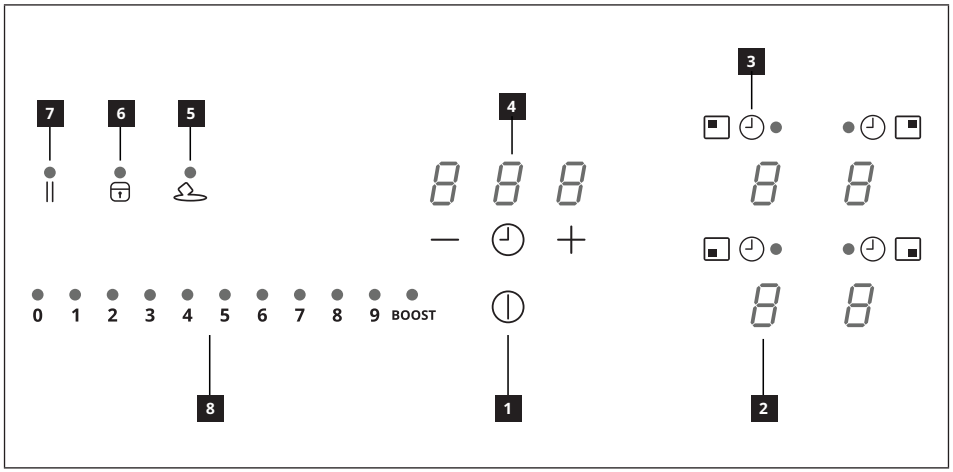
3 + 4 Birleştirilebilen pişirme bölgesi (210 x 380 mm) 3000 W, 3700 W Booster işlevli.

Göstergeler

Tencere varlığı tespiti
Her pişirme bölgesi, ocakta bir tencerenin varlığını tespit eden bir sistemle donatılmıştır.
Algılama sistemi, indüksiyon ocaklarında kullanıma uygun mıknatıslanabilir bir tabana sahip tencereleri tanıyabilir.
Tencere pişirme esnasında kaldırılırsa veya uygun olmayan bir tencere kullanıldığında ekranda U sembolü görünür.

Artık ısı göstergesi
Artık ısı göstergesi, pişirme bölgesinin yüzeyinin hala 50°C'ye eşit veya daha yüksek bir sıcaklıkta olduğunu ve bu nedenle çıplak elle temas halinde yanıklara neden olabileceğini gösteren bir güvenlik fonksiyonudur. Pişirme bölgesine karşılık gelen göstergede gösterilir H.

Kumanda paneli



1	Yanar/Söner
2	Güç seviyesi göstergesi
3	Zamanlayıcı simgesi
4	Zamanlayıcı kontrolü ve pişirme süresi göstergesi
5	Buz çözme işlevi tuşu
6	Kilitleme işlevi tuşu
7	Duraklatma işlevi tuşu
8	Kaydırmalı tuş takımı

Pişirme bölgeleri referans rakam göstergesine 8 basılarak etkinleştirilir. İşlemi onaylamak için rakam göstergesi daha yoğun şekilde yanar.

4 pişirme bölgesinden birine bir tencere yerleştirildiğinde ocak tencerenin varlığını otomatik olarak algılar ve etkinleştirmek için ilgili rakam göstergesinin ışıklarını yakar.
Ocağın üzerinde tencere veya başka nesneler yoksa, rakam göstergeleri görünmez.

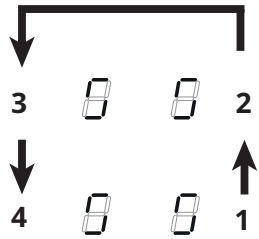
Kumanda panelinde seçilebilen işlevler düşük yoğunluklu ışıkla görünür halde olanlardır. İlgili simgeye basarak işlevleri seçin.

Güç sınırlaması



Cihaz ev elektrik şebekesine ilk bağlandığında, montajı yapan kişi, pişirme bölgelerinin gücünü evdeki elektrik sisteminin etkin kapasitesine göre ayarlamalıdır.
Bu gerekli değilse, ocak menüye erişmek için doğrudan ⏻ kullanılarak veya alternatif olarak aşağıda açıklanan prosedür izlenerek açılabilir.
Ocağı ev şebekesine bağlayın

1. Tüm rakam göstergeleri birkaç saniyeliğine yanar, ardından söner ve yalnızca ⏲ yanıp söner halde kalır.
2. ⏲ öğesini basılı tutun: Pişirme bölgesinin rakam göstergelerinde 5 gösterilir.
3. ⏲ öğesini basılı tutarak, bölge rakam göstergelerine saat yönünün tersinde ilerleyerek basın.

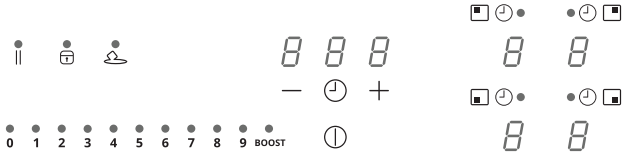


Sağ arka rakam göstergesinde C ile menü tipini bildiren bir sayı gösterilir. Sağ ön rakam göstergesinde, seçimde belirtilen parametrelere bağlı bir sayı gösterilir.
C öğesiyle rakam göstergesini seçin ve güç çubuğunda " 8 " öğesine basın.
Diğer rakamı seçin ve doğru ayarı seçin.
Özellikler için aşağıdaki tabloya bakın:

Güç çubuğundaki değer	kW	Notlar
0	7,4 kW	Standart başlangıç ayarı
1	6 kW	
2	5 kW	
3	4 kW	
4	3,5 kW	
5	3 kW	
6	2,5 kW	

Doğru değeri girdikten sonra ⏻ öğesini basılı tutarak onaylayın.

Fonksiyonlar



Çocuk güvenliği cihazı	Bu işlev cihazın kazara çalışmasını önler.
	Etkinleştirmek için: Ocak üzerinde tencere varsa, ilgili rakam göstergesini 3 saniye boyunca basılı tutun. Ocak üzerinde tencere yoksa, sol tarafında nokta bulunan 4 basamak göstergesinden birini (görünmez) 3 saniye basılı tutun. Bırakın ve çalışma sırasını gösteren güç çubuğu boyunca parmağınızı 0'dan 9'a doğru kaydırın. Tüm rakam göstergeleri gösterir. Açıklanan işlemler 10 saniye içinde tamamlanmalıdır.
	Devre dışı bırakmak için: Pişirme bölgelerini 4 basamak göstergesinden birini 3 saniye basılı tutun. Bırakın ve çalışma sırasını gösteren güç çubuğu boyunca parmağınızı 9'dan 0'a doğru kaydırın. Açıklanan işlemler 10 saniye içinde tamamlanmalıdır.
Kilitleme	Kullanım sırasında, örneğin ocağı temizlemek için ocak işlevlerini kilitleyebilirsiniz. Ocak kapatılıp yeniden açılsa dahi bu işlev etkin halde kalır. Elektrik kesilmesi halinde işlev devreden çıkar.
	Etkinleştirmek için: öğesini 1 saniye basılı tutun.
	Devre dışı bırakmak için: öğesine basın.
Boost işlevi	Pişirme bölgelerinin her biri en çok 5 dakikalık bir süre iç ek güç seviyesine ayarlanabilir.
	Etkinleştirmek için: 4 pişirme bölgesinden birini seçin ve güç çubuğunda “BOOST” değerini seçin. İlgili rakam göstergesinde gösterilir.
	Devre dışı bırakmak için: Güç çubuğunda bulunan diğer olası değerlerden birini seçin.
Pişirme bölgesi zamanlayıcı	Zamanlayıcı, ayarlanan süre dolduğunda belirli bir pişirme bölgesinin kapatılmasını sağlar. Pişirme bölgelerinin her birinin kendi zamanlayıcısı olduğundan, bunlar tek tek programlanabilir.
	Etkinleştirmek için: Pişirme bölgesi çalışır durumdayken o bölgenin zamanlayıcı yönetim komutlarına erişmek için ilgili simgesine basın. 3 rakam göstergesinde “ 0 0 0 “ öğeleri gösterilir. Zamanlayıcının sayacağı süreyi ayarlamak için “+” veya “-” öğelerine basın.  Ayarlanan süreyi onaylamak için 10 saniye boyunca hiçbir şeye dokunmayın. Geri sayım tamamlandığında rakam göstergeleri sıfırlanır ve bir sesli sinyal duyulur. Herhangi bir tuşa basarak bu işlevi durdurabilirsiniz. Birden çok pişirme bölgesinde zamanlayıcı etkinse, 3 rakam göstergesi daima süresi dolmaya en yakın olan zamanlayıcıyı gösterir.
	Devre dışı bırakmak için: Pişirme bölgesi çalışır durumdayken o bölgenin zamanlayıcı yönetim komutlarına erişmek için ilgili simgesine basın. “+” veya “-” öğesini kullanarak üç rakam göstergesini “ 0 0 0 “ olarak ayarlayın.

<table>
<tr><td rowspan="3">Zamanlayıcı (genel)</td><td>Genel kullanım için alarmlı zamanlayıcı.</td></tr>
<tr><td>Etkinleştirmek için: Tencere veya etkin pişirme bölgesi bulunmadığından emin olarak ocağı açın.
Zamanlayıcı yönetim komutları için 3 rakam göstergesinde “- - -” gösterilir.
Zamanlayıcı menüsüne erişmek ve “ 0 0 0 “ görüntülemek için rakam göstergesine basın.
Zamanlayıcının sayacağı süreyi ayarlamak için “+” veya “-” öğelerine basın.
 

Ayarlanan süreyi onaylamak için 10 saniye boyunca hiçbir şeye dokunmayın.
Geri sayım tamamlandığında rakam göstergeleri sıfırlanır ve bir sesli sinyal duyulur.
Herhangi bir tuşa basarak bu işlevi durdurabilirsiniz.
Gerim sayım değerini değiştirmek için açıklanan işlemleri tekrarlayın.</td></tr>
<tr><td>Devre dışı bırakmak için: Tencere veya etkin pişirme bölgesi bulunmadığından emin olarak ocağı açın.
Zamanlayıcı menüsüne erişmek için rakam göstergesine basın ve göstergeyi “ 0 0 0 “ olarak ayarlamak için “+” ve “-” öğelerini kullanın.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Buz Çözme İşlevi</td><td>Etkinleştirmek için: 4 pişime bölgesinden birini seçin ve ⏥ öğesine basın.
Seçilen pişirme bölgesinin rakam göstergesinde U görüntülenir</td></tr>
<tr><td>Devre dışı bırakmak için ⏥ veya ⏻ öğesine basın.</td></tr>
<tr><td>Isıtma İşlevi</td><td>Bu işlev, pişirme işlemine seçilen seviyede devam etmeden önce bir tencereyi en yüksek güçte ısıtmak için kullanılır. Pişirme bölgesinin en yüksek gücü koruyacağı zaman aralığı ayarlanan son pişirme seviyesine bağlıdır. Tabloya bakın:
<table><tr><th>Güç Seviyesi</th><th>Zamanlayıcı</th></tr><tr><td>1</td><td>48 saniye</td></tr><tr><td>2</td><td>144 saniye</td></tr><tr><td>3</td><td>230 saniye</td></tr><tr><td>4</td><td>312 saniye</td></tr><tr><td>5</td><td>408 saniye</td></tr><tr><td>6</td><td>120 saniye</td></tr><tr><td>7</td><td>168 saniye</td></tr><tr><td>8</td><td>216 saniye</td></tr><tr><td>9</td><td>kullanılmaz</td></tr><tr><td>P</td><td>kullanılmaz</td></tr></table>
Etkinleştirmek için, ocak üzerinde bir tencere var ve pişirme bölgesi seçilmişken güç çubuğunda seçilen değeri (1 ila 8 arasında) 3 saniye basılı tutun. Pişirme bölgesine karşılık gelen göstergede “A” gösterilir.
Pişirme seviyesini arttırabilirsiniz ancak azalttığınızda işlev devre dışı kalır.
Aynı zamanda söz konusu pişirme bölgesinin tuşunu 3 saniye basılı tutarak da işlevi devre dışı bırakabilirsiniz.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Duraklatma İşlevi</td><td>Bu işlev, pişirme bölgesinde mevcut gücü azaltarak ve tüm işlevleri sıfırlayarak ocakta etkin olan tüm fonksiyonların duraklatılmasını/yeniden başlatılmasını sağlar. Duraklatma işlevi 10 dakika içinde devre dışı bırakılmazsa, ocak otomatik olarak kapanır.</td></tr>
<tr><td>Etkinleştirmek için: Ocak üzerinde tencere var ve pişirme bölgesi seçiliyken Duraklama işlevi tuşunu ⏸ en az 1 saniye basılı tutun. Tüm göstergelerde // gösterilir.</td></tr>
<tr><td>Devre dışı bırakmak için: ⏸ öğesini yanıp sönene kadar 1 saniye basılı tutun. 10 saniye içinde herhangi başka bir tuşa basın. İşlev devre dışı bırakılır ve ocak önceki ayarlarla devam eder.</td></tr>
</table>

Geri Yükleme İşlevi	Bu işlev, kazara durdurulması veya elektriğin aniden kesilmesi halinde ocağın çalışma ayarlarını geri yüklemek için kullanılır.
	Ocak kapatıldığında 6 saniye içinde ⏻ tuşuna basarak açılırsa, ⏸ tuşu 6 saniye boyunca yanıp söner. Daha önce ayarlanan işlevleri geri yüklemek için ⏸ tuşuna basın. İşlemi onaylamak için bir bip sesi duyulur.
Birleşik çalışma modu (“köprü” işlevi)	Bu işlev, 2 pişirme bölgesini birbirine bağlayarak kullanmaya ve ikisini de daha geniş tek bir pişirme bölgesi olarak kontrol etmeye olanak tanır. Bu, daha geniş tabanlı tencereleri kullanma olanağı sunar. Bu işlev için seçilebilen pişirme bölgeleri yalnızca sağdakilerdir.
	Etkinleştirme/devre dışı bırakmak için: Köprü bağlantısı kurmak amacıyla 2 bölgeyi seçmek için bu işlevin etkinleştirildiğini göstermek amacıyla ⊓ rakam göstergesi görüntülenene kadar sağ pişirme bölgelerinin rakam göstergelerine aynı anda basın. Diğer rakam göstergesi güç seviyesini ayarlamak için kullanılır.

Pişirme tablosu

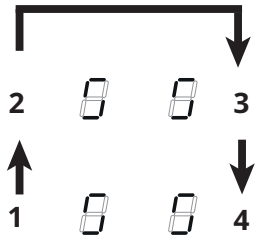
Güç seviyesi	Pişirme yöntemi	İçin kullanılacak
1	Çözülür, hafifçe ısıtılır	Tereyağı, çikolata, jöle, soslar
2	Çözülür, hafifçe ısıtılır	Tereyağı, çikolata, jöle, soslar
3	Isıya getirin	Pirinç
4	Uzun süreli pişirme, kıvamlaştırma, haşlama	Sebze, patates, soslar, meyve, balık
5	Uzun süreli pişirme, kıvamlaştırma, haşlama	Sebze, patates, soslar, meyve, balık
6	Uzun süreli pişirme, kavurma	Makarna, çorbalar, kızarmış et
7	Hafif kızartma	Rösti (patates kızartması), omlet, pane ve kızarmış yemekler, sosis
8	Kızartmaö bol yağda kızartma	Et, patates kızartması
9	Yüksek sıcaklıkta hızlı kızartma	Biftek
P	Hızlı ısıtma	Kaynar su

Kullanıcı menüsünün kişiselleştirilmesi



⏻ öğesine basın.
⏻ öğesine yeniden basın ve 3 saniye basılı tutun.

1. ⏸ tuşu yanıp sönmeye başlar.
2. ⏸ öğesini basılı tutun: Pişirme bölgesinin rakam göstergelerinde 5 gösterilir.
3. ⏸ öğesini basılı tutarken, sol dipten başlayarak saat yönünde gitmek suretiyle pişirme bölgelerinin rakam göstergelerine basmaya başlayın.



Sol arka rakam göstergesinde U ile menü tipini bildiren 2 ila 7 arasında bir sayı değişmeli olarak gösterilir.
Sol ön rakam göstergesinde, seçimde belirtilen parametrelere bağlı bir sayı gösterilir.
Ayarlar menüsünü açmak ve bir değer girmek için güç çubuğundaki sayılardan birini seçin.
Özellikler için aşağıdaki tabloya bakın:

Menü kodu	Tanım	Değer
U2	Tuşların ses seviyesini yönetme menüsü.	0 (ses devre dışı) - 1 (min.) - 3 (maks)
U3	Dakika sayacı sesli alarmının ses seviyesini yönetme menüsü.	0 (ses devre dışı) - 1 (min.) - 3 (maks)
U4	Ekran parlaklığının seviyesini yönetme menüsü.	0 (maks) - 9 (min.)
U5	Geri sayım animasyonunu yönetme menüsü.	0 (animasyon devre dışı) - 1 (animasyon etkin)
U6	Tencere varlığı algılama işlevi menüsü.	0 (etkin) - 1 (etkin değil)
U7	Geri sayım sonunu yönetme menüsü.	0 (sürekli yanıp sönme ve kapanma) 1 (on kez yanıp sönme ve kapanma) 2 (bir kez yanıp sönme ve kapanma)

Doğru değeri girdikten sonra ⏻ öğesini 2 saniye basılı tutarak onaylayın.

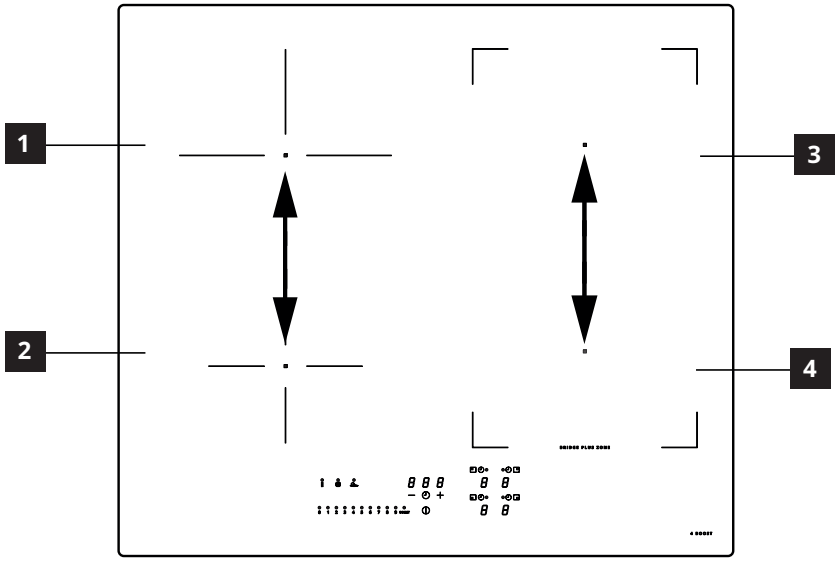
Kaydetmeden menüden çıkmak için ⏸ öğesine basın.

Hiçbir işlem yapılmazsa, kullanıcı menüsü 1 dakika sonra kapanır.

Güç Yönetim İşlevi

Bu ürün elektronik kontrollü güç yönetimi işlevi ile donatılmıştır. Şekle bakın.
Bu işlev birleşik modda (1+2 ve 3+4) kullanılan pişirme bölgeleri arasında en çok 3700 W güç dağıtımını kontrol ederek, güç dağılımını optimize eder ve sistemde aşırı yüklenme durumlarının meydana gelmesini önler.
En yüksek güç seviyesinde ocak - Bu fonksiyon birleşik şekilde kullanılan pişirme bölgeleri arasında gücü dağıtır ve gerektiğinde diğer pişirme bölgelerindeki gücü otomatik azaltır (son komuta en yüksek öncelik atanır).
Güç sınırlamasına sahip ocak - Bu fonksiyon, diğer pişirme bölgelerinin gücünün sınırın aşılacağı şekilde ayarlanmasını engelleyerek, gücü pişirme bölgeleri arasında dağıtır (belirli bir pişirme bölgesinin gücünü arttırmak için, diğerlerinde ayarlanan güç seviyesinin elle düşürülmesi gerekir).

Örneğin:
Pişirme bölgesi 1 için ek güç seviyesi BOOST seçilirse, pişirme bölgesi 2'nin güç seviyesi bu esnada 9'u aşamaz ve otomatik olarak sınırlandırılır.



Tencerelerin kullanımıyla ilgili rehber

Hangi tencereler kullanılmalı?
Sadece indüksiyon ocaklarında kullanıma uygun ferromanyetik malzemeden yapılmış tencere kullanın:
- Döküm demir
- Emaye çelik
- Karbon çeliği
- Paslanmaz çelik (tamamı olmasa da)
- Ferromanyetik kaplamalı alüminyum veya ferromanyetik plakalı taban

Bir tencerenin uygunluğunu belirlemek için  sembolünün mevcut olup olmadığını kontrol edin (genellikle tabana damgalanmıştır).

Ayrıca tencerenin tabanına bir mıknatıs da yaklaştırabilirsiniz. Bağlı kalırsa, tencere indüksiyon ocağında kullanıma uygundur. Optimum verimliliği sağlamak için, daima ısıyı eşit olarak dağıtabilen düz tabanlı tencereler ve tavalar kullanın. Mükemmel derecede düz olmayan bir taban, güç ve ısı iletimini etkileyebilir.

Tencereler nasıl kullanılmalı
Çeşitli pişirme bölgeleri için tencerenin minimum çapı
Ocağın düzgün çalıştığından emin olmak için, tencere ocak yüzeyinde belirtilen bir veya daha fazla referans noktasından birini kaplamalı ve belirtilen minimum uygun çapta olmalıdır. Daima tencerenin tabanının çapına en uygun pişirme bölgesini kullanın.

Pişirme bölgesi	Tencere tabanının çapı	
	Ø min (önerilen)	Ø maks (önerilen)
Sol arka	110 mm	200 mm
Sol ön	110 mm	145 mm
Sağ arka	110 mm	190 mm
Sağ ön	110 mm	190 mm
Sağ yan birleşik pişirme bölgesi	190 mm	370 mm

Boş veya ince tabanlı tencere / tavalar
Ocakta boş veya ince tabanlı tencere / tava kullanmayın; bu, sıcaklığı kontrol etmenizi veya ocağın yüzeyine zarar verme riskiyle birlikte sıcaklığı çok yüksekse pişirme bölgesini otomatik olarak kapatmanızı engeller. Bu gerçekleşirse, hiçbir şeye dokunmayın ve tüm bileşenlerin soğumasını bekleyin.
Bir hata mesajı görüntülenirse, “Sorunları giderme kılavuzu” bölümüne bakın.

İpuçları / öneriler
İşletim sırasındaki sesler
Bir pişirme bölgesi etkinleştirildiğinde, kısa bir uğultu duyulabilir. Bu özellik cam seramik pişirme bölgelerine özgüdür ve cihazın çalışmasını veya servis ömrünü etkilemez. Gürültü kullanılan tencereye bağlı olabilir. Ciddi sorun oluşursa, tencereyi değiştirmek yararlı olabilir.

İndüksiyon ocağından gelen normal sesler
İndüksiyon teknolojisi, doğrudan tencerelerin tabanında ısı üretmek için elektromanyetik alan oluşturmaya dayanır. Tencere ve tavalarda nasıl üretildiklerine bağlı olarak sesler veya titreşimler oluşabilir. Bu sesler aşağıdaki gibi tarif edilebilir:

Hafif vınıltı (bir transformatörden gelen ses gibi)
Bu ses, pişirme sıcaklığı yüksek olduğunda ortaya çıkar. Ocaktan tencereye aktarılan enerji miktarına bağlıdır. Isı seviyesi düşürüldüğünde ses kaybolur veya azalır.

Hafif ıslık
Bu ses, pişirme yapılan kap boş olduğunda ortaya çıkar. Kaba sıvı veya gıda maddeleri konulduğunda ses kaybolur.

Çıtırtı
Bu ses, tencere üst üste bindirilmiş farklı katmanlardan yapılmışsa duyulur. Birbirlerine temas eden farklı malzemelerin oluşturduğu yüzeylerin titreşmesinden kaynaklanır. Ses tencereden çıkar ve yiyecek veya sıvı miktarına ve pişirme yöntemine (ör. haşlama, kısık ateşte pişirme, kızartma) göre değişiklik gösterebilir.

Kuvvetli ıslık
Bu ses, tencere birbirleri üzerine katman şeklinde yerleştirilmiş farklı malzemelerden yapıldığında ve ocak en yüksek güçteyken, hatta iki pişirme bölgesinin üzerinde kullanıldığında çıkar. Isı seviyesi düşürüldüğünde ses kaybolur veya azalır.

Bu sesler normaldir
Fan sesi
Elektronik sistemin düzgün çalışması için ocağın sıcaklığının düzenlenmesi gerekir. Bunun için ocak, elektronik sistemin sıcaklığını azaltmak ve düzenlemek için etkinleştirilen soğutma fanıyla donatılmıştır. Algılanan sıcaklık çok yüksekse, ocak kapatıldıktan sonra dahi fan çalışmaya devam edebilir.

Bir saatin tik taklarına benzer ritmik sesler.
Bu ses yalnızca en az üç pişirme bölgesi çalışır haldeyken duyulur ve ikisi kapatıldığında kaybolur veya zayıflar. İndüksiyon teknolojisi açısından normal olgular olarak açıklanan bu sesler kusur anlamına gelmez.

Temizlik ve Bakım

- Asla yüzeyde çizik veya iz bırakabilecek aşındırıcı süngerler, çelik yünü, tuz ruhu veya diğer ürünleri kullanmayın.
- Yüzeye ve ocağın işlevsel veya estetik elemanları üstüne düşen veya buralarda biriken yiyecek artıklarını tüketmeyin.
- Her türlü temizlik ya da bakım operasyonundan önce, cihazı kapatın ya da elektrik besleme şebekesi ile bağlantısını kesin.
- Yiyecek kalıntılarının kömürleşmesini önlemek için her kullanımdan sonra cihazı temizleyin. Sertleşmiş veya yanmış kir izlerini temizlemek çok daha zordur.
- Günlük kirleri temizlemek için uygun bir deterjanla yumuşak bir bez veya sünger kullanın. Kullanılacak deterjanlarla ilgili üreticinin tavsiyelerine uyun. Nötr deterjanların kullanılması tavsiye edilir.
- Ocak hala sıcakken bir cam seramik kazıyıcı kullanarak süt taşması gibi sertleşmiş kir izlerini temizleyin. Kullanılacak kazıyıcılarla ilgili üreticinin tavsiyelerine uyun.
- Ocak hala sıcakken bir cam seramik kazıyıcı kullanarak reçel gibi şekerli yiyecek artıklarını temizleyin. Bu kalıntılar, temizlenmedikleri takdirde cam seramik yüzeye zarar verebilir.
- Ocak hala sıcakken bir cam seramik kazıyıcı kullanarak plastik kalıntılarını temizleyin. Bu kalıntılar, temizlenmedikleri takdirde cam seramik yüzeye zarar verebilir.
- Ocak soğuduktan sonra kireç lekelerini, sirke veya limon suyu gibi az miktarda kireç önleyici çözelti kullanarak çıkarın. Daha sonra nemli bir bezle tekrar silin.
- Yüzeyde yiyecek kesmeyin veya hazırlamayın ve üzerine sert cisimlerin düşmesini önleyin. Tencere veya tabakları yüzeyde sürüklemeyin.
- Buharlı temizleyiciler kullanmayın.

Sorunları giderme kılavuzu

Hata kodu	Tanım	Arızanın olası nedeni	Çözüm
ER03	Ocak 10 saniye sonra kapanır.	Tuşlara sürekli basıldığı algılandı. Kumanda panelinde su veya tencere var.	Suyu veya tencereyi cam seramik yüzeyden ve kumanda panelinden çıkarın
ER21	Ocak kapanır.	Elektronik bileşenlerin iç sıcaklığı çok yüksek.	Ocağın soğumasını bekleyin. Ocakta yeterince havalandırma olup olmadığını kontrol edin. Hata devam ederse, Yetkili Servisle bağlantı kurun.
E2	İlgili pişirme bölgesi kapanır.	Tencere boş veya uygun değil. Tencerenin veya cam seramik yüzeyin sıcaklığı çok yüksek. Elektronik bileşenlerin sıcaklığı çok yüksek.	Ocağın soğumasını bekleyin. Uygun bir tencere kullanın. Boş tencereleri ısıtmayın.
E3	İlgili pişirme bölgesi kapanır.	Tencere uygun değil. Tencere manyetik özelliklerini kaybetmiş ve indüksiyonlu ocağa zarar verebilir.	Uygun bir tencere kullanın. Bu hata 8 sn sonra otomatik olarak iptal edilir ve pişirme bölgesi yeniden kullanılabilir. Başka hatalar varsa, tencerenin değiştirilmesi gerekir. Hata devam ederse, Yetkili Servisle bağlantı kurun.
E6	Pişirme bölgesi açılmıyor.	Besleme gerilimi ve / veya frekansı aralık dışında.	Şebeke gerilimini ve/veya frekansını kontrol edin. Gerekirse, Yetkili Servisle bağlantı kurun.
E8	Pişirme bölgeleri kapanıyor.	Fan arızası. Fan tozlar veya liflerle tıkanmış.	Fanı temizleyin ve muhtemel yabancı cisimleri giderin. Hata devam ederse, Yetkili Servisle bağlantı kurun.
EH	İlgili pişirme bölgesi kapanır.	Pişirme bölgesi sıcaklık sensörü bloke olmuş. Ocak açıldıktan sonra yeterli sıcaklık değişimi algılanmıyor.	Ocağı kapatın, soğuduktan sonra yeniden açın. Hata devam ederse, Yetkili Servisle bağlantı kurun.
E4 **E5** **E7** **E9** **ER20** **ER22** **ER31** **ER36** **ER42** **ER47** **EA**	Ocağı güç kaynağından ayırın. Birkaç saniye bekleyin, ardından ocağı güç kaynağına tekrar bağlayın. Sorun devam ederse, servis merkezine başvurun ve ekranda görünen hata kodunu belirtin.		

Bakım ve onarım
- Elektrikli parçaların bakımının sadece üretici veya yetkili servis tarafından yapıldığından emin olun.
- Hasarlı kabloların yalnızca üretici veya yetkili servis teknisyenleri tarafından değiştirildiğinden emin olun.

Bir hata oluşursa, sorun giderme kılavuzundaki talimatları izleyerek bir çözüm bulmaya çalışın. Sorun giderilemiyorsa, IKEA mağazanızla veya Yetkili Servisle iletişime geçin.
IKEA tarafından belirlenen yetkili servis merkezlerinin bir listesi
ile bunların iletişim bilgileri bu kılavuzun son sayfasında verilmiştir.

Yetkili servise başvururken lütfen aşağıdaki bilgileri iletin:
- Arızanın türü
- Cihaz modeli (Art./Cod.)
- Seri numarası (S.N.)

Bilgiler, ürünün veri plakasında bulunmaktadır. Veri plakası cihazın altına takılmıştır.

Cihazın yanlış kullanımı veya yetkili bir montajcı tarafından yapılmayan kurulum durumunda, garanti süresi içinde olunsa bile Yetkili Servis veya bayiye ücret ödemek gerekebilir.

Teknik veriler

		Birim	Değer
Ürün Tipi			Entegre ocak
Boyutları	Genişlik	mm	580
	Derinlik	mm	520
	Yükseklik min./maks	mm	54
Toplam Akış		W	7400

Parametre	**Değer**
Besleme gerilimi / frekans	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Cihazın ağırlığı	8,8 kg

Enerji verimi

Modelin tanımlanması	**KOLSTAN 805.594.66 105.594.60**
Pişirme bölgesi sayısı	4
Birleştirilebilen pişirme bölgesi sayısı	1 - Sağ
Pişirme teknolojisi	İndüksiyon
Birleştirilebilen pişirme bölgesinin boyutları	Sol 210 x 380 mm
Pişirme bölgesinin boyutları	Sol arka Ø 200 mm
	Sol ön Ø 145 mm
	Sağ ön 210 x 190 mm
	Sağ arka 210 x 190 mm
Birleştirilebilen pişirme bölgesi enerji tüketimi	192 Wh/kg
Pişirme bölgesi enerji tüketimi	Sol arka 185 Wh/kg
	Sol ön 181 Wh/kg
Ocak için enerji tüketimi (elektrikle çalıştırma)	186 Wh/kg

66/2014 sayılı yönetmelik uyarınca ürün bilgisi
Referans Standartları:
EN/IEC 60350-2
EN/IEC 50564

CE Bu cihaz, AET Direktiflerine uygun olarak tasarlanmış, üretilmiş ve pazarlanmıştır.

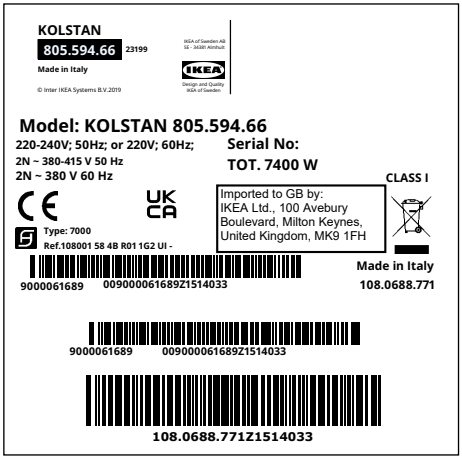
"Teknik veriler ürünün altında bulunan veri plakasında bulunmaktadır."

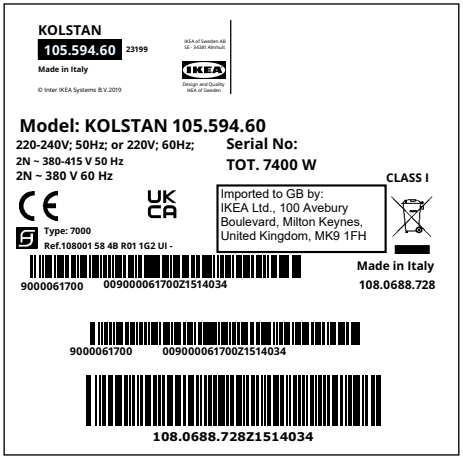
Birleşik Krallık yönetmeliği uyarınca ürün bilgisi
Referans Standartları:
BS EN 60350-2
BS EN 50564

UKCA Bu cihaz, Direktiflere uygun olarak tasarlanmış, üretilmiş ve pazarlanmıştır.

"Teknik veriler ürünün altında bulunan veri plakasında bulunmaktadır."

Bilgi plakası





Yukarıda belirtilen görselde cihazın bilgi plakası gösterilmektedir.
Seri numarası her ürüne özeldir.

Sayın Müşterimiz, Güvenlik Kitapçığının kapağına uygulanan yedek bilgi plakasını saklamanızı sizden rica ederiz.
Böylece, ileride servisimize ihtiyaç duyduğunuzda satın aldığınız ocağı kesin olarak tanımlamamızda bize yardımcı olabilirsiniz.
İşbirliğiniz için teşekkür ederiz!

Çevresel özellikler

Ev aletlerinin bertarafı

- Ürünün veya ambalajının üzerindeki  sembolü, ürünün normal evsel atıklarla birlikte atılmaması gerektiğini gösterir. Ürün, elektrikli ve elektronik bileşenlerin geri dönüşümünde uzmanlaşmış bir merkezde bertaraf edilmelidir. Bu ürünün doğru şekilde imha edildiğinden emin olunması, çevre ve sağlık için uygun olmayan bertaraftan kaynaklanabilecek olası olumsuz sonuçların önlenmesine yardımcı olacaktır.
  Bu ürünün geri dönüşümü hakkında daha ayrıntılı bilgi için, belediye yetkilileri, yerel atık imha servisi veya ürünün satın alındığı mağaza ile temasa geçin.

Ambalaj malzemelerinin bertarafı

 sembolünü taşıyan malzemeler geri dönüştürülebilirler. Ambalaj malzemelerini geri dönüşüme özel toplama konteynerlerine atın.

Enerji Tasarrufu

Aşağıdaki ipuçlarını göz önünde bulundurarak pişirme sırasında günlük enerji tasarrufu yapabilirsiniz.

- Suyu ısıtırken sadece gerekli miktarı kullanın.
- Mümkünse tencereleri daima kapakla kapatın.
- Pişirme bölgesini etkinleştirmeden önce tencereyi yerleştirin.
- Daha küçük tencereleri daha küçük pişirme bölgelerine yerleştirin.
- Tencereleri doğrudan pişirme bölgesinin ortasına yerleştirin
- Yiyecekleri sıcak tutmak veya eritmek için artık ısı kullanın.

IKEA GARANTİSİ

IKEA garanti belgesi ne kadar süre için geçerlidir?

Bu garanti, cihazın IKEA'dan satın alındığı tarihten itibaren beş (5) yıl geçerlidir. Orijinal makbuz, satın alma makbuzunun vazgeçilmez bir parçasıdır. Garanti onarımı, cihazın garanti süresini uzatmaz.

Servisi kimler verir?

Müşteri hizmetleri, kendi organizasyon ağı ya da yetkili servis ortakları şebekesi aracılığıyla, IKEA tarafından tayin edilen servis sağlayıcısı tarafından sağlanacaktır.

Garanti neleri kapsar?

Garanti, cihazın malzemesine ya da yapımına ilişkin muhtemel kusurları kapsar ve bir IKEA satış mağazasından ürünün satın alındığı tarihten itibaren geçerlidir. Garanti, sadece ev içi kullanıma adanmış cihazlar için geçerlidir. İstisnalar, "Garanti neleri kapsamaz?" bölümünde açıklanmıştır. Garantinin geçerli olduğu süre boyunca onarım masrafları (yedek parçalar, işçilik ve teknik personelin seyahati), onarım işlemini yapmak için cihaza erişmek özel masraflar gerektirmemesi koşuluyla, yetkili servis tarafından karşılanacaktır. Bu koşullar, AB direktiflerine (99/44/CE sayılı) ve uygulanabilir yerel hükümlere uygundur. İkame edilen parçalar, IKEA'nın mülkiyetine gireceklerdir.

Sorunu çözmek için IKEA nasıl müdahale edecektir?

IKEA tarafından görevlendirilen yetkili servis sağlayıcı ürünü inceleyecek ve kendi

münhasır takdirine göre garanti kapsamına girip girmediğine karar verecektir. Sonucun olumlu olması halinde IKEA yetkili servis sağlayıcı veya yetkili servis ortağı, kendi servis merkezleri aracılığıyla, kendi münhasır takdirine göre kusurlu ürünün onarılmasını veya aynı ya da eşit değerde bir ürünle değiştirilmesini sağlayacaktır.

Garanti neleri kapsamaz?
- Normal aşınma.
- Kasıtlı verilen veya ihmale bağlı hasarlar, çalıştırma talimatlarına uyulmamasından kaynaklı hasarlar, kurulumun doğru yapılmaması veya hatalı gerilime bağlantı yapılmasından kaynaklı hasarlar, kimyasal veya elektrokimyasal tepkimeler, pas, korozyondan kaynaklı hasarlar ile sınırlamak olmaksızın su borularında aşırı kireç olmasından kaynaklı hasarlar dahil sudan kaynaklı hasarlar ve hava şartlarında veya doğal şartlardan kaynaklı hasarlar.
- Aşınmaya tabi parçalar, örneğin bataryalar ve ampuller.
- Çizikler ve renk değişimleri dahil, dekoratif ve işlevsel olmayan, elektrikli ev aletinin normal kullanımını etkilemeyen parçalar.
- Yabancı cisimler ve temizlik maddelerinden veya filtreler, tahliye sistemleri deterjan kasalarını serbest kalmasından kaynaklı hasarlar.
- Seramik cam, aksesuarlar, çatal bıçak sepetleri, besleme ve tahliye boruları, contalar, lambalar ve lamba kapakları, ekranlar, düğmeler, muhafazalar ve muhafaza parçaları gibi parçalardaki hasarlar. Söz konusu hasarların üretim kusurlarından kaynaklandığı kanıtlanmamış olmalıdır.
- Bir teknisyenin kontrolü esnasında kusur olarak tespit edilmeyen durumlar.
- IKEA ya da yetkili servis ortağı tarafından tayin edilen hizmet sağlayıcısı tarafından gerçekleştirilmeyen onarımlar veya orijinal parça kullanılmadan yürütülen onarımlar.
- Yanlış kurulumdan ya da özellikler uymayan montajdan kaynaklanan onarımlar.
- Elektrikli ev aletinin ev olmayan ortamda, örneğin profesyonel kullanım amacıyla kullanılması.
- Nakliyeye bağlı hasarlar. Bizzat kendi konutuna ya da başka bir teslimat adresine müşteri tarafından nakliye gerçekleştirilmesi durumunda, IKEA, nakliye esnasında oluşabilecek muhtemel hasarlardan dolayı sorumlu tutulamayacaktır. Ancak, eğer nakliye, müşterinin adresine IKEA tarafından gerçekleştirilmişse, nakliye sebebiyle oluşan muhtemel hasarlar, garanti kapsamına gireceklerdir.
- IKEA cihazlarının ilk kurulum maliyeti. Bununla birlikte, IKEA tarafından görevlendirilen edilen sağlayıcı veya yetkili servis ortağı garanti kapsamında bir cihaz onarımı veya değişimi yaparsa, yetkili servis sağlayıcısı veya ortağı aynı zamanda gerektiğinde onarılan cihazın geri kurulumunu veya değiştirilen cihazın kurulumunu yapacaktır.

Bu sınırlamalar, cihazın başka bir AB ülkesindeki güvenlik kurallarına adapte edilmesi için, kalifiye personel tarafından ve orijinal yedek parça kullanılarak yürütülen işçilik çalışmalarında uygulanmazlar.

Ulusal mevzuatın uygulanabilirliği
IKEA garantisi, ülkeden ülkeye değişiklik gösteren ve kanun tarafından öngörülen haklara ilaveten, müşteriye özel yasal haklar tanımaktadır. Bununla birlikte bu koşullar tüketicinin yerel mevzuatta açıklanan haklarını hiçbir şekilde sınırlandırmaz.

Geçerlilik Alanı
Bir AB ülkesinde satın alınan ve bir başka AB ülkesine transfer edilen cihazlar için,

hizmetler, yeni ülkedeki uygulanabilir koşullar temelinde sağlanacaktır.
Garanti koşullarına dayalı servis sağlama yükümlülüğü yalnızca cihazın aşağıdakilere uygun olması ve uygun şekilde kurulmasına bağlıdır:

- Garantinin uygulanmasının istendiği ülkenin teknik özellikleri;
- Kullanım Kılavuzunda yer alan güvenlik bilgileri.

IKEA elektrikli ev aletlerinde satış sonrası Yetkili Servis:
Aşağıdakiler için IKEA satış sonrası Yetkili Servisiyle bağlantı kurmaktan çekinmeyin:

1. Garantiden yararlanarak servis talebinde bulunmak;
2. IKEA cihazının özel IKEA mutfak mobilyasına kurulumu hakkında açıklama istemek. Servis aşağıdakilerle ilgili açıklama vermeyecektir:

- IKEA komple mutfak kurulumu;
- Yetkili bir servis teknisyeni tarafından gerçekleştirilmesi gereken elektrik bağlantıları (eğer cihaz, kablosuz ve fişsiz olarak teslim edilmişse), hidrolik tesisat ve gaz tesisatı bağlantıları.

3. Kullanma kılavuzu ve IKEA cihazının özellikleri hakkında açıklama talep etmek.

En iyi yardım hizmetinin sağlanması için, irtibata geçmeden önce Montaj Talimatlarını ve/veya Kullanma Kılavuzunu dikkatlice okumanızı rica ederiz.

Eğer bizim müdahalemize ihtiyaç duyarsanız, nasıl irtibata geçersiniz



İşbu kullanma kılavuzunun son sayfasında bulunan, ilgili ulusal telefon numaralarını da ihtiva eden IKEA hizmet sağlayıcılarının tam listesine başvurun.

Önemli! Daha hızlı bir hizmetin sağlanması için, işbu kılavuzun sonundaki listede bulunan telefon numaralarını kullanmanızı tavsiye ederiz. Servis talebinde bulunmak için daima bu kılavuzun içinde bulunan cihazın özel kodlarını belirtin. Bizimle irtibata geçmeden önce, desteğin gerekli olduğu cihaza ilişkin IKEA ürün kodunun (8 rakamlı) elinizde bulunduğundan emin olun.

Önemli! MAKBUZU SAKLAYIN! Satın alma kanıtıdır ve garantiden faydalanabilmeniz için ibraz etmeniz gerekmektedir. Satış fişinin üzerinde, satın alınan IKEA Cihazının aynı zamanda adı ve (8 rakamlı) kodu da belirtilmiştir.

Başka bir yardıma ihtiyacınız var mı?
Cihazlarınızın Satış Sonrasıyla ilgili olmayan her türlü başka sorunuz için. Lütfen size en yakın IKEA mağazasının çağrı merkezini arayın. Bizimle irtibata geçmeden önce, cihazın belgelerinin dikkatlice okunması tavsiye olunur.

Súhrn

Bezpečnostné informácie	366	Funkcia Ovládanie výkonu	380
Inštalácia	370	Sprievodca používaním varných nádob	381
Elektrické zapojenie	371	Čistenie a údržba	382
Opis výrobku	373	Sprievodca riešením problémov	383
Indikátory	373	Technické údaje	385
Ovládací panel	374	Energetická účinnosť	385
Obmedzenie výkonu	375	Údajový štítok	386
Funkcie	376	Environmentálne aspekty	387
Tabuľka varenia	378	ZÁRUKA SPOLOČNOSTI IKEA	387
Personalizácia používateľského menu	379		

Bezpečnostné informácie

ⓘ Pre vašu vlastnú bezpečnosť a aby sa zaistila správna prevádzka zariadenia, vás prosíme pozorne si prečítať tento návod pred inštaláciou a uvedením do prevádzky. Tieto pokyny uchovávajte spolu so zariadením aj v prípade postúpenia alebo prenosu tretím stranám. Je dôležité, aby používatelia poznali všetky prevádzkové a bezpečnostné vlastnosti zariadenia.

Tieto varné dosky sú vybavené indukčnými systémami v súlade s požiadavkami smerníc EMC a EMF, preto by nemali interferovať s inými elektronickými zariadeniami. Osoby používajúce kardiostimulátor alebo iné elektronické prístroje sa musia poradiť so svojím lekárom alebo výrobcom implantovaného prístroja, aby sa posúdila jeho citlivosť na interferencie.

⚠ Elektrické pripojenia musí vykonať kompetentný technik. Pred vykonaním elektrického zapojenia si prečítajte časť ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE.

Pri zariadeniach s napájacím káblom musia byť svorky alebo prierez vodičov medzi ukotvovacím bodom kábla a svorkami prevedené tak, aby sa dal v prípade vykĺznutia z kotvy vytiahnuť napájaný vodič predradený uzemňovaciemu káblu.

- Výrobca sa nebude môcť považovať za zodpovedného za prípadné škody vyplývajúce z nenáležitej inštalácie alebo používania.
- Skontrolujte, či sa sieťové napätie zhoduje s napätím uvedenom na štítku upevnenom vnútri výrobku.
- V pevnom systéme je potrebné nainštalovať odpojovacie zariadenia v súlade s normami o káblových systémoch.
- Pre zariadenia triedy I skontrolujte, či domáca napájacia sieť disponuje adekvátnym uzemnením
- Výrobok pripojte k elektrickej sieti pomocou viacpólového vypínača.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, autorizované servisné stredisko alebo kvalifikovaný technik, aby sa predišlo akémukoľvek riziku alebo nebezpečnej situácii.

⚠ **VAROVANIE:** Pred inštaláciou zariadenia odstráňte ochrannú fóliu.

- Používajte iba skrutky a ďalšie upevňovacie prvky, dodané spolu so zariadením.

⚠ **VAROVANIE:** Ak nenainštalujete skrutky alebo upevňovacie prvky podľa pokynov uvedených v tomto návode, môže vzniknúť riziko úrazu elektrickým prúdom.

- Čistenie ani údržbu nesmú vykonávať deti, ak nie sú pod dohľadom dospelej osoby.
- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zaručilo, že sa nehrajú so zariadením.
- Toto zariadenie nesmú používať osoby (vrátane detí) so zníženými psychologicko-fyzickými a zmyslovými schopnosťami alebo bez skúseností a znalostí, ak nie sú pod prísnym dozorom a poučené v súvislosti s bezpečným používaním zariadenia osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.

- Toto zariadenie môžu používať deti nie mladšie ako 8 rokov a osoby so zníženými psychologicko-fyzickými a zmyslovými schopnosťami alebo s nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami pod podmienkou, že sú pod prísnym dozorom a poučené vo veci bezpečného používania zariadenia a nebezpečenstiev, ktoré prináša. Nenechajte deti hrať sa so zariadením.

⚠ **VAROVANIE:** Zariadenie a jeho prístupné časti sa počas používania veľmi zohrejú.

Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli výhrevných telies.

Nedovoľte deťom do 8 rokov, aby sa priblížili k zariadeniu, ak nie sú pod stálym dohľadom.

VAROVANIE: Ak sú na povrchu dosky praskliny, vypnite zariadenie, aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom.

- Zariadenie neuvádzajte do činnosti, ak povrch poškodený alebo nalomený alebo ak sú viditeľné poškodenia v hrúbke materiálu.
- Nedotýkajte sa zariadenia mokrými rukami ani inými časťami tela.
- Na čistenie výrobku nepoužívajte parné prístroje.
- Neklaďte na povrch varnej dosky kovové predmety, ako napr. nože, vidličky, lyžice alebo pokrievky, pretože by sa mohli prehriať.
- Po použití vypnite varnú dosku pomocou príslušného ovládača. Nespoliehajte sa na snímače prítomnosti varných nádob.

VAROVANIE: Je nebezpečné nechávať varnú dosku bez dozoru, ak sa používa olej alebo tuky, pretože môže dôjsť k nebezpečnej situácii alebo požiaru. NIKDY sa nepokúšajte uhasiť prípadný požiar vodou. Vypnite zariadenie a uduste plamene napr. pokrievkou alebo hasiacou dekou.

UPOZORNENIE: Pri varení nenechávajte nádoby bez dohľadu. Ak je varenie krátke, musí sa vykonať pod neustálym dohľadom.

- Zariadenie nie je určené na to, aby sa spúšťalo pomocou externého časovača alebo samostatného diaľkového ovládania.

VAROVANIE: Nebezpečenstvo požiaru: neklaďte na varné povrchy žiadne predmety.

- Zariadenie sa musí nainštalovať tak, aby sa dal použiť odpojovač elektrického napájania s otvorom medzi kontaktmi (3 mm), ktorý zaručí úplné odpojenie pri prepätí kategórie III.
- Zariadenie nesmie byť nikdy vystavené vplyvom počasia (dážď, slnečné svetlo).
- Uchovávajte obaly mimo dosahu detí a domácich zvierat.
- Uistite sa, či zariadenie je pripojené priamo k elektrickej zásuvke.
- Nepoužívajte adaptéry, viacnásobné zásuvky alebo predlžovačky na pripojenie zariadenia.
- Zariadenie nikdy nepoužívajte na účely iné ako na ktoré bolo navrhnuté.
- Fritézy počas použitia musia byť neustále pod dozorom: prehriaty olej by sa mohol vznietiť.
- Zariadenie neuvádzajte do činnosti použitím externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.
- Zariadenie sa nikdy nesmie inštalovať za dekoračné okienko, aby sa zabránilo jeho prehriatiu.
- Nestojte chodidlami na zariadení, pretože by sa mohlo poškodiť.
- Hrnce a panvice neukladajte na hrany, pretože by sa mohli poškodiť silikónové spoje.

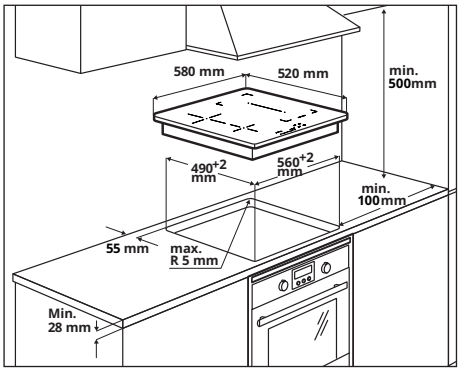
Inštalácia

Pri postupe inštalácie je povinnosťou dodržiavať zákony, nariadenia, smernice a normy (nariadenia pre bezpečnosť elektrických zariadení, správnu recykláciu komponentov atď.) platné v krajine použitia!

- Viac informácií o inštalácii nájdete v návode na montáž.
- Medzi zariadením a pracovnou doskou nepoužívajte silikónové tesnenie.
- Overte, či priestor pod varnou doskou je dostatočný pre cirkuláciu vzduchu. Pozrite si k tomu montážny návod.
- Dno zariadenia môže byť veľmi horúce. Ak je zariadenie inštalované nad zásuvkami, určite namontujte ohňovzdorný oddeľovací panel pod zariadenie, aby ste zabránili prístupu na dno. Pozrite si k tomu montážny návod.
- Ventilácia zariadenia musí byť v zhode s pokynmi výrobcu.
- Vytvorte predný otvor aspoň 28 cm2 v kuchynskom bloku, do ktorého sa musí umiestniť varná doska, aby sa umožnila správna ventilácia výrobku.

Požiadavky na kuchynský blok

- Ak zariadenie namontované na horľavých materiáloch, je potrebné prísne dodržiavať smernice a nariadenia týkajúce sa nízkonapäťových zariadení a norme prevencie proti požiaru.
- Pre zabudovacie jednotky sa komponenty (z plastového materiálu a dyhovaného dreva) musia aplikovať s lepidlami odolnými voči teplu (min. 85 °C): použitie nevhodných materiálov a lepidiel môže spôsobiť deformácie alebo oddelenia komponentov.
- Je povolené použitie profilov z masívneho dreva okolo pracovnej plochy za zariadením pod podmienkou, že minimálne vzdialenosti budú vždy v zhode s údajmi dodanými na inštalačných výkresoch.



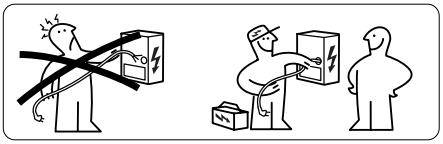
- Viac informácií o inštalácii nájdete v návode na montáž.
- Ak pod varnou doskou nie je rúra, pod zariadenie nainštalujte oddeľovací panel ako je to zobrazené v návode na montáž.

Elektrické zapojenie

VAROVANIE: Všetky elektrické zapojenia musí vykonať poverený inštalačný technik.

- Pred zapojením zariadenia skontrolujte, či sa nominálne napätie uvedené na údajovom štítku zariadenia zhoduje so sieťovým napätím. Údajový štítok je upevnený na spodnej strane varnej dosky.
- Používajte výhradne originálne diely dodané zo servisu s náhradnými dielmi.
- Zariadenie nie je vybavené sieťovým káblom. Kúpte správny kábel u špecializovaného predajcu.
- Ak sú napájacie káble poškodené, vymeňte ich za náhradné originálne káble. Kontaktujte kontaktné centrum vášho obchodu IKEA.

Pozor! Káble nezvárajte!

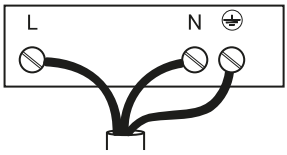


Elektrické zapojenie

- Dodržte schému elektrického zapojenia (umiestnenú na vnútornej strane zariadenia).
- Toto zariadenie predstavuje zapojenie typu „Y" a vyžaduje si napájací kábel H05V2V2-F. Kábel potrebuje povinné koncové spojky. Podľa normy IEC používajte jednofázové zapojenie: napájací kábel 3 x 4 mm^2, pre dvojfázové zapojenie: napájací kábel 4 x 2,5 mm^2 a pre zapojenie v Holandsku: napájací kábel 5 x 2,5 mm^2. Vonkajší priemer napájacieho kábla: min. 8 mm – max. 12 mm. Prosíme dodržiavať špecifické národné normy.
- Pripojovacie svorky sú prístupné po odstránení krytu spojovacej skrinky.
- Overte, či vlastnosti domáceho elektrického zariadenia (napätie, maximálny výkon a prúd) sú kompatibilné s vlastnosťami zariadenia.
- Pripojte zariadenie podľa zobrazenia v schéme (v súlade s referenčnými normami pre sieťové napätie platnými na národnej úrovni).

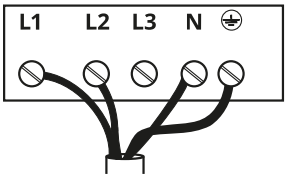
Schéma zapojenia na strane budovy

220V-240V 1N ~



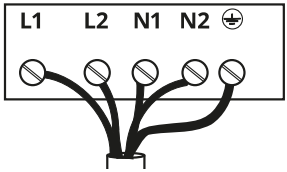
L = čierna alebo hnedá
N = modrá
⏚ = žltá / zelená

380V - 415V 2N ~



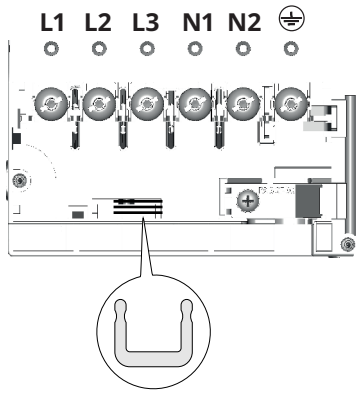
L1 = hnedá
L2 = čierna
N = modrá
⏚ = žltá / zelená

220V - 240V 2N ~ NL



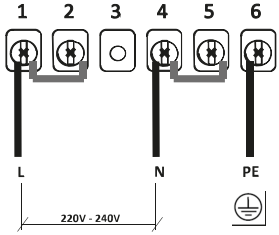
L1 = hnedá
L2 = čierna
N1 = modrá
N2 = modrá
⏚ = žltá / zelená

Schéma zapojenia na strane výrobku.



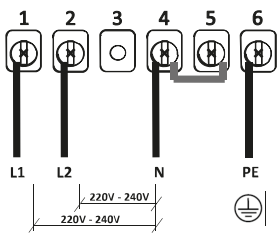
Vložte prúdové bočníky ⊔ medzi svorky ako je znázornené.

220V - 240V 1N ~



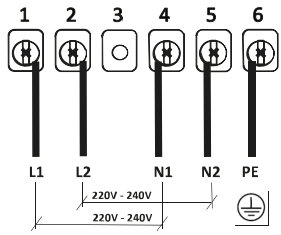
L = čierna alebo hnedá
N = modrá
⏚ = žltá / zelená

380V - 415V 2N ~



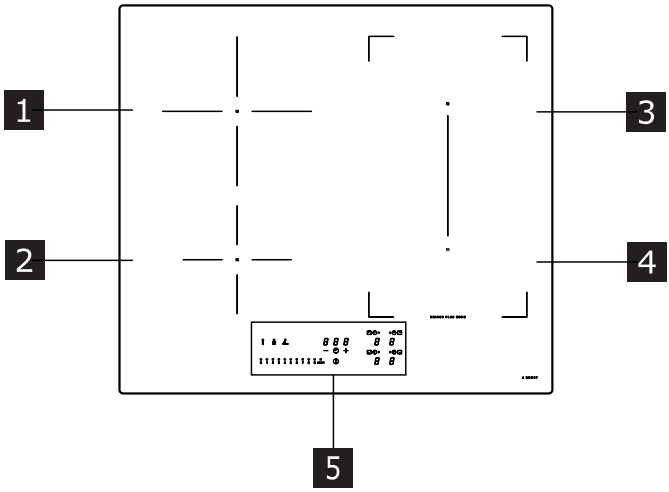
L1 = hnedá
L2 = čierna
N = modrá
⏚ = žltá / zelená

NL 220V - 240V 2N ~



L1 = hnedá
L2 = čierna
N1 = modrá
N2 = modrá
⏚ = žltá / zelená

Opis výrobku



1 Samostatná varná zóna (200 mm) 2300 W, s funkciou Booster od 3000 W.
2 Samostatná varná zóna (145 mm) 1400 W, s funkciou Booster od 1850 W.
3 Samostatná varná zóna (210 x 190 mm) 2100 W, s funkciou Booster od 3000 W.
4 Samostatná varná zóna (210 x 190 mm) 2100 W, s funkciou Booster od 3000 W.
5 Ovládací panel

3 + 4 Kombinovateľná varná zóna (210 x 380 mm) 3000 W, s funkciou Booster 3700 W.

Indikátory

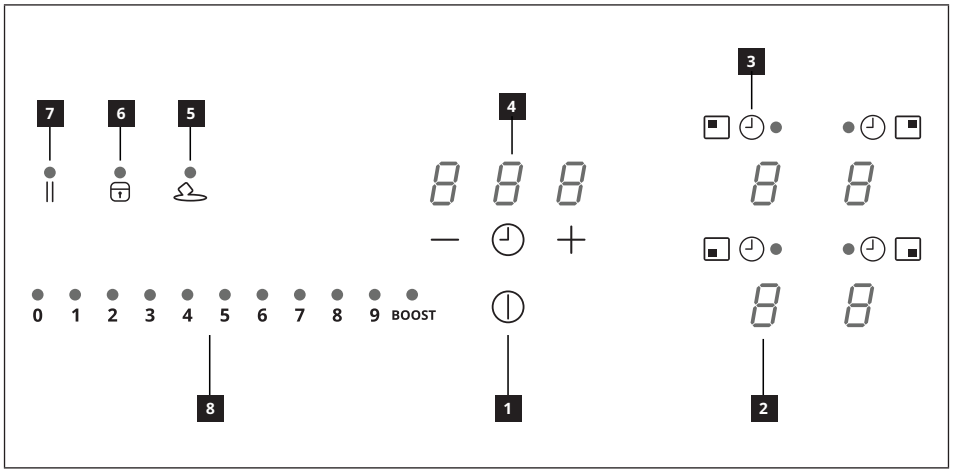
Detekcia prítomnosti varnej nádoby

Každá varná zóna je vybavená systémom detekcie prítomnosti varnej nádoby na varnej doske.
Detekčný systém dokáže rozoznať nádoby s magnetizovateľným dnom, vhodné na používanie na indukčných varných doskách.
Ak sa počas prevádzky nádoba zloží alebo sa použije nevhodná nádoba, na displeji sa zobrazí symbol U.

Indikátor zvyškového tepla

Indikátor zvyškového tepla je bezpečnostná funkcia, ktorá signalizuje, že povrch varnej zóny má stále teplotu vyššiu než 50 °C, preto by mohol pri kontakte s rukou spôsobiť popáleniny.
Číslica zodpovedajúcej varnej zóny označuje H.

Ovládací panel



1	Zapnutý/Vypnutý
2	Indikátor úrovne výkonu
3	Symbol časovača
4	Kontrola časovača a indikátor doby varenia
5	Tlačidlo funkcie Rozpúšťanie
6	Tlačidlo funkcie Blokovanie
7	Tlačidlo funkcie Pauza
8	Posuvná klávesnica

Varné zóny sa môžu aktivovať stlačením referenčnej číslice 8. Číslica sa silnejšie rozsvieti na potvrdenie úkonu.

Keď sa na jednu zo 4 varných zón umiestni varná nádoba, varná doska automaticky zistí jej prítomnosť a rozsvieti sa príslušná číslica, potrebná na jej aktiváciu.
Ak sa na varnej doske nenachádzajú žiadne varné nádoby ani iné predmety, číslice nesvietia.

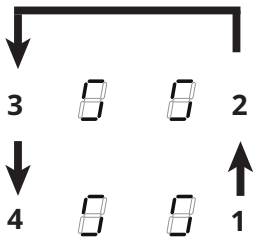
Na ovládacom paneli sú voliteľné tie funkcie, ktoré sú viditeľné, ale slabo osvetlené. Príslušné funkcie sa aktivujú stlačením príslušného symbolu.

Obmedzenie výkonu



Pri prvom pripojení zariadenia k napájaniu domácej siete musí inštalatér nastaviť výkon varných zón na základe efektívnych kapacít domáceho elektrického zariadenia.
Ak je toto potrebné, môžete priamo zapnúť varnú dosku použitím ⏻ alebo, alternatívne, vykonať postup opísaný nižšie pre vstup do menu.
Varnú dosku pripojte k domácej sieti

1. Všetky číslice sa na niekoľko sekúnd rozsvietia, potom sa vypnú a zostane iba blikajúca ♨ .
2. Stlačte a podržte stlačené ♨: číslice varných zón označujú 5.
3. Podržaním stlačeného ♨, začnite stláčať číslice zón postupovaním proti smeru otáčania hodinových ručičiek od čísle na spodnej strane smerom doprava.



Číslica vpravo vzadu ukazuje C a číslo označujúce typ menu. Číslica vpravo vpredu označuje číslo, ktoré závisí od parametrov uvedených vo voľbe.
Zvoľte číslicu s C a stlačte číslo „8" na výkonovej lište.
Zvoľte inú číslicu a zvoľte správne nastavenie.
V tabuľke nižšie sú uvedené špecifikácie:

Hodnota na výkonovej lište	kW	Poznámky
0	7,4 kW	Štandardné počiatočné nastavenie
1	6 kW	
2	5 kW	
3	4 kW	
4	3,5 kW	
5	3 kW	
6	2,5 kW	

Po zadaní správnej hodnoty potvrďte podržaním ⏻.

Funkcie



Detská poistka	Táto funkcia zabraňuje nechcenému spusteniu zariadenia.
	Aktivácia: ak sa na varnej doske nachádza varná nádoba, stlačte a podržte 3 sekundy príslušnú číslicu. Ak sa na varnej doske nenachádza varná nádoba, stlačte a podržte 3 sekundy jednu z 4 číslic (nesvietia) v blízkosti bodu na ľavej strane. Uvoľnite číslicu a prejdite prstom od 0 po 9 na výkonovej lište, ktorá zobrazuje prevádzkový postup. Všetky číslice ukazujú . Vyššie uvedené úkon sa musia vykonať do 10 sekúnd.
	Deaktivácia: stlačte a podržte 3 sekundy jednu z 4 číslic varných zón. Uvoľnite číslicu a prejdite prstom od 9 po 0 na výkonovej lište, ktorá zobrazuje prevádzkový postup. Vyššie uvedené úkon sa musia vykonať do 10 sekúnd.
Blokovanie	Je možné zablokovať funkcie varnej dosky počas používania, napr. aby ste ju vyčistili. Táto funkcia ostane aktívna, aj keď sa varná doska vypne a znovu zapne. V prípade výpadku prúdu sa funkcia deaktivuje.
	Pre aktiváciu: stlačte a podržte stlačené na 1 sekundu.
	Pre deaktiváciu stlačte .
Funkcia Boost	Každá varná zóna sa dá na max. 5 minút nastaviť na prídavnú úroveň výkonu.
	Pre aktiváciu: zvoľte jednu zo 4 varných zón a zvoľte hodnotu „BOOST“ na výkonovej lište. Príslušná číslica ukazuje .
	Deaktivácia: stlačte niektorú z ostatných hodnôt na výkonovej lište.
Časomer varných zón	Časovač umožňuje vypnúť zvolenú varnú zónu po uplynutí nastaveného času. Varné zóny sa dajú naprogramovať jednotlivo, pretože každá z nich je vybavená vlastným časovačom.
	Aktivácia: S varnou zónou v prevádzke stlačte zodpovedajúci symbol pre vstup do riadiacich ovládaní časovača pre túto zónu. 3 číslice ukazujú „0 0 0“. Tlačidlami „+“ a „-“ nastavte odpočítavanie časovača.  Ak sa teraz 10 sekúnd ničoho nedotknete, nastavený čas sa potvrdí. Po uplynutí odpočítavania sa číslice vynulujú a zaznie zvukový signál. Funkcia sa dá prerušiť stlačením ktoréhokoľvek tlačidla. Ak je nastavený časovač pre viac varných zón, 3 číslice vždy ukazujú časovač, ktorý má najbližšie do konca.
	Pre deaktiváciu: s varnou zónou v prevádzke stlačte zodpovedajúci symbol pre vstup do riadiacich ovládaní časovača pre túto zónu. Nastavte tri číslice na „ 0 0 0 “ použitím „+“ alebo „-“.

<table>
<tr><td rowspan="3">Časovač (všeobecne)</td><td>Časovač s alarmom na všeobecné použitie.</td></tr>
<tr><td>Aktivácia: zapnite varnú dosku a presvedčte sa, že na nej nie sú varné nádoby a žiadna varná zóna nie je aktívna.
3 číslice na ovládanie časovača ukazujú „- - -“.
Stlačením číslice prejdite do menu časovača, zobrazí sa „0 0 0“.
Tlačidlami „+“ a „-“ nastavte odpočítavanie časovača.
 

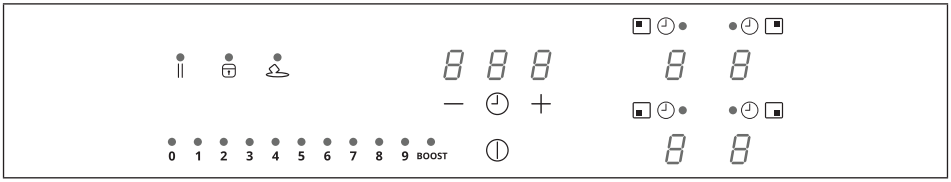
Ak sa teraz 10 sekúnd ničoho nedotknete, nastavený čas sa potvrdí.
Po uplynutí odpočítavania sa číslice vynulujú a zaznie zvukový signál. Funkcia sa dá prerušiť stlačením ktoréhokoľvek tlačidla.
Ak chcete zmeniť hodnotu odpočítavania, zopakujte vyššie opísané úkony.</td></tr>
<tr><td>Deaktivácia: zapnite varnú dosku a presvedčte sa, že na nej nie sú varné nádoby a žiadna varná zóna nie je aktívna.
Stlačte číslicu pre vstup do menu časovača a použite „+“ a „-“ na nastavenie displeja na „ 0 0 0 “.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Funkcia Rozpúšťanie</td><td>Pre aktiváciu: zvoľte jednu zo 4 varných zón a stlačte ⏏.
Číslica zvolenej zóny označuje 0</td></tr>
<tr><td>Pre deaktiváciu: stlačte ⏏ alebo stlačte ⏻.</td></tr>
<tr><td>Funkcia Ohrev</td><td>Táto funkcia sa požíva na ohriatie varnej nádoby pri maximálnom výkone predtým, než prejdete k vareniu na zvolenej úrovni. Časový interval, počas ktorého sa varná zóna udržiava na najvyššom výkone, závisí od konečnej nastavenej úrovne varenia. Pozri tabuľku:
<table><tr><th>Úrov. výkonu</th><th>Časomer</th></tr><tr><td>1</td><td>48 sekúnd</td></tr><tr><td>2</td><td>144 sekúnd</td></tr><tr><td>3</td><td>230 sekúnd</td></tr><tr><td>4</td><td>312 sekúnd</td></tr><tr><td>5</td><td>408 sekúnd</td></tr><tr><td>6</td><td>120 sekúnd</td></tr><tr><td>7</td><td>168 sekúnd</td></tr><tr><td>8</td><td>216 sekúnd</td></tr><tr><td>9</td><td>Nie je k dispozícii</td></tr><tr><td>P</td><td>Nie je k dispozícii</td></tr></table>
Aktivácia: s varnou nádobou na zvolenej varnej zóne stlačte a podržte 3 sekundy požadovanú hodnotu (od 1 do 8) na výkonovej lište. Na displeji príslušnej varnej zóny sa zobrazí „A“.
Je možné zvýšiť úroveň varenia, ale pri znížení sa funkcia deaktivuje.
Funkcia sa dá deaktivovať aj stlačením a podržaním 3 sekundy tlačidla príslušnej varnej zóny.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Funkcia Pauza</td><td>Táto funkcia umožňuje dočasne pozastaviť/znovu spustiť ktorúkoľvek funkciu, aktívnu na varnej doske, pričom sa zníži dostupný výkon varnej zóny a vynulujú sa všetky funkcie. Ak sa funkcia Pauza neaktivuje do 10 minút, varná doska sa automaticky vypne.</td></tr>
<tr><td>Aktivácia: S hrncom na varnej doske a zvolenou varnou zónou stlačte a podržte stlačené tlačidlo funkcie Pauza ⏸ aspoň na 1 sekundu. Na všetkých displejoch sa zobrazí symbol ⏸.</td></tr>
<tr><td>Pre deaktiváciu: stlačte a podržte stlačené ⏸ na 1 sekundu, kým nezabliká. Do 10 sekúnd stlačte ktorékoľvek iné tlačidlo. Funkcia sa deaktivuje a varná doska pokračuje s predchádzajúcimi nastaveniami.</td></tr>
</table>

Funkcia Obnovenie	Táto funkcia slúži na obnovenie prevádzkových nastavení varnej dosky v prípade nechceného vypnutia alebo náhleho výpadku prúdu.
	Ak sa varná doska po vypnutí znovu zapne do 6 sekúnd stlačením tlačidla ⏻, tlačidlo ⏸ 6 sekúnd bliká. Stlačte tlačidlo ⏸ na obnovenie predtým nastavených funkcií. Na potvrdenie úkonu zaznie zvukový signál.
Kombinovaný režim (funkcia „most“)	Pomocou tejto funkcie sa dajú prepojiť 2 varné zóny a používať a ovládať ako jedna väčšia varná zóna. Vďaka tomu sa dajú používať varné nádoby so širším dnom. Varné zóny zvoliteľné pre túto funkciu sú výhradne iba zóny vpravo.
	Pre aktiváciu/deaktiváciu: súčasne stlačte číslice pravej varnej zóny pre voľbu 2 zón na mostové spojenie, kým sa neobjaví číslica ⊓ , ktorá signalizuje, že funkcia bola aktivovaná. Druhá číslica slúži na nastavenie úrovne výkonu.

Tabuľka varenia

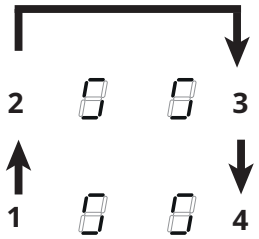
Úroveň výkonu	Spôsob varenia	Na použitie na
1	Rozpúšťanie, mierny ohrev	Maslo, čokoláda, želatína, omáčky
2	Rozpúšťanie, mierny ohrev	Maslo, čokoláda, želatína, omáčky
3	Dosiahnutie teploty	Ryža
4	Dlhšie varenie, zahusťovanie, dusenie	Zelenina, zemiaky, omáčky, ovocie, ryby
5	Dlhšie varenie, zahusťovanie, dusenie	Zelenina, zemiaky, omáčky, ovocie, ryby
6	Dlhšie varenie, pomalé dusenie	Cestoviny, polievky, dusené mäso
7	Mierne smaženie	Zemiakové placky, omelety, vyprážanie obaľovaných potravín, klobásy
8	Smaženie, fritovanie	Mäso, zemiakové hranolčeky
9	Rýchle smaženie pri vysokej teplote	Steaky
P	Rýchly ohrev	Varenie vody

Personalizácia používateľského menu



Stlačte ⏻.
Znovu stlačte ⏻ a podržte stlačené na 3 sekundy.

1. Tlačidlo ⏸ začne blikať.
2. Stlačte a podržte stlačené ⏸ : číslice varných zón označujú 5.
3. Podržaním ⏸ , začnite stláčať číslicu varných zón v smere otáčania hodinových ručičiek začínajúc od zóny v spodnej časti vľavo.



Ľavá zadná číslica alternatívne označuje U a číslo od 2 po 7 označujúce typ menu. Číslica vľavo dole ukazuje číslo, ktoré závisí od parametrov dostupných pri voľbe.
Zvoľte číslo na výkonovej lište pre vstup do menu nastavení a zadajte hodnotu.
V tabuľke nižšie sú uvedené špecifikácie:

Kód menu	Opis	Hodnota
U2	Menu nastavenia hlasitosti zvuku tlačidiel.	0 (zvuk vypnutý) - 1 (min.) - 3 (max)
U3	Menu nastavenia hlasitosti bzučiaka odpočítavania.	0 (zvuk vypnutý) - 1 (min.) - 3 (max)
U4	Menu nastavenia úrovne jasu displeja.	0 (max) - 9 (min.)
U5	Menu nastavenia animácie odpočítavania.	0 (animácia vypnutá) - 1 (animácia zapnutá)
U6	Menu funkcie detekcie prítomnosti varnej nádoby.	0 (aktívna) - 1 (neaktívna)
U7	Menu ovládania po ukončení odpočítavania.	0 (neustále blikanie a vypnutie) 1 (desať bliknutí a vypnutie) 2 (jedno bliknutie a vypnutie)

Po zadaní správnej hodnoty potvrďte stlačením a podržaním ⏻ na 2 sekundy.

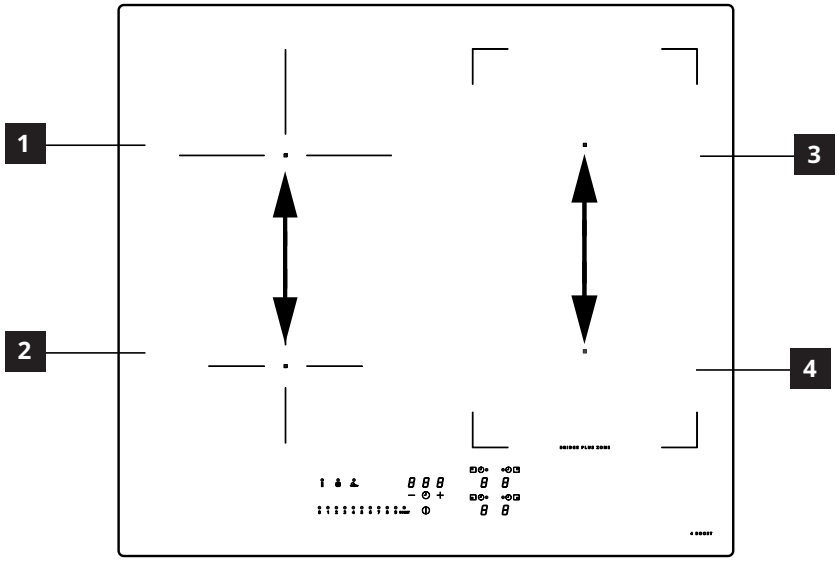
Pre výstup z menu bez uloženia stlačte ⏸ .

Ak sa nevykoná žiadny úkon, používateľské menu za zatvorí po 1 minúte.

Funkcia Ovládanie výkonu

Tento výrobok je vybavený funkciou elektronického riadenia výkonu. Pozrite si ilustráciu.
Táto funkcia riadi výdaj maximálneho výkonu 3700 W medzi varnými zónami použitými v kombinovanom režime (1+2 a 3+4), optimalizujúc rozloženie výkonu a zabrániac situáciám preťaženia systému.
Varná doska s maximálnou úrovňou výkonu - funkcia obnoví výkon medzi varnými zónami použitými v kombinovanom režime a, ak je to potrebné, automaticky zníži výkon ostatných varných zón (poslednému ovládaniu je pridelená najvyššia priorita).
Varná doska s obmedzením výkonu - funkcia obnoví výkon medzi varnými zónami, pričom sa zabráni nastaveniu výkonu ostatných varných zón, ktorý by presahoval limit (pre zvýšenie výkonu osobitnej varnej zóny je potrebné ručne znížiť úroveň výkonu nastavenú pre ostatné).

Príklad:
Ak sa pre varnú zónu 1 zvolí prídavná úroveň výkonu BOOST, varná zóna 2 nebude môcť súčasne prekročiť úroveň výkonu 9 a automaticky sa obmedzí.



Sprievodca používaním varných nádob

Aké varné nádoby používať
Používajte výhradne nádoby s dnom z feromagnetického materiálu, ktorý je vhodný na používanie na indukčných varných doskách:
- liatina
- smaltovaná oceľ
- uhlíková oceľ
- nehrdzavejúca oceľ (aj nie úplne)
- hliník s feromagnetickým povlakom alebo dno s feromagnetickou doskou

Pre stanovenie vhodnosti hrnca skontrolujte, či je prítomný symbol (zvyčajne vytlačený na dne). Môžete aj priblížiť magnet ku dnu hrnca. Ak ostane prilepený, znamená to, že nádoba sa dá používať na indukčnej varnej doske.
Aby sa zaistila optimálna účinnosť, vždy používajte hrnce a panvice s rovným dnom schopným rovnomerne distribuovať teplo.
Nie úplne ploché dno môže ovplyvniť vedenie výkonu a tepla.

Ako používať varné nádoby
Minimálny priemer varnej nádoby pre rôzne varné zóny
Na zaručenie správnej činnosti varnej dosky musí varná nádoba zakrývať jeden alebo viac bodov označených na povrchu varnej dosky a musí mať minimálny vhodný priemer.
Vždy používajte varnú zónu, ktorá najviac zodpovedá priemeru dna varnej nádoby.

Varná zóna	Priemer dna varnej nádoby	
	Ø min. (odporúčaný)	Ø max (odporúčaný)
Ľavá zadná	110 mm	200 mm
Ľavá predná	110 mm	145 mm
Pravá zadná	110 mm	190 mm
Pravá predná	110 mm	190 mm
Pravá bočný kombinovaná varná zóna	190 mm	370 mm

Prázdne hrnce/panvice alebo s tenkým dnom
Nepoužívajte prázdne hrnce/panvice alebo s tenkým dnom na varnej doske, pretože by to neumožnilo kontrolovať teplotu alebo automaticky vypnúť varnú zónu, ak je teplota príliš zvýšená, s rizikom poškodenia hrnca alebo povrchu varnej dosky. Ak k tomu dôjde, ničoho sa nedotýkajte a počkajte, kým všetky diely nevychladnú.
Ak sa objaví chybová správa, nahliadnite do oddielu „Sprievodca riešením problémov".

Rady/odporúčania
Hluky počas prevádzky
Po aktivácii varnej zóny je možné počuť krátke bzučanie. Tento jav je typický pre sklokeramické varné zóny a neovplyvňuje prevádzku, ani trvanie prevádzky zariadenia. Intenzita bzučania môže závisieť od použitej varnej nádoby. V prípade príliš silného hluku možno bude lepšie použiť inú varnú nádobu.

Normálny hluk indukčnej varnej dosky
Indukčná technológia je založená na tvorbe elektromagnetických polí na generovanie tepla priamo na dne hrncov. Hrnce a panvice môžu spôsobovať vznik hluku alebo vibrácií podľa toho, ako boli vyrobené. Tento hluk môžeme opísať nasledujúcim spôsobom:

Slabé bzučanie (ako hluk transformátora)
Tento hluk vzniká, keď je teplota varenia zvýšená. Závisí od množstva energie preneseného z varnej dosky na hrniec. Hluk sa zastaví alebo sa utlmí, keď sa zníži úroveň tepla.

Slabý piskot
Tento hluk vzniká, keď je varná nádoba prázdna. Hluk sa zastaví, keď do nádoby nalejete kvapaliny alebo nasypete potraviny.

Praskanie
Tento hluk vzniká, keď sa hrniec skladá z niekoľkých vrstiev uložených na sebe. Je spôsobený vibráciami plôch zložených z rôznych materiálov, ktoré sú medzi sebou v kontakte. Hluk je produkovaný hrncom a môže sa meniť podľa množstva jedla alebo tekutín a spôsobu úpravy jedla (napr. Var, varenie na pomalom ohni, fritovanie).

Silný piskot
Tento hluk vzniká, keď sa hrniec skladá z rôznych materiálov uložených na sebe v niekoľkých vrstvách, a keď sa používa na varnej doske pri maximálnom výkone a, aj na dvoch varných zónach. Hluk sa zastaví alebo sa utlmí, keď sa zníži úroveň tepla.

Tieto druhy hluku sú normálne
Zvuky ventilátora
Pre správnu prevádzku elektronického systému je potrebné nastaviť teplotu varnej dosky. Na tento účel je varná doska vybavená chladiacim ventilátorom, ktorý sa aktivuje na zníženie a reguláciu teploty elektronického systému. Ventilátor môže byť ďalej v prevádzke aj po vypnutí varnej dosky, ak je zistená teplota ešte príliš vysoká.

Rytmický hluk podobný ručičkám hodín.
K tomuto hluku dôjde iba, keď sú v prevádzke aspoň tri varné zóny a zmizne alebo sa zmierni, keď sa dve vypnú. Tieto druhy hluku, opísané ako normálne javy indukčnej technológie, sa nepovažujú za poruchy.

Čistenie a údržba

- Nikdy nepoužívajte abrazívne hubky, oceľovú vlnu, kyselinu chlorovodíkovú, ani iné produkty, ktoré by mohli poškriabať povrch alebo zanechať na ňom stopy.
- Nekonzumujte prípadné zvyšky jedla, ktoré spadli alebo sa akumulovali na povrchu a na prevádzkových alebo estetických prvkoch varnej dosky.
- Pred akýmkoľvek úkonom čistenia alebo údržby zariadenie vypnite alebo odpojte z napájacej siete.
- Vyčistite zariadenie po každom použití, aby ste zabránili zuhoľnateniu prípadných zvyškov jedla. Je oveľa ťažšie odstraňovať stopy zatvrdnutej alebo pripálenej špiny.
- Na odstránenie každodennej špiny použite jemnú handru alebo hubku s vhodným čistiacim prostriedkom. Pre použitie čistiacich prostriedkov sa riaďte pokynmi výrobcu. Odporúča sa použite neutrálnych čistiacich prostriedkov.
- Odstráňte stopy zatvrdnutej špiny, napríklad, rozliateho mlieka vo fáze varu, pomocou škrabky na sklokeramické povrchy, keď je varná doska ešte horúca. Pre použitie škrabiek sa riaďte odporúčaniami výrobcu.
- Odstráňte zvyšky jedál bohatých na cukor, napríklad, zvyšky džemu po varení, pomocou škrabky na sklokeramické povrchy, keď je varná doska ešte horúca. Ak sa tieto zvyšky neodstránia, mohli by poškodiť sklokeramický povrch.
- Odstráňte prípadné zvyšky roztaveného plastu pomocou škrabky na sklokeramické povrchy, keď je varná doska ešte horúca. Ak sa tieto zvyšky neodstránia, mohli by poškodiť sklokeramický povrch.
- Odstráňte škvrny vápnika použitím malého množstva odvápňovacieho roztoku, napríklad, octu alebo citrónovej šťavy, akonáhle varná doska vychladne. Potom povrch znovu vyčistite vlhkou utierkou.
- Potraviny na povrchu nekrájajte, ani nepripravujte a zabráňte ich pádu na tvrdé predmety. Hrnce a panvice po povrchu neťahajte.
- Nepoužívajte parné čističe.

Sprievodca riešením problémov

Kód chyby	Opis	Možná príčina	Riešenie
ER03	Varná doska sa po 10 sekundách vypne.	Zistená nepretržitá aktivácia tlačidiel. Voda alebo hrniec na ovládacom paneli.	Odstráňte vodu alebo hrniec zo sklokeramickej plochy a z ovládacieho panelu
ER21	Varná doska sa vypína.	Vnútorná teplota elektronických komponentov je príliš vysoká.	Nechajte varnú dosku vychladnúť. Skontrolujte, či je varná doska vybavená účinným vetracím systémom. Ak chyba pretrváva, obráťte sa na servisné stredisko.
E2	Príslušná varná zóna sa vypína.	Varná nádoba je prázdna alebo nevhodná. Teplota varnej nádoby alebo sklokeramického povrchu je príliš vysoká. Teplota elektronických komponentov je príliš vysoká.	Nechajte varnú dosku vychladnúť. Použite vhodnú varnú nádobu. Neohrievajte prázdne varné nádoby.
E3	Príslušná varná zóna sa vypína.	Varná nádoba je nevhodná. Varná nádoba stráca svoje magnetické vlastnosti a môže poškodiť indukčnú varnú dosku.	Použite vhodnú varnú nádobu. Chyba sa automaticky zruší po 8 s a varná zóna sa znovu môže použiť. V prípade ďalších chýb je potrebné vymeniť varnú nádobu. Ak chyba pretrváva, obráťte sa na servisné stredisko.
E6	Varná zóna sa nezapína.	Napájacie napätie a/alebo frekvencia mimo rozsahu.	Skontrolujte napájacie napätie a/alebo frekvenciu. Ak je to potrebné, obráťte sa na servisné stredisko.
E8	Varné zóny sa vypínajú.	Porucha ventilátora. Ventilátoru bráni v pohybe prach alebo vlákna.	Vyčistite ventilátor a odstráňte prípadné cudzie predmety. Ak chyba pretrváva, obráťte sa na servisné stredisko.
EH	Príslušná varná zóna sa vypína.	Snímač teploty varnej zóny zablokovaný. Nezistí sa dostatočná zmeny teploty po zapnutí varnej dosky.	Varnú dosku vypnite a znovu zapnite po vychladnutí. Ak chyba pretrváva, obráťte sa na servisné stredisko.
E4 **E5** **E7** **E9** **ER20** **ER22** **ER31** **ER36** **ER42** **ER47** **EA**	Odpojte varnú dosku od elektrického napájania. Počkajte niekoľko sekúnd, potom znovu pripojte varnú dosku k elektrickému napájaniu. Ak chyba pretrváva, obráťte sa na servisné stredisko a uveďte chybový kód, ktorý sa zobrazuje na displeji.		

Údržba a opravy
- Uistite sa, či údržba elektrických komponentov je zverená výhradne iba výrobcovi alebo technikom asistenčnej služby.
- Uistite sa, či poškodené káble vymenil výhradne iba výrobca alebo technici asistenčnej služby.

V prípade poruchy sa snažte nájsť riešenie podľa pokynov dodaných v sprievodcovi riešením problémov. Ak nie je možné problém vyriešiť, skontaktujte sa s obchodom IKEA alebo Asistenčnou službou.
Kompletný zoznam asistenčných centier vymenovaných spoločnosťou IKEA a s tým súvisiacich kontaktných informácií je uvedený na poslednej strane tohto návodu.

Pri kontakte s Asistenčnou službou poskytnite nasledujúce informácie:
- typ poruchy
- model zariadenia (tovar/kód)
- sériové číslo (S.č.)

Tieto informácie nájdete na údajovom štítku. Údajový štítok je aplikovaný na spodnej strane zariadenia.

V prípade nenáležitého použitia zariadenia alebo inštalácie, ktorú nevykonal oprávnený inštalatér, by mohlo byť potrebné zaplatiť návštevu technika Asistenčnej služby alebo predajcu aj počas platnosti záruky.

Technické údaje

		Jednotka	Hodnota
Druh výrobku			Integrovaná varná doska
Rozmery	Šírka	mm	580
	HÍbka	mm	520
	Min./max výška	mm	54
Celkový výkon		W	7400

Parameter	Hodnota
Napájacie napätie a frekvencia	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Hmotnosť zariadenia	8,8 kg

Energetická účinnosť

Identifikačný kód modelu	**KOLSTAN** **805.594.66** **105.594.60**
Počet varných zón	4
Počet kombinovateľných varných zón	1 - pravá
Varná technológia	Indukcia
Rozmery kombinovateľnej varnej zóny	Pravá 210 x 380 mm
Rozmery varnej zóny	Ľavá zadná Ø 200 mm
	Ľavá predná Ø 145 mm
	Pravá predná 210 x 190 mm
	Pravá zadná 210 x 190 mm
Spotreba energie pre kombinovateľnú varnú zónu	192 Wh/kg
Spotreba energie pre varnú zónu	Ľavá zadná 185 Wh/kg
	Ľavá predná 181 Wh/kg
Spotreba energie varnej zóny (elektrická prevádzka)	186 Wh/kg

Údaje o výrobku v zmysle nariadenia č. 66/2014
Príslušné normy:
EN/IEC 60350-2
EN/IEC 50564

CE Toto zariadenie bolo navrhnuté, vyrobené a uvedené do predaja v zhode so smernicami EHS.

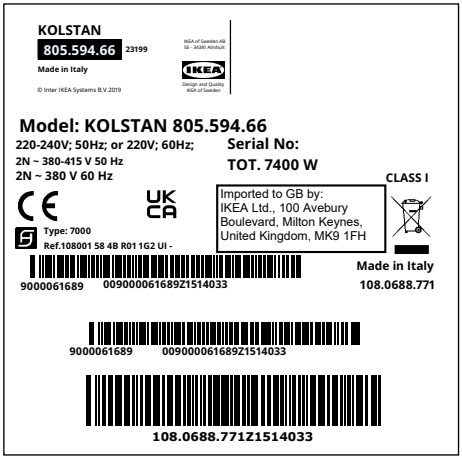
Technické údaje sú uvedené na údajovom štítku aplikovanom na spodnej strane výrobku."

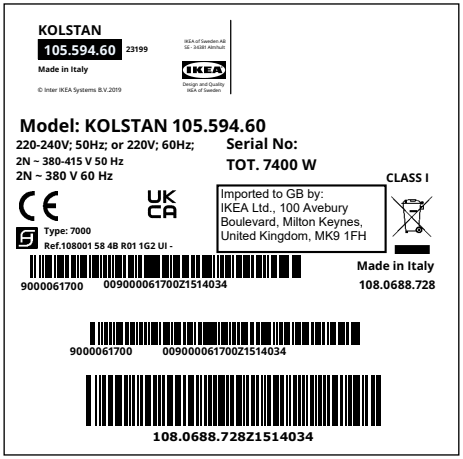
Informácie o výrobku v zmysle nariadenia UK
Príslušné normy:
BS EN 60350-2
BS EN 50564

UK CA Toto zariadenie bolo navrhnuté, vyrobené a uvedené do predaja v zhode so smernicami.

Technické údaje sú uvedené na údajovom štítku aplikovanom na spodnej strane výrobku."

Údajový štítok





Hore uvedený obrázok ukazuje údajový štítok zariadenia.
Sériové číslo je špecifické pre každý výrobok.

Vážený zákazník, prosíme Vás uchovať prídavný údajový štítok aplikovaný na obale Bezpečnostnej príručky.
Týmto spôsobom Vám budeme môcť lepšie pomôcť pri presnej identifikácii varnej dosky, ktorú ste si kúpili v prípade, ak bude v budúcnosti potrebná naša asistencia.
Ďakujeme vám za spoluprácu!

Environmentálne aspekty

Likvidácia elektrospotrebičov

- Symbol  na výrobku alebo na jeho obale označuje, že výrobok sa nesmie likvidovať spolu s bežným komunálnym odpadom. Výrobok sa musí zlikvidovať v špecializovanom centre na recykláciu elektrických a elektronických komponentov. Ak sa uistíte, že tento výrobok sa správne zlikvidoval, predídete tak možným negatívnym dôsledkom na životné prostredie a zdravie, ktoré by mohli byť spôsobené jeho nesprávnou likvidáciou.
  Ak potrebujete bližšie informácie o recyklácii tohto výrobku, obráťte sa na príslušné úrady, miestny úrad likvidácie odpadov alebo predajňu, v ktorej ste výrobok zakúpili.

Likvidácia obalových materiálov

Materiály označené symbolom  sú recyklovateľné. Obalové materiály odovzdajte v príslušných zberných dvoroch na recykláciu.

Úspora energie

Ak budete dodržiavať nižšie uvedené odporúčania, môžete pri každodennom varení ušetriť energiu.

- Keď sa zohreje voda, použite iba potrebné množstvo.
- Ak je to možné, hrnce vždy zakryte pokrievkou.
- Pred aktiváciou varnej zóny položte hrniec.
- Menšie hrnce položte na menšie varné zóny.
- Hrnce umiestnite priamo do stredu varnej zóny
- Využite zvyškové teplo na udržanie potravín teplých alebo na ich rozpustenie.

ZÁRUKA SPOLOČNOSTI IKEA

Aká je záručná lehota spoločnosti IKEA?
Táto záruka je platná päť (5) rokov od dátumu originálneho nákupu zariadenia v spoločnosti IKEA. Kúpu je potrebné zdokladovať príslušným potvrdením o zakúpení. Oprava vykonaná v rámci záruky nepredlžuje záručnú lehotu na zariadenie.
Kto poskytuje servis?
Servis poskytuje servisné stredisko poverené spoločnosťou IKEA prostredníctvom vlastnej organizácie alebo autorizovaného partnerského servisného strediska.

Na čo sa vzťahuje záruka?
Záruka sa vzťahuje na prípadné materiálové a konštrukčné chyby zariadenia a platí od dátumu zakúpenia zariadenia od spoločnosti IKEA. Záruka platí iba na domáce elektrospotrebiče určené na použitie v domácnosti. Výnimky sú opísané v odseku „Na čo sa záruka nevzťahuje?"
V období platnosti záruky bude náklady na opravu (náhradné diely, pracovná sila a presuny technického personálu) znášať asistenčná služba pod podmienkou, že prístup k zariadeniu na zásah opravy neprinesie osobitné výdavky. Tieto podmienky sú v súlade so smernicami EÚ (č. 99/44/ES) a s platnými miestnymi predpismi. Vymenené diely sa stávajú vlastníctvom spoločnosti IKEA.

Ako zasiahne pri riešení problémov spoločnosť IKEA?
Dodávateľ servisných služieb poverený

spoločnosťou IKEA preskúša výrobok a rozhodne po uvážení v jeho výlučnej kompetencii, či sa výrobku týka záruka. Pri kladnom rozhodnutí dodávateľ servisných služieb spoločnosti IKEA alebo jeho autorizovaný servisný partner zabezpečí prostredníctvom vlastného servisného strediska po uvážení v jeho výlučnej kompetencii opravu chybného výrobku alebo jeho výmenu za rovnaký výrobok alebo výrobok v rovnakej hodnote.

Na čo sa záruka nevzťahuje?
- Bežné opotrebovanie.
- Škody spôsobené úmyselne alebo z dôvodu nedbanlivosti, škody spôsobené nedodržaním prevádzkových pokynov, nesprávnou inštaláciou alebo pripojením s chybným napätím, škody spôsobené chemickými alebo elektrochemickými reakciami, hrdzou, koróziou alebo škody spôsobené vodou, vrátane, ale nie obmedzene na škody spôsobené výskytom nadmerných usadenín vápnika vo vodovodných potrubiach a škody spôsobené poveternostnými a prírodnými udalosťami.
- Diely podliehajúce opotrebovaniu, napr. batérie a žiarovky.
- Ozdobné diely bez funkčných vlastností bez vplyvu na normálne používanie elektrospotrebiča vrátane škrabancov a zmien farby.
- Náhodné škody vyvolané cudzími látkami alebo telesami a čistením alebo vyberaním filtrov, vyprázdňovacích systémov alebo zásuviek s čistiacimi prostriedkami.
- Škody na týchto dieloch: sklokeramika, príslušenstvo, keramické nádoby a košíky na nože, vstupné a výstupné potrubia, tesnenia, žiarovky a ich kryty, obrazovky, tlačidlá, kryty a ich časti. Na poškodenie týchto dielov sa záruka vzťahuje, iba ak sú dokázateľne spôsobené konštrukčnou chybou.
- Prípady, pri ktorých neboli zistené chyby počas technickej obhliadky.
- Opravy, ktoré nevykonalo servisné stredisko poverené spoločnosťou IKEA alebo autorizovaný servisný partner, alebo opravy, pri ktorých neboli použité originálne náhradné diely.
- Opravy vyplývajúce z nesprávnej alebo nevyhovujúcej inštalácie.
- Používanie elektrospotrebiča mimo domácnosti, ako napr. na komerčné účely.
- Škody spôsobené prepravou. V prípade prepravy vykonanej zákazníkom do vlastnej domácnosti alebo na inú adresu spoločnosť IKEA nenesie žiadnu zodpovednosť za škody vzniknuté počas prepravy. Ak prepravu do domácnosti zákazníka vykonáva spoločnosť IKEA, na škody vzniknuté počas prepravy sa záruka vzťahuje.
- Náklady na počiatočnú inštaláciu zariadenia IKEA. Ak však dodávateľ servisnej služby poverený spoločnosťou IKEA alebo jeho autorizovaný servisný partner vykoná opravu alebo výmenu zariadenia v rámci záručných podmienok, potom musí tento dodávateľ alebo jeho servisný partner zabezpečiť aj spätnú inštaláciu opraveného zariadenia alebo inštaláciu náhradného zariadenia, ak je to nutné.

Tieto obmedzenia sa nevzťahujú na úkony vykonané podľa predpisov kvalifikovanými pracovníkmi s použitím originálnych náhradných dielov na prispôsobenie zariadenia bezpečnostným predpisom inej krajiny EÚ.

Príslušné vnútroštátne predpisy
Záruka IKEA poskytuje zákazníkovi právne nároky, ktoré sa môžu uplatňovať aj mimo platných vnútroštátnych predpisov. V každom prípade tieto podmienky žiadnym spôsobom neobmedzujú práva spotrebiteľa podľa vnútroštátnych predpisov V

každom prípade však takéto podmienky neobmedzujú nijakým spôsobom práva zákazníka stanovené miestnymi zákonmi.

Oblasť platnosti
Pre zariadenia zakúpené v jednej krajine EÚ a premiestnené do inej krajiny EÚ sa poskytujú služby podľa predpisov platných v cieľovej krajine. Povinnosť poskytnúť servis na základe záručných podmienok pretrváva iba, ak zariadenie je v zhode a nainštalované v zhode s:
- príslušnými technickými predpismi krajiny, v ktorej sa požaduje uplatnenie záruky;
- informáciami o bezpečnosti popísanými v návode na používanie.

Popredajná asistenčná služba venovaná domácim elektrospotrebičom IKEA:
Bez váhania kontaktuje popredajné servisné stredisko spoločnosti IKEA, ak chcete:
1. požiadať o asistenciu využitím záruky;
2. požiadať o vysvetlenia k inštalácii domácich elektrospotrebičov IKEA v špecifickom kuchynskom nábytku IKEA. Servisné stredisko neposkytuje vysvetlenia v súvislosti s:
- inštaláciou kompletných kuchýň spoločnosti IKEA;
- elektrickými zapojeniami (ak sa zariadenie dodáva bez káblov a zástrčiek), hydraulickými prípojkami a zapojeniami k plynovým prípojkám, ktoré musí vykonať autorizovaný servisný technik.

3. požiadať o vysvetlenia v súvislosti s obsahom návodu na požívanie a vlastnosťami zariadenia IKEA.

Na zaistenie čo najlepšieho servisu by ste si mali predtým, ako sa na nás obrátite, pozorne prečítať návod na montáž a/alebo návod na používanie.

Ako sa na nás obrátiť v prípade potreby servisného zásahu



Pozrite si kompletný zoznam servisných stredísk spoločnosti IKEA s príslušnými telefónnymi číslami, uvedený na poslednej strane tohto návodu.

Dôležité! Aby bolo možné zaručiť rýchly servis, odporúčame použiť telefónne čísla uvedené na konci tohto návodu. Pri požiadaní o asistenciu vždy uveďte odkaz na špecifické kódy zariadenia, ktoré nájdete v tomto návode. Skôr, ako sa na nás obrátite, sa uistite, že máte po ruke kód výrobku IKEA (8-ciferný) zariadenia, pre ktoré potrebujete servis.

Dôležité! USCHOVAJTE SI POKLADNIČNÝ DOKLAD! Je to doklad o nákupe, ktorý budete potrebovať, ak budete chcieť uplatniť záruku. Na pokladničnom doklade sú uvedené aj názov a kód (8-ciferný) zakúpeného zariadenia IKEA.

Potrebujete ďalšiu pomoc?
V prípade ďalších otázok, nesúvisiacich s popredajným servisom zariadenia sa obráťte na zákaznícku podporu najbližšieho predajcu spoločnosti IKEA. Skôr, ako sa na nás obrátite, vám odporúčame, aby ste si dôkladne prečítali dokumentáciu zariadenia.

Rodyklė

Informacija apie saugą	390	Puodų naudojimo vadovas	405
Montavimas	394	Priežiūra ir valymas	406
Elektros prijungimas	395	Problemų sprendimo vadovas	407
Gaminio aprašymas	397	Techniniai Duomenys	409
Rodikliai	397	Energijos efektyvumas	409
Valdymo skydelis	398	Vardinė plokštelė	410
Galios ribojimas	399	Aplinkosaugos aspektai	411
Funkcijos	400	IKEA GARANTIJA	411
Galios valdymo funkcija	404		

Informacija apie saugą

ⓘ Savo saugumui užtikrinti ir siekiant pasirūpinti, kad prietaisas veiktų tinkamai, prieš montuojant ir paleidžiant veikti, prašome atidžiai perskaityti šį vadovą. Laikykite šias instrukcijas kartu su prietaisu, net ir tuomet, jei perleidžiate arba perduodate kitiems. Svarbu, kad naudotojai išmanytų visas veikimo savybes ir prietaiso saugą.
Šios kaitlentės turi EMS ir EML direktyvų reikalavimus atitinkančias indukcines sistemas ir neturėtų trukdyti kitiems elektroniniams prietaisams. Širdies simuliatorius arba kitą elektroninę įrangą nešiojantys asmenys turėtų pasitarti su savo gydytoju arba implantuoto prietaiso gamintoju, kad įvertintų jo jautrumą trukdžiams.

⚠ Elektros jungtys turi būti įrengtos kompetentingo techniko. Prieš įrengdami elektros jungtį, perskaitykite skyrių ELEKTROS PRIJUNGIMAS.

Jei prietaisų maitinimo laidas, gnybtai arba laidų pjūvis yra tarp laido tvirtinimo taško ir gnybtų, jie turi būti išdėstyti taip, kad būtų galima ištraukti laidą, kuriuo teka įtampa, įžeminimo laido priekyje, jei jo tvirtinimo detalė išlindusi.

- Gamintojas negali būti laikomas atsakingu už žalą, padarytą netinkamai sumontavus arba naudojant.

- Patikrinkite, ar tinklo maitinimas sutampa su nurodytu prie produkto pritvirtintoje duomenų plokštelėje.
- Izoliavimo prietaisai turi būti sumontuoti fiksuotoje įrangoje vadovaujantis laidų sujungimo sistemoms taikomais reglamentais.
- I klasės prietaisuose patikrinkite, ar namų maitinimo tinklas turi tinkamą įžeminimą
- Junkite įrenginį prie elektros tinklo naudodami daugiapolį jungiklį.
- Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, įgaliotas pagalbos centras arba kompetentingas technikas, kad būtų išvengta bet kokios rizikos arba pavojingos situacijos.

⚠ **ĮSPĖJIMAS:** Prieš montuodami prietaisą, nuimkite apsaugines plėveles.

- Naudokite tik kartu su prietaisu tiekiamus varžtus arba kitą techninę įrangą.

⚠ **ĮSPĖJIMAS:** Jei nebus sumontuoti varžtai arba tvirtinimo prietaisai, kaip aprašyta šiose instrukcijose, gali kilti nutrenkimo elektra rizika.

- Valymo ir priežiūros darbai neturi būti vykdomi vaikų, nebent yra prižiūrimi suaugusio asmens.
- Vaikai turi būti stebimi siekiant užtikrinti, kad nežaistų su prietaisu.
- Šis prietaisas neturi būti naudojamas asmenų (įskaitant vaikus), turinčių protinę, fizinę ir jutiminę negalią arba neturinčių patirties ir žinių, nebent yra už jų saugumą atsakingo asmens atidžiai stebimi ir išmokyti, kaip saugiai naudoti prietaisą.
- Šis prietaisas gali būti naudojamas mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių protinę, fizinę ir jutiminę negalią arba neturinčių patirties ir pakankamai žinių, jei jie yra atidžiai

stebimi ir išmokyti apie prietaiso saugų naudojimą arba su juo susijusius pavojus. Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu.

⚠ **ĮSPĖJIMAS:** Šis prietaisas ir jo liečiamos dalys naudojimo metu įkaista.

Ypač saugokitės, kad nepaliestumėte kaitinimo elementų.

Jaunesni nei 8 metų vaikai turi būti atokiau nuo įrenginio, nebent jie yra nuolat prižiūrimi.

ĮSPĖJIMAS: Jei paviršiuje yra įtrūkimų, išjunkite prietaisą, kad išvengtumėte nutrenkimo elektra rizikos.

- Nesuaktyvinkite prietaiso, jei paviršius subraižytas arba medžiagos plote matomi pažeidimai.
- Nelieskite prietaiso šlapiomis rankomis arba kūno dalimis.
- Produktui valyti nenaudokite garinių prietaisų.
- Ant kaitlentės paviršiaus nedėkite metalinių objektų, pavyzdžiui, peilių, šakučių, šaukštelių ir dangčių, nes jie gali perkaisti.
- Naudokite specialų valdiklį kaitlentei išjungti po naudojimo; nepasikliaukite puodų jutikliais.

ĮSPĖJIMAS: Pavojinga palikti kaitlentę be priežiūros tuomet, kai naudojama alyva arba riebalai, nes gali susidaryti pavojinga situacija ir kilti gaisras. NIEKADA nebandykite užgesinti liepsnos vandeniu, bet išjunkite prietaisą ir užgesinkite liepsną, pavyzdžiui, dangčiu arba liepsną slopinančia antklode.

DĖMESIO: Valgio gaminimas turi būti prižiūrimas. Trumpas maisto ruošimo procesas turi būti nuolat stebimas.

- Prietaisas nėra suprojektuotas paleisti veikti išoriniu laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.

ĮSPĖJIMAS: Gaisro pavojus: nedėkite objektų ant kepimo paviršių.

- Prietaisas turi būti sumontuotas taip, kad būtų galima atjungti nuo elektros tinklo su tarpu tarp kontaktų (3

mm), kuris užtikrintų visiškai izoliaciją esant III kategorijos perkrovai.
- Prietaisas niekada negali būti veikiamas blogų oro sąlygų (lietaus, saulės).
- Saugokite pakuotę nuo vaikų ir naminių gyvūnų.
- Įsitikinkite, kad prietaisas yra prijungtas tiesiai prie elektros lizdo.
- Prietaisui prijungti nenaudokite adapterių, šakotuvų arba ilgintuvų.
- Niekada nenaudokite prietaiso pagal kitą paskirtį, nei tą, kuriai buvo suprojektuotas.
- Keptuvė naudojant turi būti nuolat stebima: perkaitęs aliejus gali užsidegti.
- Neįjunkite prietaiso naudodami išorinį laikmatį arba atskirą nuotolinio valdymo sistemą.
- Prietaiso niekada negalima montuoti už dekoratyvinių durelių siekiant apsaugoti, kad neperkaistų.
- Nestovėkite ant prietaiso, nes galite jį sugadinti.
- Nedėkite puodų ir keptuvių ant krašto, nes gali būti sugadintos silikoninės jungtys.

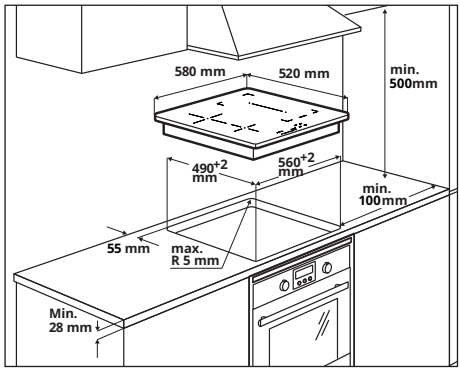
Montavimas

Atliekant montavimo darbus privaloma laikytis įstatymų, nurodymų, direktyvų ir standartų (reglamentų dėl elektros įrangos saugos, tinkamo komponentų perdirbimo ir t. t.), taikomų naudojimo šalyje!

- Daugiau informacijos apie montavimą žiūrėkite montavimo instrukcijose.
- Tarp prietaiso ir darbastalio nenaudokite silikoninio sandariklio.
- Patikrinkite, ar tarpas po kaitlente pakankamas oro cirkuliacijai. Vadovaukitės montavimo instrukcijomis.
- Prietaiso apačia gali labai įkaisti. Jei prietaisas yra sumontuotas virš stalčių, būtinai sumontuokite nedegią atskyrimo plokštę po prietaisu, kad neleistumėte pasiekti dugno. Vadovaukitės montavimo instrukcijomis.
- Prietaiso ventiliacija privalo atitikti gamintojo instrukcijas.
- Sudarykite mažiausiai 28 cm2 priekinį tarpą virtuviniame komplekte, kuriame reikės montuoti kaitlentę, kad tinkamai išvėdintumėte produktą.

Virtuvinio komplekto reikalavimai

- Jei prietaisas yra sumontuotas ant degių medžiagų, reikia griežtai laikytis gairių ir reglamentų, susijusių su žemosios įtampos įranga bei gaisrų prevencijos taisyklių.
- Įmontuojamų įrenginių komponentai (plastikinės medžiagos arba faneruotos medienos) turi būti tvirtinami šilumai atspariais klijais (min. 85 °C): naudojant netinkamas medžiagas ir klijus, komponentai gali deformuotis arba atsijungti.
- Aplink darbastalį už prietaiso leidžiama naudoti medžio masyvo profiliuočius su sąlyga, kad mažiausi atstumai visada atitiks montavimo brėžiniuose pateiktus nurodymus.



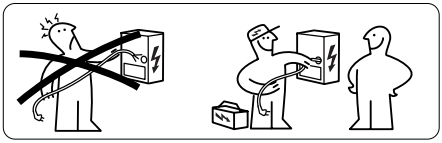
- Daugiau informacijos apie montavimą žiūrėkite montavimo instrukcijose.
- Jei po kaitlente nėra orkaitės, po prietaisu sumontuokite atskyrimo plokštę, kaip pavaizduota montavimo instrukcijose.

Elektros prijungimas

ĮSPĖJIMAS: Visos elektros jungtys turi būti įrengtos įgalioto montuotojo.

- Prieš prijungdami patikrinkite, ar atitinkamoje duomenų plokštelėje nurodyta nominali prietaiso įtampa atitinka tinklo maitinimo įtampą. Duomenų plokštelė yra pritvirtinta apatinėje kaitlentės pusėje.
- Naudokite tik su atsarginių dalių tarnybos tiekiamas originalias dalis.
- Prietaisas neturi tinklo laido. Įsigykite reikiamą iš specializuoto pardavimo atstovo.
- Jei pažeisti, pakeiskite maitinimo laidus atitinkamais originaliais atsarginiais laidais. Kreipkitės į savo IKEA parduotuvės skambučių centrą.

Dėmesio! Nelituokite laidų!

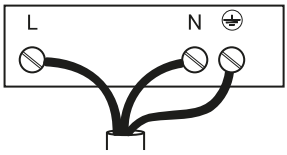


Elektros prijungimas

- Vadovaukitės sujungimo schema (pateikta produkto apatinėje dalyje).
- Šis prietaisas turi „Y" tipo jungtį ir jai reikalingas maitinimo laidas H05V2V2-F. Laidui privaloma naudoti galines movas. Atsižvelgdami į IEC reglamentą, vienfazei jungčiai naudokite: 3 x 4 mm^2 maitinimo laidą, dvifazei jungčiai: 4 x 2,5 mm^2 maitinimo laidą ir Olandiškai jungčiai: 5 x 2,5 mm^2 maitinimo laidą. Išorinis maitinimo laido skersmuo: min. 8 mm - maks. 12 mm. Prašome vadovautis specialiais nacionaliniais reglamentais.
- Jungčių gnybtus galima pasiekti nuėmus elektros jungčių dėžutės dangtelį.
- Patikrinkite, ar buitinės elektros energijos tiekimo charakteristikos (įtampa, maksimali galia ir srovė) atitinka įrenginio charakteristikas.
- Prijunkite įrenginį kaip parodyta schemoje (laikantis šalyje galiojančių tinklo įtampos standartų).

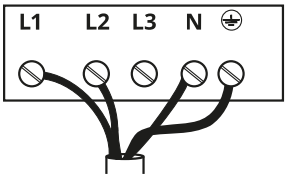
Prijungimo schema dėžės pusėje

220V-240V 1N ∼



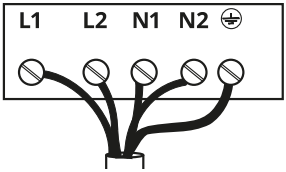
L = Juodas arba rudas
N = Mėlynas
⏚ = Geltonas / žalias

380V - 415V 2N ∼



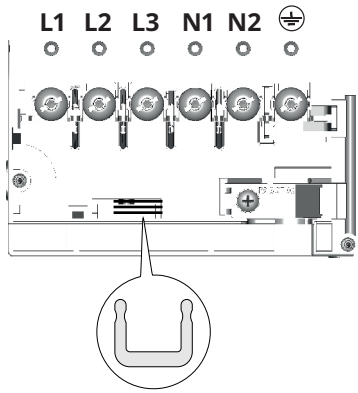
L1 = Rudas
L2 = Juodas
N = Mėlynas
⏚ = Geltonas / žalias

220V - 240V 2N ∼ NL



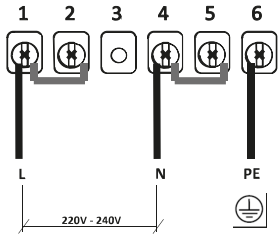
L1 = Rudas
L2 = Juodas
N1 = Mėlynas
N2 = Mėlynas
⏚ = Geltonas / žalias

Prijungimo schema ant produkto šono.



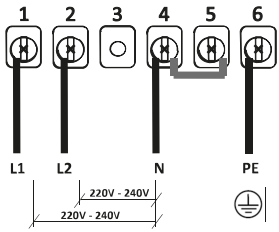
Tarp gnybtų įterpkite srovės kreipiklius, kaip pavaizduota.

220V - 240V 1N ~



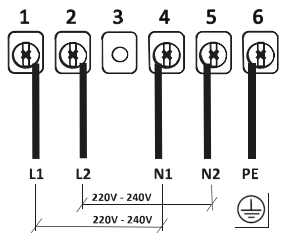
L = Juodas arba rudas
N = Mėlynas
⏚ = Geltonas / žalias

380V - 415V 2N ~



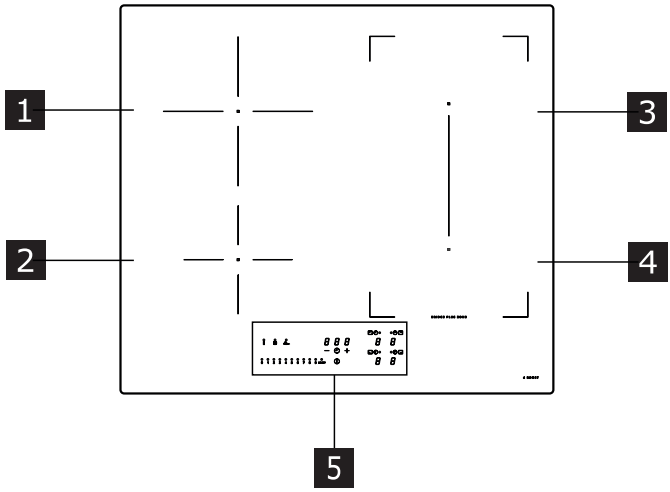
L1 = Rudas
L2 = Juodas
N = Mėlynas
⏚ = Geltonas / žalias

NL 220V - 240V 2N ~



L1 = Rudas
L2 = Juodas
N1 = Mėlynas
N2 = Mėlynas
⏚ = Geltonas / žalias

Gaminio aprašymas



1 Viena kaitinimo zona (200 mm) 2300 W, su 3000 W „Booster“ funkcija.
2 Viena kaitinimo zona (145 mm) 1400 W, su 1850 W „Booster“ funkcija.
3 Viena kaitinimo zona (210 x 190 mm) 2100 W, su 3000 W „Booster“ funkcija.
4 Viena kaitinimo zona (210 x 190 mm) 2100 W, su 3000 W „Booster“ funkcija.
5 Valdymo skydelis

3 + 4 Kombinuotoji kaitinimo zona (210 x 380 mm) 3000 W, su 3700 W „Booster“ funkcija.

Rodikliai

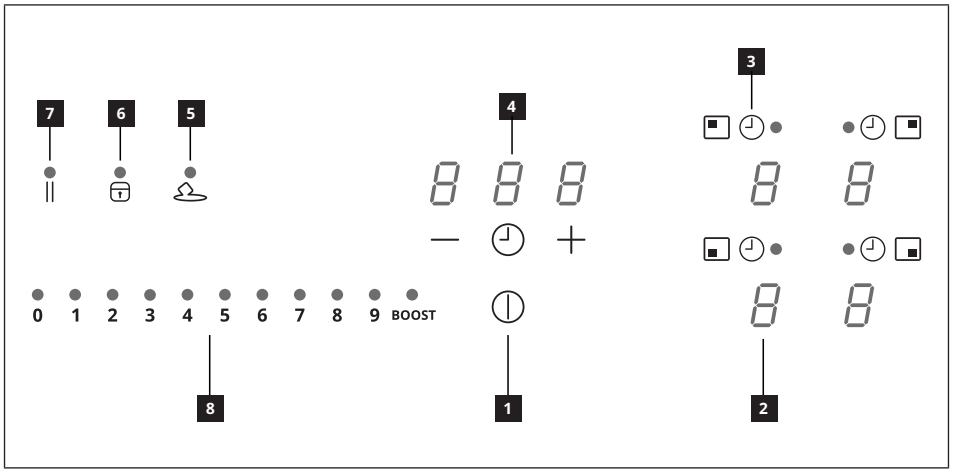
Indo aptikimas

Kiekviena kaitinimo zona turi sistemą, aptinkančią puodą ant kaitlentės.
Aptikimo sistema sugeba atpažinti puodus magnetiniu dugnu, tinkamus naudoti ant indukcinių kaitlenčių.
Jei puodas nuimamas veikimo metu arba naudojamas netinkamas puodas, ekrane parodomas simbolis U.

Liekamojo karščio indikatorius

Liekamojo karščio indikatorius yra apsauginė funkcija, skirta pranešti, kad kaitinimo zonos paviršius vis dar yra lygus 50 °C arba karštesnis ir prisilietus plikomis rankomis, gali nudeginti.
Atitinkamos kaitinimo zonos skaitmuo nurodo H.

Valdymo skydelis



1	Įjungta / išjungta
2	Galios lygio indikatorius
3	Laikmačio simbolis
4	Laikmačio kontrolė ir maisto gaminimo laiko indikatorius
5	Tirpinimo funkcijos klavišas
6	Blokavimo funkcijos klavišas
7	Pauzės funkcijos klavišas
8	Slinkimo klaviatūra

Kaitinimo zonos gali būti suaktyvintos paspaudus nuorodinį skaičių 8. Skaičius užsidega intensyviau, kad patvirtintų operaciją.

Kai ant vienos iš 4 kaitinimo zonų padedamas puodas, kaitlentė jį automatiškai aptinka ir užsidega atitinkamas skaičius, kad ją suaktyvintų.
Jei ant kaitlentės nėra puodų arba kitų objektų, skaičiai nėra matomi.

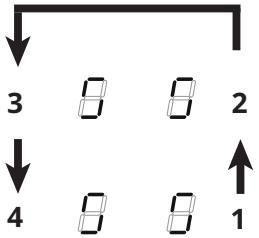
Valdymo skydelyje pasirenkamos funkcijos visada matomos, bet dega nedideliu intensyvumu. Pasirinkite funkcijas paliesdami atitinkamą simbolį.

Galios ribojimas



Pirmą kartą prijungęs prietaisą prie namų elektros tinklo, montuotojas privalo nustatyti kaitinimo zonų galią atsižvelgdamas į realų buitinės elektros įrangos našumą.
Jei tai nereikalinga, galima pasiekti tiesiai kaitlentę naudojant ⏻ arba, vietoj to, vadovaukitės apačioje aprašyta procedūra, kad atidarytumėte meniu.
Prijunkite kaitlentę prie namų tinklo

1. Visi skaitmenys užsidega kelioms sekundėms, o po to išsijungia ir lieka mirksėti tik ♨.
2. Nuspauskite ir laikykite nuspaudę ♨: kaitinimo zonų skaitmenys rodo 5.
3. Laikydami nuspaustą ♨, spauskite maisto gaminimo vietų skaitmuo pradėdami pagal laikrodžio rodyklę nuo galinio dešinėje.



Galinis dešinysis skaitmuo nurodo C ir meniu tipą nurodantį numerį. Priekinis dešinysis skaitmuo nurodo skaitmenį, priklausantį nuo pasirinkus nurodytų parametrų.
Pasirinkite skaičių su C ir paspauskite „8“ maitinimo juostoje.
Pasirinkite kitą skaičių ir pasirinkite teisingą nustatymą.
Specifikacijas žr. sekančioje lentelėje:

Reikšmė galios juostoje	kW	Pastabos
0	7,4 kW	Standartinis pradinis nustatymas
1	6 kW	
2	5 kW	
3	4 kW	
4	3,5 kW	
5	3 kW	
6	2,5 kW	

Įrašę tinkamą reikšmę, paspauskite paliesdami ir laikydami ⏻.

Funkcijos



Apsaugos nuo vaikų prietaisas	Ši funkcija neleidžia atsitiktinai įjungti įrangos.
	Norėdami suaktyvinti: jei ant kaitlentės yra puodas, paspauskite ir 3 sekundes laikykite nuspaudę atitinkamą skaitmenį. Jei ant kaitlentės nėra puodo, paspauskite ir laikykite nuspaudę 3 sekundes kairėje pusėje šalia vietos esančius 4 skaičius (nesimato). Atleiskite ir slinkite pirštu nuo 0 iki 9 išilgai maitinimo juostos, kurioje rodoma veikimo seka. Visi skaitmenys rodo . Aprašyti veiksmai turi būti atlikti per 10 sekundžių.
	Norėdami išjungti: nuspauskite ir 3 sekundes laikykite nuspaudę vieną iš 4 kaitinimo zonų skaitmenų. Atleiskite ir pirštu slinkite nuo 9 iki 0 išilgai galios juostos, rodančios veikimo seką. Aprašyti veiksmai turi būti atlikti per 10 sekundžių.
Blokavimas	Naudojant galima užblokuoti kaitlentės funkcijas, pavyzdžiui, norint nuvalyti kaitlentę. Funkcija lieka aktyvi net tada, kai kaitlentė išjungiama ir vėl įjungiama. Jei srovė nutraukiama, funkcija išsijungia.
	Norėdami suaktyvinti: paspauskite ir laikykite nuspaudę 1 sekundę.
	Norėdami išjungti: paspauskite .
Funkcija „Boost“	Kiekviena kaitinimo zona gali būti nustatyta papildomam galios lygiui daugiausiai 5 minutes.
	Norėdami suaktyvinti: pasirinkite vieną iš 4 kaitinimo zonų ir galios juostoje pasirinkite reikšmę „BOOST“. Atitinkamas skaitmuo nurodo .
	Norėdami išjungti: maitinimo juostoje pasirinkite vieną iš kitų galimų reikšmių.
Maisto gaminimo vietų laikmatis	Su laikmačiu pasibaigus nustatytam laikui galima išjungti tam tikrą kaitinimo zoną. Kaitinimo zonos gali būti užprogramuotos po vieną atskirai, nes kiekviena turi savo atskirą laikmatį.
	Norėdami suaktyvinti: Kaitinimo zonai veikiant, paspauskite atitinkamą simbolį , kad pasiektumėte šios vietos laikmačio valdymo komandas. 3 skaičiai nurodo „ 0 0 0 “. Spauskite „+“ arba „-“, kad nustatytumėte laikmačio skaičiavimą atvirkštine seka.  Nieko nelieskite 10 sekundžių, kad patvirtintumėte nustatytą laiką. Baigus skaičiavimą atvirkštine seka, skaičiai nunulinami ir įjungiamas garsinis signalas. Funkcija gali būti išjungta paspaudus bet kurį klavišą. Jei laikmatis yra aktyvus keliose kaitinimo zonose, 3 skaičiai visada nurodys laikmatį, kurio laikas baigsis greičiausiai.
	Norėdami išjungti: kaitinimo zonai veikiant, paspauskite atitinkamą simbolį , kad pasiektumėte šios vietos laikmačio valdymo komandas. Nustatykite tris skaitmenis ties „ 0 0 0 “ naudodami „+“ arba „-“.

<table>
<tr><td rowspan="3">Laikmatis (bendras)</td><td>Laikmatis su pavojaus signalu bendram naudojimui.</td></tr>
<tr><td>Norėdami suaktyvinti: prieikite prie kaitlentės patikrindami, ar nėra aktyvių puodų ar kaitinimo zonų.
Laikmačio valdymo valdiklių 3 skaičiai rodo „- - -“.
Spauskite skaičių, kad atidarytumėte laikmačio meniu ir būtų rodoma „0 0 0“.
Spauskite „+“ arba „-“, kad nustatytumėte laikmačio skaičiavimą atvirkštine seka.
 

Nieko nelieskite 10 sekundžių, kad patvirtintumėte nustatytą laiką.
Baigus skaičiavimą atvirkštine seka, skaičiai nunulinami ir įjungiamas garsinis signalas.
Funkcija gali būti išjungta paspaudus bet kurį klavišą.
Pakartokite aprašytus veiksmus, kad pakeistumėte atvirkštinio skaičiavimo reikšmę.</td></tr>
<tr><td>Norėdami išjungti: prieikite prie kaitlentės patikrindami, ar nėra aktyvių puodų ar kaitinimo zonų.
Paspauskite skaitmenį, kad pasiektumėte laikmačio meniu ir naudokite „+“ bei „-“, kad nustatytumėte ekraną į „ 0 0 0 “.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Tirpinimo funkcija</td><td>Norint suaktyvinti: pasirinkite vieną iš 4 kaitinimo zonų ir paspauskite ♨.
Pasirinktos zonos skaitmuo nurodo</td></tr>
<tr><td>Norėdami išjungti: paspauskite ♨ arba paspauskite ⏻.</td></tr>
<tr><td>Šildymo funkcija</td><td>Ši funkcija naudojama norint pašildyti puodą didžiausia galia prieš tęsiant kepimą pasirinktu lygiu. Laiko intervalas, kai kaitinimo zona išlaikoma didžiausios galios, priklauso nuo galutinio nustatyto kaitinimo lygio. Žr. lentelę:
<table><tr><th>Galios lygis</th><th>Laikmatis</th></tr><tr><td>1</td><td>48 sekundės</td></tr><tr><td>2</td><td>144 sekundės</td></tr><tr><td>3</td><td>230 sekundės</td></tr><tr><td>4</td><td>312 sekundės</td></tr><tr><td>5</td><td>408 sekundės</td></tr><tr><td>6</td><td>120 sekundės</td></tr><tr><td>7</td><td>168 sekundės</td></tr><tr><td>8</td><td>216 sekundės</td></tr><tr><td>9</td><td>nėra</td></tr><tr><td>P</td><td>nėra</td></tr></table>
Norėdami suaktyvinti, kai puodas ant kaitlentės ir pasirinkta kaitinimo zona, paspauskite ir 3 sekundes laikykite galios juostoje nuspaustą pasirinktą reikšmę (nuo 1 iki 8). Atitinkamos kaitinimo zonos ekranas rodo „A“.
Kaitinimo lygį galima padidinti, bet jį sumažinus, funkcija išjungiama.
Galima išjungti taip pat ir paliečiant bei 3 sekundes laikant nuspaustą atitinkamos kaitinimo zonos klavišą.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Pauzės funkcija</td><td>Su šia funkcija galima pristabdyti / paleisti bet kurią aktyvią funkciją kaitlentėje, sumažinant esamą galią kaitinimo zonoje ir nunulinant visas funkcijas. Jei pauzės funkcija neišjungiama per 10 minučių, kaitlentė automatiškai išsijungia.</td></tr>
<tr><td>Norėdami suaktyvinti: Kai puodas ant kaitlentės ir kaitinimo zona pasirinkta, paspauskite ir laikykite nuspaustą pauzės funkcijos klavišą ⏸ bent 1 sekundę. Visi ekranai rodo ⏸.</td></tr>
<tr><td>Norėdami išjungti: paspauskite ir laikykite nuspaustą ⏸ 1 sekundę tol, kol mirksės. Per 10 sekundžių paspauskite bet kurį kitą klavišą. Funkcija išjungiama ir kaitlentė toliau vykdo ankstesnius nustatymus.</td></tr>
</table>

Geri Yükleme İşlevi	Bu işlev, kazara durdurulması veya elektriğin aniden kesilmesi halinde ocağın çalışma ayarlarını geri yüklemek için kullanılır.
	Ocak kapatıldığında 6 saniye içinde ⏻ tuşuna basarak açılırsa, ⏸ tuşu 6 saniye boyunca yanıp söner. Daha önce ayarlanan işlevleri geri yüklemek için ⏸ tuşuna basın. İşlemi onaylamak için bir bip sesi duyulur.
Birleşik çalışma modu ("köprü" işlevi)	Bu işlev, 2 pişirme bölgesini birbirine bağlayarak kullanmaya ve ikisini de daha geniş tek bir pişirme bölgesi olarak kontrol etmeye olanak tanır. Bu, daha geniş tabanlı tencereleri kullanma olanağı sunar. Bu işlev için seçilebilen pişirme bölgeleri yalnızca sağdakilerdir.
	Etkinleştirme/devre dışı bırakmak için: Köprü bağlantısı kurmak amacıyla 2 bölgeyi seçmek için bu işlevin etkinleştirildiğini göstermek amacıyla ⊓ rakam göstergesi görüntülenene kadar sağ pişirme bölgelerinin rakam göstergelerine aynı anda basın. Diğer rakam göstergesi güç seviyesini ayarlamak için kullanılır.

Pişirme tablosu

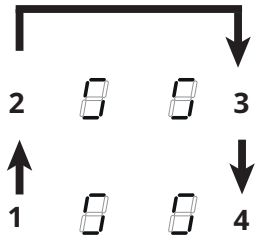
Güç seviyesi	Pişirme yöntemi	İçin kullanılacak
1	Çözülür, hafifçe ısıtılır	Tereyağı, çikolata, jöle, soslar
2	Çözülür, hafifçe ısıtılır	Tereyağı, çikolata, jöle, soslar
3	Isıya getirin	Pirinç
4	Uzun süreli pişirme, kıvamlaştırma, haşlama	Sebze, patates, soslar, meyve, balık
5	Uzun süreli pişirme, kıvamlaştırma, haşlama	Sebze, patates, soslar, meyve, balık
6	Uzun süreli pişirme, kavurma	Makarna, çorbalar, kızarmış et
7	Hafif kızartma	Rösti (patates kızartması), omlet, pane ve kızarmış yemekler, sosis
8	Kızartmaö bol yağda kızartma	Et, patates kızartması
9	Yüksek sıcaklıkta hızlı kızartma	Biftek
P	Hızlı ısıtma	Kaynar su

Kullanıcı menüsünün kişiselleştirilmesi



⏻ öğesine basın.
⏻ öğesine yeniden basın ve 3 saniye basılı tutun.

1. ⏸ tuşu yanıp sönmeye başlar.
2. ⏸ öğesini basılı tutun: Pişirme bölgesinin rakam göstergelerinde 5 gösterilir.
3. ⏸ öğesini basılı tutarken, sol dipten başlayarak saat yönünde gitmek suretiyle pişirme bölgelerinin rakam göstergelerine basmaya başlayın.



Sol arka rakam göstergesinde U ile menü tipini bildiren 2 ila 7 arasında bir sayı değişmeli olarak gösterilir.
Sol ön rakam göstergesinde, seçimde belirtilen parametrelere bağlı bir sayı gösterilir.
Ayarlar menüsünü açmak ve bir değer girmek için güç çubuğundaki sayılardan birini seçin.
Özellikler için aşağıdaki tabloya bakın:

Menü kodu	Tanım	Değer
U2	Tuşların ses seviyesini yönetme menüsü.	0 (ses devre dışı) - 1 (min.) - 3 (maks)
U3	Dakika sayacı sesli alarmının ses seviyesini yönetme menüsü.	0 (ses devre dışı) - 1 (min.) - 3 (maks)
U4	Ekran parlaklığının seviyesini yönetme menüsü.	0 (maks) - 9 (min.)
U5	Geri sayım animasyonunu yönetme menüsü.	0 (animasyon devre dışı) - 1 (animasyon etkin)
U6	Tencere varlığı algılama işlevi menüsü.	0 (etkin) - 1 (etkin değil)
U7	Geri sayım sonunu yönetme menüsü.	0 (sürekli yanıp sönme ve kapanma) 1 (on kez yanıp sönme ve kapanma) 2 (bir kez yanıp sönme ve kapanma)

Doğru değeri girdikten sonra ⏻ öğesini 2 saniye basılı tutarak onaylayın.

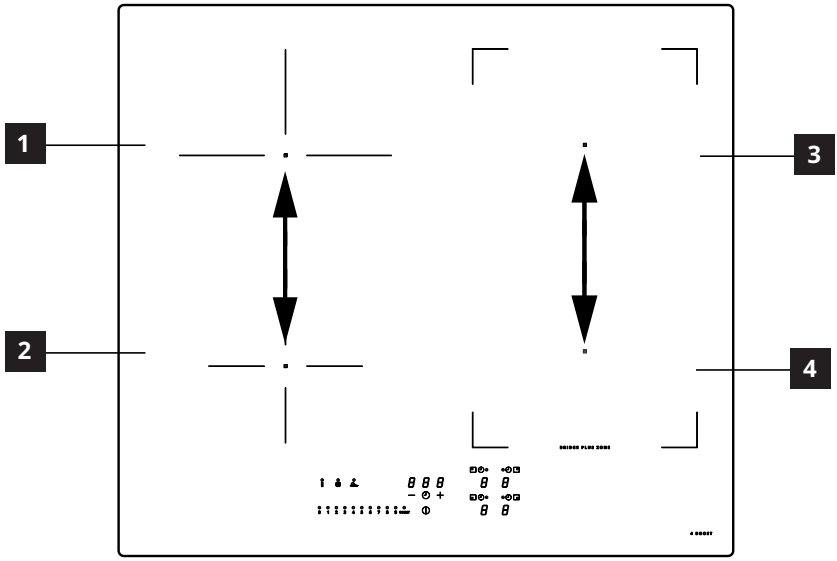
Kaydetmeden menüden çıkmak için ⏸ öğesine basın.

Hiçbir işlem yapılmazsa, kullanıcı menüsü 1 dakika sonra kapanır.

Galios valdymo funkcija

Šiame produkte naudojama elektroniniu būdu valdoma galios valdymo funkcija. Žiūrėti iliustraciją.
Ši funkcija valdo didžiausios 3700 W galios tiekimą tarp kombinuotajame režime naudotų kaitinimo zonų (1+2 ir 3+4), optimizuojant galios pasiskirstymą ir išvengiant sistemos perkrovos situacijų.
Kaitlentė nustatyta didžiausiam galios lygiui – funkcija paskirsto galią tarp kombinuotajame režime naudojamų kaitinimo zonų ir, jei reikia, automatiškai sumažina kitų kaitinimo zonų galią (paskutinei komandai priskiriamas didžiausias prioritetas).
Kaitlentė su galios ribojimu – funkcija paskirsto galią tarp kaitinimo zonų neleisdama nustatyti kitų kaitinimo zonų galios tiek, kad viršytų ribą (norint padidinti konkrečios kaitinimo zonos galią, reikia rankiniu būdu sumažinti kitoms zonoms nustatytą galios lygį).

Pavyzdys:
Jei 1 kaitinimo zonai pasirenkamas papildomas galios lygis „BOOST“, 2 kaitinimo zona tuo pačiu metu negalės viršyti 9 galios lygio ir bus automatiškai apribota.



Puodų naudojimo vadovas

Kuriuos puodus naudoti
Naudokite išskirtinai tik puodus su feromagnetiniu dugnu, tinkamus naudoti ant indukcinių kaitlenčių:
- ketus
- emaliuotas plienas
- anglinis plienas
- nerūdijantis plienas (taip pat ir ne visas)
- aliuminis su feromagnetine danga arba dugnas su feromagnetine plokšte

Norėdami nustatyti puodo tinkamumą, patikrinkite, ar yra simbolis (paprastai atspausdintas ant dugno). Taip pat galima prie puodo dugno priartinti kalamitą. Jei lieka prikibęs, reiškia, kad puodą galima naudoti indukcinei kaitlentei.
Kad garantuotumėte optimalų efektyvumą, visada naudokite puodus ir keptuves plokščiu dugnu, kad galėtumėte vienodai paskirstyti karštį. Ne visiškai lygus dugnas gali turėti įtakos galios ir karščio perdavimui.

Kaip naudoti puodus
Minimalus puodo skersmuo skirtingoms maisto gaminimo vietoms
Siekiant užtikrinti, kad kaitinimo zona veiktų tinkamai, puodas turi uždengti vieną ar daugiau atskaitos vietų, nurodytų ant kaitlentės paviršiaus ir privalo būti tinkamo mažiausio skersmens. Visada naudokite kaitinimo zoną, kuri geriausiai atitiktų puodo dugno skersmenį.

Maisto gaminimo vieta	Puodo dugno skersmuo	
	Min. Ø (rekomenduojamas)	Maks. Ø (rekomenduojama)
Galinė kairioji	110 mm	200 mm
Priekinė kairioji	110 mm	145 mm
Galinė dešinioji	110 mm	190 mm
Priekinė dešinioji	110 mm	190 mm
Šoninė dešinioji kombi-nuotoji kaitinimo zona	190 mm	370 mm

Tušti arba plonu dugnu puodai / keptuvės
Nenaudokite tuščių puodų / keptuvių arba jei jie plonu dugnu ant kaitlentės, nes tai neleistų kontroliuoti temperatūros arba automatiškai išjungti maisto gaminimo vietos, jei temperatūra per aukšta, nes kyla rizika pažeisti puodą arba kaitlentės paviršių. Jei taip atsitiktų, nieko nelieskite ir palaukite, kol visi komponentai atvės. Jei parodomas klaidos pranešimas, žiūrėkite skyrių „Problemų sprendimo vadovas“.

Patarimai / pasiūlymai
Triukšmas veikimo metu
Kai suaktyvinama kaitinimo zona, galima išgirsti trumpą zvimbimą. Šis reiškinys būdingas stiklo keramikos kaitinimo zonoms ir neturi įtakos nei įrangos veikimui, nei eksploatavimo trukmei. Triukšmas gali priklausyti nuo naudojamo puodo. Kai yra didelių trukdžių, gali būti naudinga puodą pakeisti.

Įprastas indukcinės kaitlentės triukšmas
Indukcinė technologija naudojama sukuriant elektromagnetinius laukus, kad sugeneruotų karštį tiesiogiai puodų dugne. Priklausomai nuo to, kaip buvo pagaminti, puodai ir keptuvės gali kelti triukšmą arba vibravimą. Šį triukšmą galima apibūdinti šitaip:

Nedidelis zvimbimas (kaip transformatoriaus)
Šis triukšmas pasitaiko tuomet, kai maisto ruošimo temperatūra aukšta. Priklauso nuo kaitlentės puodui perduodamos energijos kiekio. Triukšmas dingsta arba sušvelnėja tuomet, kai sumažėja karščio lygis.

Nestiprus švilpimas
Šis triukšmas pasitaiko tuomet, kai maisto ruošimo indas yra tuščias. Triukšmas nutyla, kai į indą įpilate skysčius arba maisto produktus.

Traškėjimas
Šis triukšmas pasitaiko tuomet, jei puodas yra sudarytas iš skirtingų vienas kitą dengiančių sluoksnių. Jį sukelia iš skirtingų medžiagų sudarytų tarpusavyje besiliečiančių paviršių vibracijos. Triukšmą sukelia puodas ir jis skiriasi atsižvelgiant į maisto arba skysčių kiekį bei maisto ruošimo būdą (pvz., užvirinimas, virimas ant silpnos ugnies, kepimas).

Stiprus švilpimas
Šis triukšmas pasitaiko tuomet, kai puodas yra sudarytas iš skirtingų vienas kitą dengiančių sluoksnių ir tuomet, kai jis naudojamas ant kaitlentės, veikiančios didžiausiu galingumu ir taip pat ant dviejų kaitinimo zonų. Triukšmas dingsta arba sušvelnėja tuomet, kai sumažėja karščio lygis.

Toks triukšmas yra normalus
Ventiliatoriaus triukšmas
Tinkamam elektroninės sistemos veikimui reikalingas kaitlentės temperatūros reguliavimas. Kaitlentėje įrengtas aušinimo ventiliatorius, kuris suaktyvinamas elektroninės sistemos temperatūros sumažinimui ir reguliavimui. Ventiliatorius gali ir toliau veikti net išjungus kaitlentę, jei nustatyta temperatūra vis dar per aukšta.

Ritminis triukšmas, panašus į laikrodžio rodyklės keliamą garsą.
Šis triukšmas pasitaiko tuomet, kai veikia mažiausiai trys kaitinimo zonos ir dingsta arba sušvelnėja, kai dvi išjungiamos. Šis kaip normalus indukcinės technologijos reiškinys apibūdinamas triukšmas nėra laikomas defektu.

Priežiūra ir valymas

- Nenaudokite šiurkščių kempinių, vielos šepečių, chlorido rūgšties ar kitų produktų, kurie gali subraižyti ar paženklinti paviršių.
- Nevartokite jokio ant kaitlentės paviršių ir funkcinių arba estetinių dalių susikaupusių maisto likučių.
- Prieš bet kokį valymo arba priežiūros darbą, išjunkite ir atjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo.
- Išvalykite prietaisą po kiekvieno naudojimo, kad kokie nors likę maisto likučiai nesuanglėtų. Sukietėjusius arba apdegusius nešvarumų likučius nuvalyti daug sunkiau.
- Norėdami pašalinti kasdienius nešvarumus, naudokite minkštą šluostę arba kempinėlę su tinkamu valikliu. Rinkdamiesi valiklį naudojimui, vadovaukitės gamintojo rekomendacijomis. Rekomenduojama naudoti neutralius valiklius.
- Pašalinkite sukietėjusius nešvarumų likučius, pavyzdžiui, verdant išsipylusį pieną. Tam naudokite stiklo keramikos paviršių grandiklį, kai kaitlentė vis dar karšta. Rinkdamiesi grandiklį naudojimui, vadovaukitės gamintojo rekomendacijomis.
- Daug cukraus turinčius maisto likučius, pavyzdžiui, verdamos uogienės purslus pašalinkite naudodami stiklo keramikos paviršių grandiklį, kai kaitlentė vis dar karšta. Jei šie likučiai nebus pašalinti, jie gali sugadinti stiklo keramikos paviršių.
- Išsilydžiusio plastiko likučius šalinkite naudodami paviršiams tinkamą stiklo keramikos grandiklį, kai kaitlentė vis dar karšta. Jei šie likučiai nebus pašalinti, jie gali sugadinti stiklo keramikos paviršių.
- Valykite kalkes naudodami mažą kalkių šalinimo priemonės, pavyzdžiui, acto ar citrinos rūgšties, kiekį kaitlentei atvėsus. Tada vėl nuvalykite drėgna šluoste.
- Nepjaustykite ir neruoškite maisto produktų ant paviršiaus bei saugokite, kad ant viršaus nenukristų kietų objektų. Netraukite puodų ar indų per paviršių.
- Nenaudokite garinių valytuvų.

Problemų sprendimo vadovas

Klaidos kodas	Aprašymas	Galima klaidos priežastis	Sprendimas
ER03	Kaitlentė išsijungia po 10 sekundžių.	Aptinkamas nuolatinis klavišų suaktyvinimas. Vanduo arba puodas ant valdymo skydelio.	Pašalinkite vandenį arba puodą nuo stiklo keramikos paviršiaus ir valdymo skydelio
ER21	Kaitlentė išsijungia.	Elektroninių komponentų vidaus temperatūra per aukšta.	Palikite kaitlentę atvėsti. Patikrinkite, ar kaitlentei užtikrinta pakankama ventiliacija. Jei klaida išlieka, kreipkitės į Aptarnavimo tarnybą.
E2	Atitinkama kaitinimo zona išsijungia.	Puodas tuščias arba netinkamas. Puodo arba stiklo keramikos paviršiaus temperatūra per aukšta. Elektroninių komponentų temperatūra per aukšta.	Palikite kaitlentę atvėsti. Naudokite tinkamą puodą. Nešildykite tuščių keptuvių.
E3	Atitinkama kaitinimo zona išsijungia.	Puodas netinkamas. Puodas praranda savo magnetines savybes ir gali padaryti žalos indukcinei kaitlentei.	Naudokite tinkamą puodą. Klaida automatiškai ištrinama po 8 sek. ir kaitinimo zona gali būti naudojama iš naujo. Atsiradus papildomoms klaidoms, reikia pakeisti puodą. Jei klaida išlieka, kreipkitės į Aptarnavimo tarnybą.
E6	Kaitinimo zona neįsijungia.	Maitinimo įtampa ir (arba) dažnis viršija intervalą.	Patikrinkite tinklo įtampą ir (arba) dažnį. Jei reikia, kreipkitės į Aptarnavimo tarnybą.
E8	Kaitinimo zonos išsijungia.	Ventiliatoriaus gedimas. Ventiliatorius užsikimšęs dulkėmis arba pluoštu.	Išvalykite ventiliatorių ir pašalinkite bet kokius pašalinius objektus. Jei klaida išlieka, kreipkitės į Aptarnavimo tarnybą.
EH	Atitinkama kaitinimo zona išsijungia.	Kaitinimo zonos temperatūros jutiklis užsiblokavęs. Įjungus kaitlentę, neaptinkamas pakankamas temperatūros pokytis.	Išjunkite kaitlentę ir vėl ją įjunkite po to, kai atvės. Jei klaida išlieka, kreipkitės į Aptarnavimo tarnybą.
E4 **E5** **E7** **E9** **ER20** **ER22** **ER31** **ER36** **ER42** **ER47** **EA**	Atjunkite kaitlentę nuo maitinimo. Palaukite kelias sekundes ir vėl prijunkite kaitlentę prie maitinimo. Jei problema išlieka, kreipkitės į Aptarnavimo centrą ir nurodykite ekrane pasirodžiusį klaidos kodą.		

Priežiūra ir remonto darbai
- Pasirūpinkite, kad elektros komponentų priežiūra būtų patikėta išskirtinai tik gamintojui arba aptarnavimo tarnybos technikams.
- Pasirūpinkite, kad pažeisti laidai būti pakeisti išskirtinai tik gamintojo arba aptarnavimo tarnybos technikų.

Jei įvyko gedimas, bandykite rasti priežastį vadovaudamiesi problemų sprendimo vadove pateiktais nurodymais. Jei neįmanoma išspręsti problemos, kreipkitės į savo IKEA parduotuvę arba aptarnavimo tarnybą. Visas IKEA nurodytų aptarnavimo centrų sąrašas
ir susijusi kontaktinė informacija yra pateikta šio vadovo paskutiniame puslapyje.

Susisiekę su aptarnavimo tarnyba, pateikite šią informaciją:
- gedimo tipas
- prietaiso modelis (art./kod.)
- serijos numeris (S.N.)

Ši informacija yra pateikta vardinėje plokštelėje. Vardinė plokštelė yra pritvirtinta prie prietaiso apačios.

Jei naudojate netinkamą prietaisą arba montavimo darbus atliko ne įgaliotas montuotojas, gali prireikti sumokėti už aptarnavimo tarnybos arba pardavimo atstovo apsilankymą net ir garantijos galiojimo laikotarpiu.

Techniniai Duomenys

		Įrenginys	Vertė
Produkto tipas			Įmontuota kaitlentė
Matmenys	Plotis	mm	580
	Gylis	mm	520
	Min. / maks. aukštis	mm	54
Bendra galia		W	7400

Parametras	Vertė
Elektros įtampa/dažnis	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380–415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Prietaiso svoris	8,8 kg

Energijos efektyvumas

Modelio identifikatorius	**KOLSTAN** **805.594.66** **105.594.60**
Kaitinimo zonų skaičius	4
Kombinuotųjų kaitinimo zonų skaičius	1 - Dešinioji
Maisto ruošimo technologija	Indukcija
Kombinuotosios kaitinimo zonos matmenys	Dešinioji 210 x 380 mm
Kaitinimo zonos matmenys	Galinė kairioji Ø 200 mm
	Priekinė kairioji Ø 145 mm
	Priekinė dešinioji 210 x 190 mm
	Galinė dešinioji 210 x 190 mm
Kombinuojamos kaitinimo zonos energijos sąnaudos	192 Wh/kg
Kaitinimo zonos energijos sąnaudos	Galinė kairioji 185 Wh/kg
	Priekinė kairioji 181 Wh/kg
Kaitlentės energijos sąnaudos (elektros veikimas)	186 Wh/kg

Informacija apie produktą pagal reglamento 66/2014 nuostatus
Pamatiniai standartai:
EN/IEC 60350-2
EN/IEC 50564

CE Šis prietaisas buvo suprojektuotas, pagamintas ir parduodamas pagal EEB direktyvas.

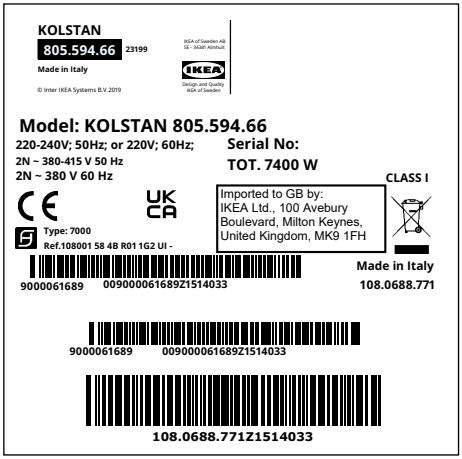
„Techniniai duomenys yra pateikti prie gaminio apačios pritvirtintoje vardinėje plokštelėje."

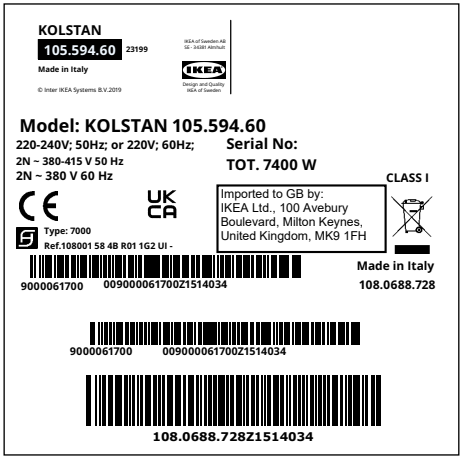
Informacija apie produktą pagal reglamento UK nuostatus
Pamatiniai standartai:
BS EN 60350-2
BS EN 50564

UKCA Šis prietaisas buvo suprojektuotas, pagamintas ir parduodamas pagal EEB direktyvas.

„Techniniai duomenys yra pateikti prie gaminio apačios pritvirtintoje vardinėje plokštelėje."

Vardinė plokštelė





Viršuje pateikta nuotrauka vaizduoja prietaiso duomenų plokštelę.
Kiekvienam produktui yra nurodytas konkretus serijos numeris.

Gerb. Kliente, prašome išsaugoti papildomą prie saugos instrukcijos viršelio pritvirtintą vardinę plokštelę.
Tokiu būdu, galėsime geriau jums padėti tiksliai nustatydami, kokią kaitlentę įsigijote, jei netyčia ateityje prireiktų mūsų pagalbos.
Dėkojame už bendradarbiavimą!

Aplinkosaugos aspektai

Elektrinių buitinių prietaisų šalinimas

- Simbolis  ant produkto arba ant jo pakuotės nurodo, kad produktas neturi būti šalinamas kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis. Produktas turi būti šalinamas specializuotame elektrinių ir elektroninių komponentų perdirbimo centre. Pasirūpinus, kad šis produktas būtų šalinamas tinkamai, bus padedama išvengti neigiamų pasekmių aplinkai ir sveikatai, kurios kitu atveju, gali atsirasti šalinant netinkamai.
  Dėl išsamesnės informacijos apie tai, kaip perdirbti šį produktą, kreipkitės į savivaldybės institucijas, į vietinę atliekų šalinimo tarnybą arba į parduotuvę, kurioje produktas buvo įsigytas.

Pakavimo medžiagų šalinimas

Simboliu  pažymėtos medžiagos yra perdirbamos. Šalinkite pakavimo medžiagas specialiose perdirbimui skirtose surinkimo talpyklose.

Energijos taupymas

Vadovaujantis toliau pateiktais pasiūlymais, galima kasdien sutaupyti energijos kepant.

- Kai šildote vandenį, naudokite tik reikiamą jo kiekį.
- Jei įmanoma, puodus visada uždenkite dangčiu.
- Prieš suaktyvindami kaitinimo zoną, uždėkite puodą.
- Mažesnius puodus dėkite ant mažesnių kepimo zonų.
- Uždėkite puodus tiesiai kaitinimo zonos viduryje
- Naudokite liekamąjį karštį, kad išlaikytumėte maisto produktus karštus arba juos ištirpintumėte.

IKEA GARANTIJA

Kiek laiko galioja IKEA garantija?
Ši garantija galioja penkerius (5) metus nuo pradinės jūsų įrenginio įsigijimo datos iš IKEA. Pirkimui įrodyti reikalaujama originalaus pardavimo kvito. Jei pagal garantiją atliekami priežiūros darbai, tai nepailgina įrenginio garantinio laikotarpio.

Kas suteikia pagalbą?
IKEA paslaugų teikėjas suteiks paslaugas per savo paslaugų operatorių arba įgaliotųjų paslaugų partnerių tinklą.

Kam ši garantija taikoma?
Garantija taikoma prietaiso gedimams, kurie atsirado dėl blogos konstrukcijos arba medžiagų defektų nuo gaminio pirkimo datos iš IKEA. Ši garantija taikoma tik buitiniam naudojimui skirtiems elektriniams prietaisams. Išimtys yra nurodytos po antrašte „Kam ši garantija netaikoma“? Garantijos galiojimo laikotarpiu remonto išlaidos (atsarginės dalys, rankų darbas ir techninio personalo kelionės) bus padengto aptarnavimo tarnybos, su sąlyga, kad prieiga prie prietaiso norint atlikti priežiūros darbus nesukelia konkrečių išlaidų. Pagal šias sąlygas taikomos ES direktyvos (Nr. 99/44/EG) ir atitinkamos vietinės taisyklės. Pakeistos dalys tampa IKEA nuosavybe.

Ką darys IKEA, kad ištaisytų problemą?
IKEA įgaliotos aptarnavimo tarnybos tiekėjas patikrins produktą ir savo paties nuožiūra nuspręs, ar jis atitinka garantijos sąlygas. Jei taip yra, IKEA aptarnavimo

tarnybos tiekėjas arba jo įgaliotas aptarnavimo partneris savo aptarnavimo centruose savo paties nuožiūra nuspręs, ar pataisyti brokuotą produktą arba pakeisti lygiai tokiu pačiu arba tokios pačios vertės produktu.

Kam ši garantija netaikoma?
- Įprastam susidėvėjimui.
- Žalai, padarytai specialiai arba dėl aplaidumo, žalai, padarytai nesilaikant veikimo instrukcijų, netinkamai sumontavus arba prijungus prie klaidingos įtampos, žalai, padarytai dėl cheminių arba elektrocheminių reakcijų, rūdžių, korozijos arba žalai padarytai dėl vandens, įskaitant, bet neapsiribojant žala, padaryta dėl per didelio kalkių kiekio vandens vamzdžiuose ir žalai, padarytai dėl atmosferos ir gamtinių reiškinių.
- Sunaudojamoms dalims, įskaitant baterijas ir lemputes.
- Dekoracijoms ir nefunkcinėms dalims, kurios neturi įtakos normaliam elektros prietaiso naudojimui, įskaitant subraižymus ir spalvos pakitimus.
- Atsitiktinei žalai, padarytai dėl pašalinių medžiagų arba objektų ir filtrų valymo arba išėmimo, išleidimo sistemoms arba ploviklio stalčiams.
- Šių dalių žalai: keraminiam stiklui, priedams, indų ar stalo įrankių krepšiams, tiekimo ar drenažo vamzdžiams, sandarinimams, lempoms ir lempų dangčiams, ekranams, rankenoms, apvalkalams ir apvalkalų dalims, išskyrus atvejus, jei bus galima įrodyti, kad tokia žala atsirado dėl gaminio defektų.
- Atvejams, kai atvykęs techninis darbuotojas negali nustatyti gedimo.
- Remonto darbams, kuriuos atliko ne mūsų įgaliotasis paslaugos teikėjas ir / arba įgaliotasis paslaugas pagal sutartį teikiantis partneris ar jei buvo naudojamos neoriginalios dalys.
- Remonto darbams, kuriuos reikėjo atlikti dėl netinkamo montavimo arba reikalavimų nesilaikymo.
- Elektrinio buitinio prietaiso naudojimui ne buitinėje aplinkoje, pavyzdžiui, kai jis naudojamas profesionaliai.
- Dėl gabenimo padarytai žalai. Jei pirkėjas transportuoja gaminį į savo namus arba kitu adresu, IKEA nėra atsakinga už žalą, kuri gali atsirasti transportavimo metu. Tačiau jei gaminius pristato IKEA pirkėjo adresu, tada žalai, kuri atsiranda jį pristatant, ši garantija yra taikoma.
- IKEA prietaiso pradinio montavimo kaina. Bet kokiu atveju, jei IKEA arba jo įgalioto aptarnavimo partnerio paskirtas aptarnavimo centras taiso arba pakeičia įrangą pagal garantiją, įgaliotas aptarnavimo centras arba partneris taip pat vėl turės sumontuoti pataisytą įrangą arba sumontuoti pakeistą įrangą (jei reikia).

Šis apribojamas netaikomas kokybiškiems darbams, kuriuos atliko kvalifikuotas specialistas, naudodamas originalias dalis, turėdamas tikslą pritaikyti prietaisą prie techninių saugumo reikalavimų kitoje ES šalyje.

Kaip taikomi šalies įstatymai
IKEA garantija Jums suteikia specialias juridines teises, kurios apima ar viršija vietos reikalavimus. Tačiau šios sąlygos jokiu būdu neapriboja vartotojų teisių, nurodytų pagal vietos įstatymus. Bet kokiu atveju, šios sąlygos jokiu būdu neapsiriboja vietiniuose teisės aktuose aprašytomis naudotojo teisėmis.

Galiojimo sritis
Įrenginiams, kurie yra įsigyjami vienoje iš ES šalių ir išvežami į kitą ES šalį, paslaugos bus teikiamos laikantis garantinių sąlygų,

kurios paprastai galioja naujoje šalyje. Įsipareigojimas suteikti aptarnavimą pagal garantijos sąlygas taikomas tik tada, jei prietaisas atitinka reikalavimus ir yra sumontuotas pagal:

- šalies, kurioje reikia taikyti garantiją, technines specifikacijas;
- naudojimo vadove pateiktą informaciją apie saugą.

IKEA buitinei technikai skirta aptarnavimo po pardavimo tarnyba:
Nedvejodami kreipkitės į IKEA aptarnavimo po pardavimo tarnybą, kad:

1. paprašytumėte pagalbos pasinaudodami garantija;
2. paprašytumėte paaiškinimo dėl IKEA buitinės technikos montavimo naudojant specialius IKEA virtuvės baldus. Paslaugų centas nesuteiks paaiškinimų dėl:

- bendrų IKEA virtuvės montavimo darbų;
- jungimo į elektros tinklą (jei įrenginys yra be kištuko arba kabelio), jungimo prie vandens ir dujų sistemų, nes juos turi atlikti įgaliotasis paslaugų inžinierius;

3. paprašytumėte paaiškinimo apie naudotojo vadovo turinį ir IKEA įrenginio technines sąlygas.

Kad mūsų suteikiama pagalba būtų efektyvesnė, prieš kreipdamiesi į mus, atidžiai perskaitykite surinkimo nurodymus ir / arba šios brošiūros naudotojo vadovo skyrių.

Kaip mus pasiekti, jei jums reikia mūsų paslaugų



Norėdami surasti visą IKEA paskirtų priežiūros centrų sąrašą ir atitinkamus šalies telefono numerius, žiūrėkite paskutinį šio vadovo puslapį.

Svarbu! Norėdami suteikti greitesnę paslaugą, patariame naudoti telefono numerius, kurie yra nurodyti šio vadovo pabaigoje. Norėdami paprašyti pagalbos, visada vadovaukitės specialiais prietaiso kodais, pateiktais šiame vadove. Prieš mums skambindami atsiminkite, kad turite nurodyti IKEA gaminio, dėl kurio jūs kreipėtės pagalbos, numerį (8 skaičių kodas).

Svarbu! IŠSAUGOKITE KVITĄ! Tai yra jūsų pirkimo įrodymas, reikalingas garantijai taikyti. Atkreipkite dėmesį, kad kvite taip pat nurodytas kiekvieno IKEA gaminio pavadinimas ir kiekvieno įrenginio, kurį nusipirkote, numeris (8 skaičių kodas).

Jums reikia papildomos pagalbos?
Dėl kitų klausimų, nesusijusių su jūsų įrenginiu po jo pardavimo. Kreipkitės į artimiausią IKEA prekybos skambučių centrą. Prieš kreipdamiesi į mus, atidžiai perskaitykite įrenginio dokumentaciją.

Зміст

Інформація про безпеку 414
Установка 418
Електричне підключення 419
Опис виробу 421
Індикатори 421
Панель управління 422
Обмеження потужності 423
Функції 424
Таблиця приготування 426
Налаштування меню користувача 427
Функція керування потужністю 428
Рекомендації щодо посуду 429
Очищення та догляд 430
Рекомендації з усунення несправностей 431
Технічні дані 433
Енергоефективність варильної поверхні 433
Заводська табличка 434
Екологічні аспекти 435
ГАРАНТІЯ ІКЕА 435

Інформація про безпеку

ⓘ Задля власної безпеки та для забезпечення правильної роботи пристрою, будь ласка, уважно прочитайте цей посібник перед установкою та введенням в експлуатацію. Зберігайте ці інструкції поряд з приладом, навіть в разі продажу або передачі третім особам. Важливо, щоб користувачі знали всі особливості роботи та безпеки пристрою.

Ці варильні поверхні оснащені індукційними системами, які відповідають вимогам директив EMC і EMF і не повинні заважати роботі інших електронних пристроїв. Особи з кардіостимуляторами або іншими електронними імплантатами повинні проконсультуватися зі своїм лікарем або виробником імплантованого пристрою, щоб оцінити їх сприйнятливість до перешкод.

⚠ Електричні з'єднання повинні виконуватися кваліфікованим фахівцем. Перед виконанням електричного підключення прочитайте розділ «ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ».

Для приладів з кабелями живлення клеми або поперечний переріз проводів між точкою кріплення кабелю і клемами повинні бути розташовані таким чином, щоб можна було

вийняти струмовідний провід перед кабелем заземлення в разі його відкріплення.

- Виробник не нестиме відповідальності за будь-які збитки, що виникли в результаті неправильної установки або використання.
- Переконайтеся, що мережеве живлення відповідає тому, що вказано на табличці, закріпленій всередині продукту.
- Відсічні пристрої повинні бути встановлені в стаціонарній системі відповідно до правил системи електропроводки.
- Для приладів класу I переконайтеся, що побутова електромережа має належне заземлення
- Підключіть прилад до мережі живлення за допомогою пакетного вимикача.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, його повинен замінити виробник, уповноважений сервісний центр або компетентний технік, щоб уникнути будь-якого ризику або небезпечної ситуації.

⚠ **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Перед установкою пристрою зніміть захисні плівки.

- Використовуйте тільки гвинти та інше обладнання, що поставляється з приладом.

⚠ **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Якщо гвинти або кріпильні деталі не будуть встановлені, як описано в даній інструкції, це може призвести до ураження електричним струмом.

- Діти не повинні виконувати роботи з очищення та догляду, якщо вони не знаходяться під наглядом дорослих.
- Необхідно наглядати за дітьми, щоб вони не гралися з приладом.
- Цей пристрій не повинен використовуватися особами (включаючи дітей) з обмеженими психофізичними і сенсорними здібностями або без досвіду і знань, якщо вони не знаходяться під ретельним наглядом і не

проінструктовані щодо безпечного використання пристрою особою, відповідальною за їх безпеку.

- Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років та особи з обмеженими психофізичними та сенсорними можливостями або з недостатнім досвідом і знаннями за умови, що вони перебувають під ретельним наглядом та проінструктовані щодо безпечного використання приладу та пов'язаних з ним небезпек. Не дозволяйте дітям гратися з приладом.

⚠ **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Під час використання прилад і його експлуатаційні елементи нагріваються.

Будьте дуже обережні і не торкайтеся нагрівальних елементів.

Дітей до 8 років забороняється залишати поруч із приладом без постійного нагляду.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Якщо на поверхні є тріщини, вимкніть прилад, щоб уникнути ураження електричним струмом.

- Не використовуйте пристрій, якщо поверхня має тріщини або якщо є видимі пошкодження в глибині матеріалу.
- Не торкайтесь приладу мокрими руками або частинами тіла.
- Не використовуйте пароочисні пристрої для чищення приладу.
- Не кладіть на поверхню варильної поверхні металеві предмети, такі як ножі, виделки, ложки та кришки, оскільки вони можуть перегрітися.
- Використовуйте відповідну кнопку, щоб вимкнути варильну панель після використання; не покладайтесь на датчики посуду.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Залишати варильну панель без нагляду при використанні масла або жиру небезпечно, оскільки це може створити небезпечну ситуацію та розпалити вогонь. В ЖОДНОМУ РАЗІ не намагайтеся загасити полум’я водою, а

вимкніть прилад і придушіть полум'я, наприклад кришкою або ковдрою.

УВАГА: За процесом готування слід наглядати. Короткий процес приготування слід постійно контролювати.

- Прилад не призначений для роботи за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Небезпека виникнення пожежі: не ставте предмети на варильні поверхні.

- Пристрій повинен бути встановлений таким чином, щоб забезпечити відключення від електромережі з такою відстанню між контактами (3 мм), що забезпечує повне відключення в умовах перевантаження категорії III.
- Прилад в жодному разі не повинен перебувати під впливом атмосферних явищ (дощ, сонце).
- Зберігайте упаковку в місцях, недоступних для дітей та домашніх тварин.
- Переконайтеся, що пристрій підключено безпосередньо до розетки.
- Не використовуйте адаптери, перехідники або подовжувачі для підключення пристрою.
- В жодному разі не використовуйте пристрій для цілей, відмінних від тих, для яких він був розроблений.
- Під час використання фритюрниці за нею потрібно постійно наглядати: перегріта олія може загорітися.
- Не використовуйте зовнішній таймер або окрему систему дистанційного керування.
- Щоб запобігти перегріванню, прилад в жодному разі не можна встановлювати за декоративними дверцятами.
- Не ставайте на прилад, оскільки так його можна пошкодити.
- Не ставте каструлі та сковорідки на край, оскільки силіконові з'єднання можуть бути пошкоджені.

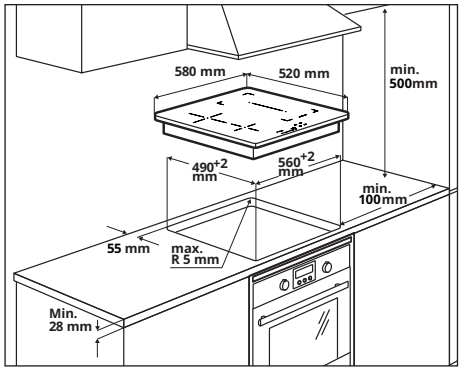
Установка

Для процедури монтажу обов'язково дотримуватись законів, розпоряджень, директив та стандартів (норм щодо безпеки електричних систем, правильної переробки компонентів тощо), чинних у країні використання!

- Для отримання додаткової інформації про монтаж, будь ласка, дивіться Інструкцію з монтажу.
- Не використовуйте силіконовий герметик між приладом та стільницею.
- Переконайтеся, що під варильною поверхнею достатньо місця для циркуляції повітря. Дивіться інструкцію з монтажу.
- Дно приладу може сильно нагріватися. Якщо прилад встановлюється над полицями, обов'язково встановіть вогнетривку розділову панель під приладом, щоб перекрити контакт з дном приладу. Дивіться інструкцію з монтажу.
- Вентиляція пристрою повинна відповідати інструкціям виробника.
- У кухонному блоці, в якому буде розміщена варильна поверхня, створити отвір спереду площею не менше 28 см2 для забезпечення належної вентиляції приладу.

Вимоги до кухонного блоку

- Якщо прилад встановлюється на легкозаймистих матеріалах, необхідно суворо дотримуватися інструкцій і правил для низьковольтних установок і правил протипожежної безпеки.
- Компоненти вбудованих корпусів (пластик і дерев'яний шпон) повинні бути приклеєні термостійкими клеями (мін. 85 °C): використання невідповідних матеріалів і клеїв може призвести до деформації або відшарування компонентів.
- Допускається використання профілів з масиву дерева навколо робочої поверхні за приладом за умови, що мінімальні відстані відповідають значенням, наведеним у монтажних кресленнях.



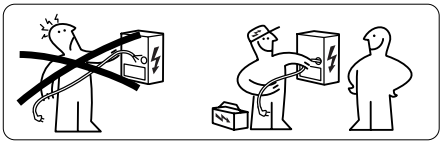
- Для отримання додаткової інформації про монтаж, будь ласка, дивіться Інструкцію з монтажу.
- Якщо під варильною поверхнею немає духовки, встановіть під приладом розділову панель, як показано в Інструкції з монтажу.

Електричне підключення

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: Усі електричні з'єднання повинні виконуватися уповноваженим фахівцем.

- Перед підключенням переконайтеся, що номінальна напруга приладу, зазначена на відповідній табличці, відповідає напрузі мережі. Табличка з даними прикріплена на нижній стороні варильної поверхні.
- Використовуйте тільки оригінальні комплектуючі, надані сервісною службою запчастин.
- Пристрій не оснащений кабелем мережі. Придбайте потрібний кабель у спеціалізованого дилера.
- Якщо шнури живлення пошкоджені, замініть їх оригінальними. Зверніться до кол-центру вашого магазину IKEA.

Увага! Не зварюйте кабелі!

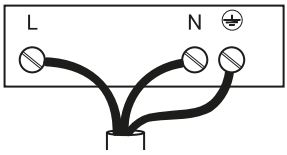


Електричне підключення

- Дотримуйтесь схеми підключення (розташована на нижній стороні виробу).
- Цей пристрій має з'єднання типу «Y» і потребує силовий кабель H05V2V2-F. На кабелі обов'язково повинні бути кінцеві муфти. Відповідно до стандарту IEC, використовуйте для однофазного підключення: силовий кабель 3 x 4 мм², для двофазного підключення: силовий кабель 4 x 2,5 мм² і для підключення в Нідерландах: силовий кабель 5 x 2,5 мм². Зовнішній діаметр силового кабелю: не менше 8 мм - не більше 12 мм. Будь ласка, дотримуйтесь певних національних норм.
- З'єднувальні клемники знаходяться під кришкою клемової коробки.
- Переконайтеся, що характеристики побутової електросистеми (напруга, максимальна потужність та струм) сумісні з характеристиками приладу.
- Приєднайте прилад, як показано на схемі (відповідно до стандартів в країні встановлення щодо напруги в мережі).

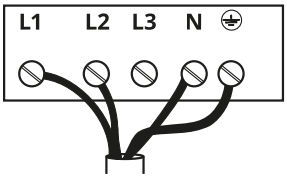
Схема підключення з боку будинку

220V-240V 1N ∼



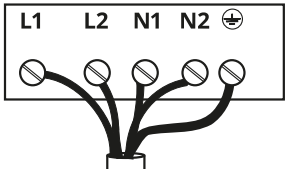
L = чорний або коричневий
N = синій
⏚ = жовтий / зелений

380V - 415V 2N ∼



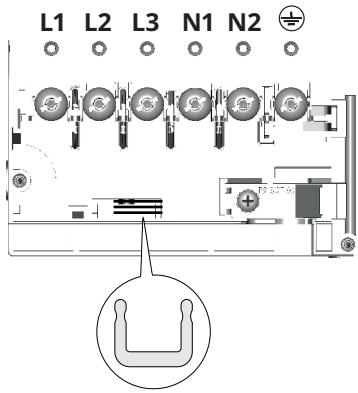
L1 = коричневий
L2 = чорний
N = синій
⏚ = жовтий / зелений

220V - 240V 2N ∼ NL



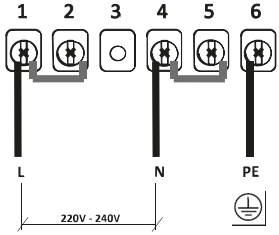
L1 = коричневий
L2 = чорний
N1 = синій
N2 = синій
⏚ = жовтий / зелений

Схема підключення з боку виробу.



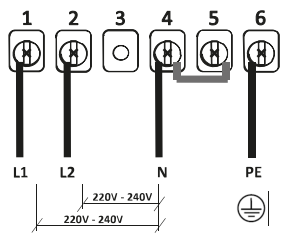
Вставте струмові шунти ⊔ між клемами, як показано.

220V - 240V 1N ~



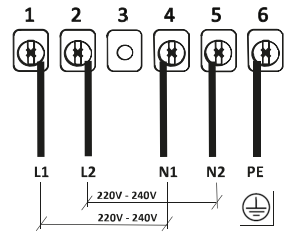
L = чорний або коричневий
N = синій
⏚ = жовтий / зелений

380V - 415V 2N ~



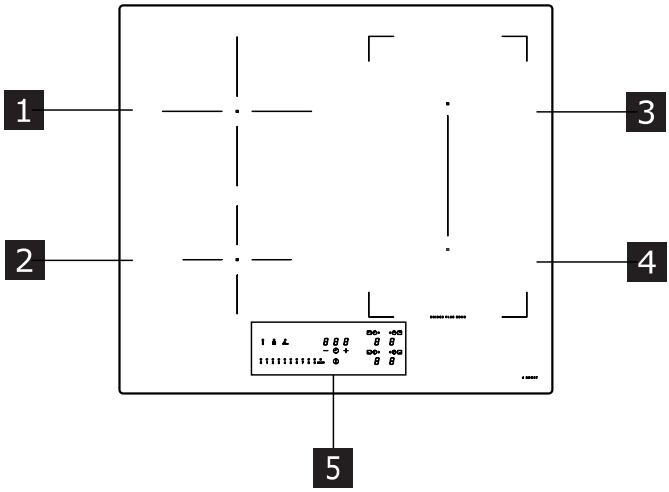
L1 = коричневий
L2 = чорний
N = синій
⏚ = жовтий / зелений

NL 220V - 240V 2N ~



L1 = коричневий
L2 = чорний
N1 = синій
N2 = синій
⏚ = жовтий / зелений

Опис виробу



1 Одинарна конфорка (200 мм) 2300 Вт, з функцією Booster на 3000 Вт.
2 Одинарна конфорка (145 мм) 1400 Вт, з функцією Booster на 1850 Вт.
3 Одинарна конфорка (210 x 190 мм) 2100 Вт, з функцією Booster на 3000 Вт.
4 Одинарна конфорка (210 x 190 мм) 2100 Вт, з функцією Booster на 3000 Вт.
5 Панель управління

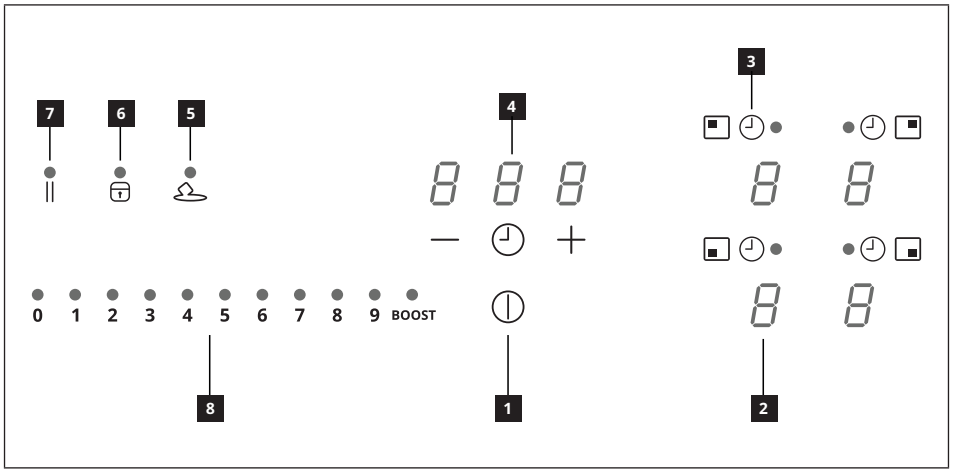
3 + 4 Комбінована конфорка (210 x 380 мм) 3000 Вт, з функцією Booster на 3700 Вт.

Індикатори

Виявлення посуду
Кожна конфорка оснащена системою, яка визначає наявність посуду на варильній панелі.
Система виявлення здатна розпізнавати каструлі з намагнічуваним дном, придатні для використання на індукційних плитах.
Якщо під час роботи посуд знімається або використовується невідповідний посуд, на дисплеї з'являється символ U.

Індикатор залишкового тепла
Індикатор залишкового тепла є функцією безпеки, яка вказує на те, що поверхня конфорки все ще має температуру, що дорівнює або перевищує 50°C, і, отже, може спричинити опіки при контакті голими руками. На сенсорі відповідної конфорки відображається H.

Панель управління



1	Увімкнений/вимкнений
2	Індикатор рівня потужності
3	Символ таймера
4	Контроль таймера та індикатор часу приготування
5	Кнопка функції Розморожування
6	Кнопка функції Блокування
7	Кнопка функції Пауза
8	Висувна клавіатура

Конфорки можна активувати натисканням відповідного сенсора 8. Сенсор світиться інтенсивніше для підтвердження роботи.

Коли на одній з 4 конфорок розміщують, наприклад, каструлю, варильна поверхня автоматично визначає її присутність і загоряється відповідний сенсор, щоб її активувати.
Якщо на плиті немає каструль та інших предметів, сенсор не загоряється.

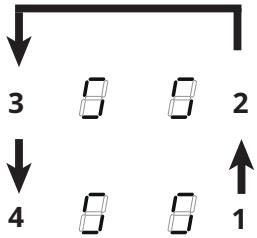
На панелі керування, функції, які можна вибрати, завжди є видимими, але світяться з низькою інтенсивністю. Виберіть функції, торкнувшись відповідного символу.

Обмеження потужності



При першому підключенні приладу до домашньої мережі установник повинен встановити потужність конфорок на основі фактичної потужності домашньої електромережі.
Якщо в цьому немає необхідності, плиту можна включити безпосередньо за допомогою ⏻ або, як альтернатива, виконати процедуру, описану нижче, для доступу в меню.
Підключіть варильну панель до домашньої мережі

1. Всі сенсори загоряються на кілька секунд, потім гаснуть і залишається тільки ♨, який блимає.
2. Натисніть і утримуйте ♨: сенсори конфорки показують 5.
3. Утримуючи натиснутою ♨, починайте натискати сенсори конфорок проти годинникової стрілки, починаючи з тієї, що знаходиться позаду праворуч.



Правий задній сенсор показує C і число, що позначає тип меню. Правий передній сенсор показує число, яке залежить від параметрів, зазначених у виборі.
Виберіть сенсор з C і натисніть «8» на шкалі потужності.
Виберіть інший сенсор і виберіть правильне налаштування.
Див. Технічні характеристики в таблиці нижче:

Значення на шкалі потужності	кВт	Примітки
0	7,4 кВт	Стандартне початкове налаштування
1	6 кВт	
2	5 кВт	
3	4 кВт	
4	3,5 кВт	
5	3 кВт	
6	2,5 кВт	

Після введення правильного значення підтвердіть, натиснувши і утримуючи ⏻.

Функції



Пристрій для безпеки дітей	Ця функція запобігає випадковому включенню обладнання.
	Щоб активувати: якщо на варильній поверхні є каструля, натисніть і утримуйте відповідний сенсор протягом 3 секунд. Якщо на варильній поверхні немає каструлі, натисніть і утримуйте один з 4 сенсорів (що не світяться) поруч з точкою з лівої сторони протягом 3 секунд. Відпустіть і проведіть пальцем від 0 до 9 уздовж шкали потужності, яка показує послідовність функціонування. Всі сенсори показують . Описані операції слід виконати протягом 10 секунд.
	Щоб відключити: натисніть і утримуйте один з 4 сенсорів конфорки протягом 3 секунд. Відпустіть і проведіть пальцем від 9 до 0 уздовж шкали потужності, яка показує послідовність функціонування. Описані операції слід виконати протягом 10 секунд.
Блокування	Можна заблокувати функції варильної поверхні під час використання, наприклад, для очищення плити. Функція залишається активною, навіть якщо плиту вимкнути і знову включити. У разі збою живлення функція відключається.
	Для активації: натисніть і утримуйте протягом 1 секунди.
	Щоб відключити: натисніть .
Функція Boost	Кожну конфорку можна налаштувати на додатковий рівень потужності на час до 5 хвилин.
	Для включення: виберіть одну з 4 конфорок і виберіть значення «BOOST» на шкалі потужності. Відповідний сенсор вказує .
	Щоб відключити: виберіть одне з інших можливих значень на шкалі потужності.
Таймери зон приготування	Таймер дозволяє вимкнути певну конфорку після закінчення встановленого часу. Конфорки можна запрограмувати індивідуально, оскільки кожна має свій таймер.
	Для активації: Коли конфорка працює, натисніть відповідний символ , щоб отримати доступ до команд керування таймером для цієї зони. З сенсори показують «0 0 0». Натисніть "+" о "-", щоб встановити зворотній відлік таймера. Години Десяткові Хвилини Не торкайтеся нічого протягом 10 секунд, щоб підтвердити встановлений час. Після закінчення зворотного відліку цифри обнулюються і лунає звуковий сигнал. Функцію можна перервати будь-якою кнопкою. Якщо таймер активний для декількох конфорок, 3 сенсори завжди будуть вказувати той таймер, який спливає першим.
	Для вимкнення: коли конфорка працює, натисніть відповідний символ , щоб отримати доступ до команд керування таймером для цієї зони. Встановіть три сенсори на "0 0 0 " за допомогою "+" або "-".

<table>
<tr><td rowspan="3">Таймер (загальний)</td><td>Таймер із сигналізацією для загального користування.</td></tr>
<tr><td>Для активації: включіть плиту, переконавшись у відсутності посуду та увімкнених конфорок.
З сенсори для управління таймером показують «- - -».
Натисніть сенсор, щоб увійти в меню таймера і відобразити «0 0 0».
Натисніть “+” о “-”, щоб встановити зворотній відлік таймера.
 

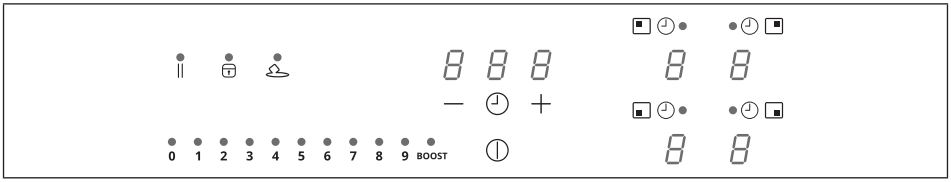
Не торкайтеся нічого протягом 10 секунд, щоб підтвердити встановлений час.
Після закінчення зворотного відліку цифри обнулюються і лунає звуковий сигнал.
Функцію можна перервати будь-якою кнопкою.
Повторіть зазначені вище операції, щоб змінити значення зворотного відліку.</td></tr>
<tr><td>Для вимкнення: включіть плиту, переконавшись у відсутності посуду та увімкнених конфорок.
Натисніть сенсор для входу в меню таймера і за допомогою кнопок "+" і "-" встановіть на дисплеї значення " 0 0 0".</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Функція роз-морожування</td><td>Для активації: виберіть одну з 4 конфорок та натисніть ♨.
Сенсор обраної зони показує U</td></tr>
<tr><td>Щоб відключити: натисніть ♨ або натисніть ⏻.</td></tr>
<tr><td>Функція розігріву</td><td>Ця функція використовується для нагрівання каструлі на максимальній потужності, перш ніж продовжувати готувати на вибраному рівні. Часовий інтервал, протягом якого конфорка утримується на максимальній потужності, залежить від встановленого остаточного рівня готування. Див. таблицю:
<table><tr><th>Рів. Потужність</th><th>Таймер</th></tr><tr><td>1</td><td>48 секунд</td></tr><tr><td>2</td><td>144 секунди</td></tr><tr><td>3</td><td>230 секунд</td></tr><tr><td>4</td><td>312 секунд</td></tr><tr><td>5</td><td>408 секунд</td></tr><tr><td>6</td><td>120 секунд</td></tr><tr><td>7</td><td>168 секунд</td></tr><tr><td>8</td><td>216 секунд</td></tr><tr><td>9</td><td>не доступний</td></tr><tr><td>P</td><td>не доступний</td></tr></table>
Для активації, поставивши посуд на плиту та вибравши конфорку, натисніть та утримуйте вибране значення (від 1 до 8) на шкалі потужності протягом 3 секунд. На дисплеї відповідної конфорки відображається “A”.
Можна підвищити рівень приготування, але його зменшення вимикає функцію.
Його також можна відключити, торкнувшись і утримуючи кнопку відповідної конфорки протягом 3 секунд.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Функція Пауза</td><td>Ця функція дозволяє призупинити / перезапустити будь-яку активну функцію на варильній поверхні, зменшивши потужність конфорки і скинути всі функції. Якщо функція паузи не вимкнеться протягом 10 хвилин, варильна поверхня вимикається автоматично.</td></tr>
<tr><td>Для активації: Поставивши каструлю на варильну поверхню та вибравши конфорку, натисніть і утримуйте кнопку функції Пауза ⏸ принаймні 1 секунду. Усі дисплеї показують II.</td></tr>
<tr><td>Щоб вимкнути: натисніть і утримуйте ⏸ протягом 1 секунди, поки не почне блимати. Натисніть будь-яку іншу клавішу протягом 10 секунд. Функція деактивована, і варильна поверхня продовжує працювати згідно попередніх налаштувань.</td></tr>
</table>

Функція виклику	Ця функція використовується для виклику налаштувань варильної поверхні у випадку її випадкового відключення або раптового відключення електроенергії.
	Коли плита вимикається, якщо ви ввімкнете її протягом 6 секунд, торкнувшись ⏻, кнопка ⏸, блимає протягом 6 секунд. Натисніть кнопку ⏸, щоб відновити раніше встановлені функції. У якості підтвердження операції видається звуковий сигнал.
Комбінований режим (функція "міст")	Ця функція дозволяє з'єднати 2 конфорки, щоб використовувати їх і керувати ними як єдиною великою конфоркою. Це дає можливість використовувати каструлі з більш широким дном. Конфорки, які можна вибрати для цієї функції, знаходяться виключно праворуч.
	Щоб увімкнути / вимкнути: одночасно натискайте правий сенсор конфорки, щоб вибрати 2 зони, які потрібно об'єднати, поки з'явиться сенсор ⊓, що підтверджує активацію функції. Інший сенсор використовується для встановлення рівня потужності.

Таблиця приготування

Рівень потужності	Спосіб приготування	Для чого використовується
1	Топлення, м'яке нагрівання	Масло, шоколад, желатин, соуси
2	Топлення, м'яке нагрівання	Масло, шоколад, желатин, соуси
3	Доведення до потрібної температури	Рис
4	Тривале варіння, загущення, тушкування	Овочі, картопля, соуси, фрукти, риба
5	Тривале варіння, загущення, тушкування	Овочі, картопля, соуси, фрукти, риба
6	Неперервне готування, тушкування після обсмажування	Макарони, супи, тушковане м'ясо
7	М'яке обсмажування	Картопляні рьошті (деруни), омлети, панірovані та смажені страви, ковбаса
8	Смаження, смаження у фритюрі	М'ясо, картопляні чіпси
9	Нетривале смаження при високих температурах	Стейки
P	Швидке нагрівання	Кип'ятіння води

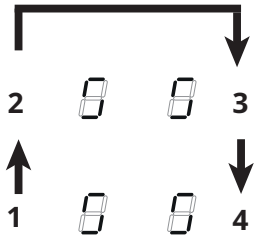
Налаштування меню користувача



Натисніть ⏻.

Натисніть ⏻ ще раз і утримуйте протягом 3 секунд.

1. Клавіша ⏸ починає блимати.
2. Натисніть і утримуйте ⏸ : сенсори конфорки показують 5.
3. Утримуючи ⏸ , почніть натискати сенсор конфорки, рухаючись за годинниковою стрілкою, починаючи з позаду ліворуч.



Лівий задній сенсор показує по черзі U і число від 2 до 7, що позначає тип меню. Лівий передній сенсор показує число, яке залежить від параметрів, зазначених у виборі.
Виберіть число на шкалі потужності, щоб отримати доступ до меню налаштувань і введіть значення. Див. Технічні характеристики в таблиці нижче:

Код меню	Опис	Значення
U2	Меню управління гучністю звуку клавіш.	0 (звук вимкнений) - 1 (мін.) - 3 (макс)
U3	Меню управління гучністю зумера таймера.	0 (звук вимкнений) - 1 (мін.) - 3 (макс)
U4	Меню управління рівнем яскравості дисплея.	0 (макс) - 9 (мін.)
U5	Меню управління анімацією зворотного відліку.	0 (анімація вимкнена) - 1 (анімація активована)
U6	Меню функції розпізнавання наявності посуду.	0 (активна) - 1 (не активна)
U7	Меню управління завершенням зворотного відліку.	0 (безперервне блимання і вимкнення) 1 (десять спалахів і вимкнення) 2 (один спалах і вимкнення)

Після введення правильного значення, підтвердіть, натиснувши і утримуючи ⏻ протягом 2 секунд.

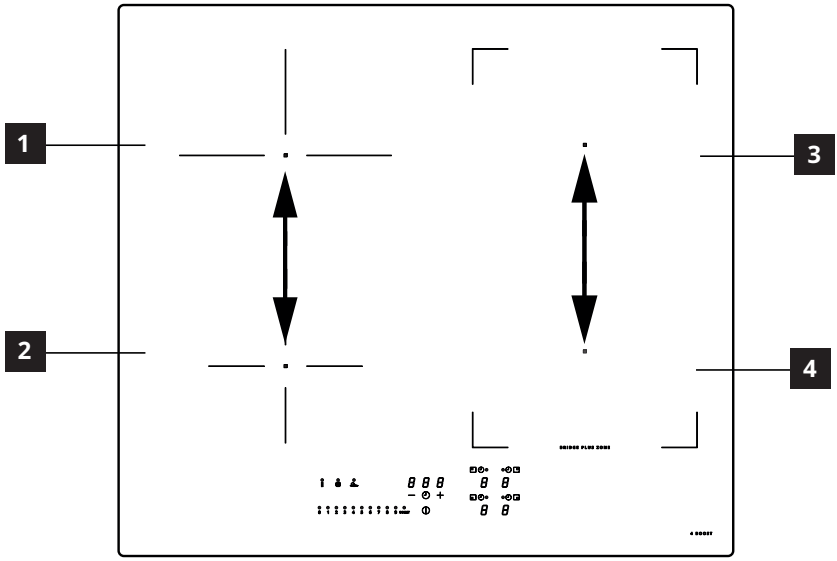
Щоб вийти з меню без збереження, натисніть ⏸ .

Якщо не виконується жодна дія, меню користувача закриється через 1 хвилину.

Функція керування потужністю

Цей пристрій має електронну функцію керування потужністю. Див. ілюстрацію. Ця функція управляє подачею максимальної потужності 3700 Вт на варильні зони, що використовуються в комбінованому режимі (1 + 2 і 3 + 4), оптимізуючи її розподіл та уникаючи ситуацій перевантаження системи.
Варильна поверхня на максимальному рівні потужності – функція розподіляє потужність між конфорками, які використовуються в комбінованому режимі, і автоматично зменшує потужність інших конфорок, якщо це необхідно (найвищий пріоритет призначається останній команді).
Варильна поверхня з обмеженням потужності – функція розподіляє потужність між конфорками, запобігаючи перевищенню потужності інших конфорок (щоб збільшити потужність певної конфорки, необхідно вручну зменшити рівень потужності, встановлений для інших конфорок).

Приклад:
Якщо для конфорки 1 вибрано додатковий рівень потужності BOOST, потужність конфорки 2 не може одночасно перевищувати рівень потужності 9 і буде автоматично обмежена.



Рекомендації щодо посуду

Який посуд використовувати
Використовуйте лише каструлі з феромагнітним дном, придатні для використання на індукційних плитах:
- чавун
- емальована сталь
- вуглецева сталь
- нержавіюча сталь (навіть не суцільна)
- алюміній з феромагнітним покриттям або дно з феромагнітною пластиною

Щоб визначити придатність посуду, перевірте наявність символу  (як правило, такий символ наноситься на дно посуду). Ви також можете наблизити магніт до дна каструлі. Якщо він притягується, це означає, що сковороду можна використовувати на індукційній плиті.
Щоб забезпечити оптимальну ефективність, завжди використовуйте каструлі та сковорідки з плоским дном, які можуть рівномірно розподіляти тепло. Нерівне дно може вплинути на провідність потужності та тепла.

Як використовувати посуд
Мінімальний діаметр каструлі для різних конфорок
Щоб забезпечити належну роботу варильної поверхні, посуд слід розміщувати на одній або декількох опорних точках, зазначених на поверхні варильної панелі, і посуд повинен мати відповідний мінімальний діаметр. Завжди використовуйте ту конфорку, яка найбільше підходить під діаметр дна посуду.

Зона приготування	Діаметр дна посуду	
	Мін. Ø (рекомендований)	Ø макс (рекомендований)
Задня ліва	110 мм	200 мм
Передня ліва	110 мм	145 мм
Задня права	110 мм	190 мм
Передня права	110 мм	190 мм
Комбінована конфорка праворуч	190 мм	370 мм

Порожні або тонкостінні каструлі / сковорідки
Не використовуйте на варильній панелі порожні сковорідки або каструлі з тонким дном, оскільки, якщо температура занадто висока, це не дозволить вам контролювати температуру або автоматично вимкнути конфорку. Існує ризик пошкодити поверхню каструлі або варильної поверхні. Якщо це сталося, нічого не чіпайте і зачекайте, поки всі компоненти охолонуть.
Якщо з'являється повідомлення про помилку, див. розділ «Вказівки з усунення несправностей».

Поради / рекомендації
Шум під час роботи
Коли конфорка активується, ви почуєте короткий гудок. Це явище характерне для склокерамічних конфорок і не впливає ні на роботу, ні на термін служби приладів. Шум може залежати від використовуваної каструлі. За наявності сильного шуму, можливо слід замінити посуд.

Звичайні шуми індукційної плити
Індукційна технологія заснована на створенні електромагнітних полів для генерації тепла безпосередньо на дні каструль. Каструлі та сковорідки можуть утворювати шум або вібрацію залежно від способу їх виготовлення. Ці шуми можна описати так:

Легкий гул (як у трансформатора)
Цей шум виникає, коли температура приготування висока. Це залежить від кількості енергії, що передається від плити до каструлі. Шум припиняється або слабшає, коли рівень тепла знижується.

Легкий свист
Цей шум виникає, коли посуд порожній. Шум припиняється, коли ви наливаєте рідину або їжу в ємність.

Потріскування
Цей шум виникає, коли каструля має багатошарову конструкцію. Він викликаний вібраціями поверхні з різних матеріалів, що контактують між собою. Шум створюється каструлею і

може змінюватися залежно від кількості їжі або рідини та способу приготування (наприклад, кип'ятіння, томління, смаження).

Гучний свист
Цей шум виникає, коли каструля складається з різних матеріалів, нашарованих один на одного, і коли вона використовується на плиті на максимальній потужності, а також на двох конфорках. Шум припиняється або слабшає, коли рівень тепла знижується.

Ці звуки є нормальними
Шум вентилятора
Для нормальної роботи електронної системи необхідно відрегулювати температуру варильної поверхні. Для цього варильну поверхню обладнано охолоджувальним вентилятором, який активується для зниження та регулювання температури електронної системи. Вентилятор може продовжувати працювати навіть після вимкнення варильної панелі, якщо визначена температура залишається занадто високою.

Ритмічні шуми, схожі на звуки стрілок годинника.
Цей шум виникає лише тоді, коли працюють принаймні три конфорки, і зникає або слабшає, коли дві вимкнені. Ці шуми, описані як нормальне явище індукційної технології, не слід вважати несправністю.

Очищення та догляд

- У жодному разі не користуйтеся абразивними губками, сталевими мочалками, соляною кислотою та іншими засобами, що можуть дряпати поверхню чи лишати на ній сліди.
- Не вживайте будь-які залишки їжі, які впали або накопичилися на поверхні та на функціональних або декоративних елементах плити.
- Перед будь-якими операціями з очищення або технічного обслуговування вимкніть або від'єднайте прилад від електромережі.
- Очищуйте прилад після кожного використання, щоб запобігти обвугленню можливих залишків їжі. Затверділі або пригорілі сліди бруду набагато складніше видалити.
- Для повсякденного видалення використовуйте м'яку ганчірку або губку з відповідним миючим засобом. Дотримуйтеся рекомендацій виробника щодо використання миючих засобів. Рекомендується використовувати нейтральні миючі засоби.
- Видаліть затверділі сліди бруду, наприклад молоко, що перелилося під час кип'ятіння, за допомогою скребка для склокерамічних плит, коли плита ще гаряча. Дотримуйтеся рекомендацій виробника щодо використання скребків.
- Видаліть залишки їжі з цукром, наприклад бризки варення під час приготування, за допомогою склокерамічного скребка, коли плита ще гаряча. Якщо їх не видалити, ці залишки можуть пошкодити склокерамічну поверхню.
- Видаліть залишки розплавленого пластику за допомогою скребка, що підходить для склокерамічних поверхонь, коли варильна панель ще гаряча. Якщо їх не видалити, ці залишки можуть пошкодити склокерамічну поверхню.
- Видаліть плями накипу за допомогою невеликої кількості розчину для розчинення накипу, наприклад оцту чи лимонного соку, поки варильна поверхня ще не охолола остаточно. Потім знову протріть прилад вологою тканиною.
- Не ріжте та не готуйте їжу на поверхні та уникайте падіння на неї твердих предметів. Не перетягуйте посуд по поверхні.
- Не використовуйте пароочищувачі.

Рекомендації з усунення несправностей

Код помилки	Опис	Можлива причина помилки	Вирішення
ER03	Варильна поверхня вимикається через 10 секунд.	Клавіші постійно активуються. Вода або каструля на панелі управління.	Приберіть воду або посуд із склокерамічної поверхні та з панелі управління
ER21	Варильна поверхня вимикається.	Внутрішня температура електронних компонентів є занадто високою.	Дайте варильній панелі охолонути. Перевірте, чи варильна поверхня достатню вентилюється. Якщо помилка не зникає, зверніться до сервісної служби.
E2	Відповідна конфорка вимикається.	Посуд порожній або непридатний. Занадто висока температура каструлі або склокерамічної панелі. Занадто висока температура електронних компонентів.	Дайте варильній панелі охолонути. Використовуйте придатний посуд. Не нагрівайте пустий посуд.
E3	Відповідна конфорка вимикається.	Посуд не придатний. Посуд втрачає свої магнітні властивості і може пошкодити індукційну плиту.	Використовуйте придатний посуд. Помилка автоматично зникає через 8 с, і конфорку можна використовувати знову. У разі виникнення помилок і в подальшому, необхідно замінити посуд. Якщо помилка не зникає, зверніться до сервісної служби.
E6	Конфорка не вмикається.	Напруга та / або частота джерела живлення виходять за межі діапазону.	Перевірте напругу та / або частоту мережі. За потреби зверніться до сервісної служби.
E8	Конфорки вимикаються.	Несправність вентилятора. Вентилятор заблокований пилом або волокнами.	Очистіть вентилятор і видаліть сторонні предмети. Якщо помилка не зникає, зверніться до сервісної служби.
EH	Відповідна конфорка вимикається.	Датчик температури конфорки заблокований. Після ввімкнення варильної поверхні не виявляється достатня зміна температури.	Вимкніть плиту і знову увімкніть її після того, як вона охолоне. Якщо помилка не зникає, зверніться до сервісної служби.
E4 **E5** **E7** **E9** **ER20** **ER22** **ER31** **ER36** **ER42** **ER47** **EA**	Від'єднайте варильну поверхню від джерела живлення. Зачекайте кілька секунд, а потім знову підключіть варильну поверхню до джерела живлення. Якщо проблема не зникає, зверніться до сервісного центру та вкажіть код помилки, який з'явиться на дисплеї.		

Технічне обслуговування та ремонт
- Переконайтеся, що технічне обслуговування електричних компонентів довіряється виключно виробнику або фахівцям сервісного центру.
- Переконайтеся, що пошкоджені кабелі замінює лише виробник або технік сервісного обслуговування.

Якщо є несправність, спробуйте знайти рішення, дотримуючись вказівок, наведених у Рекомендаціях з усунення несправностей. Якщо проблему не вдалося вирішити, зверніться до свого магазину IKEA або до сервісного центру.
Повний перелік сервісних центрів IKEA
та відповідну контактну інформацію наведено на останній сторінці цього посібника.

Звертаючись до Сервісного центру, обов'язково надайте таку інформацію:
- вид несправності
- модель приладу (Арт./Код.)
- серійний номер (S.N.)
Цю інформацію можна знайти на заводській табличці. Заводська табличка прикріплена до нижньої частини приладу.

У разі неправильного використання приладу або встановлення, виконаного не авторизованим установником, може знадобитися оплатити роботи сервісного центру або дилера навіть протягом гарантійного періоду.

Технічні дані

		Од. вим.	Значення
Тип виробу			Вбудована варильна поверхня
Розміри	Ширина	мм	580
	Глибина	мм	520
	Мін. / макс. висота	мм	54
Загальна потужність		Вт	7400

Параметр	Значення
Напруга/частота струму живлення	220-240 В, 50 Гц; 220 В, 60 Гц 2N~ 380-415 В, 50 Гц; 2N~ 380 В, 60 Гц;
Вага приладу	8,8 кг

Енергоефективність варильної поверхні

Назва моделі	**KOLSTAN 805.594.66 105.594.60**
Кількість зон приготування	4
Кількість конфорок, які можна комбінувати	1 - Праворуч
Технологія приготування	Індукція
Розміри комбінованої зони приготування	Права 210 x 380 мм
Розміри конфорки	Задня ліва Ø 200 мм
	Передня ліва Ø 145 мм
	Передня права 210 x 190 мм
	Задня права 210 x 190 мм
Енергоспоживання на одну комбіновану конфорку	192 Вт.год/кг
Енергоспоживання на одну конфорку	Задня ліва 185 Вт.год/кг
	Передня ліва 181 Вт.год/кг
Енергоспоживання варильної поверхні (електричне функціонування)	186 Вт.год/кг

Інформація про товар відповідно до регламенту № 66/2014
Довідкові стандарти:
EN/IEC 60350-2
EN/IEC 50564

CE Цей прилад розроблений, виготовлений та проданий відповідно до директив ЄЕС.

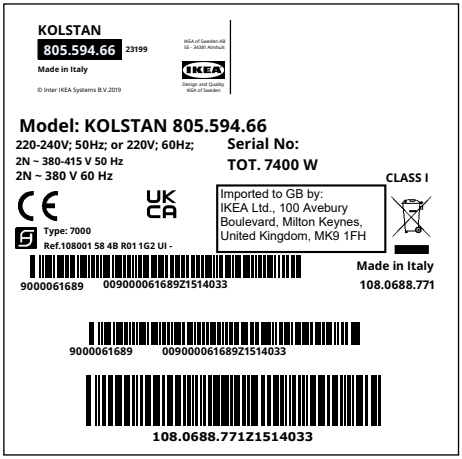
"Технічні дані наведені на заводській табличці, прикріпленій до нижньої частини виробу."

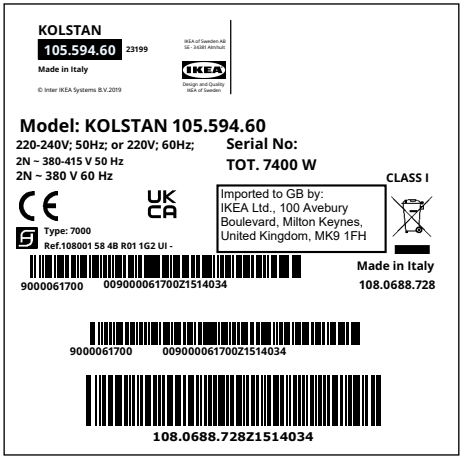
Інформація про продукт відповідно до законодавства Великобританії
Довідкові стандарти:
BS EN 60350-2
BS EN 50564

UKCA Цей прилад був розроблений, виготовлений і продається відповідно до Директив.

"Технічні дані наведені на заводській табличці, прикріпленій до нижньої частини виробу."

Заводська табличка





На малюнку вище показана заводська табличка приладу.
Серійний номер є унікальним для кожного виробу.

Шановний Замовнику, будь ласка, зберігайте додаткову паспортну табличку, прикріплену до обкладинки буклету з техніки безпеки.
Це дозволить нам краще надати Вам допомогу, точно ідентифікувавши придбану Вами варильну поверхню, якщо Вам знадобиться наша допомога в майбутньому.
Дякуємо за співпрацю!

Екологічні аспекти

Утилізація побутової техніки

- Символ  на виробі або його упаковці означає, що виріб не можна утилізувати разом зі звичайними побутовими відходами. Виріб слід утилізувати в центрі, що спеціалізується на переробці електричних та електронних компонентів. Забезпечивши правильну утилізацію цього виробу, ви допоможете запобігти потенційним негативним наслідкам для навколишнього середовища та здоров'я, які в іншому випадку можуть виникнути внаслідок неналежної утилізації.
  Щоб отримати більш детальну інформацію про те, як переробити цей виріб, зверніться до місцевих органів влади, місцевої служби утилізації відходів або магазину, де ви придбали продукт.

Утилізація пакувальних матеріалів

Матеріали із символом  підлягають вторинній переробці. Утилізуйте пакувальні матеріали у спеціальні контейнери для збору для переробки.

Енергозбереження
Ви можете економити енергію щодня під час приготування, дотримуючись наведених нижче порад.

- Нагріваючи воду, використовуйте лише необхідну кількість.
- Якщо є можливість, завжди накривайте посуд кришкою.
- Розміщуйте посуд для приготування до того, як ви увімкнули конфорку.
- Посуд меншого діаметру розміщуйте на менших конфорках.
- Ставте каструлі безпосередньо в центр конфорки
- Використовуйте залишкове тепло, щоб зберегти страву теплою або розморозити її.

ГАРАНТІЯ IKEA

Як довго діє гарантія IKEA?
Ця гарантія діє протягом п'яти (5) років від дати придбання приладу в магазині IKEA. Підтвердженням покупки є оригінал чеку. Ремонт, проведений за гарантією, не продовжує термін гарантії на прилад.

Хто надає допомогу?
Обслуговування клієнтів забезпечуватиме постачальник послуг, призначений компанією IKEA, через свою організацію або мережу авторизованих сервісних центрів.

На що поширюється гарантія?
Гарантія поширюється на будь-які дефекти, пов'язані з матеріалами та/або конструкцією приладу, і діє з дати придбання приладу в магазині IKEA. Гарантія діє лише на побутову техніку, призначену для домашнього використання. Винятки описані в розділі «На що не поширюється гарантія». Протягом терміну дії гарантії витрати на ремонт (запасні частини, праця та поїздки технічного персоналу) будуть сплачуватись сервісним центром, за умови, що прилад, який підлягає ремонту, не передбачає особливих витрат. Ці умови відповідають чинним директивам ЄС (№ 99/44/CE) та місцевим стандартам і правилам. Замінені деталі стануть власністю компанії IKEA.

Що зробить IKEA для вирішення проблеми?
Постачальник послуг, призначений компанією IKEA, проконтролює виріб і на власний розсуд вирішить, чи поширюється на нього гарантія. Якщо це так, постачальник сервісних послуг IKEA або його уповноважений сервісний партнер, через свої сервісні центри, на власний розсуд або відремонтує

дефектний виріб, або замінить його на ідентичний чи еквівалентний.

На що не поширюється гарантія

- Звичайне зношення.
- Шкода, заподіяна навмисно або внаслідок необережності, пошкодження, спричинені недотриманням інструкцій з експлуатації, неправильним монтажем або підключенням до мережі з неправильною напругою, пошкодження, спричинені хімічними або електрохімічними реакціями, іржею, корозією або пошкодження, спричинені водою, наприклад наявність надмірного вапняку у водопровідних трубах, та пошкодження, спричинені атмосферними та природними явищами.
- Деталі, що піддаються зношенню, такі як батареї та лампочки.
- Декоративні та нефункціональні деталі, які не впливають на нормальне використання приладу, включаючи подряпини та зміну кольору.
- Випадкові пошкодження, спричинені сторонніми речовинами або тілами, чищенням або звільненням фільтрів, систем виводу або ящиків для миючих засобів.
- Пошкодження деталей, таких як склокераміка, аксесуари, кошики для посуду та столових приборів, труби для подачі та зливу, прокладки, лампи та відповідні кришки, екрани, ручки, покриття та частини покриттів, крім випадків, коли можна довести, що такі пошкодження спричинені дефектами виробництва.
- Випадки, коли техніком не виявлено дефектів.
- Ремонт, який не виконував постачальник послуг, призначений компанією IKEA, або уповноважений сервісний центр, або ремонт, при якому використовувались неоригінальні деталі.
- Ремонт, спричинений неправильним або невідповідним встановленням.
- Використання приладу в не побутових умовах, наприклад, для професійного використання.
- Пошкодження, отримані під час транспортування. У випадку транспортування, здійсненого замовником додому або за іншою адресою, компанія IKEA не несе відповідальності за будь-які збитки, що виникли під час транспортування. Однак, якщо компанія IKEA здійснює перевезення за адресою замовника, ця гарантія поширюється на будь-яке пошкодження при транспортуванні.
- Початкова вартість встановлення обладнання IKEA. Крім того, якщо постачальник послуг, призначений компанією IKEA або його уповноваженим сервісним центром, виконує ремонт або заміну обладнання за гарантією, уповноважений постачальник або сервісний центр також повинен перевстановити відремонтоване обладнання або встановити аналогічне обладнання, якщо необхідно.

Ці обмеження не поширюються на роботи, які кваліфіковано виконує спеціалізований персонал з використанням оригінальних деталей для адаптації приладу до правил безпеки іншої країни ЄС.

Застосування національного законодавства

Гарантія компанії IKEA надає користувачу конкретні юридичні права на додаток до прав, передбачених законодавчо і які різняться залежно від країни. Однак

ці умови жодним чином не обмежують права споживача, зазначені в місцевому законодавстві.

Зона дії
Для побутової техніки, придбаної в одній з країн ЄС та переданої в іншу країну ЄС, послуги надаватимуться на умовах гарантії, що діють у новій країні. Зобов'язання щодо надання сервісного обслуговування на умовах гарантії існує тільки в тому випадку, якщо пристрій відповідає і встановлений відповідно до:
- технічних вимог у країні, в якій запитується застосування гарантії;
- вказівок з техніки безпеки, що міститься в інструкції з експлуатації.

Післяпродажне сервісне обслуговування техніки IKEA:
Будь ласка, зверніться до сервісного центру післяпродажного обслуговування - IKEA, щоб:
1. звернутися за допомогою, скориставшись гарантією;
2. отримати рекомендації щодо встановлення приладів IKEA у певні кухонні шафи IKEA. Центр не надаватиме допомоги чи роз'яснень щодо:
- встановлення комплектних кухонь IKEA;
- підключення до електромережі (якщо прилад постачається без кабелів та штекерів), підключення до мережі водопостачання та підключення до газової системи, які повинен виконувати уповноважений технічний спеціаліст;

3. отримати пояснення щодо змісту посібника користувача та технічних характеристик приладу IKEA.

Щоб забезпечити Вам найкращу допомогу, будь ласка, уважно прочитайте інструкції з монтажу та/або посібник користувача, перш ніж зв'язуватися з нами.

Як зв'язатися з нами, якщо вам потрібна наша допомога



Повний список постачальників послуг IKEA та їхні національні телефонні номери див. на останній сторінці цього посібника.

Важливо! Для забезпечення швидшого обслуговування ми рекомендуємо використовувати телефони, вказані в кінці цього посібника. Звертаючись по допомогу, завжди вказуйте спеціальні коди приладу, що містяться в цьому посібнику. Перш ніж зв'язуватися з нами, переконайтесь, що у вас є код (8 цифр) приладу IKEA, щодо якого ви звертаєтесь за допомогою.

Важливо! ЗБЕРЕЖІТЬ ЧЕК! Це ваш доказ покупки, який потрібно пред'явити, щоб скористатися гарантією. У чеку також вказано назву та код (8-значний) кожного придбаного вами приладу IKEA.

Вам потрібна додаткова допомога?
У разі виникнення інших питань, не пов'язаних із сервісним обслуговуванням обладнання, звертайтесь до найближчого магазину IKEA. Перш ніж зв'язуватися з нами, уважно прочитайте документацію до обладнання.

Obsah

Informace o bezpečnosti	438	Funkce řízení výkonu	452
Instalace	442	Průvodce používáním hrnců na vaření	453
Elektrické připojení	443	Čištění a údržba	454
Popis výrobku	445	Průvodce řešením problémů	455
Indikátory	445	Technické údaje	457
Ovládací panel	446	Energetická účinnost	457
Omezení výkonu	447	Typový štítek	458
Funkce	448	Environmentální aspekty	459
Tabulka vaření	450	ZÁRUKA IKEA	459
Osobní nastavení uživatelské nabídky	451		

Informace o bezpečnosti

ⓘ V zájmu vlastní bezpečnosti a zajištění správného provozu přístroje si před instalací a uvedením do provozu pečlivě přečtěte tento návod. Uchovávejte tyto pokyny společně s přístrojem, a to i v případě, že jej předáte nebo přenecháte třetí osobě. Je důležité, aby uživatelé znali všechny provozní a bezpečnostní vlastnosti přístroje.

Tyto varné desky mají indukční systémy, které splňují požadavky směrnic EMC a EMF a neměly by rušit ostatní elektronická zařízení. Osoby s kardiostimulátorem nebo jinými elektronickými implantáty se musí poradit se svým lékařem nebo výrobcem implantovaného zařízení, aby se posoudila jejich náchylnost k rušení.

⚠ Elektrická připojení musí provádět kompetentní technik. Před provedením elektrického připojení si přečtěte oddíl ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ.

U přístrojů s napájecím kabelem musí být svorky nebo průřez vodičů mezi kotevním bodem kabelu a svorkami uspořádány tak, aby bylo možné vyjmout vodič pod napětím před zemnícím kabelem v případě výstupu z jeho uložení.

- Výrobce nenese odpovědnost za škody vzniklé v důsledku nesprávné instalace nebo používání.

- Zkontrolujte, zda síťové napájení odpovídá napájecímu napětí uvedenému na typovém štítku umístěném uvnitř výrobku.
- Odpojovací zařízení musí být instalována v pevném systému v souladu s předpisy pro elektroinstalační systémy.
- U zařízení třídy I zkontrolujte, zda má domácí zdroj napájení odpovídající uzemnění.
- Připojte výrobek k elektrické síti pomocí vícepólového vypínače.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, autorizované servisní středisko nebo příslušný technik, aby se předešlo jakémukoli riziku nebo nebezpečné situaci.

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

- Používejte pouze šrouby a další součástky dodané s přístrojem.

⚠ **UPOZORNĚNÍ:** Pokud nebudou šrouby nebo upevňovací prvky instalovány podle pokynů v tomto návodu, může dojít k úrazu elektrickým proudem.

- Činnosti čištění a údržby nesmí provádět děti, pokud na ně nedohlíží dospělá osoba.
- Děti musí být pod dohledem, aby bylo zajištěno, že si s přístrojem nebudou hrát.
- Tento přístroj nesmí používat osoby (včetně dětí) se sníženými psychofyzickými a smyslovými schopnostmi nebo osoby s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod pečlivým dohledem a nejsou poučeny o bezpečném používání přístroje osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.
- Tento přístroj mohou používat děti ve věku nejméně 8 let a osoby se sníženými psychofyzickými a smyslovými schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud jsou pod pečlivým dohledem a jsou

poučeny o bezpečném používání přístroje a o nebezpečích s ním spojených. Nedovolte dětem, aby si s přístrojem hrály.

⚠ **UPOZORNĚNÍ:** Přístroj a jeho přístupné části se během používání zahřívají a jsou horké.

Buďte velmi opatrní, abyste se nedotkli topných prvků.

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

UPOZORNĚNÍ: Pokud má povrch praskliny, přístroj vypněte, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.

- Nepoužívejte přístroj, pokud je povrch popraskaný nebo pokud je viditelné poškození tloušťky materiálu.
- Nedotýkejte se přístroje mokrýma rukama nebo částmi těla.
- K čištění výrobku nepoužívejte parní čističe.
- Na povrch varné desky nepokládejte kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžíce a víka, protože by se mohly přehřát.
- Po použití vypněte varnou desku příslušným ovladačem; nespoléhejte na senzory hrnců.

UPOZORNĚNÍ: Při použití oleje nebo tuku je nebezpečné nechávat varnou desku bez dozoru, protože by to mohlo vést k nebezpečné situaci a požáru. NIKDY se nepokoušejte uhasit plameny vodou, ale vypněte přístroj a plameny uduste, například víkem nebo protipožární přikrývkou.

POZOR: Proces vaření musí probíhat pod dohledem. Krátký proces vaření musí být neustále sledován.

- Přístroj není určen k provozu pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.

UPOZORNĚNÍ: Nebezpečí požáru: na varné desky nepokládejte žádné předměty.

- Přístroj musí být instalován tak, aby umožňoval odpojení od napájení otvorem mezi kontakty (3 mm), které zajistí

úplné odpojení v podmínkách přetížení kategorie III.
- Přístroj nesmí být nikdy vystaven atmosférickým vlivům (déšť, slunce).
- Uchovávejte obaly mimo dosah dětí a domácích zvířat.
- Ujistěte se, že je zařízení zapojeno přímo do zásuvky.
- K připojení zařízení nepoužívejte adaptéry, více zásuvek ani prodlužovací kabely.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte k jiným účelům, než pro které je určen.
- Fritézy musí být během používání neustále sledovány: přehřátý olej by se mohl vznítit.
- Nepoužívejte přístroj pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- Přístroj nesmí být nikdy instalován za ozdobnými dvířky, aby nedošlo k jejich přehřátí.
- Nestoupejte si na přístroj, protože by se mohl poškodit.
- Nepokládejte hrnce a pánve na okraj, mohlo by dojít k poškození silikonových spojů.

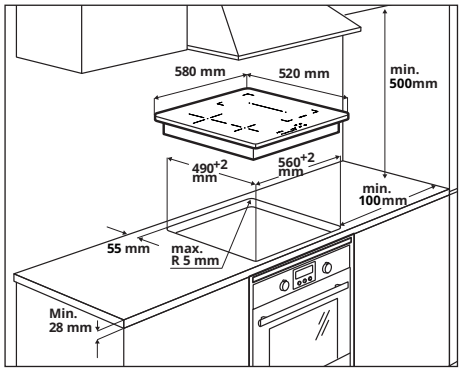
Instalace

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

- Další informace o instalaci najdete v montážních pokynech.
- Mezi přístrojem a pracovní deskou nepoužívejte silikonový tmel.
- Zkontrolujte, zda je prostor pod varnou deskou dostatečný pro cirkulaci vzduchu. Viz montážní pokyny.
- Spodní část přístroje se může velmi zahřát a být horká. Pokud je přístroj instalován nad zásuvkami, nezapomeňte pod přístroj nainstalovat protipožární dělicí panel, aby se zabránilo přístupu ke spodní části. Viz montážní pokyny.
- Větrání přístroje musí odpovídat pokynům výrobce.
- V kuchyňském bloku, ve kterém bude varná deska umístěna, vytvořte přední otevřený prostor o ploše nejméně 28 cm2, aby bylo možné řádné větrání výrobku.

Požadavky na kuchyňský blok

- Pokud je přístroj namontován na hořlavých materiálech, je nutné přísně dodržovat směrnice a předpisy týkající se nízkonapěťových systémů a předpisy požární ochrany.
- U vestavěných jednotek musí být komponenty (z plastu a dýhovaného dřeva) nanášeny žáruvzdornými lepidly (min. 85 °C): použití nevhodných materiálů a lepidel může způsobit deformaci nebo uvolnění komponentů.
- Používání profilů z masivního dřeva kolem pracovní desky za přístrojem je povoleno za předpokladu, že minimální vzdálenosti vždy odpovídají údajům uvedeným v instalačních výkresech.



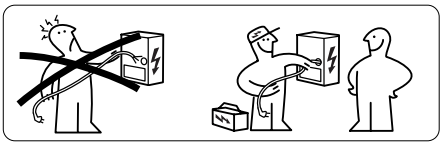
- Další informace o instalaci najdete v montážních pokynech.
- Pokud pod varnou deskou není žádná trouba, nainstalujte pod přístroj oddělovací panel, jak je uvedeno v montážních pokynech.

Elektrické připojení

UPOZORNĚNÍ: Veškerá elektrická připojení musí provést autorizovaný instalační technik.

- Před připojením zkontrolujte, zda jmenovité napětí přístroje uvedené na typovém štítku odpovídá napětí v síti. Typový štítek je připevněn ke spodní straně varné desky.
- Používejte pouze originální díly dodané servisem náhradních dílů.
- Přístroj není vybaven síťovým kabelem. Kupte ten správný od specializovaného prodejce.
- V případě poškození vyměňte napájecí kabely za originální náhradní kabely. Obraťte se na call centrum svého obchodního domu IKEA.

Pozor! Kabely nesvařujte!

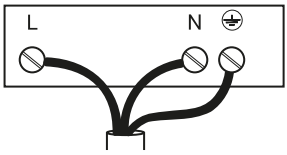


Elektrické připojení

- Postupujte podle schématu připojení (umístěného na spodní straně výrobku).
- Tento přístroj má připojení typu „Y" a vyžaduje napájecí kabel H05V2V2-F. Kabel vyžaduje povinné koncovky. Podle norem IEC použijte pro jednofázové připojení: napájecí kabel 3 x 4 mm^2, pro dvoufázové připojení: napájecí kabel 4 x 2,5 mm^2 a pro holandské připojení: napájecí kabel 5 x 2,5 mm^2. Vnější průměr napájecího kabelu: min. 8 mm - max. 12 mm. Dodržujte prosím konkrétní národní předpisy.
- Přípojné svorky jsou přístupné po sejmutí krytu propojovací skříňky.
- Zkontrolujte, zda jsou vlastnosti domácí elektrické sítě (napětí, maximální výkon a proud) kompatibilní s vlastnostmi přístroje.
- Připojte přístroj podle obrázku (v souladu s národními předpisy pro síťové napětí).

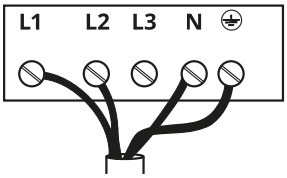
Schéma připojení na straně domu

220V-240V 1N ∼



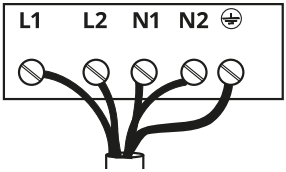
L = Černý nebo hnědý
N = Modrý
⏚ = Žlutý/zelený

380V - 415V 2N ∼



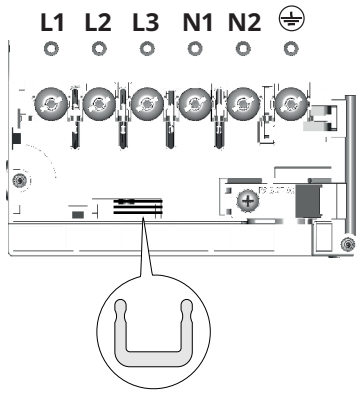
L1 = Hnědý
L2 = Černý
N = Modrý
⏚ = Žlutý/zelený

220V - 240V 2N ∼ NL



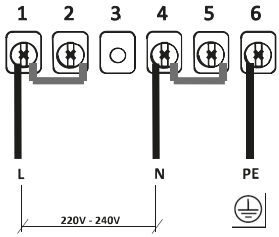
L1 = Hnědý
L2 = Černý
N1 = Modrý
N2 = Modrý
⏚ = Žlutý/zelený

Schéma připojení na straně výrobku.



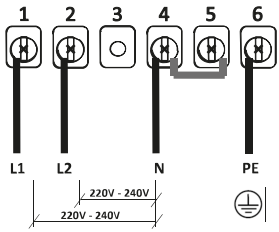
Vložte proudové bočníky ⊔ mezi svorky jako na obrázku.

220V - 240V 1N ~



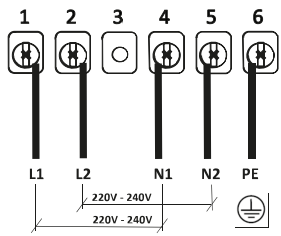
L = Černý nebo hnědý
N = Modrý
⏚ = Žlutý/zelený

380V - 415V 2N ~



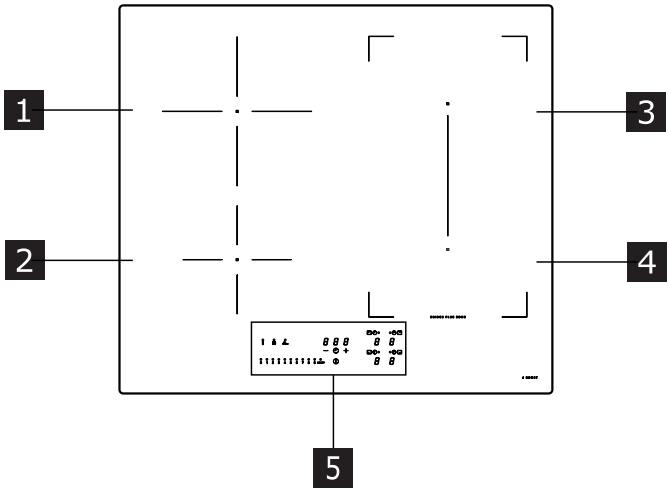
L1 = Hnědý
L2 = Černý
N = Modrý
⏚ = Žlutý/zelený

NL 220V - 240V 2N ~



L1 = Hnědý
L2 = Černý
N1 = Modrý
N2 = Modrý
⏚ = Žlutý/zelený

Popis výrobku



1 Jednoduchá varná zóna (200 mm) 2300 W, s funkcí Booster 3000 W.
2 Jednoduchá varná zóna (145 mm) 1400 W, s funkcí Booster 1850 W.
3 Jednoduchá varná zóna (210 x 190 mm) 2100 W, s funkcí Booster 3000 W.
4 Jednoduchá varná zóna (210 x 190 mm) 2100 W, s funkcí Booster 3000 W.
5 Ovládací panel

3 + 4 Kombinovaná varná zóna (210 x 380 mm) 3000 W, s funkcí Booster 3700 W.

Indikátory

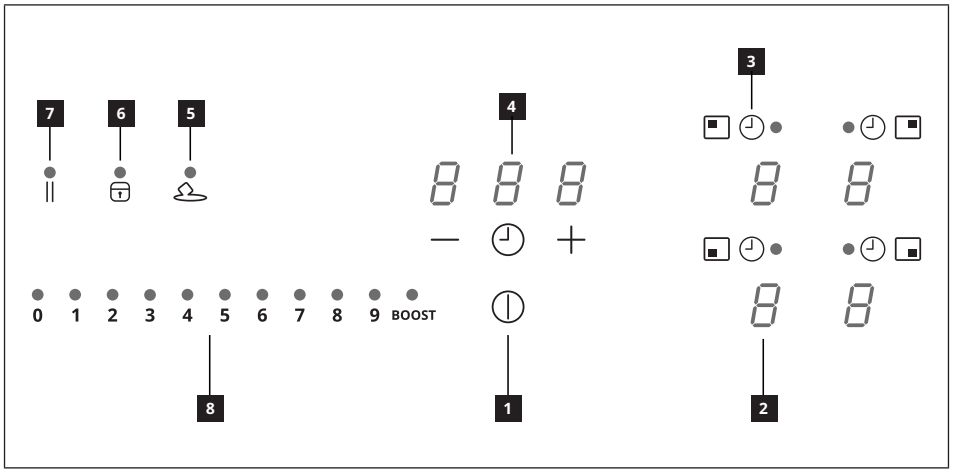
Detekce přítomnosti hrnce

Každá varná zóna je vybavena systémem, který detekuje přítomnost hrnce na varné desce.
Detekční systém je schopen rozpoznat hrnce s magnetizovatelným dnem typu vhodného pro použití na indukčních varných deskách.
Pokud je hrnec během provozu odstraněn nebo je použit nevhodný hrnec, zobrazí se na displeji symbol U.

Indikátor zbytkového tepla

Indikátor zbytkového tepla je bezpečnostní funkce, která indikuje, že povrch varné zóny je stále při teplotě rovné nebo vyšší než 50 °C, a proto by mohl při kontaktu s holýma rukama způsobit popáleniny. Digit příslušné varné zóny označuje H.

Ovládací panel



1	Rozsvícené/Zhasnuté
2	Indikátor úrovně výkonu
3	Symbol časovače
4	Ovládání časovače a indikátor doby vaření
5	Tlačítko funkce Rozpuštění
6	Tlačítko funkce Blokování
7	Tlačítko funkce Pauza
8	Posuvný ovladač

Varné zóny lze aktivovat stisknutím příslušného Digitu 8. Digit se pro potvrzení operace rozsvítí intenzivněji.

Když je na jedné ze 4 varných zón umístěn hrnec, varná deska automaticky detekuje jeho přítomnost a rozsvítí odpovídající Digit k její aktivaci.
Pokud na varné desce nejsou žádné hrnce nebo jiné předměty, Digity nejsou viditelné.

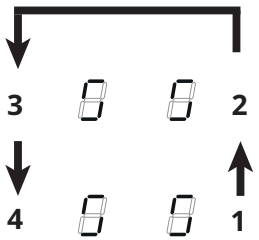
Na ovládacím panelu jsou volitelné vždy ty funkce, které jsou viditelné, ale osvětlené nízkou intenzitou. Zvolte funkce dotknutím se příslušného symbolu.

Omezení výkonu



Při prvním připojení přístroje k domácí elektrické síti musí instalační technik nastavit výkon varných zón podle skutečné kapacity domácí elektrické sítě.
Pokud to není nutné, lze varnou desku zapnout přímo pomocí ⏻ nebo se do nabídky dostat podle níže popsaného postupu.
Připojte varnou desku k domácí síti

1. Všechny Digity se na několik sekund rozsvítí, poté zhasnou a zůstane blikat jen ♨.
2. Stiskněte a držte stisknuté ♨: Digity varných zón označují 5.
3. Držte stisknuté ♨, začněte mačkat Digity zón proti směru hodinových ručiček, počínaje Digitem vpravo dole.



Pravý zadní Digit označuje C a číslo udávající typ nabídky. Pravý přední Digit označuje číslo v závislosti na parametrech uvedených ve výběru.
Vyberte Digit s C a stiskněte „8“ na liště výkonu.
Vyberte druhý Digit a zvolte správné nastavení.
V následující tabulce najdete tyto specifikace:

Hodnota na liště výkonu	kW	Poznámky
0	7,4 kW	Standardní počáteční nastavení
1	6 kW	
2	5 kW	
3	4 kW	
4	3,5 kW	
5	3 kW	
6	2,5 kW	

Po zadání správné hodnoty potvrďte dotknutím se a přidržením ⏻.

Funkce



Dětská pojistka	Tato funkce zabraňuje náhodnému spuštění zařízení.
	Aktivace: pokud je na varné desce hrnec, stiskněte a držte stisknutý příslušný Digit po dobu 3 sekund. Pokud na varné desce není žádný hrnec, stiskněte a podržte po dobu 3 sekund jeden z 4 Digitů (nejsou vidět) vedle tečky . Uvolněte a posuňte prst od 0 do 9 na liště výkonu, která ukazuje provozní sekvenci. Všechny Digity označují . Popsané operace musí být dokončeny do 10 sekund.
	Deaktivace: stiskněte a podržte po dobu 3 sekund jeden z 4 Digitů varných zón. Uvolněte a posuňte prst od 9 do 0 na liště výkonu, která ukazuje provozní sekvenci. Popsané operace musí být dokončeny do 10 sekund.
Blokování	Během používání je možné zablokovat funkce varné desky, například pro čištění varné desky. Funkce zůstane aktivní, i když je varná deska vypnuta a znovu zapnuta. V případě výpadku proudu je funkce deaktivována.
	Aktivace: stiskněte a podržte stisknuté 1 sekundu.
	Deaktivace: stiskněte .
Funkce Boost	Každá varná zóna může být nastavena na další úroveň výkonu na maximálně 5 minut.
	Pro aktivaci: zvolte jednu ze 4 varných zón a vyberte hodnotu „BOOST“ na liště výkonu. Odpovídající Digit indikuje .
	Deaktivace: zvolte jednu z dalších možných hodnot na liště výkonu.
Časovač varných zón	Časovač umožňuje na konci nastaveného času vypnout konkrétní varnou zónu. Varné zóny lze naprogramovat individuálně, protože každá má svůj vlastní časovač.
	Aktivace: Je-li varná zóna v chodu, stiskněte odpovídající symbol pro přístup k ovládacím prvkům pro správu časovače pro tuto zónu. 3 Digity indikuji “ 0 0 0 “. Stiskněte „+” nebo „-” pro nastavení odpočítávání časovače. Hodiny Desetiny Minuty Po dobu 10 sekund se ničeho nedotýkejte pro potvrzení nastaveného času. Na konci odpočítávání se Digity resetují a zazní zvukový signál. Funkci lze přerušit stisknutím libovolného tlačítka. Pokud je časovač aktivní pro několik varných zón, budou 3 Digity vždy označovat časovač nejblíže k uplynutí doby.
	Deaktivace: když je varná zóna v chodu, stiskněte příslušný symbol pro přístup k ovládacím prvkům pro správu časovače pro tuto zónu. Nastavte tři Digity na “ 0 0 0 “ pomocí “+” o “-”.

<table>
<tr><td rowspan="3">Časovač (obecný)</td><td>Časovač s alarmem pro obecné použití.</td></tr>
<tr><td>Aktivace: zapněte varnou desku a zkontrolujte, zda nejsou přítomné žádné hrnce nebo aktivní varné zóny.
3 Digity pro ovladače správy časovače označují „- - -“.
Stisknutím Digitu vstoupíte do nabídky časovače a zobrazíte „0 0 0“.
Stiskněte „+” nebo „-” pro nastavení odpočítávání časovače.
 

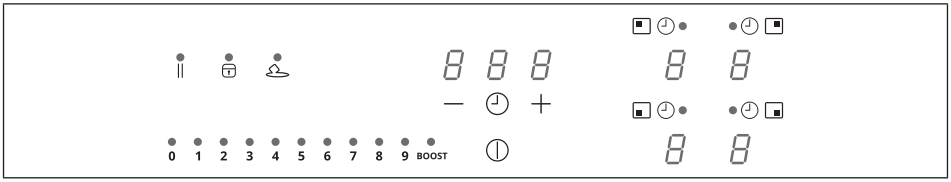
Po dobu 10 sekund se ničeho nedotýkejte pro potvrzení nastaveného času.
Na konci odpočítávání se Digity resetují a zazní zvukový signál. Funkci lze přerušit stisknutím libovolného tlačítka.
Opakováním výše uvedených operací změníte hodnotu odpočítávání.</td></tr>
<tr><td>Deaktivace: zapněte varnou desku a zkontrolujte, zda nejsou aktivní žádné hrnce nebo varné zóny.
Stiskněte Digit pro přístup do nabídky časovače a použijte “+” a “-” pro nastavení displeje na “ 0 0 0 ”.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Funkce Rozpuštění</td><td>Aktivace: vyberte jednu ze 4 varných zón a stiskněte ⏥.
Digit zvolené zóny označuje 0</td></tr>
<tr><td>Deaktivace: stiskněte ⏥ nebo stiskněte ⏻.</td></tr>
<tr><td>Funkce Ohřev</td><td>Tato funkce se používá k ohřevu hrnce na maximální výkon před pokračováním vaření na zvolené úrovni. Časový interval, ve kterém je varná zóna udržována na maximálním výkonu, závisí na nastavené konečné úrovni vaření. Viz tabulka:
<table><tr><th>Úrov. Výkonu</th><th>Časovač</th></tr><tr><td>1</td><td>48 sekund</td></tr><tr><td>2</td><td>144 sekund</td></tr><tr><td>3</td><td>230 sekund</td></tr><tr><td>4</td><td>312 sekund</td></tr><tr><td>5</td><td>408 sekund</td></tr><tr><td>6</td><td>120 sekund</td></tr><tr><td>7</td><td>168 sekund</td></tr><tr><td>8</td><td>216 sekund</td></tr><tr><td>9</td><td>není k dispozici</td></tr><tr><td>P</td><td>není k dispozici</td></tr></table>
Pro aktivaci, s hrncem na varné desce a zvolenou varnou zónou, stiskněte a podržte zvolenou hodnotu (od 1 do 8) na liště výkonu po dobu 3 sekund. Na displeji odpovídající varné zóny se zobrazí „A“.
Je možné zvýšit úroveň vaření, ale jejím snížením se funkce deaktivuje.
Deaktivaci lze provést také stisknutím a podržením stisknutého tlačítka příslušné varné zóny po dobu 3 sekund.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Funkce Pauza</td><td>Tato funkce umožňuje pozastavit/restartovat jakoukoli aktivní funkci varné desky, snížit výkon dostupný ve varné zóně a resetovat všechny funkce. Pokud není funkce Pauza deaktivována do 10 minut, varná deska se automaticky vypne.</td></tr>
<tr><td>Aktivace: Když je hrnec na varné desce a je zvolena varná zóna, stiskněte a podržte stisknuté tlačítko funkce Pauza ⏸ po dobu alespoň 1 sekundy. Všechny displeje označují ⏸.</td></tr>
<tr><td>Deaktivace: stiskněte a podržte stisknuté ⏸ po dobu 1 sekundy, dokud bliká. Do 10 sekund stiskněte jakékoliv tlačítko. Funkce je deaktivována a varná deska pokračuje s předchozím nastavením.</td></tr>
</table>

Funkce Vyvolání	Tato funkce slouží k vyvolání provozních nastavení varné desky v případě náhodného vypnutí nebo náhlého výpadku proudu.
	Když se varná deska vypne, pokud ji zapnete do 6 sekund dotykem ⏻, bude tlačítko ⏸ blikat po dobu 6 sekund. Stiskněte tlačítko ⏸ pro obnovení dříve nastavených funkcí. Ozve se pípnutí k potvrzení operace.
Kombinovaný režim (funkce „přemostění")	Tato funkce umožňuje připojit 2 varné zóny tak, aby bylo možné je použít a ovládat jako jednu a větší varnou zónu. To nabízí možnost použití hrnců se širším dnem. Volitelné varné zóny pro tuto funkci jsou výhradně ty vpravo.
	Aktivace/deaktivace: stiskněte současně Digity pravé varné zóny pro výběr 2 zón určených k přemostění, dokud se nezobrazí digit ∩ označující aktivaci funkce. Druhý Digit se používá k nastavení úrovně výkonu.

Tabulka vaření

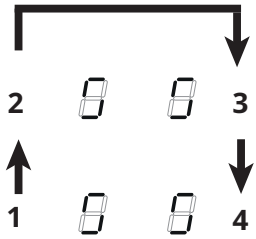
Stupeň výkonu	Způsob vaření	K použití pro
1	Rozpuštění, mírné zahřátí	Máslo, čokoláda, želatina, omáčky
2	Rozpuštění, mírné zahřátí	Máslo, čokoláda, želatina, omáčky
3	Ohřátí	Rýže
4	Delší vaření, zahušťování, dušení	Zelenina, brambory, omáčky, ovoce, ryby
5	Delší vaření, zahušťování, dušení	Zelenina, brambory, omáčky, ovoce, ryby
6	Dlouhé vaření, dušení	Těstoviny, polévky, dušené maso
7	Lehké smažení	Bramborové placky, omelety, pečená a smažená jídla, klobása
8	Smažení, ponorné smažení	Maso, hranolky
9	Rychlé smažení při vysoké teplotě	Steaky
P	Rychlý ohřev	Vření vody

Osobní nastavení uživatelské nabídky



Stiskněte ⏻.
Znovu stiskněte ⏻ a držte stisknuté 3 sekundy.

1. Tlačítko ⏸ začne blikat.
2. Stiskněte a držte stisknuté ⏸ : Digity varných zón označují 5.
3. Podržením ⏸ , začněte mačkat Digit varných zón ve směru hodinových ručiček počínaje tím vlevo dole.



Levý zadní Digit střídavě označuje U a číslo od 2 do 7 označující typ nabídky. Levý přední Digit označuje číslo, které závisí na parametrech uvedených ve výběru.
Vyberte číslo na panelu výkonu pro přechod do nabídky nastavení a zadejte hodnotu.
V následující tabulce najdete tyto specifikace:

Kód nabídky	Popis	Hodnota
U2	Nabídka řízení hlasitosti zvuku tlačítek.	0 (vypnutý zvuk) - 1 (min.) - 3 (max.)
U3	Nabídka řízení hlasitosti bzučáku časovače.	0 (vypnutý zvuk) - 1 (min.) - 3 (max.)
U4	Nabídka řízení úrovně jasu displeje.	0 (max.) - 9 (min.)
U5	Nabídka řízení animace odpočítávání.	0 (vypnutá animace) - 1 (zapnutá animace)
U6	Nabídka funkcí rozpoznávání přítomnosti hrnce.	0 (aktivní) - 1 (neaktivní)
U7	Nabídka správy na konci odpočítávání.	0 (nepřetržité blikání a vypnutí) 1 (deset bliknutí a vypnutí) 2 (jedno bliknutí a vypnutí)

Po zadání správné hodnoty potvrďte dotknutím se a přidržením ⏻ po dobu 2 sekund.

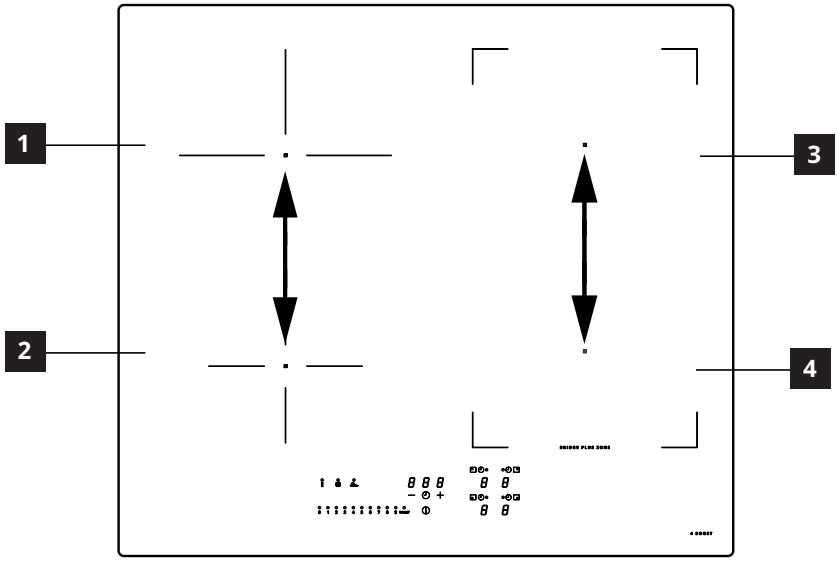
Pro výstup z nabídky bez uložení stiskněte ⏸ .

Pokud neprovedete žádnou akci, uživatelská nabídka se po 1 minutě zavře.

Funkce řízení výkonu

Tento výrobek je vybaven funkcí řízení výkonu s elektronickým ovládáním. Viz obrázek.
Tato funkce řídí dodávku maximálního výkonu 3700 W mezi varnými zónami používanými v kombinovaném režimu (1+2 a 3+4), čímž optimalizuje rozdělení výkonu a zabraňuje přetížení systému.
Varná deska s maximálním výkonem - funkce rozděluje výkon mezi varné zóny používané v kombinovaném režimu a v případě potřeby automaticky snižuje výkon ostatních varných zón (poslední ovládání má nejvyšší prioritu).
Varná deska s omezením výkonu - funkce rozděluje výkon mezi varné zóny a zabraňuje tomu, aby výkon ostatních varných zón překročil limit (pro zvýšení výkonu určité varné zóny je nutné ručně snížit úroveň výkonu nastavenou pro ostatní).

Příklad:
Pokud je pro varnou zónu 1 zvolena dodatečná úroveň výkonu BOOST, nemůže varná zóna 2 současně překročit úroveň výkonu 9 a bude automaticky omezena.



Průvodce používáním hrnců na vaření

Jaké hrnce používat
Používejte pouze hrnce s feromagnetickým dnem vhodné pro použití na indukčních deskách:
- litina
- smaltovaná ocel
- uhlíková ocel
- nerezová ocel (i pokud necelá)
- hliník s feromagnetickým povlakem nebo dno s feromagnetickou deskou

Chcete-li zjistit vhodnost hrnce, zkontrolujte , zda je na něm symbol  (obvykle vyražený na dně).
Ke dnu hrnce lze také přiblížit magnet. Pokud zůstane přichycený, znamená to, že hrnec může být použit na indukční varné desce.
Pro optimální účinnost vždy používejte hrnce a pánve s plochým dnem, které rovnoměrně rozvádí teplo. Dno, které není zcela rovné, může ovlivnit vedení energie a tepla.

Jak používat hrnce
Minimální průměr hrnce pro různé varné zóny
Aby byla zajištěna správná funkce varné desky, musí hrnec zakrývat jeden nebo více referenčních bodů uvedených na povrchu varné desky a musí mít vhodný minimální průměr. Vždy používejte varnou zónu, která nejlépe odpovídá průměru dna hrnce.

Varná zóna	Průměr dna hrnce	
	Ø min. (doporučený)	Ø max (doporučený)
Levá zadní	110 mm	200 mm
Levá přední	110 mm	145 mm
Pravá zadní	110 mm	190 mm
Pravá přední	110 mm	190 mm
Pravá boční kombinovaná varná zóna	190 mm	370 mm

Prázdné hrnce/pánve nebo s tenkým dnem
Na varné desce nepoužívejte prázdné hrnce nebo pánve s tenkým dnem, protože neumožňují regulaci teploty nebo automatické vypnutí varné zóny v případě příliš vysoké teploty, což by mohlo vést k poškození hrnce nebo povrchu varné desky. Pokud k tomu dojde, nedotýkejte se ničeho a počkejte, až všechny komponenty vychladnou.
Pokud se zobrazí chybové hlášení, přečtěte si část „Průvodce řešením problémů".

Rady/doporučení
Hluk během provozu
Při aktivaci varné zóny je možné slyšet krátké bzučení. Tento jev je typický pro sklokeramické varné zóny a nemá vliv na provoz ani životnost přístroje. Hluk může záviset na použitém hrnci. V případě silného hluku může pomoci vyměnit hrnec.

Běžné zvuky indukční varné desky
Indukční technologie je založena na vytváření elektromagnetického pole, které generuje teplo přímo na dně hrnců. Hrnce a pánve mohou vydávat zvuky nebo vibrace v závislosti na způsobu jejich výroby. Tyto zvuky lze popsat následovně:

Mírný bzukot (jako u transformátoru)
K tomuto zvuku dochází při vysoké teplotě vaření. Záleží na množství energie přenášené z varné desky do hrnce. Zvuk přestane nebo zmizí, když se sníží úroveň tepla.

Mírné pískání
K tomuto zvuku dochází, když je varná nádoba prázdná. Zvuk ustane, když do nádoby nalijete tekutiny nebo vložíte potraviny.

Praskání
Tento zvuk vzniká, když je hrnec složen z několika vrstev. Vzniká vibracemi povrchů tvořených různými materiály, které se vzájemně dotýkají. Zvuk vydává hrnec a může se lišit v závislosti na množství jídla nebo tekutiny a způsobu vaření (např. vaření, dušení, smažení).

Hlasité pískání
K tomuto zvuku dochází, když je hrnec vyroben z různých materiálů, které jsou na sobě navrstveny, a když se používá na varné desce s maximálním výkonem a také na dvou varných zónách. Zvuk přestane nebo zmizí, když se sníží úroveň tepla.

Tyto zvuky jsou normální
Zvuky ventilátoru
Pro správné fungování elektronického systému je nutné nastavit teplotu varné desky. Za tímto účelem je varná deska vybavena chladicím ventilátorem, který se aktivuje za účelem snížení a regulace teploty elektronického systému. Ventilátor může běžet i po vypnutí varné desky, pokud je zjištěná teplota stále příliš vysoká.

Rytmické zvuky, podobné hodinovým ručičkám.
Tento hluk se objevuje pouze tehdy, když jsou v provozu alespoň tři varné zóny, a zmizí nebo se ztlumí, když jsou dvě vypnuty. Tyto zvuky, popsané jako normální jevy indukční technologie, nelze považovat za závady.

Čištění a údržba

- Nikdy nepoužívejte abrazivní hubky, ocelovou vlnu, kyselinu solnou nebo jiné výrobky, které by mohly poškrábat povrch nebo na něm zanechat stopy.
- Nekonzumujte žádné zbytky jídla, které spadly nebo se nahromadily na povrchu a na funkčních nebo estetických prvcích varné desky.
- Před jakýmkoli čištěním nebo údržbou přístroj vypněte nebo odpojte od napájení.
- Po každém použití přístroj vyčistěte, abyste zabránili zuhelnatění zbytků potravin. Je mnohem obtížnější odstranit ztvrdlé nebo spálené stopy nečistot.
- K odstranění každodenních nečistot použijte měkký hadřík nebo hubku s vhodným čisticím prostředkem. Dodržujte doporučení výrobce ohledně toho, jaké čisticí prostředky používat. Doporučuje se používat neutrální čisticí prostředky.
- Odstraňte ztvrdlé stopy nečistot, jako je přeteklé mléko během vaření, pomocí sklokeramické stěrky na povrch, když je varná deska ještě horká. Řiďte se doporučeními výrobce ohledně toho, jaké škrabky používat.
- Odstraňte zbytky potravin bohatých na cukr, například vystříknutý džem během vaření, pomocí sklokeramické škrabky, když je varná deska ještě horká. Pokud nedojde k jejich odstranění, mohly by tyto zbytky poškodit sklokeramický povrch.
- Pokud je varná deska ještě horká, odstraňte veškeré roztavené zbytky plastu pomocí škrabky vhodné na sklokeramické povrchy. Pokud nedojde k jejich odstranění, mohly by tyto zbytky poškodit sklokeramický povrch.
- Skvrny od vodního kamene odstraňte malým množstvím roztoku na odstranění vodního kamene, např. octem nebo citronovou šťávou, po vychladnutí varné desky. Poté znovu vyčistěte navlhčeným hadříkem.
- Neřežte ani nepřipravujte jídlo na povrchu a zabraňte pádu tvrdých předmětů. Po povrchu nepřetahujte hrnce nebo jiné kuchyňské nádobí.
- Nepoužívejte parní čističe.

Průvodce řešením problémů

Chybový kód	Popis	Možná příčina chyby	Řešení
ER03	Varná deska se vypne po 10 sekundách.	Detekována nepřetržitá aktivace tlačítek. Voda nebo hrnec na ovládacím panelu.	Odstraňte vodu nebo pánev ze sklokeramického povrchu a ovládacího panelu
ER21	Varná deska se vypne.	Vnitřní teplota elektronických součástí je příliš vysoká.	Nechte varnou desku vychladnout. Zkontrolujte, zda je varná deska dostatečně větraná. Pokud chyba přetrvává, kontaktujte technický servis.
E2	Příslušná varná zóna se vypne.	Prázdný nebo nevhodný hrnec. Teplota hrnce nebo sklokeramického povrchu je příliš vysoká. Teplota elektronických součástí je příliš vysoká.	Nechte varnou desku vychladnout. Použijte vhodný hrnec. Nezahřívejte prázdné hrnce.
E3	Příslušná varná zóna se vypne.	Nevhodný hrnec. Hrnec ztrácí své magnetické vlastnosti a může poškodit indukční varnou desku.	Použijte vhodný hrnec. Chyba se automaticky vymaže po 8 s a varnou zónu lze opět používat. V případě dalších chyb je nutné hrnec vyměnit. Pokud chyba přetrvává, kontaktujte technický servis.
E6	Varná zóna se nezapne.	Napájecí napětí a/nebo frekvence mimo rozsah.	Zkontrolujte síťové napětí a/nebo frekvenci. V případě potřeby kontaktujte technický servis.
E8	Varné zóny se vypnou.	Porucha ventilátoru. Ventilátor je blokován prachem nebo vlákny.	Vyčistěte ventilátor a odstraňte všechny cizí předměty. Pokud chyba přetrvává, kontaktujte technický servis.
EH	Příslušná varná zóna se vypne.	Teplotní čidlo varné zóny je blokováno. Po zapnutí varné desky není detekována dostatečná změna teploty.	Vypněte varnou desku a po vychladnutí ji znovu zapněte. Pokud chyba přetrvává, kontaktujte technický servis.
E4 **E5** **E7** **E9** **ER20** **ER22** **ER31** **ER36** **ER42** **ER47** **EA**	Odpojte varnou desku od napájení. Počkejte několik sekund a poté varnou desku znovu připojte ke zdroji napájení. Pokud problém přetrvává, kontaktujte servisní středisko a určete chybový kód, který se zobrazí na displeji.		

Údržba a opravy
- Zajistěte, aby údržbu elektrických součástí prováděl pouze výrobce nebo servisní technici.
- Dbejte na to, aby poškozené kabely vyměňoval pouze výrobce nebo servisní technici.

Pokud dojde k poruše, zkuste najít řešení podle pokynů uvedených v návodu pro řešení problémů. Pokud se problém nepodaří vyřešit, obraťte se na svou prodejnu IKEA nebo na servisní oddělení.
Úplný seznam servisních středisek jmenovaných společností IKEA a jejich kontaktní údaje jsou uvedeny na poslední straně tohoto návodu.

Při kontaktování technického servisu uveďte prosím následující informace:
- typ poruchy
- model přístroje (pol./kód)
- sériové číslo (S.N.)

Tyto informace naleznete na typovém štítku. Typový štítek je umístěn na spodní straně přístroje.

V případě nesprávného použití přístroje nebo instalace, kterou neprovede autorizovaný instalatér, může být nutné navštívit servisního technika nebo prodejce i během záruční doby.

Technické údaje

		Jednotka	Hodnota
Typ výrobku			Integrovaná varná deska
Rozměry	Šířka	mm	580
	Hloubka	mm	520
	Výška min./max.	mm	54
Celkový výkon		W	7400

Parametr	Hodnota
Napájecí napětí/frekvence	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Hmotnost přístroje	8,8 kg

Energetická účinnost

Identifikace modelu	**KOLSTAN 805.594.66 105.594.60**
Počet varných zón	4
Číslo varných zón, které lze kombinovat	1- Pravá
Technologie vaření	Indukce
Rozměry kombinovatelné varné zóny	Pravá 210 x 380 mm
Rozměry varné zóny	Levá zadní Ø 200 mm
	Levá přední Ø 145 mm
	Pravá přední 210 x 190 mm
	Pravá zadní 210 x 190 mm
Spotřeba energie na kombinovatelnou varnou zónu	192 Wh/kg
Spotřeba energie na varnou zónu	Levá zadní 185 Wh/kg
	Levá přední 181 Wh/kg
Spotřeba energie varné desky (elektrický provoz)	186 Wh/kg

Informace o výrobku ve smyslu nařízení č. 66/2014
Referenční normy:
EN/IEC 60350-2
EN/IEC 50564

Tento přístroj byl navržen, vyroben a uveden na trh v souladu se směrnicemi EHS.

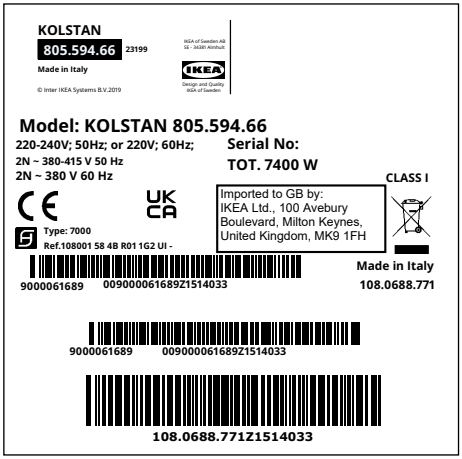
„Technické údaje jsou uvedeny na typovém štítku umístěném na spodní straně výrobku."

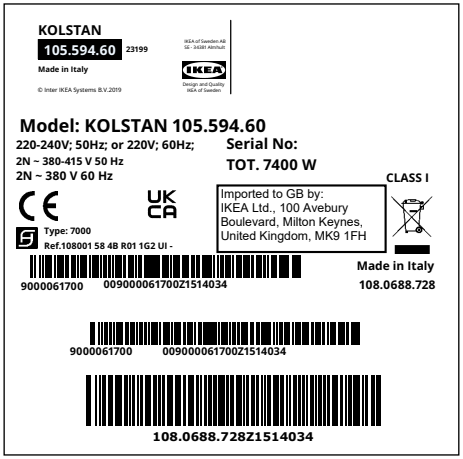
Informace o výrobku podle britských předpisů
Referenční normy:
BS EN 60350-2
BS EN 50564

Tento přístroj byl navržen, vyroben a uveden na trh v souladu se předpisy.

„Technické údaje jsou uvedeny na typovém štítku umístěném na spodní straně výrobku."

Typový štítek





Na obrázku výše je zobrazen výrobní štítek přístroje.
Sériové číslo je specifické pro každý výrobek.

Vážený zákazníku, uschovejte si prosím doplňkový štítek s údaji, který je přiložen na obálce bezpečnostní příručky.
To nám umožní lépe Vám pomoci přesnou identifikací zakoupené varné desky pro případ, že byste v budoucnu potřebovali naši pomoc.
Děkujeme Vám za spolupráci!

Environmentální aspekty

Likvidace domácích spotřebičů

- Symbol  na výrobku nebo jeho obalu označuje, že výrobek nesmí být likvidován společně s běžným domovním odpadem. Výrobek musí být zlikvidován ve středisku specializovaném na recyklaci elektrických a elektronických součástek. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit možným negativním dopadům na životní prostředí a zdraví, které by jinak mohly vzniknout při nesprávné likvidaci.
  Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku získáte u místních úřadů, místní služby nakládání s odpady nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

Likvidace obalových materiálů

Materiály se symbolem  jsou recyklovatelné. Obalové materiály odkládejte do speciálních sběrných nádob určených k recyklaci.

Energetická úspora

Postupem podle následujících pokynů můžete během vaření ušetřit energii každý den.

- Při ohřevu vody používejte pouze potřebné množství.
- Pokud je to možné, vždy hrnce přikryjte pokličkou.
- Umístěte hrnec před aktivací varné zóny.
- Umísťujte menší hrnce na menší varné zóny.
- Umísťujte hrnce přímo do středu varné zóny.
- Využívejte zbytkové teplo k udržení tepla nebo k rozpouštění potravin.

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 asistenční 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 se vztahuje pouze na spotřebiče určené pro použití v domácnosti. Výjimky jsou popsány v bodě „Na co se nevztahuje záruka?“. Během záruční doby hradí náklady na opravu (náhradní díly, práce a cestovní náklady technického personálu) servisní oddělení za předpokladu, že přístup k přístroji za účelem opravy nevyžaduje žádné zvláštní náklady. Tyto podmínky jsou v souladu se směrnicemi UE (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 technického servisu určený společností IKEA výrobek přezkoumá a podle vlastního uvážení rozhodne, zda se

na výrobek vztahuje záruka. V takovém případě poskytovatel služeb IKEA nebo jeho autorizovaný servisní partner podle vlastního uvážení vadný výrobek buď opraví, nebo jej vymění za výrobek stejné nebo rovnocenné hodnoty.

Na co se nevztahuje záruka?

- Běžné opotřebení.
- Škody způsobené úmyslně nebo z nedbalosti, škody způsobené nedodržením návodu k obsluze, nesprávnou instalací nebo připojením k nesprávnému napětí, škody způsobené chemickými nebo elektrochemickými reakcemi, rzí, korozí nebo poškozením vodou, mimo jiné včetně škod způsobených nadměrným usazováním vodního kamene ve vodovodním potrubí, a škody způsobené povětrnostními a přírodními vlivy.
- Součástky, které podléhají opotřebení, jako např. baterie a žárovky.
- Dekorativní a nefunkční části, které nemají vliv na běžné používání přístroje, včetně škrábanců a změn barvy.
- Náhodné poškození způsobené cizími látkami nebo tělesy a čištění nebo uvolnění filtrů, odvodňovacích systémů nebo zásobníků na čisticí prostředky.
- Poškození dílů, jako je sklokeramika, příslušenství, koše na nádobí a příbory, přívodní a odtokové trubky, těsnění, žárovky a jejich kryty, zástěny, knoflíky, obložení a části obložení, pokud nelze prokázat, že toto poškození bylo způsobeno výrobní vadou.
- Případy, kdy při návštěvě technika nebyly zjištěny žádné závady.
- Opravy, které neprovedl poskytovatel servisu určený společností IKEA nebo autorizovaný servisní partner, nebo opravy, při kterých byly použity neoriginální díly.
- Opravy způsobené nesprávnou instalací nebo instalací, která není v souladu se specifikacemi.
- Použití přístroje v jiném než domácím prostředí, např. pro profesionální použití.
- Škody způsobené přepravou. 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.
- Počáteční náklady na instalaci přístroje IKEA. Pokud však poskytovatel servisu jmenovaný společností IKEA nebo autorizovaný servisní partner společnosti IKEA provede opravu nebo výměnu zařízení v rámci záruky, musí poskytovatel servisu nebo autorizovaný servisní partner v případě potřeby zajistit také opětovnou instalaci opraveného zařízení nebo instalaci náhradního zařízení.

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 neomezují práva spotřebitele stanovená místními zákony.

Oblast platnosti

U přístrojů zakoupených v jedné ze zemí EU a přenesených do jiné země EU budou služby poskytovány podle záručních podmínek platných v nové zemi. Povinnost poskytnout servis v souladu se záručními

podmínkami existuje pouze tehdy, pokud je přístroj v souladu se záručními podmínkami a je v souladu s nimi instalován:
- technické specifikace země, ve které se požaduje uplatnění záruky;
- bezpečnostní informace v návodu k použití.

Specializovaný poprodejní servis pro spotřebiče IKEA:
Neváhejte se obrátit na poprodejní servis IKEA kvůli:
1. žádosti o asistenční servis v rámci záruky;
2. žádosti o vysvětlení ohledně instalace spotřebičů IKEA do specifického kuchyňského nábytku IKEA. Servisní oddělení neposkytuje servis nebo informace k:
- instalaci kompletních kuchyní IKEA;
- elektrická připojení (pokud je přístroj dodáván bez kabelů a zástrček), vodovodní připojení a připojení k plynovému systému, které musí provést autorizovaný servisní technik.

3. Žádosti o vysvětlení 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



Úplný seznam poskytovatelů servisu IKEA a jejich národní telefonní čísla naleznete na poslední straně tohoto návodu.

Důležité! Pro zajištění rychlejšího servisu doporučujeme používat telefonní čísla uvedená na konci tohoto návodu.
Při požadavku na servis se vždy řiďte konkrétními kódy přístroje uvedenými v tomto návodu. Než nás kontaktujete, ujistěte se, že máte po ruce kód výrobku IKEA (8 číslic) přístroje, pro který požadujete servis.

Důležité! USCHOVEJTE SI ÚČTENKU!
Jedná se o doklad o koupi, který je nutné předložit, abyste mohli využít záruky. Na účtence je také uveden název a (8místný) kód každého vámi zakoupeného přístroje IKEA.

Potřebujete další pomoc?
Pro jakékoli další otázky, které se netýkají poprodejního zákaznického servisu vašich přístrojů. Kontaktujte prosím naše nejbližší call centrum obchodů IKEA. Předtím, než nás budete kontaktovat, doporučujeme si pozorně přečíst dokumentaci přístroje.

Tartalomjegyzék

Biztonsági információk	462	A teljesítménykezelés működése	476
Telepítés	466	Útmutató az edények használatához	477
Elektromos csatlakozás	467	Tisztítás és karbantartás	478
A termék leírása	469	Hibaelhárítási útmutató	479
Jelzők	469	Műszaki adatok	481
Kezelőlap	470	Energiahatékonyság	481
Teljesítmény korlátozása	471	Adattábla	482
Funkciók	472	Környezetvédelmi szempontok	483
Főzési táblázat	474	IKEA GARANCIA	483
A felhasználói menü testreszabása	475		

Biztonsági információk

ⓘ A saját biztonsága és a készülék megfelelő működésének biztosítása érdekében figyelmesen olvassa el ezt a kézikönyvet a telepítés és az üzembe helyezés előtt. Az utasítást tartsa a készülékkel együtt, eladás vagy harmadik félnek történő átadás esetén is. Fontos, hogy az összes felhasználó ismerje a készülék működési és biztonsági jellemzőit.

Ezek a főzőlapok az EMC és EMF irányelvek követelményeinek megfelelő indukciós rendszerrel rendelkeznek, és nem zavarják egyéb elektronikus eszköz működését. Szívritmus-szabályozót vagy egyéb elektronikus eszközt viselő személyek forduljanak a kezelőorvosukhoz vagy az eszköz gyártójához, az érzékenységi fok értékelése miatt.

⚠ Az elektromos csatlakozásokat szakember végezze el. Az elektromos csatlakozás elvégzése előtt olvassa el az ELEKTROMOS CSATLAKOZÁS szakaszt.

Tápvezetékes berendezések esetén a vezetékszorítók vagy a vezeték rögzítési pontja és a vezetékszorítók közti kábelek szakasza úgy kell hogy legyen elrendezve, hogy lehetővé tegye, hogy kihúzhassa a feszültség alatt álló földelő vezeték előtt lévő vezetéket, ha kicsúszna a rögzítési helyéről.

- A gyártó nem vállal felelősséget a nem megfelelő telepítésből vagy használatból eredő esetleges károkért.
- Ellenőrizze, hogy a hálózati tápegység megfeleljen a termék belsejére rögzített táblán lévő adatnak.
- A szakaszoló eszközöket a vezetékes rendszerekre vonatkozó előírásoknak megfelelően kell beépíteni a rögzített rendszerbe.
- Az I. osztályú készülékek esetén ellenőrizze, hogy a háztartási hálózati tápegység rendelkezzen megfelelő földeléssel
- Egypólusú megszakítót használva csatlakoztassa a terméket az elektromos hálózatra.
- Ha a tápvezeték sérült, a gyártó ki kell cseréltetni a gyártóval, egy hivatalos szervizzel vagy egy szakemberrel, hogy elkerülje az esetleges kockázatokat vagy veszélyes helyzeteket.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** A készülék telepítése előtt távolítsa el a védőfóliát.

- Csak a készülékkel együtt szolgáltatott csavarokat és vasárut használja.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** A csavarok vagy rögzítőelemek a jelen használati utasítás szerinti telepítésének hiánya áramütés kockázatával járhat.

- A tisztítási és karbantartási műveleteket gyermekek csak felnőtt felügyelete mellett végezhetik.
- Ügyeljen a gyermekekre, hogy ne játszanak a készülékkel.
- A készüléket csökkent pszichofizikai-érzékszervi képességekkel rendelkező személyek (beleértve a gyermekeket) illetve tapasztalattal és ismerettel nem rendelkező személyek csak szigorú felügyelet mellet használhatják, illetve ha egy a biztonságért felelős személy által megfelelő képzésben részesültek a berendezés biztonságos használatával kapcsolatban.

- A készüléket 8 éves és annál idősebb gyermekek és csökkent pszichofizikai-érzékszervi képességekkel rendelkező illetve nem megfelelő tapasztalattal és ismeretekkel rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha szigorú felügyelet alatt állnak, és a berendezés biztonságos használatával és a veszélyhelyzetekkel kapcsolatban képzésben részesültek. Ne hagyja, hogy a gyerekek játszanak a készülékkel.

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

Nagyon ügyeljen, hogy ne érjen az ellenállásokhoz.

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

FIGYELMEZTETÉS: Ha a felületen repedéseket észlel, kapcsolja ki a készüléket, hogy elkerülje az áramütést.

- Ne működtesse a készüléket, ha a felszíne berepedt, vagy ha látható sérüléseket észlel az anyag vastagságán.
- Ne érintse meg a készüléket vizes kézzel vagy testrésszel.
- Ne használjon gőzkészülékeket a termék tisztításához.
- Ne helyezzen a főzőlap felületére fémes tárgyakat, mint kés, villa, kanál vagy fedő, mert felforrósodhatnak.
- A megfelelő vezérlés használatával kapcsolja ki a főzőlapot a használat után; ne bízza az edényérzékelőre.

FIGYELMEZTETÉS: Veszélyes a főzőlapot felügyelet nélkül hagyni, amikor olajat vagy zsírokat alkalmaz, mert vészhelyzetek alakulhatnak ki, és tűz üthet ki. SOHA ne próbálja a tüzet vízzel oltani, hanem kapcsolja ki a készüléket, és fojtsa el a lángot például egy fedéllel vagy tűzoltó takaróval.

FIGYELEM:: A főzési és sütési folyamatot felügyelni kell. Egy rövid főzési folyamatot folyamatosan felügyelni kell.

- A készüléket nem úgy tervezték, hogy külső időzítő vagy külön távirányító rendszer segítségével lehessen működtetni.

FIGYELMEZTETÉS: Tűzveszély: ne helyezzen tárgyakat a főzőfelületre.

- A készüléket úgy kell telepíteni, hogy lehetővé tegye az elektromos ellátás szakaszolását az érintkezések nyitása révén (3 mm), amely II. kategóriájú túlterhelés esetén biztosítja a teljes szakaszolást.
- A készüléket soha ne tegye ki környezeti hatásoknak (eső, nap).
- A csomagolást tartsa távol gyerekek és háziállatoktól.
- Győződjön meg, hogy a készülék közvetlenül az aljzathoz legyen csatlakoztatva.
- Ne használjon adaptereket, többszörös aljzatokat vagy hosszabbítókat a készülék csatlakoztatásához.
- Soha ne használja a készüléket attól eltérő célra, mint amire tervezték.
- Az olajsütőket folyamatosan felügyelni kell a használat folyamán: a túlmelegített olaj 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 a készülékre, mert az megsérülhet.
- Ne helyezzen serpenyőt és lábast a szélére, mert megsérülhetnek a szilikon csatlakozások.

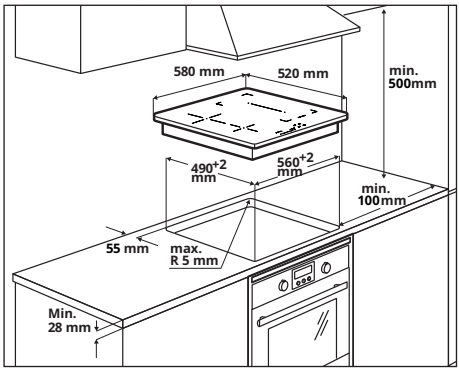
Telepítés

A telepítési folyamathoz kötelező a használat országa szerinti hatályos jogszabályok, rendeletek, irányelvek és szabványok betartása (elektromos berendezések biztonsági szabályzata, alkatrészek megfelelő újrahasznosítása stb.)!

- További információért a telepítéssel kapcsolatban olvassa el az összeszerelési utasítást.
- Ne használjon szilikonos tömítőszert a készülék és a munkafelület között.
- Ellenőrizze, hogy a főzőlap alatti rész elegendő-e a levegő keringésére. Lásd az összeszerelési utasításokat.
- A készülék alja nagyon felmelegedhet. Ha a készüléket fiókok fölé telepíti, szereljen egy tűzálló panelt a készülék alá, hogy megakadályozza az aljához való hozzáférést. Lásd az összeszerelési utasításokat.
- A készülék szellőztetése meg kell hogy feleljen a gyártó utasításainak.
- Hozzon létre egy legalább 28 cm2-es elülső nyílást a főzőlap helyéül szolgáló konyhablokkon, hogy lehetővé tegye a termék megfelelő levegőztetését.

Konyhablokk követelményei

- Ha a készüléket gyúlékony anyagra szereli, szigorúan be kell tartani az alacsony feszültségű berendezésekre vonatkozó iránymutatásokat és szabályokat és a tűzvédelmi megelőzési előírásokat.
- A beépítendő egységekhez az alkotóelemeket (műanyag és funérozott panel anyagok) hőálló (min. 85 °C) ragasztóanyaggal kell összeszerelni: nem megfelelő anyagok és ragasztók használata az alkotóelemek deformációját vagy leválását okozhatja.
- A készülék mögötti munkalap körül tömörfa profilokat használhat, feltéve, hogy a minimális távolságok mindig megfelelnek a beépítési rajzokon megadott jelzéseknek.



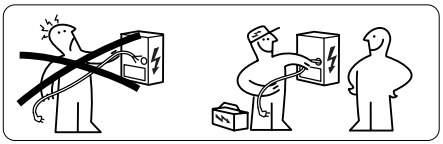
- További információért a telepítéssel kapcsolatban olvassa el az összeszerelési utasítást.
- Ha nincs sütő a főzőlap alatt, szereljen egy elválasztó panelt a készülék alá, az összeszerelési utasítás szerint.

Elektromos csatlakozás

FIGYELMEZTETÉS: Az összes elektromos csatlakozást hivatalos szakember kell hogy elvégezze.

- A csatlakoztatás előtt ellenőrizze, hogy a készülék adattábláján feltüntetett névleges feszültség megfelel-e a hálózati feszültségnek. Az adattábla a főzőlap alsó részén található.
- Csak a pótalkatrész-szerviz által szállított eredeti alkatrészeket használja.
- A berendezés nem rendelkezik hálózati kábellel. Vásárolja meg a megfelelőt egy szakosodott viszonteladótól.
- Ha sérült, cserélje ki a tápkábeleket az eredeti pótkábeleikre. Vegye fel a kapcsolatot az IKEA üzletének telefonos központjával.

Figyelem! Ne végezzen hegesztést a vezetékeken!

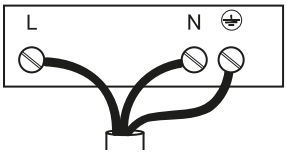


Elektromos csatlakozás

- Tartsa be a kapcsolási rajzot (a termék alsó oldalán található).
- Ez a berendezés egy „Y" típusú csatlakozással rendelkezik, és egy H05V2V2-F tápkábelre van szükség. A kábelnek végső hüvellyel kell rendelkeznie. Az IEC szabvány szerint az egy fázisú csatlakozáshoz használjon: 3 x 4 mm^2 tápkábelt, a két fázisú csatlakozáshoz: 4 x 2,5 mm^2 tápkábelt, és a csatlakozáshoz Hollandiában: 5 x 2,5 mm^2 tápkábelt. A tápkábel külső átmérője: min 8 mm - max 12 mm. Tartsa be az egyedi nemzeti előírásokat.
- A csatlakozódoboz fedelének levételével lehet hozzáférni a bekötést biztosító kapcsokhoz.
- 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).

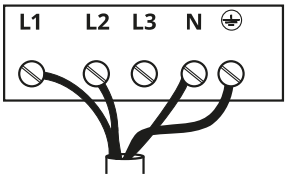
Csatlakoztatási rajz ház oldal

220V-240V 1N ∼



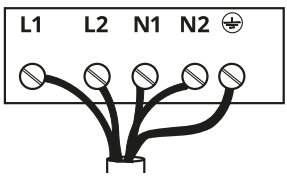
L = Fekete vagy barna
N = Kék
⏚ = Sárga / Zöld

380V - 415V 2N ∼



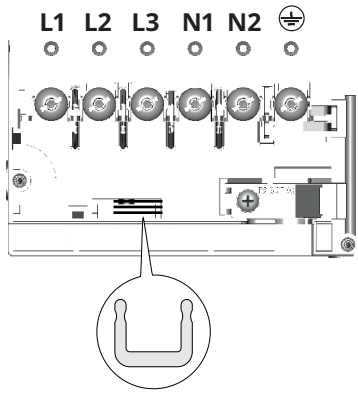
L1 = Barna
L2 = Fekete
N = Kék
⏚ = Sárga / Zöld

220V - 240V 2N ∼ NL



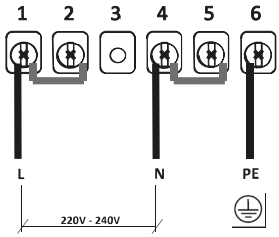
L1 = Barna
L2 = Fekete
N1 = Kék
N2 = Kék
⏚ = Sárga / Zöld

Csatlakoztatási rajz termék oldal.



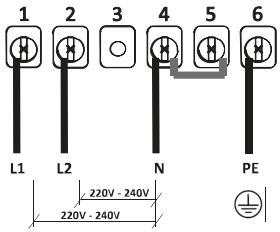
Helyezze be az áramsöntöket ⊔ a vezetékszorítóba az ábra szerint.

220V - 240V 1N ~



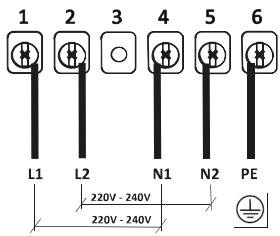
L = Fekete vagy barna
N = Kék
⏚ = Sárga / Zöld

380V - 415V 2N ~



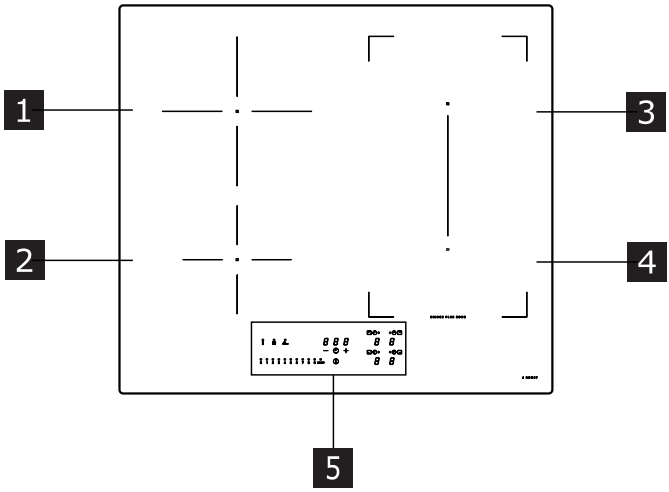
L1 = Barna
L2 = Fekete
N = Kék
⏚ = Sárga / Zöld

NL 220V - 240V 2N ~



L1 = Barna
L2 = Fekete
N1 = Kék
N2 = Kék
⏚ = Sárga / Zöld

A termék leírása



1 Egyszeres főzőzóna (200 mm) 2300 W, 3000 W-os Booster funkcióval.
2 Egyszeres főzőzóna (145 mm) 1400 W, 1850 W-os Booster funkcióval.
3 Egyszeres főzőzóna (210 x 190 mm) 2100 W, 3000 W-os Booster funkcióval.
4 Egyszeres főzőzóna (210 x 190 mm) 2100 W, 3000 W-os Booster funkcióval.
5 Kezelőlap

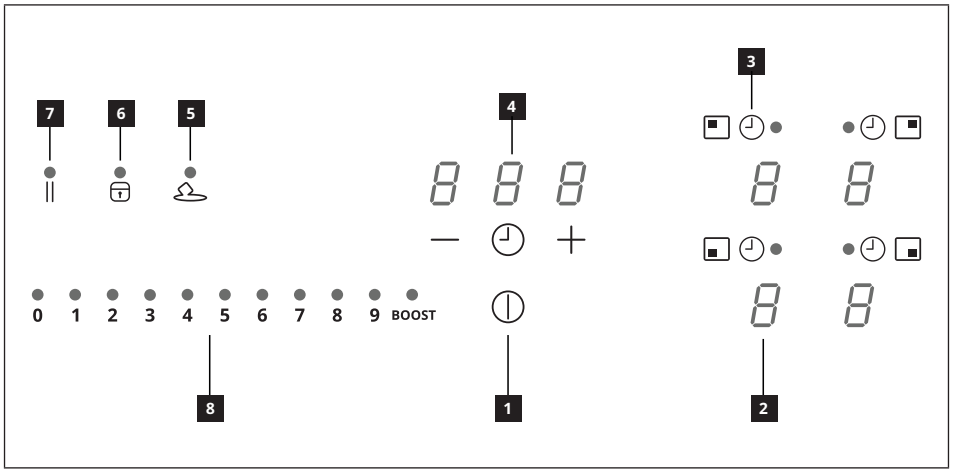
3 + 4 Kombinálható főzőzóna (210 x 380 mm) 3000 W, 3700 W-os Booster funkcióval.

Jelzők

Az edény jelenlétének érzékelése
Minden főzőzóna egy olyan rendszerrel rendelkezik, amely a főzőlapon elhelyezett edényt észleli.
Az észlelő rendszer képes felismerni az indukciós főzőlapokhoz megfelelő típusú, mágnesezhető aljú edényeket.
Ha eltávolítja az edényt a működés során vagy nem megfelelő edényt használ, a kijelzőn megjelenik a U szimbólum.

A maradványhő kijelzése
A maradványhő kijelzése egy biztonsági funkció annak a jelzésére, hogy a főzőzóna felülete még 50 °C hőmérsékletű vagy afeletti, és ezért égési sérülést okozhat, ha puszta kézzel megérinti. A főzőzónához tartozó számkijelzőn H jelenik meg.

Kezelőlap



1	Be/Ki
2	Teljesítményszint kijelzővel
3	Időzítő szimbóluma
4	Az időzítő ellenőrzése és a főzési idő jelzése
5	Olvasztás funkció gomb
6	Blokkolás funkció gomb
7	Szünet funkció gomb
8	Görgető billentyűzet

A fűzőzónákat be lehet kapcsolni a megfelelő számkijelző megnyomásával 8. A számkijelző erősebben világít a művelet jóváhagyásához.

Amikor elhelyez egy edényt a 4 főzőzóna egyikén, a főzőlap automatikusan észleli a jelenlétét, és kivilágít a hozzá tartozó számkijelző a bekapcsoláshoz.
Ha nincs edény vagy egyéb tárgy a főzőlapon, a számkijelző nem látható.

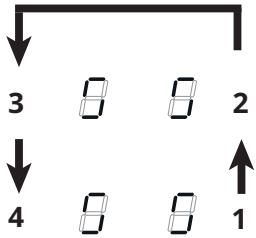
A kezelőlapon a kiválasztható funkciók mindig láthatók, de alacsony intenzitással vannak kivilágítva. Válassza ki a funkciókat a megfelelő szimbólum érintésével.

Teljesítmény korlátozása



A készülék első csatlakozásakor a háztartási hálózati tápegységhez, a teleptőnek be kell állítania a főzőzónák teljesítményét a háztartási elektromos rendszer tényleges kapacitása alapján.
Ha erre nincs szükség, közvetlenül fel lehet kapcsolni a főzőlapot a ⏻ segítségével vagy kövesse az alábbi folyamatot, hogy a menübe lépjen.
Csatlakoztassa a főzőlapot a háztartási hálózathoz

1. Az összes számkijelző kivilágít néhány másodpercre, majd lekapcsol és marad a villogó ♨.
2. Nyomja meg, és tartsa nyomva a ♨ jelet: a főzőzóna számkijelzői a 5 jelet mutatják.
3. A ♨ nyomva tartásával kezdje megnyomni a zónák számkijelzőit, az óramutató járásával ellentétes irányban, a jobb hátsótól kiindulva.

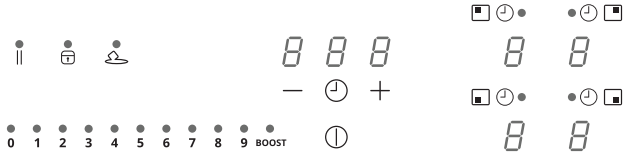


A jobb hátsó számkijelző C jelet mutat és egy számot, amely a menü típusát jelzi. A jobb elülső számkijelző egy olyan számot jelöl, amely a kiválasztáskor jelölt paraméterektől függ.
Válassza ki a C jelű számkijelzőt, és nyomja meg a „8”-t a teljesítmény sávban.
Válassza ki a másik számkijelzőt, és válassza ki a megfelelő beállítást.
Tekintse meg a következő táblázatot a specifikációhoz:

Érték a teljesítmény sávban	kW	Megjegyzés
0	7,4 kW	Szabvány kezdeti beállítás
1	6 kW	
2	5 kW	
3	4 kW	
4	3,5 kW	
5	3 kW	
6	2,5 kW	

Miután megadta a megfelelő értéket, hagyja jóvá a ⏻ megérintésével és nyomva tartásával.

Funkciók



Gyermek-biztonsági eszköz	Ez a funkció megakadályozza a készülék véletlenszerű bekapcsolását.
	Az aktiváláshoz: ha egy edény található a főzőlapon, nyomja meg és tartsa nyomva 3 másodpercig a megfelelő számkijelzőt. Ha nincs edény a főzőlapon, nyomja meg és tartsa nyomva 3 másodpercig az 4 számkijelző közül az egyiket (nem láthatók) a pont mellett, bal oldalon. Engedje el, és csúsztassa az ujját 0-tól 9-ig a teljesítménysáv hosszán, amely a működés sorozatát mutatja. Az összes számkijelző a jelet mutatja. A leírt műveleteket 10 másodpercen belül kell elvégezni.
	A kiiktatáshoz: nyomja meg és tartsa nyomva 3 másodpercig a főzőzónák 4 számkijelzőjének egyikét. Engedje el, és csúsztassa az ujját 9-től 0-ig a teljesítménysáv hosszán, amely a működés sorozatát mutatja. A leírt műveleteket 10 másodpercen belül kell elvégezni.
Blokkolás	Le lehet blokkolni a főzőlap funkcióit a használat folyamán, például hogy megtisztítsa a főzőlapot. A funkció aktív marad akkor is, ha a főzőlapot lekapcsolja és visszakapcsolja. Áramkimaradás esetén a funkció kikapcsol.
	Az aktiváláshoz: nyomja meg a jelet, és tartsa nyomva 1 másodpercig.
	A kiiktatáshoz: nyomja meg a jelet.
Boost funkció	Minden főzőzónát be lehet állítani egy kiegészítő teljesítményszintre maximum 5 percig.
	Az aktiváláshoz: válassza ki a 4 főzőzóna egyikét, és válassza ki a „BOOST” értéket a teljesítménysávban. A hozzá tartozó számkijelzőn megjelenik a .
	A kiiktatáshoz: válasszon ki egy másik értéket a teljesítménysávból.
Főzőzóna időzítő	Az időzítő lehetővé teszi, hogy kikapcsoljon egy főzőzónát a beállított idő elteltével. A főzőzónákat egyesével be lehet állítani, mivel mindegyik saját időzítővel rendelkezik.
	Az aktiváláshoz: Működő főzőzónával nyomja meg a hozzá tartozó szimbólumot, hogy az adott zóna időzítőjéhez lépjen. A 3 megjelenő szám „0 0 0”. Nyomja meg a „+” vagy „-” jeleket, hogy beállítsa az időzítő visszaszámlálását.  Ne érjen semmihez 10 másodpercig, hogy jóváhagyja a beállított időt. A visszaszámlálás végén a számláló lenullázódik, és egy hangjelzést ad. A funkciót megszakíthatja bármelyik gomb megnyomásával. Ha az időzítő be van kapcsolva több főzőzónán, a 3 számjegy mindig a leghamarabb lejáró időt mutatja.
	A kiiktatáshoz: működő főzőzóna mellett nyomja meg a hozzá tartozó szimbólumot, hogy az adott zóna időzítőjéhez lépjen. Állítsa a három számkijelzőt „0 0 0” értékre a „+” és „-” használatával.

<table>
<tr><td rowspan="3">Időzítő
(általános)</td><td>Időzítő riasztással, általános használatra.</td></tr>
<tr><td>Aktiváláshoz:kapcsolja be a főzőlapot, ellenőrizze, hogy ne legyenek rajta edények vagy bekapcsolt főzőzónák.
Az időzítő kezelésének 3 számjegye '- - -' jelet mutat.
Nyomja meg a számkijelzőt, hogy belépjen az időzítő menüjébe, és megjelenjen „0 0 0”.
Nyomja meg a „+” vagy „-” jeleket, hogy beállítsa az időzítő visszaszámlálását.
 

Ne érjen semmihez 10 másodpercig, hogy jóváhagyja a beállított időt.
A visszaszámlálás végén a számláló lenullázódik, és egy hangjelzést ad. A funkciót megszakíthatja bármelyik gomb megnyomásával.
Ismételje meg a leírt folyamatot, hogy módosítsa a visszaszámlálás értékét.</td></tr>
<tr><td>Kiiktatáshoz: kapcsolja be a főzőlapot, ellenőrizze, hogy ne legyenek rajta edények vagy bekapcsolt főzőzónák.
Nyomja meg a számkijelzőt, hogy belépjen az időzítő menüjébe, és a „+” és „-” gombokkal állítsa be a kijelzőn a „0 0 0” értéket.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Olvasztás
funkció</td><td>Az aktiváláshoz: válassza ki a 4 főzőzóna egyikét, és nyomja meg a gombot.
A kiválasztott zóna számjegye jelet mutat</td></tr>
<tr><td>A kiiktatáshoz: nyomja meg a vagy a jelet.</td></tr>
<tr><td>Melegítő
funkció</td><td>Ezt a funkciót egy edény melegítéséhez kell használni maximális teljesítményen, mielőtt folytatná a főzést egy kiválasztott szinten. Az idő, amely folyamán a főzőzóna maximális teljesítményen marad, beállított végső főzési szinttől függ. Tekintse meg a táblázatot:
<table><tr><th>Teljesítményszint</th><th>Időzítő</th></tr><tr><td>1</td><td>48 másodperc</td></tr><tr><td>2</td><td>144 másodperc</td></tr><tr><td>3</td><td>230 másodperc</td></tr><tr><td>4</td><td>312 másodperc</td></tr><tr><td>5</td><td>408 másodperc</td></tr><tr><td>6</td><td>120 másodperc</td></tr><tr><td>7</td><td>168 másodperc</td></tr><tr><td>8</td><td>216 másodperc</td></tr><tr><td>9</td><td>nem áll rendelkezésre</td></tr><tr><td>P</td><td>nem áll rendelkezésre</td></tr></table>
Az aktiváláshoz, egy edénnyel a főzőlapon és a kiválasztott főzőzónával nyomja meg, és tartsa nyomva 3 másodpercig a kiválasztott értéket (1-től 8-ig) a teljesítménysávon. A főzőzóna kijelzőjén megjelenik az „A”.
Növelheti a főzési szintet, de csökkentve kiiktatja a funkciót.
Kiiktathatja úgy is, hogy megérinti és nyomva tartja 3 másodpercig az érintett főzőzónát.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Szünet funkció</td><td>Ez a funkció lehetővé teszi, hogy szüneteltesse/újraindítsa a főzőlapon aktív bármely funkciót, csökkentve a főzőzónán rendelkezésre álló teljesítményt és lenullázva az összes funkciót. Ha a Szünet funkciót nem kapcsolja ki 10 percen belül, a főzőlap automatikusan kikapcsol.</td></tr>
<tr><td>Az aktiváláshoz: Miután egy edényt helyezett a főzőlapra, és kiválasztott egy főzőzónát, nyomja meg és tartsa nyomva a Szünet funkció gombját legalább 1 másodpercig. Az összes kijelzőn megjelenik: .</td></tr>
<tr><td>A kiiktatáshoz: nyomja meg és tartsa nyomva a jelet 1 másodpercig, amíg villog.
Nyomjon meg bármilyen másik gombot 10 másodpercen belül. A funkció kikapcsol, és a főzőlap folytatja a működést az előző beállításokkal.</td></tr>
</table>

Előhívás funkció	Ezt a funkciót arra használhatja, hogy előhívja a főzőlap működési beállításait véletlenszerű leállítás vagy hirtelen áramkimaradás esetén.
	Amikor a főzőlap kikapcsol, ha 6 másodpercen belül bekapcsolja a ⏻ gombbal, a ⏸ gomb 6 másodpercig villogni fog. Nyomja meg a ⏸ gombot, hogy visszaállítsa az előzőleg beállított funkciókat. Egy hangjelzést hall a művelet jóváhagyásaképp.
Kombinált mód („híd" funkció)	Ez a funkció lehetővé teszi, hogy 2 főzőzónát összekössön, hogy egyetlen nagy főzőzónaként használhassa és kezelhesse őket. Ez lehetőséget nyújt arra, hogy egy nagyobb aljú edényt használjon. Az ehhez a funkcióhoz kiválasztható főzőzónák kizárólag a jobb oldali zónák.
	Az aktiváláshoz/kiiktatáshoz: nyomja meg egyszerre a jobb oldali főzőzónák számkijelzőit, hogy kiválassza a 2 hídként összekötni kívánt zónát, míg megjelenik a ⎍ jel, amely jelzi, hogy a funkció aktív. A másik számkijelzőt a teljesítményszint kiválasztására használja.

Főzési táblázat

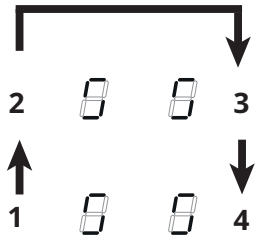
Teljesítményszint	Főzési mód	Használata a következő céllal:
1	Olvasztás, enyhe melegítés	Vaj, csokoládé, zselatin, szószok
2	Olvasztás, enyhe melegítés	Vaj, csokoládé, zselatin, szószok
3	Hevítés	Rizs
4	Hosszas főzés, sűrítés, párolás	Zöldségek, burgonya, szószok, gyümölcs, hal
5	Hosszas főzés, sűrítés, párolás	Zöldségek, burgonya, szószok, gyümölcs, hal
6	Hosszas főzés, sütés	Tészta, zöldségleves, sült hús
7	Könnyű sütés	Burgonya rösti (sült), omlett, panírozott és sült ételek, kolbász
8	Olajban sütés, olajba merített sütés	Hús, sültburgonya
9	Gyors sütés magas hőmérsékleten	Bélszín
P	Gyors melegítés	Vízforralás

A felhasználói menü testreszabása



Nyomj meg a ⏻ gombot.
Ismét nyomja meg a ⏻ gombot, és tartsa nyomva 3 másodpercig.

1. A ⏸ gomb villogni kezd.
2. Nyomja meg, és tartsa nyomva a ⏸ jelet: a főzőzóna számkijelzői a U jelet mutatják.
3. A ⏸ jel nyomva tartásával kezdje megnyomni a főzőzónák számkijelzőit az óra járásával megegyező irányban, a bal hátsótól kezdve.



A bal hátsó számkijelző felváltva a U jelet és egy számot mutat 2 és 7 között, a menü típusát jelölve. A bal elülső számkijelző egy olyan számot jelöl, amely a kiválasztáskor jelölt paraméterektől függ.
Válasszon ki egy számot a teljesítmény sávban, hogy belépjen a beállítások menübe, és adjon meg egy értéket.
Tekintse meg a következő táblázatot a specifikációhoz:

Menü kódja	Leírás	Érték
U2	Gombok hangjelzése erősségének kezelőmenüje.	0 (kikapcsolt hang) - 1 (min.) - 3 (max)
U3	Percszámláló figyelmeztető hangerősség kezelőmenüje.	0 (kikapcsolt hang) - 1 (min.) - 3 (max)
U4	Kijelző fényerősségének kezelőmenüje.	0 (max) - 9 (min.)
U5	Visszaszámlálás animációjának kezelőmenüje.	0 (animáció kikapcsolva) - 1 (animáció bekapcsolva)
U6	Edény jelenlétét felismerő funkciómenü.	0 (aktív) - 1 (nem aktív)
U7	Kezelőmenü a visszaszámlálás végén.	0 (folyamatos villogás és kikapcsolás) 1 (tíz villogás és kikapcsolás) 2 (egy villogás és kikapcsolás)

Miután megadta a megfelelő értéket, hagyja jóvá a ⏻ megérintésével és nyomva tartásával 2 másodpercig.

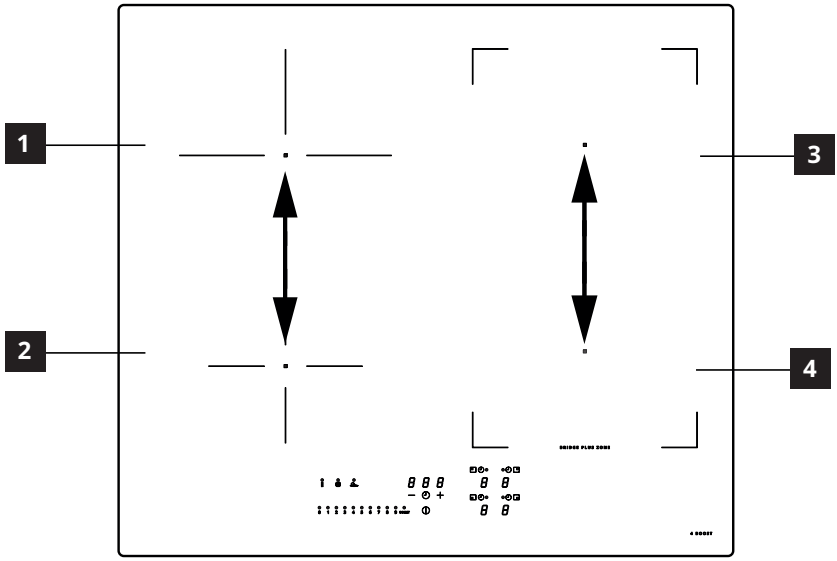
A menüből történő kilépéshez mentés nélkül, nyomja meg a ⏸ gombot.

Ha nem hajt végre semmiféle műveletet, a kezelőmenü bezát 1 perc után.

A teljesítménykezelés működése

A termék elektronikus vezérlésű teljesítménykezelési funkcióval rendelkezik. Lásd az ábrát.
Ez a funkció ellenőrzi a maximális 3700 W-os teljesítmény leadását a kombinált módban használt zónák között (1 +2 és 3+4), optimizálva az energiaelosztást, és elkerülve a rendszer túlterhelését.
Főzőlap a maximális teljesítményen - a funkció elosztja a teljesítményt a kombinált módban használt főzőzónák között, és szükség esetén automatikusan csökkenti a többi zóna teljesítményét (az utolsó vezérlés kapja a legmagasabb prioritást).
Főzőlap a teljesítmény korlátozásával - a funkció elosztja a teljesítményszintet a főzőzónák között, meggátolva, hogy úgí állítsa be a többi főzőzóna teljesítményét, hogy azzal meghaladja a határértéket (az egyik főzőzóna teljesítményének növeléséhez manuálisan csökkentenie kell a többihez beállított teljesítményt).

Példa:
Ha az 1-es főzőzónához kiegészítő BOOST teljesítményszintet választ ki, a 2-es főzőzóna egyidejűleg nem haladhatja meg a 9-es teljesítményszintet, és automatikusan korlátozódik.



Útmutató az edények használatához

Mely edényeket használja
Kizárólag ferromágneses aljú edényeket használjon, amelyek megfelelnek az indukciós főzőlapok használatához:
- öntöttvas
- zománcozott acél
- szénacél
- rozsdamentes acél (ha nem is teljesen)
- ferromágneses borítású vagy ferromágnes lemez aljú alumínium

Ahhoz, hogy megállapítsa, hogy az edény alkalmas-e, ellenőrizze a  szimbólum meglétét (általában az aljára nyomva). Egy mágnest is közelíthet az edény aljához. Ha odatapad, at jelenti, hogy az edényt használhatja indukciós főzőlapon.
Az optimális hatékonyság érdekében mindig lapos aljú edényeket és lábasokat használjon, amely egyenletesen képes elosztani a hőt. Egy nem teljesen sík alj befolyásolhatja az energia és a hő vezetését.

Hogy használja az edényeket
Az edény minimális átmérője a különböző főzőzónákhoz
A főzőlap megfelelő működése biztosítása érdekében az edénynek le kell takarnia a főzőlap felszínén lévő egy vagy több hivatkozási pontot, és a megfelelő minimális átmérővel kell rendelkeznie.
Mindig azt a főzőzónát használja, amely megfelel az edény aljának átmérőjének.

Főzőzóna	Edény aljának átmérője	
	min Ø átmérő (javasolt)	Ø max (ajánlott)
Hátsó bal	110 mm	200 mm
Elülső bal	110 mm	145 mm
Hátsó jobb	110 mm	190 mm
Elülső jobb	110 mm	190 mm
Kombinált főzőzóna oldalsó jobb	190 mm	370 mm

Üres vagy vékony aljú edények/serpenyők
Ne használjon üres vagy vékony aljú edényeket/serpenyőket a főzőlapon, mert akkor nem tudja ellenőrizni a hőmérsékletet illetve automatikusan lekapcsolni a főzőzónát, ha a hőmérséklet túl magas lenne, és így károsíthatja az edényt vagy a főzőlap felszínét. Ha ez történne, ne érintsen meg semmit, és várja meg, míg az összes alkotóelem lehűl.
Ha hibaüzenet jelenik meg, olvassa el a „Hibaelhárítási útmutató" szakaszt.

Ajánlások/javaslatok
Zajok a működés folyamán
Amikor aktivál egy főzőzónát, egy rövid zúgást hallhat. Ez a jelenség jellemző az üvegkerámiás főzőzónákra, és nem befolyásolja sem a működést sem a berendezés élettartamát. A zaj a használt edénytől függhet. Erős zaj esetén esetleg cserélje le az edényt.

Az indukciós főzőlap normál zajai
Az indukciós technológia az elektromágneses mezők létrehozásán alapul a hő létrehozásához, közvetlenül az edények alján. Az edények és serpenyők zajt vagy vibrációt okozhatnak, attól függően, hogy hogyan készültek. Ezeket a zajokat a következőképp lehet leírni:

Enyhe zúgás (mint az átalakítóé)
Ez a zaj akkor következik be, amikor a főzési hőmérséklet magas. A főzőlapról az edényre átvitt energia mennyiségétől függ. A zaj megszűnik vagy mérséklődik, amikor a hő szintje csökken.

Enyhe sípolás
Ez a zaj akkor következik be, amikor a főzőedény üres. A zaj megszűnik, ha folyadékot vagy ételt tölt az edénybe.

Pattogás
Ez a zaj akkor következik be, amikor az edény különböző, egymásra elhelyezett rétegekből áll. A különböző, egymással érintkező anyagokból álló felszínek rezgése okozza. A zajt az edény okozza, és változhat az étel vagy folyadék mennyiségétől és a főzési módtól (pl. forralás, főzés alacsony tűzön, kisütés).

Erős sípolás
Ez a zaj akkor következik be, amikor az edény különböző anyagokból áll, amelyek egymás fölötti réteget alkotnak, és amikor ezt a főzőlapon maximális teljesítményen

használja, akár két különböző főzőzónán. A zaj megszűnik vagy mérséklődik, amikor a hő szintje csökken.

Ezek a zajok normálisak
A ventilátor zaja
Az elektronikus rendszer helyes működéséhez be kell állítani a főzőlap hőmérsékletét. Ebből a célból a főzőlap egy hűtőventilátorral rendelkezik, amit a rendszer aktivál az elektronikus rendszer hőmérsékletének csökkentésére és beállítására. A ventilátor működhet a főzőlap kikapcsolása után is, ha az észlelt hőmérséklet még túl magas.

Ritmikus zajok, mint egy óra mutatói.
Ez a zaj csak akkor következik be, amikor legalább három főzőzóna működik, és akkor tűnik el vagy mérséklődik, amikor kettőt lekapcsol. Ezek a zajok az indukciós technológia normál jelenségei, és nem számítanak hibának.

Tisztítás és karbantartás

- Soha ne használjon súrolószivacsot, súrolópárnát, sósavat vagy más olyan terméket, ami megkarcolhatja vagy nyomot hagyhat a felületén.
- Ne fogyasszon olyan ételmaradékokat, amelyek leestek vagy felhalmozódtak a főzőlap felületére és funkcionális vagy esztétikai elemeire.
- Kapcsolja ki vagy csatlakoztassa le a berendezést a tápegységről, mielőtt bármiféle tisztítási vagy karbantartási műveletet végezne.
- Tisztítsa meg a készüléket minden használat után, hogy megakadályozza az ételmaradékok elszenesedését. Sokkal nehezebb a megkeményedett vagy odaégett szennyeződés eltávolítása.
- A napi szennyeződés eltávolításához használjon egy puha ruhát vagy szivacsot, egy megfelelő tisztítószerrel. Az alkalmazandó tisztítószerekkel kapcsolatban kövesse a gyártó ajánlásait. Ajánlott a semleges tisztítószerek használata.
- Távolítsa el a megkeményedett szennyeződések maradványait, például kifutott tej a forrás közben, egy üvegkerámia felületekhez alkalmas kaparóval, amikor a főzőlap még meleg. Az alkalmazandó kaparókkal kapcsolatban kövesse a gyártó ajánlásait.
- Távolítsa el a cukorban gazdag ételmaradékokat, például kifröccsent lekvár főzés közben, egy üvegkerámia felületekhez alkalmas kaparóval, amikor a főzőlap még meleg. Ezek a maradványok, ha nem távolítja el őket, károsíthatják az üvegkerámia felületet.
- Távolítsa el az esetleges megolvadt műanyag maradványokat egy üvegkerámia felületekhez alkalmas kaparóval, amikor a főzőlap még meleg. Ezek a maradványok, ha nem távolítja el őket, 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.
- Ne vágjon vagy készítsen ételt a felületen, és kerülje, hogy kemény tárgyak ráessenek. Ne húzzon lábasokat vagy edényeket a készülék felületén.
- Ne használjon gőztisztítót.

Hibaelhárítási útmutató

Hibakód	Leírás	A hiba lehetséges oka	Megoldás
ER03	A főzőlap 10 másodperc után kikapcsol.	A gombok folyamatos aktiválásának észlelése. Víz vagy edény a kezelőlapon.	Távolítsa el a vizet vagy edényt az üvegkerámia felületről és a kezelőpanelről
ER21	A főzőlap kikapcsol.	Az elektronikus alkatrészek belső hőmérséklete túl magas.	Hagyja lehűlni a főzőlapot. Ellenőrizze, hogy a főzőlap rendelkezzen elegendő szellőzéssel. Ha a hiba továbbra is fennáll, forduljon az ÜGYFÉLSZOLGÁLATHOZ.
E2	A hozzá tartozó főzőzóna kikapcsol.	Üres vagy nem megfelelő edény. Az edény vagy az üvegkerámia felületének hőmérséklete túl magas. Az elektronikus alkatrészek hőmérséklete túl magas.	Hagyja lehűlni a főzőlapot. Használjon megfelelő edényt. Ne melegítsen üres edényeket.
E3	A hozzá tartozó főzőzóna kikapcsol.	Nem megfelelő edény. Az edény mágneses tulajdonsága csökken, és az indukciós főzőlap sérülését okozhatja.	Használjon megfelelő edényt. A hiba automatikusan törlődik 8 mp után, és a főzőzónát ismét használhatja. További hiba esetén le kell cserélni az edényt. Ha a hiba továbbra is fennáll, forduljon az Ügyfélszolgálathoz.
E6	A főzőzóna nem kapcsol be.	Tartományon kívüli áramellátási feszültség és/vagy frekvencia.	Ellenőrizze a hálózati feszültséget és/vagy frekvenciát. Szükség esetén forduljon az Ügyfélszolgálathoz.
E8	A főfőzónák kikapcsolnak.	Ventilátor meghibásodása. Porral vagy szálakkal eltömődött ventilátor.	Tisztítsa meg a ventilátort, és távolítsa el az esetleges idegen testeket. Ha a hiba továbbra is fennáll, forduljon az Ügyfélszolgálathoz.
EH	A hozzá tartozó főzőzóna kikapcsol.	A főzőzóna hőmérséklet érzékelője elakadt. Nem történik elegendő hőmérséklet-változás a főzőlap bekapcsolása után.	Kapcsolja ki a főzőlapot, és kapcsolja vissza miután kihűlt. Ha a hiba továbbra is fennáll, forduljon az Ügyfélszolgálathoz.
E4 **E5** **E7** **E9** **ER20** **ER22** **ER31** **ER36** **ER42** **ER47** **EA**	Csatlakoztassa le a főzőlapot az energiaellátásról. Várjon néhány másodpercet, majd csatlakoztassa ismét a főzőlapot az energiaellátáshoz. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon az ügyfélszolgálathoz, és tüntesse fel a kijelzőn megjelenőhibakódot.		

Karbantartás és javítások
- Ügyeljen, hogy az elektromos alkatrészek karbantartását kizárólag a gyártó vagy az Ügyfélszolgálat műszaki szakemberei végezzék.
- Ügyeljen, hogy a sérült kábeleket kizárólag a gyártó vagy az Ügyfélszolgálat műszaki szakemberei cseréljék le.

Meghibásodás esetén próbálja meg a problémamegoldási útmutatóban jelölt utasításokat követve megoldani a problémát. Ha nem lehet megoldani a problémát, forduljon az IKEA áruházhoz vagy az Ügyfélszolgálathoz.
Az IKEA által megjelölt ügyfélszolgálati központok
és elérhetőségük megtalálható a kézikönyv utolsó oldalán.

Az Ügyfélszolgálat hívásakor kérjük adja meg az alábbi információkat:
- hiba típusa
- készülék modellje (Cikk/Kódsz.)
- sorozatszám (S.N.)

Ezeket az információkat az adattáblán találja. Az adattábla a készülék alján található.

Abban az esetben, ha a készüléket nem rendeltetésszerűen használják, vagy a telepítést nem hivatalos szerelő hajtotta végre, ki kell fizetnie az ügyfélszolgálat vagy a viszonteladó technikusának kiszállási díját, még a jótállási időszakban is.

Műszaki adatok

		Mértékegység	Érték
Termék típusa			Integrált főzőlap
Méretek	Szélesség	mm	580
	Mélység	mm	520
	Min/max magasság	mm	54
Teljes teljesítmény		W	7400

Paraméter	Érték
Tápfeszültség/frekvencia	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Készülék súlya	8,8 kg

Energiahatékonyság

A modell megjelölése	**KOLSTAN** **805.594.66** **105.594.60**
A főzőzónák száma	4
Kombinálható főzőzónák száma	1 - Jobb
Főzési technológia	Indukciós
Kombinálható főzőzóna méretei	Jobb 210 x 380 mm
Főzőzóna méretei	Hátsó bal Ø 200 mm
	Elülső bal Ø 145 mm
	Elülső jobb 210 x 190 mm
	Hátsó jobb 210 x 190 mm
Energiafogyasztás kombinálható főzőzónához	192 Wh/kg
Energiafogyasztás főzőzónához	Hátsó bal 185 Wh/kg
	Elülső bal 181 Wh/kg
A főzőzóna energiafogyasztása (elektromos működés)	186 Wh/kg

Termékinformáció a 66/2014 sz. rendelet szerint
Vonatkozó szabványok:
EN/IEC 60350-2
EN/IEC 50564

CE Ezt a készüléket az EGK irányelveinek megfelelően tervezték, gyártották és forgalmazták.

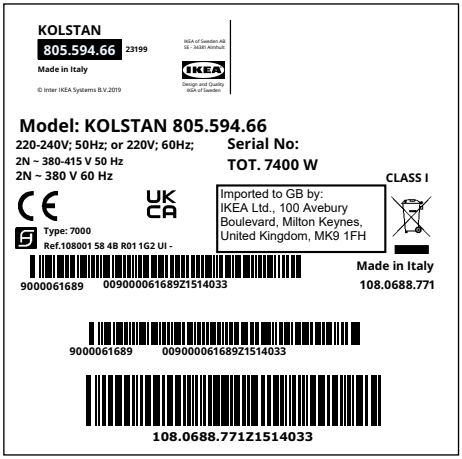
„A műszaki adatok megtalálhatók a termék alján lévő adattáblán."

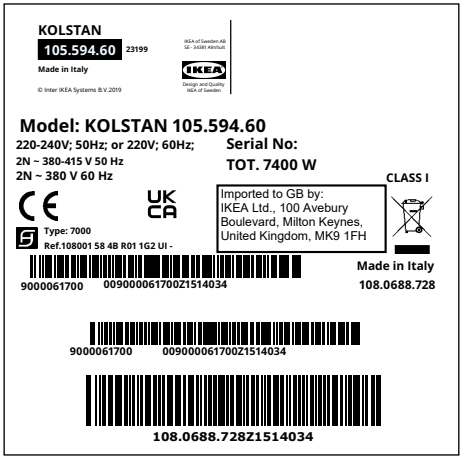
Termékinformáció a UK szabályzat szerint
Vonatkozó szabványok:
BS EN 60350-2
BS EN 50564

UKCA Ezt a készüléket az irányelveknek megfelelően tervezték, gyártották és forgalmazták.

„A műszaki adatok megtalálhatók a termék alján lévő adattáblán."

Adattábla





A fenti ábra a készülék adattábláját mutatja.
A sorozatszám minden termék esetében egyedi.

Kedves Ügyfelünk! Kérjük, őrizze meg a Biztonsági könyv fedőlapján található kiegészítő adattáblát.
Ily módon könnyebben segíthetünk, ha beazonosítjuk a vásárolt főzőlapot, amennyiben a jövőben segítségünkre szorul.
Köszönjük az együttműködést!

Környezetvédelmi szempontok

Elektromos háztartási készülékek ártalmatlanítása

- A terméken vagy a csomagoláson lévő  szimbólum azt jelzi, hogy a terméket nem szabad a normál háztartási hulladékkal együtt ártalmatlanítani. A terméket elektromos és elektronikus alkatrészek újrahasznosítására szakosodott központban kell ártalmatlanítani. Ha gondoskodik a termék megfelelő ártalmatlanításáról, hozzájárul a nem megfelelő ártalmatlanítás okozta környezetre és egészségre gyakorolt negatív hatások megelőzéséhez. Részletesebb információkért a termék újrahasznosításával kapcsolatban, forduljon a helyi hatóságokhoz, a helyi hulladékfeldolgozási szolgálathoz vagy az üzlethez, ahol a terméket vásárolta.

Csomagolóanyag ártalmatlanítása

A  szimbólummal ellátott anyagok újrahasznosíthatók. A csomagolóanyagokat az újrahasznosítás céljából megfelelő gyűjtőtartályokba dobja el.

Energiatakarékosság

A főzés alatt naponta lehetséges energiát megtakarítani a következő javaslatok követésével.

- Amikor vizet melegít, csak a szükséges mennyiséget használja.
- Ha lehetséges, mindig takarja le fedővel az edényeket.
- A főzőzóna bekapcsolása előtt rendezze el az edényt.
- A kisebb edényeket a kisebb főzőzónán helyezze el.
- Az edényeket közvetlenül a főzőzóna közepén helyezze el
- Használja a maradék hőt az étel melegen tartására vagy felolvasztására.

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 biztosítja a 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 ideje alatt a javítási költségeket (pótalkatrészek, munkaerő és a technikai személyzet utazása) a vevőszolgálat viseli, feltéve, hogy a javításhoz szükséges készülékhez való hozzáférés nem jelent különösebb kiadásokat. Ezek a feltételek megfelelnek az EU irányelveknek (99/44/EK) és az alkalmazandó helyi szabványoknak és előírásoknak. A kicserélt alkatrészek az IKEA tulajdonába kerülnek.

Mit tesz az IKEA a probléma megoldása érdekében?
Az IKEA által megbízott szolgáltató megvizsgálja a terméket, és saját belátása szerint eldönti, hogy a garancia hatálya alá tartozik-e. Ha igen, akkor az IKEA vevőszolgálat vagy meghatalmazott szervizpartnere a szervizközpontjain keresztül saját belátása szerint vagy megjavítja a hibás terméket, vagy kicseréli ugyanolyan vagy azonos értékű termékre.

Mire nem vonatkozik a garancia?
- Normál elhasználódás.
- Szándékos vagy gondatlanságból eredő károk, az üzemeltetési utasítás be nem tartása, a nem megfelelő telepítés vagy a rossz feszültségre történő csatlakoztatás, kémiai vagy elektrokémiai reakciók, rozsda, korrózió vagy víz által okozott károk, ideértve de nem korlátozva azon károk, amelyeket a túlzott mészkő jelenléte a vízvezetékekben, valamint a légköri és természeti események okoztak.
- Kopó alkatrészek, például elemek és izzók.
- Dekoratív és nem funkcionális részek, amelyek nem befolyásolják a készülék normál használatát, beleértve a karcolásokat és a szín elváltozásokat.
- Az idegen anyagok vagy testek miatt, valamint a szűrők, elvezetőrendszerek vagy mosószer-tartók tisztítása vagy eltömődés-mentesítése miatt jelentkező véletlenszerű károsodások.
- A következő alkatrészek sérülése: kerámiaüveg, kiegészítők, edények és evőeszközkosarak, adagoló- és vízelvezető csövek, tömítések, lámpák és lámpaburkolatok, képernyők, fogantyúk, burkolatok és burkolatok részei. Hacsak nem bizonyítható, hogy ezeket a sérüléseket gyártási hibák okoztak.
- 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 beszerelés miatti javítások.
- Az elektromos háztartási készülék nem háztartási környezetben való használata, például professzionális használat.
- A szállítás által okozott károk. 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 kezdeti telepítési költsége. Ha azonban az IKEA által kijelölt szolgáltató vagy meghatalmazott szervizpartnere javítja vagy kicseréli a berendezést a garancia hatálya alatt, akkor a szállítónak vagy az engedélyezett szervizpartnernek a javított berendezést is újratelepítenie vagy javítania kell.

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

A nemzeti törvények alkalmazhatósága
Az IKEA garancia konkrét jogosultságokat biztosít a vevőnek az országonként eltérő és törvényben rögzített jogokon kívül. Ezek a feltételek azonban semmilyen módon nem korlátozzák a helyi jogszabályokban meghatározott fogyasztói jogokat. Ezek a feltételek azonban semmiképpen sem korlátozzák a fogyasztók helyi jogszabályokban leírt jogait.

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 garancia feltételei szerinti szolgáltatásnyújtási kötelezettség csak akkor áll fenn, ha a készülék megfelel az alábbiaknak és azoknak megfelelően telepítik:
- annak az országnak a műszaki leírásai, amelyben a garancia alkalmazását kérik;
- a felhasználói kézikönyvben található biztonsági információk.

IKEA háztartási készülékeknek fenntartott vevőszolgálat:
Ne habozzon kapcsolatba lépni az IKEA vevőszolgálatával:
1. kérjen segítséget a garancia kihasználásával;
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. Támogatás kérésekor mindig közölje a készülék kézikönyvében található, egyéni kódokat. Mielőtt hozzánk fordulna, gondoskodjon arról, hogy kéznél legyen a segítségkérés tárgyát képező készülék IKEA termékkódja (8 jegyű szám).

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

Egyéb segítségre van szüksége?
Ha bármilyen további kérdése van, amely nem kapcsolódik a készülék értékesítés utáni részéhez, forduljon a legközelebbi IKEA áruház call-centeréhez. Kérjük, hogy figyelmesen olvassa el a készülék dokumentációját mielőtt hozzánk fordulna.

индекс

Информация за безопасност 486
Инсталация 490
Електрическо свързване 491
Описание на продукта 493
Показатели 493
Контролен панел 494
Ограничаване на мощността 495
Функции 496
Таблица за печене 498
Персонализиране на меню потребител 499
Функция на управление на мощността 500
Ръководство за употреба на съдове за готвене 501
Поддръжка и почистване 502
Ръководство за отстраняване на проблеми 503
Технически данни 505
Енергийна ефективност 505
Табелка с технически данни 506
Екологични аспекти 507
ГАРАНЦИЯ IKEA 507

Информация за безопасност

За собствената ви безопасност и за да се гарантира правилната работа на уреда, прочетете внимателно това ръководство, преди да монтирате и използвате продукта. Съхранявайте тези инструкции заедно с 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 може да бъде подведен под 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 уреди от Клас I, проверете дали мрежата за битово електрозахранване разполага с подходящо заземяване
- 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 сетивни или психо-физически

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 сетивни или психо-физически 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 нагорещяват 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 задействайте уреда, ако повърхността е напукана или ако има видими повреди в дебелината на материала.
- 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 нагорещят.
- 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 да възникне ситуация на опасност и да

настъпи пожар. НИКОГА не опитвайте да угасите пламъка с вода; вместо това изключете уреда и потушете пламъка например с капак на тенджера 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 поставяйте предмети върху готварските повърхности.

- Уредът трябва да се монтира така, че да може да се изключва от електрическата мрежа чрез прекъсвач с отвор между контактите (3 mm), 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.
- Фритюрниците трябва да се наблюдават постоянно по време на употреба: прегрялото масло 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.

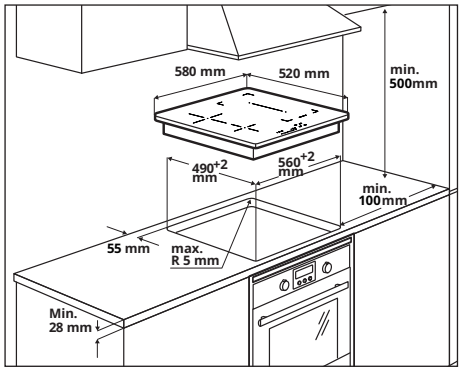
Инсталация

По време на монтажа задължително трябва 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.
- Създайте преден отвор от най-малко 28 cm2 в кухненския блок, който трябва да помещава котлона, за да позволява правилна вентилация на продукта.

Изисквания относно кухненските шкафове

- Ако монтирате уреда върху запалими материали, стриктно спазвайте нормативната уредба за нисковолтови инсталации и пожаробезопасност.
- Компонентите за вграждане (от пластмаса и фурнирован дървен материал) трябва да се полагат с термоустойчиви лепила (мин. 85°C): използването на неподходящи материали и лепила може да доведе до деформация или отделяне на компонентите.
- Използването на декоративни дървени рамки около плота зад уреда е разрешено, при условие че минималното разстояние съответства на посоченото на монтажните чертежи.



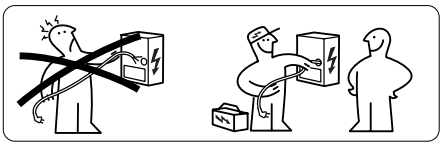
- За повече информация относно монтажа вижте инструкциите за монтаж.
- Ако под плота няма фурна, монтирайте под плота разделителен панел, като спазвате инструкциите за монтаж.

Електрическо свързване

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Всички електрически връзки трябва да се извършват от квалифициран електротехник.

- Преди да извършите връзките, проверете дали номиналното напрежение на уреда, показано на съответната табелка с данни, съответства на захранващото напрежение на мрежата. Табелката с данни е поставена отдолу на плота.
- Използвайте единствено оригинални компоненти, предоставени от услугата за резервни части.
- Уредът не е оборудван с кабел за свързване към мрежата. Закупете правилния кабел от специализиран магазин.
- Ако са повредени, сменете захранващите кабели със съответните оригинални резервни кабели. Свържете се с телефонния център на вашия магазин IKEA.

Внимание! Не заварявайте нито един от кабелите!

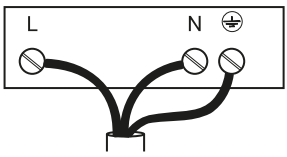


Електрическо свързване

- Придържайте се към схемата за свързване (разположена от долната страна на продукта).
- Този уред представя свързване от типа "Y" и се нуждае от кабел за захранване H05V2V2-F. Кабелът има нужда от задължителни терминални накрайници. Съгласно регламент IEC използвайте за монофазното свързване: захранващ кабел 3 x 4 mm², за двуфазната връзка: захранващ кабел 4 x 2,5 mm² и за свързване в Холандия: захранващ кабел 5 x 2,5 mm². Външен диаметър на захранващия кабел: мин. 8 mm - макс. 12 mm. Моля, спазвайте специфичните национални регламенти.
- Свързващите клеми са достъпни, като се свали капака на свързващата 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).

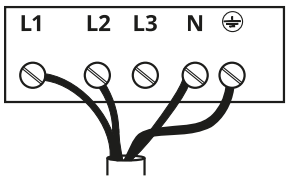
Схема на свързване от страната на къщата

220V-240V 1N ∼



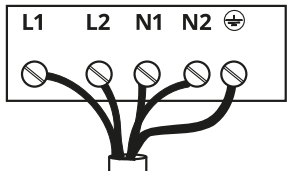
L = Черен или кафяв
N = Син
⏚ = Жълт / Зелен

380V - 415V 2N ∼



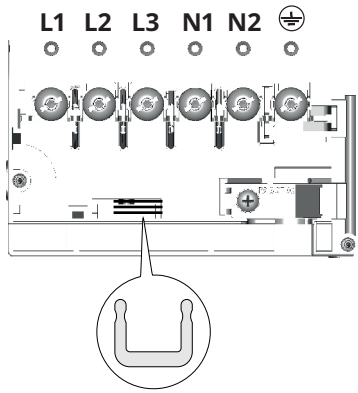
L1 = Кафяв
L2 = Черен
N = Син
⏚ = Жълт / Зелен

220V - 240V 2N ∼ NL



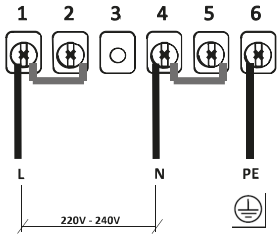
L1 = Кафяв
L2 = Черен
N1 = Син
N2 = Син
⏚ = Жълт / Зелен

Схема на свързване от страната на продукта.



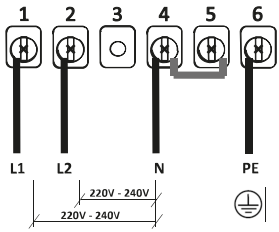
Поставете токови разклонители между клемите, както е показано.

220V - 240V 1N ~



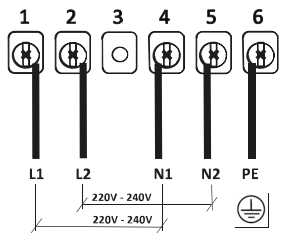
L = Черен или кафяв
N = Син
⏚ = Жълт / Зелен

380V - 415V 2N ~



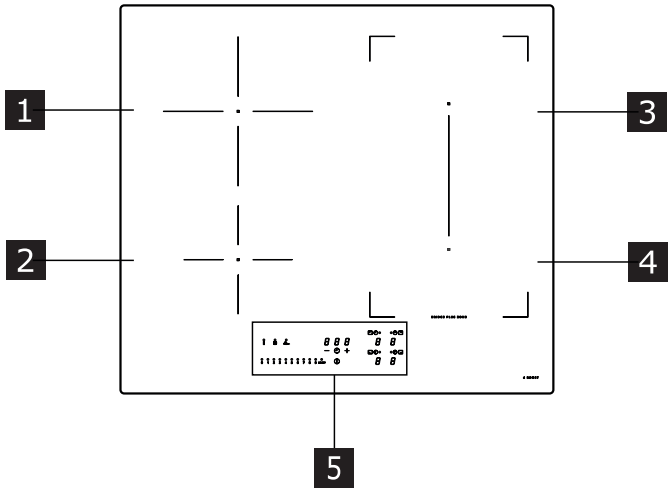
L1 = Кафяв
L2 = Черен
N = Син
⏚ = Жълт / Зелен

NL 220V - 240V 2N ~



L1 = Кафяв
L2 = Черен
N1 = Син
N2 = Син
⏚ = Жълт / Зелен

Описание на продукта



1 Единична зона за готвене (200 mm) 2300 W, с функция Booster (усилвател) от 3000 W.
2 Единична зона за готвене (145 mm) 1400 W, с функция Booster (усилвател) от 1850 W.
3 Единична зона за готвене (210x190 mm) 2100 W с функция Booster (усилвател) от 3000 W.
4 Единична зона за готвене (210x190 mm) 2100 W с функция Booster (усилвател) от 3000 W.
5 Контролен панел

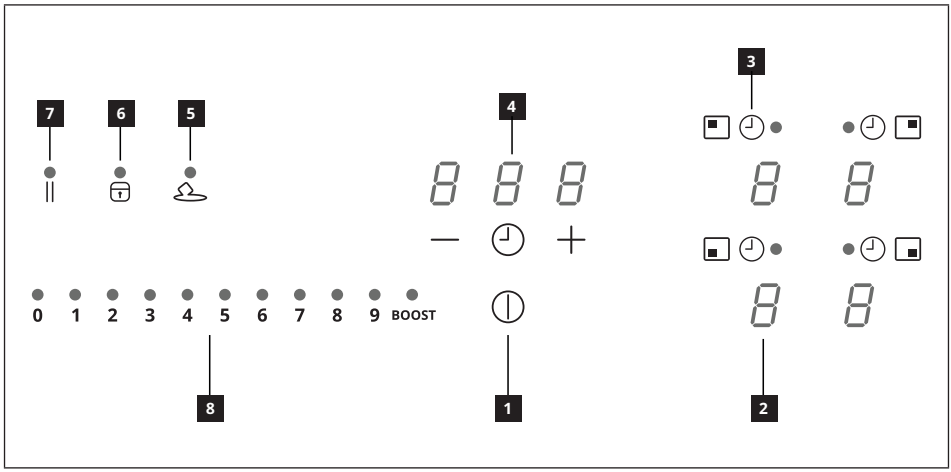
3 + 4 Зона за готвене подлежаща на комбиниране (210 x 380 mm) 3000 W, с функция Booster (усилвател) 3700 W.

Показатели

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 символ U.

Индикатор за остатъчна топлина
Индикаторът за остатъчна топлина е функция за безопасност; която показва, че повърхността на зоната за готвене е все още с температура над 50 °C и следователно има опасност от изгаряне при докосване с голи ръце. Знакът, съответстващ на съответната зона за готвене показва H.

Контролен панел



1	Вкл./Изкл.
2	Индикатор за нивото на мощност
3	Символ на таймер
4	Управление на таймера и индикатор на времето за готвене
5	Бутон на функция Топене
6	Бутон на функция Блокиране
7	Бутон на функция Пауза
8	Клавиатура за прехвърляне

Зоните за готвене могат да бъдат активирани, при натискане на референтен знак 8. Знакът светва по-силно, за да потвърди операцията.

Когато се позиционира една тенджера върху една от 4-те зони за готвене, плотът за готвене автоматично отчита присъствието й и светва съответния знак за го активира.
Ако няма тенджери или други предмети върху плота за готвене, знаците не са видими.

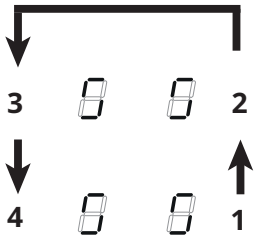
На контролния панел избираемите функции са винаги видимите, но осветени с нисък интензитет. Изберете функциите, като докоснете съответния символ.

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, като използвате ⏻ или в противен случай изпълнете процедурата, описана по-долу, за да влезете в менюто.
Включете плота в електрическата мрежа

1. Всички знаци светват за няколко секунди, след това се изключват и само ♨ мига.
2. Натиснете и задръжте натиснат ♨: знаците на зоните за готвене обозначават 5.
3. Задръжте натиснат ♨, започнете да натискате знаците на зоните, които се движат обратно на часовниковата стрелка, започвайки от долната вдясно.



Десният заден знак показва C и една цифра, указваща типа меню. Предният десен знак показва една цифра, която зависи от параметрите, посочени в избора.
Изберете знака с C и натиснете “ 8 “ на лентата за мощност.
Изберете друг знак и изберете правилната настройка.
Виж следната таблица за спецификациите:

Стойност на летва на мощността	kW	Забележки
0	7,4 kW	Стандартна първоначална настройка
1	6 kW	
2	5 kW	
3	4 kW	
4	3,5 kW	
5	3 kW	
6	2,5 kW	

След като въведете правилната стойност, , потвърдете чрез докосване и задържане ⏻.

Функции



Заключване за деца	Тази функция предотвратява неволно включване на уреда.
	За активиране: ако е налична тенджера върху плота за готвене, натиснете и задръжте натиснат за 3 секунди съответния знак. Ако не е налична тенджера върху плота за готвене, натиснете и задръжте натиснат за 3 секунди един от 4-те знака (не са видими) до точката от лявата страна. Отпуснете и плъзнете пръст от 0 до 9 по дължината на лентата за мощност, която ще визуализира последователността на функциониране. Всички знаци показват . Описаните операции трябва да приключат в рамките на 10 секунди.
	За деактивиране: натиснете и задръжте натиснат за 3 секунди един от 4-те знака на зоните за готвене. Отпуснете и плъзнете пръст от 9 до 0 по дължината на лентата за мощност, която ще визуализира последователността на функциониране. Описаните операции трябва да приключат в рамките на 10 секунди.
Блокиране	Възможно е да блокирате функциите на плота за готвене по време на употреба, например за почистване на плота за готвене. Функцията остава активна, дори ако плотът за готвене бъде изключен и включен отново. В случай на прекъсване на захранването, функцията се изключва.
	За да се активира: натиснете и задръжте натиснат за 1 секунда.
	За деактивиране: натиснете .
Усилване на мощността	Всяка зона за готвене може да бъде настроена на допълнително ниво на мощност за максимум 5 минути.
	За да се активира: изберете една от 4-те зони за готвене и изберете стойността “BOOST” на лентата за мощност. Съответният знак показва .
	За да се деактивира: изберете една от другите възможни стойности на лентата за мощност.
Таймер на зоните за готвене	Таймерът позволява да се изключи една определена зона за готвене след изтичане на зададеното време. Зоните за готвене могат да бъдат програмирани по отделно, тъй като всяка една от тях разполага със собствен таймер.
	За да активирате: С работеща зона за готвене, натиснете съответния символ за да получите достъп до командите за управление на таймера за тази зона. 3-те знака показват “ 0 0 0 “. Натиснете "+" или "-", за да зададете обратното броене на таймера.  Не докосвайте нищо в рамките на 10 секунди, за да потвърдите зададеното време. След като обратното броене приключи, знаците се нулират и се издава звуков сигнал. Функцията може да бъде прекъсната чрез натискане на произволен бутон. Ако таймерът е активен за повече зони за готвене, 3-те знака винаги ще показват таймера, който е най-близо до изтичане на времето.
	За да се деактивира: при функциониращa зона за готвене, натиснете съответния символ за да получите достъп до командите за управление на таймера за тази зона. Задайте трите знака на “ 0 0 0 “ като използвате "+" или "-".

<table>
<tr><td rowspan="3">Таймер (общ)</td><td>Таймер с аларма за обща употреба.</td></tr>
<tr><td>За да активирате: включете плота за готвене, като проверите дали няма налични тенджери или активни зони за готвене.
3-те знака за командите за управление на таймера показват "- - -".
Натиснете знака, за да влезете в менюто на таймера и за да визуализирате “ 0 0 0 ".
Натиснете "+" или "-", за да зададете обратното броене на таймера.
 

Не докосвайте нищо в рамките на 10 секунди, за да потвърдите зададеното време.
След като обратното броене приключи, знаците се нулират и се издава звуков сигнал.
Функцията може да бъде прекъсната чрез натискане на произволен бутон.
Повторете описаните операции, за да промените стойността на обратното броене.</td></tr>
<tr><td>За активиране: включете плота за готвене, като проверите дали няма налични тенджери или активни зони за готвене.
Натиснете знака за достъп до менюто на таймера и използвайте "+" и "-", за да настроите дисплея на “ 0 0 0 ".</td></tr>
<tr><td>Функция Топене</td><td>За да активирате: изберете една от 4-те зони за готвене и натиснете ♨.
Знакът на избраната зона показва 
За деактивиране: натиснете ♨ или натиснете ⏻.</td></tr>
<tr><td>Функция Нагряване</td><td>Тази функция се използва за загряване на тенджера на максимална мощност, преди да продължите готвенето до избрано ниво. Интервалът от време, в който зоната за готвене се поддържа на максимална мощност, зависи от крайното зададено ниво на готвене. Виж таблицата:
<table><tr><th>Ниво Мощност</th><th>Таймер</th></tr><tr><td>1</td><td>48 секунди</td></tr><tr><td>2</td><td>144 секунди</td></tr><tr><td>3</td><td>230 секунди</td></tr><tr><td>4</td><td>312 секунди</td></tr><tr><td>5</td><td>408 секунди</td></tr><tr><td>6</td><td>120 секунди</td></tr><tr><td>7</td><td>168 секунди</td></tr><tr><td>8</td><td>216 секунди</td></tr><tr><td>9</td><td>не е налично</td></tr><tr><td>P</td><td>не е налично</td></tr></table>За да активирате, с една тенджера върху плота за готвене и избраната зона за готвене, натиснете и задръжте натиснат за 3 секунди избраната стойност (от 1 до 8) на лентата за мощност. Дисплеят на съответната зона за готвене показва “A”.
Възможно е да се увеличи нивото на готвене, но при неговото намаляване се деактивира функцията.
Може да се деактивира и с докосване и задържане за 3 секунди на бутона на дадената зона за готвене.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Функция Пауза</td><td>Тази функция позволява да се постави в пауза/да се рестартира всяка активна функция върху плота за готвене, като се намали мощността, налична в зоната за готвене и като се нулират всички функции. Ако функцията Пауза не бъде изключена в рамките на 10 минути, плотът за готвене се изключва автоматично.</td></tr>
<tr><td>За да активирате: С една тенджера върху плота за готвене и избраната зона за готвене, натиснете и задръжте натиснат бутона на функцията Пауза ⏸ за поне 1 секунда. Всички дисплеи показват .</td></tr>
<tr><td>За изключване: натиснете и задръжте натиснат ⏸ за 1 секунда, докато мига. Натиснете произволен бутон в рамките на 10 секунди. Функцията се деактивира и плотът за готвене продължава с предходните настройки.</td></tr>
</table>

Функции на Извикване	Тази функция се използва за достъп до настройките на функциониране на плота за готвене, в случай на неволно изключване или внезапно прекъсване на захранването.
	Когато плотът за готвене се изключи, ако се включите в рамките на 6 секунди чрез докосване на ⏻, бутонът ⏸ мига за 6 секунди. Натиснете бутона ⏸ за да възстановите предварително зададените функции. Издава се звуков сигнал за да потвърди операцията.
Комбиниран режим (функция "мост")	Тази функция ви позволява да се свържат 2 зони за готвене, за да ги използвате и управлявате като една единствена по-голяма зона за готвене. Това предлага възможност да се използват тенджери с по-обширно дъно. Зоните за готвене, които могат да бъдат избрани за тази функция, са единствено тези дясно.
	За да активирате/деактивирате: натиснете едновременно знаците от за дясната страна на зона за готвене, за да изберете 2-те зони, които да бъдат свързани в мост, докато се появи знакът ⊓ за да посочи, че функцията е активирана. Другият знак се използва за да се зададе нивото на мощност.

Таблица за печене

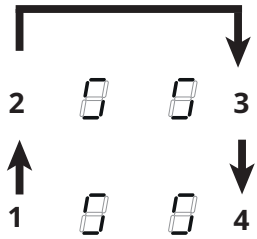
Ниво на мощност	Метод на готвене	Да се използва за
1	Разтопяване, леко затопляне	Масло, шоколад, желатин, сосове
2	Разтопяване, леко затопляне	Масло, шоколад, желатин, сосове
3	Затопляне	Ориз
4	Продължително готвене, сгъстяване, задушаване	Зеленчуци, картофи, сосове, плодове, риба
5	Продължително готвене,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

Персонализиране на меню потребител



Натиснете ⏻.
Натиснете отново ⏻ и задръжте натиснат за 3 секунди.

1. Бутонът ⏸ започва да мига.
2. Натиснете и задръжте натиснат ⏸ : знаците на зоните за готвене обозначават 5.
3. Задържайки ⏸, започнете да натискате знака на зоните за готвене, като продължите по посока на часовниковата стрелка, започвайки от тази долу отляво.



Левият заден знак показва алтернативно U и цифра от 2 до 7, показваща типа на менюто. Предният ляв знак показва една цифра, която зависи от параметрите, посочени в избора.
Изберете една цифра на лента за мощност за достъп до менюто на настройки и въведете една стойност.
Виж следната таблица за спецификациите:

Код на меню	Описание	Стойност
U2	Меню за управление на силата на звука на бутоните.	0 (изключен звук) - 1 (мин.) - 3 (макс.)
U3	Меню за управление на силата на звука на брояча на минути.	0 (изключен звук) - 1 (мин.) - 3 (макс.)
U4	Меню за управление на нивото на яркост на дисплея.	0 (макс.) - 9 (мин.)
U5	Меню за управление на захранването на обратното броене.	0 (деактивирана анимация) - 1 (деактивирана анимация)
U6	Меню на функцията за разпознаване на присъствие на тенджера.	0 (активен) - 1 (не е активен)
U7	Меню за управление в края на обратното броене.	0 (продължително мигане и изключване) 1 (десет мигания и изключване) 2 (едно мигане и изключване)

След като въведете правилната стойност, потвърдете като докоснете и задържите за ⏻ 2 секунди.

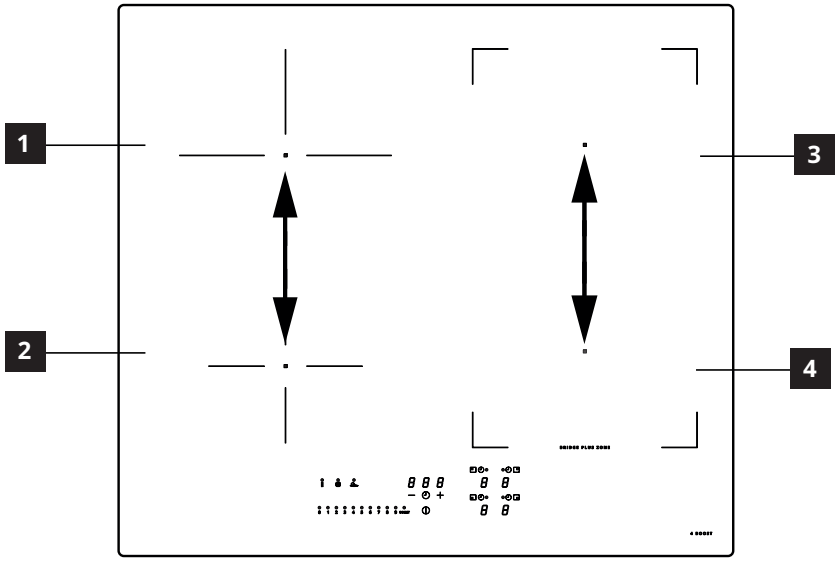
За да излезете от менюто без да запазвате, натиснете ⏸ .

Ако не се извърши никаква операция, потребителското меню се затваря след 1 минута.

Функция на управление на мощността

Този уред има функция на електронно управление на мощността. Вижте илюстрацията.
Тази функция контролира подаването на максималната мощност от 3700 W между зоните за готвене, използвани в комбиниран режим (1+2 и 3+4), оптимизирайки дистрибуцията на мощност и избягвайки ситуации на свръх натоварване на системата.
Плотът е със зададена настройка за пълна мощност – функцията разделя мощността между зоните за готвене използвани в комбиниран режим и автоматично намалява мощността на други зони 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 се зададе мощност за другите зони за готвене, която да надвишава ограничението (за да увеличите мощността на определена зона за готвене, трябва да се намали ръчно настройката за мощност на другите зони).

Пример:
Ако за зона за готвене 1 се избере допълнително ниво на мощност BOOST, зоната за готвене 2 не може едновременно да превишава нивото на мощност 9 и ще бъде ограничена автоматично.



Ръководство за употреба на съдове 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 един магнит до дъното на тенджерата. Ако магнитът залепне за дъното, съдът е подходящ за индукционни плотове. За оптимална ефективност, винаги използвайте тенджери и тигани 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 тенджерата 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 дъното на съда за готвене	
	Ø мин. (препоръчителен)	Ø макс. (препоръчително)
Заден ляв	110 mm	200 mm
Преден ляв	110 mm	145 mm
Заден десен	110 mm	190 mm
Преден десен	110 mm	190 mm
Дясна комбинирана зона за готвене	190 mm	370 mm

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 "Ръководство за Отстраняване на неизправности".

Съвети
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, може да се замени съдът.

Нормални звуци от индукционния плот
Индукционната технология се основава на създаването на електромагнитни полета за генериране на топлина директно на дъното на тенджерите. Тенджерите и тиганите могат да предизвикат шум или вибрации в зависимост от начина, по който са произведени. Тези шумове могат да бъдат описани, както следва:

Леко бръмчене (подобно на това на трансформатор)
Този шум се появява, когато температурата на готвене е висока. Зависи от количеството енергия, прехвърлена от котлона към тенджерата. Шумът спира или намалява, когато нивото на топлина е намалено.

Леко свиркане
Този шум се появява, когато съдът за готвене е празен. Шумът спира, когато налеете течности или храна в съда.

Пращене
Този шум се появява, когато тенджерата се състои от няколко припокриващи се слоеве. Дължи се на вибрациите на

повърхностите, дължащи се на различни материали, влизащи в контакт помежду си. Шумът, произведен от тенджерата и може да варира в зависимост от количеството храна или течности и метода на готвене (напр. варене, готвене, пържене).

Силно свирене
Този шум се появява, когато тенджерата е изработена от различни материали, наслоени един върху друг, а също когато тя се използва при максимално ниво и върху две зони за готвене. Шумът спира или намалява, когато нивото на топлина е намалено.

Тези звуци са нормални
Шумове от вентилатор
За правилното функциониране на електронната система, температурата на зоната на готвене трябва да се регулира. За тази цел плотът е оборудван с охлаждащ вентилатор, който се включва, за да намали и регулира температурата в електронната система. Вентилаторът може да продължи да работи дори след изключване на котлона, ако отчетената температура е все още твърде висока.

Ритмични шумове, подобни на стрелките на часовник.
Този шум се появява, само когато поне три зони за готвене са в експлоатация и изчезва или намалява, когато две бъдат изключени. Тези шумове, описани като нормални явления на индукционната технология, не трябва да се считат за 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 приготвяйте 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.

Ръководство за отстраняване на проблеми

Код на грешка	Описание	Възможна причина за грешката	Решение
ER03	Плотът се изключва след 10 секунди.	Отчита се едно продължително активиране на бутоните. Вода или тенджера, налична върху контролния панел.	Съберете водата/махнете съда от стъклото/панела за управление
ER21	Плотът се изключва.	Вътрешната температура на електронните части е твърде висока.	Оставете готварския плот да се охлади. Проверете дали готварският плот разполага с достатъчна вентилация. Ако грешката не бъде отстранена, свържете се с Отдел Техническо Обслужване.
E2	Съответната зона за готвене е изключена.	Празна или неподходяща тенджера. Температурата на тенджерата или повърхността на плота от стъклокерамика е твърде висока. Температурата на електронните компоненти е твърде висока.	Оставете готварския плот да се охлади. Използвайте подходяща тенджера. Не затопляйте празни съдове.
E3	Съответната зона за готвене е изключена.	Неподходяща тенджера. Тенджерата губи магнитните си свойства и може да повреди индукционния котлон.	Използвайте подходяща тенджера. Грешката автоматично се изтрива след 8 секунди и зоната за готвене може да се използва отново. В случай на допълнителни грешки е необходимо да се смени тенджерата. Ако грешката не бъде отстранена, свържете се с Отдел Техническо Обслужване.
E6	Зоната за готвене не се включва.	Напрежението и/или честотата на захранването са извън обхвата.	Проверете напрежението и/или честотата на мрежата. Ако е необходимо, се свържете с Отдел Техническо Обслужване.
E8	Зоните за готвене са изключени.	Повреда на вентилатор. Вентилаторът е запушен от прах или нишки.	Почистете вентилатора и извадете всички чужди тела. Ако грешката не бъде отстранена, свържете се с Отдел Техническо Обслужване.
EH	Съответната зона за готвене е изключена.	Температурният датчик на зоната за готвене е блокиран. Не се открива достатъчна промяна в температурата след включване на плота.	Изключете плота и го включете отново, след като се е охладил. Ако грешката не бъде отстранена, свържете се с Отдел Техническо Обслужване.
E4 **E5** **E7** **E9** **ER20** **ER22** **ER31** **ER36** **ER42** **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
- Уверете се, че техническото обслужване на електрическите компоненти се възлага само на производителя или на техници от обслужващия сервиз.
- Повредените кабели трябва да се сменят само от производителя или от техници от обслужващия сервиз.

Ако възникне неизправност, опитайте да я отстраните, следвайки насоките за отстраняване на неизправности. Ако проблемът не може да бъде решен, свържете се с вашия магазин IKEA или с Отдел Обслужване на Клиенти.
Пълен списък на центровете за обслужване на клиенти, определени от IKEA
и свързаната с тях информация за контакт е представена на последната страница на това ръководство.

Когато се свързвате с центъра за следпродажбен сервиз, посочвайте следната информация:
- вид неизправност
- модел на уреда (Арт./Код)
- сериен номер (S.N.)

Тази информация е посочена на табелката с данни. Табелката с данни е поставена от долната страна 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	mm	580
	Дълбочина	mm	520
	Мин./макс. височина	mm	54
Обща мощност		W	7400

Параметър	Стойност
Напрежение/честота на електрозахранването	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Тегло на уреда	8,8 kg

Енергийна ефективност

Идентификатор на модел	**KOLSTAN** **805.594.66** **105.594.60**
Брой на зоните за готвене	4
Брой зони за готвене, които могат да бъдат комбинирани	1 - Дясна
Технология за готвене	Индукционен нагревател
Размери на подлежаща на комбиниране зона за готвене	Дясна 210 x 380 mm
Размери на зона за готвене	Задна лява Ø 200 mm
	Предна лява Ø 145 mm
	Предна дясна 210 x 190 mm
	Задна дясна част 210 x 190 mm
Консумация на енергия за зона за готвене, която може да се комбинира	192 Wh/kg
Консумация на енергия на зона за готвене	Задна лява 185 Wh/kg
	Предна лява 181 Wh/kg
Потребление на енергия на плота за готвене (готвене на ток)	186 Wh/kg

Информация за продукта съгласно наредба на ЕС № 66/2014
Референтни стандарти:
EN/IEC 60350-2
EN/IEC 50564

CE Този уред е проектиран, произведен и предлаган на пазара в съответствие с изискванията на Директивите на СЕЕ.

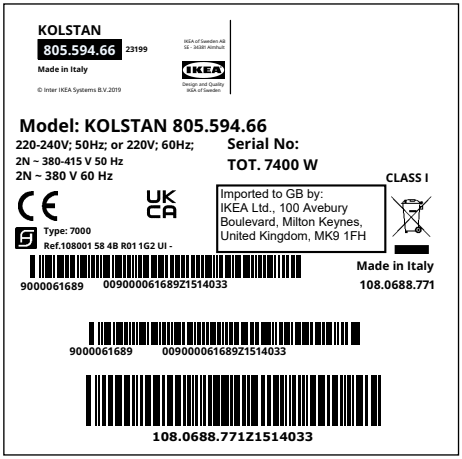
"Техническите данни са посочени върху табелката с данни, която е поставена отдолу на уреда."

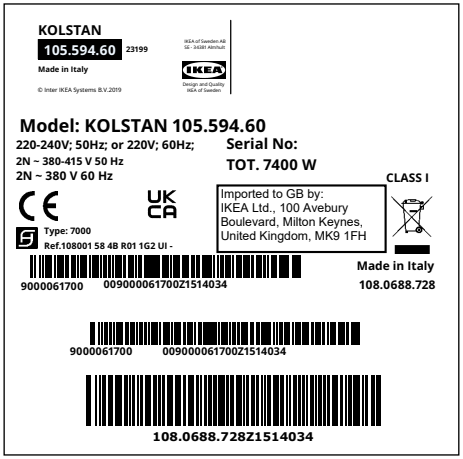
Информация за продукта съгласно регламент UK
Референтни стандарти:
BS EN 60350-2
BS EN 50564

UKCA Уредът е проектиран, произведен и предлаган на пазара в съответствие с изискванията на Директивите.

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

Табелка с технически данни





Изображението, представено по-горе представя табелката с данни на уреда. Серийният номер е специфичен за всеки продукт.

Уважаеми клиенти, молим да запазите допълнителната табелка с данни, приложена на корицата на Инструкциите за безопасност.
По този начин можем по-добре да ви обслужим, като идентифицираме с точност котлона, който сте закупили, в случай че се нуждаете от нашето обслужване в бъдеще.
Благодарим Ви за съдействието!

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-подробна 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 загрявате 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.
- Позиционирайте съда точно по средата на зоната за готвене
- Използвайте остатъчната топлина, за да запазите храната топла или да разтопите продукти.

ГАРАНЦИЯ IKEA

За какъв срок е валидна гаранцията от IKEA?

Тази гаранция е валидна за срок от пет (5) години от първоначалната дата на закупуване 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 предоставя техническо 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 за електрически уреди, предназначени за домашна употреба. Изключенията са посочени под заглавие "Какво не се покрива от тази гаранция?". По време на срока на валидност на гаранцията, разходите за ремонт (резервни части, труд и пътуване на техническия персонал) ще се поемат от отдела по поддръжка, при условие че достъпът до уреда за намеса за ремонтиране не води до никакви особени разходи. При тези условия се прилагат Директивите на ЕС (№ 99/44/ЕО) и приложимите местни регламенти и разпоредби. Сменените части стават собственост на IKEA.

Какво ще направи IKEA, за да отстрани проблема?

Доставчикът на техническо обслужване, назначен от IKEA, ще огледа продукта и ще реши по свое усмотрение, дали попада

под гаранция. Ако това е така, доставчикът на техническото обслужване на IKEA или неговият упълномощен партньор за обслужване, чрез своите центрове за обслужване, по свое усмотрение ще поправи дефектния продукт или ще го замени с продукт на същата или равна на него стойност.

Какво не се покрива от тази гаранция?

- Нормално износване.
- Повреди, причинени умишлено или поради небрежност, повреди, причинени от неспазване на инструкциите за експлоатация, неправилно инсталиране или свързване към неправилно напрежение, повреда, причинена от химични или електрохимични реакции, ръжда, корозия или повреди, причинени от вода, включително, но не само, щети, причинени от наличието на прекалено количество варовик във водопроводите, и щети, причинени от атмосферни и природни явления.
- Части, подлежащи на износване, например батерии и крушки.
- Декоративни и не функционални части, които не се отразяват на нормалната употреба на уреда, включително драскотини и промени на цвета.
- Случайни повреди, причинени от чужди вещества или тела, и почистване или освобождаване на филтри, изпускателни уредби или чекмеджета за препарат.
- Повреда на следните части: стъклокерамика, аксесоари, кошници за съдове и прибори, тръби за захранване и разтоварване, уплътнения, крушки и съответните покрития, схеми, дръжки, облицовки и части от облицовки, с изключение на случаите, в които може да се докаже, че тези повреди се дължат на производствени дефекти.
- Случаи, в които не са установени дефекти при посещението на техник.
- Ремонти, които не са извършени от посочените от доставчици на отдел техническо обслужване на IKEA и/или упълномощен партньор за обслужване или ремонти, при които са използвани неоригинални части.
- Ремонти, в следствие на неправилно инсталиране или които са извършени не в съответствие с характеристиките.
- Използване на уреда в небитова среда, например за професионална употреба.
- Щети, дължащи се на транспорта. 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.
- Първоначални разходи за инсталиране на уреда IKEA. Въпреки това, ако доставчик на услуги, назначен от IKEA или негов упълномощен партньор за техническо обслужване, извърши ремонт или подмяна на оборудване в гаранция, доставчикът или упълномощеният партньор за техническо обслужване, също така организира повторното инсталиране на ремонтираното оборудване или инсталирането на резервното оборудване, когато е необходимо.

Тези ограничения не се прилагат за дейности, извършени правилно от квалифициран персонал и с използване на оригинални части с цел уредът да се пригоди към стандартите за безопасност на друга държава от ЕС.

Как се прилага националното законодателство

Гаранцията от IKEA ви дава определени законови права, в допълнение към правата, предвидени по закон и

променливи в зависимост от държавите. Въпреки това, тези условия по никакъв начин не ограничават правата на потребителя, както е описано 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. Задължението за предоставяне на услугата, съгласно гаранционните условия, съществува само, ако уредът отговаря и е монтиран в съответствие с:

- техническите спецификации на държавата, в която се иска прилагането на гаранцията;
- информация за безопасност, съдържаща се в ръководството за потребителя.

Отделът за техническо обслужване на клиенти, предназначен за електроуредите на IKEA:
Моля, не се колебайте да се свържете с Отделът за техническо обслужване на клиенти IKEA за:

1. да поискате съдействие при прилагане на гаранцията;
2. да поискате разяснения относно инсталирането на електроуредите IKEA в специфичните кухненски мебели на IKEA. Сервизът не може да даде разяснения относно:

- монтаж на кухните на цели кухни IKEA;
- електрически връзки (ако уредът е доставен без кабели и щепсели), хидравлични връзки и свързвания към инсталацията на газ, които трябва да се извършат от оторизиран техник за обслужване.

3. да се поиска разяснение относно съдържанието на ръководството за потребителя и техническите характеристики на уреда IKEA.

За да сме сигурни, че Ви предоставяме най-доброто обслужване, моля, прочетете внимателно Ръководството с Инструкциите за Монтаж и/или раздела Ръководство за потребителя на тази брошура, преди да се свържете с нас.

Как да се свържете с нас, ако се нуждаете от нашето обслужване



Моля, направете справка с последната страница на това ръководство за пълния списък на IKEA на контакти и съответните национални телефонни номера.

Важно! За да предоставим по-бързо обслужване, препоръчваме да използвате специалните телефонни номера, представени в края на това ръководство. За да поискате помощ, винаги направете справка с конкретните кодове на устройството, които намирате в това ръководство. Преди да се свържете с нас, уверете се, че разполагате с номера на артикул IKEA (8-цифрен код) за уреда, за който се нуждаете от нашето обслужване.

Важно! ЗАПАЗЕТЕ КВИТАНЦИЯТА! Тя е вашето доказателство за покупка и е необходима, за да бъде в сила гаранцията. На касовата бележка са посочени също така името и кода (8-цифрен код) на всеки закупен електроуред IKEA.

Нуждаете се от още помощ?
За всякакви допълнителни въпроси, които не са свързани с Отдел Клиенти за техническо обслужване на Вашия уред. Моля, свържете се по телефона с най-близкия център на IKEA. Препоръчваме внимателно да прочетете документацията на уреда, преди да се обърнете към нас.

Cuprins

Informații privind siguranţa	510	Funcția de gestionare a puterii	524
Mod de instalare	514	Ghid de utilizare a vaselor de gătit	525
Legături electrice	515	Curățare și întreținere	526
Descrierea produsului	517	Ghid pentru remedierea problemelor	527
Indicatoare	517	Date tehnice	529
Panou de comandă	518	Eficienţă energetică	529
Limitarea puterii	519	Plăcuța cu date tehnice	530
Funcții	520	Aspecte privind mediul	531
Tabel de preparare	522	GARANȚIE IKEA	531
Personalizarea meniului utilizatorului	523		

Informații privind siguranța

ⓘ Pentru siguranța dumneavoastră și pentru a garanta corecta funcționare a aparatului, vă rugăm să citiți cu atenție prezentul manual, înainte de a efectua operațiunile de instalare și de punere în funcțiune. Păstrați acest manual de instrucțiuni împreună cu aparatul, chiar și în cazul vânzării sau transmiterii acestuia către terți. Este important ca utilizatorii să cunoască toate caracteristicile de funcționare și de siguranță ale aparatului.

Aceste plite sunt prevăzute cu sisteme de inducție realizate în conformitate cu cerințele directivelor EMC și EMF și nu trebuie să producă interferențe cu alte dispozitive electronice. Persoanele purtătoare de stimulatoare cardiace sau de alte dispozitive electronice trebuie să se adreseze propriului medic sau producătorului dispozitivului implantat, pentru a evalua gradul de sensibilitate a acestuia la interferențe.

⚠ Legăturile electrice trebuie să fie executate de un tehnician autorizat. Înainte de a realiza legătura electrică, citiți capitolul LEGĂTURĂ ELECTRICĂ.

Pentru aparatele cu cablu de alimentare, bornele sau secțiunea firelor dintre punctul de prindere a cablului și borne trebuie să fie dispuse în așa fel încât să permită scoaterea conductorului sub

tensiune aflat în amonte de cablul de împământare, în cazul în care acesta se desprinde din sistemul său de prindere.

- Producătorul va fi exonerat de orice răspundere pentru eventualele daune cauzate de o instalare sau utilizare incorectă.
- Verificați ca alimentarea de la rețea să corespundă cu cea indicată pe plăcuța de date, aplicată în interiorul aparatului.
- Dispozitivele de decuplare trebuie să fie montate pe instalația fixă, în conformitate cu legislația în materie de sisteme de cablare.
- Pentru aparatele din clasa I, verificați ca rețeaua de alimentare din incinta locuinței să fie prevăzută cu o împământare adecvată
- Conectați produsul la rețeaua electrică folosind un întrerupător omnipolar.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta va trebui să fie schimbat de către producător, de un centru de asistență autorizat, sau de un tehnician calificat, în vederea evitării oricărui risc sau situație de pericol.

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

- Folosiți numai șuruburile și celelalte articole de feronerie livrate împreună cu aparatul.

⚠ **AVERTISMENT:** Neinstalarea șuruburilor sau a elementelor de fixare conform descrierii din prezentul manual de instrucțiuni poate duce la apariția pericolului de electrocutare.

- Operațiunile de curățare și întreținere nu trebuie efectuate de copii, decât sub supravegherea unui adult.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Acest aparat nu poate fi utilizat de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau lipsite de experiența și de cunoștințele necesare, decât dacă sunt supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea sigură a

aparatului, de către o persoană care răspunde de siguranța lor.

- Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta mai mare de 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau lipsite de experiența sau cunoștințele necesare, numai sub supraveghere sau numai după ce acestea au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și la pericolele pe care le implică utilizarea acestuia. Nu permiteți copiilor să se joace cu acest aparat.

⚠ **AVERTISMENT:** Aparatul și elementele accesibile ale acestuia devin foarte fierbinți, în timpul utilizării.

Fiți foarte atenți să nu atingeți rezistențele.

Nu permiteți copiilor cu vârstă sub 8 ani să se apropie de aparat, decât dacă sunt supravegheați în permanență.

AVERTISMENT: Dacă observați fisuri ale suprafeței, opriți aparatul pentru a evita riscul de electrocutare.

- Nu acționați aparatul dacă suprafața acestuia este fisurată sau dacă observați daune vizibile ale grosimii materialului.
- Nu atingeți aparatul dacă aveți mâinile sau alte părți ale corpului ude.
- Nu folosiți mașini de curățat cu aburi, pentru curățarea aparatului.
- Nu așezați pe suprafața plitei de gătit obiecte metalice, cum ar fi cuțite, furculițe, linguri și capace, deoarece acestea se pot supraîncălzi.
- Folosiți comanda special prevăzută, pentru a închide plita după folosirea acesteia; nu vă bazați pe senzorii de detectare a vaselor de gătit.

AVERTISMENT: Aveți grijă să nu lăsați plita de gătit nesupravegheată, atunci când folosiți ulei sau grăsimi, deoarece există riscul apariției unei situații de pericol, cu declanșarea unui incendiu. Nu încercați SUB NICIO FORMĂ să stingeți eventualele flăcări cu apă, ci opriți aparatul și înăbușiți flăcările, folosind de

exemplu un capac sau o pătură ignifugă.
ATENȚIE: Procesul de gătire trebuie să fie supravegheat. Un proces scurt de gătire trebuie să fie supravegheat în mod constant.
- Aparatul nu a fost proiectat pentru a fi pus în funcțiune prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de comandă de la distanță.

AVERTISMENT: Pericol de incendiu: nu așezați obiecte pe suprafețele de gătit.
- Aparatul trebuie instalat în așa fel încât să permită decuplarea de la alimentarea electrică, cu o distanță între contacte (3 mm) care să asigure completa decuplare, în condiții de suprasarcină de categoria a III-a.
- Aparatul nu trebuie expus, sub nicio formă, la acțiunea agenților atmosferici (ploaie, raze directe ale soarelui).
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și a animalelor domestice.
- Asigurați-vă că dispozitivul este conectat direct la priza de alimentare cu curent.
- Nu folosiți adaptoare, prize multiple sau prelungitoare, pentru a conecta dispozitivul.
- Nu folosiți niciodată aparatul pentru alte scopuri decât cele pentru care a fost conceput.
- Friteuzele trebuie să fie constant monitorizate în timpul folosirii: uleiul supraîncălzit poate lua foc.
- Nu acționați aparatul folosind un temporizator extern sau un sistem separat de comandă de la distanță.
- Aparatul nu trebuie instalat sub nicio formă în spatele unei uși decorative, pentru a evita supraîncălzirea acesteia.
- Nu stați în picioare pe aparat, deoarece se poate avaria.
- Nu așezați oale și tigăi pe marginea aparatului, deoarece cuplajele din silicon se pot deteriora.

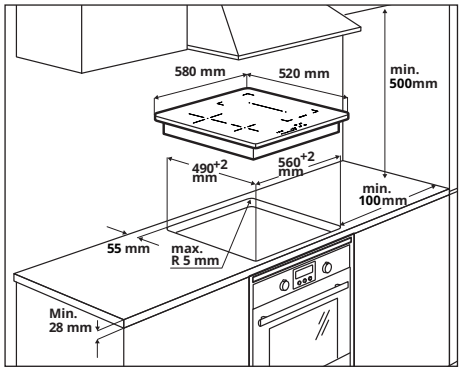
Mod de instalare

Pentru procedura de instalare, este obligatoriu să se respecte legislația, prevederile, directivele și standardele (regulamentele privind securitatea instalațiilor electrice, corecta reciclare a componentelor etc.), în vigoare în țara de utilizare!

- Pentru informații suplimentare privind instalarea, consultați instrucțiunile de montaj.
- Nu aplicați un sigilant pe bază de silicon, între aparat și blatul de bucătărie.
- Verificați ca spațiul de dedesubtul plitei de gătit să fie suficient pentru circulația aerului. Consultați Instrucțiunile de montaj.
- Partea de jos a aparatului poate deveni foarte fierbinte. Dacă aparatul este instalat deasupra unor sertare, asigurați-vă că ați instalat un panou separator ignifug dedesubtul aparatului, pentru a împiedica accesul la partea de jos. Consultați Instrucțiunile de montaj.
- Ventilația aparatului trebuie să se facă în conformitate cu instrucțiunile producătorului.
- Creați o deschizătură anterioară de cel puțin 28 cm2 în corpul de bucătărie în care trebuie instalată plita de gătit, pentru a permite o corectă aerisire a produsului.

Cerințe privind corpul de bucătărie

- Dacă aparatul este montat pe materiale inflamabile, va trebui să respectați cu strictețe liniile directoare și regulamentele cu privire la instalațiile de joasă tensiune, precum și normele de prevenire a incendiilor.
- Pentru unitățile încorporabile, componentele (din material plastic și plăci aglomerate din lemn) trebuie montate folosindu-se adezivi rezistenți la căldură (min. 85°C): utilizarea unor materiale și adezivi necorespunzători poate cauza deformări și desprinderi ale componentelor.
- Este permisă folosirea unor profile din lemn masiv în jurul blatului de bucătărie din spatele aparatului, cu condiția ca distanțele minime să fie întotdeauna în conformitate cu cele indicate în schemele de instalare.



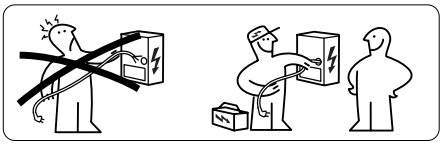
- Pentru informații suplimentare privind instalarea, consultați instrucțiunile de montaj.
- Dacă sub plita de gătit nu se află un cuptor, instalați un panou separator dedesubtul aparatului, conform indicațiilor din instrucțiunile de montaj.

Legături electrice

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

- Înainte de a efectua legăturile, verificați ca tensiunea nominală a aparatului, indicată pe plăcuța de date tehnice a acestuia, să corespundă cu tensiunea de alimentare de la rețea. Plăcuța de date este aplicată în partea inferioară a plitei de gătit.
- Folosiți numai componente originale puse la dispoziție de serviciul piese de schimb.
- Aparatul nu este prevăzut cu cablu de rețea. Achiziționați cablul adecvat, de la un distribuitor autorizat.
- Dacă sunt avariate, înlocuiți cablurile de alimentare cu respectivele cabluri de schimb originale. Contactați call center-ul magazinului dvs. IKEA.

Atenție! Nu efectuați operațiuni de sudură la nivelul cablurilor!

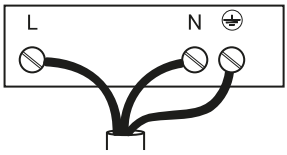


Legături electrice

- Respectați schema de racordare (aplicată pe partea inferioară a produsului).
- Acest aparat prezintă o legătură de tip „Y" și necesită un cablu de alimentare H05V2V2-F. Pentru cablu este nevoie obligatoriu de manșoane terminale. Conform prevederilor legislației CEI, utilizați pentru legătura monofazată: cablu de alimentare de 3 x 4 mm^2, pentru legătura bifazată: cablu de alimentare de 4 x 2,5 mm^2, iar pentru legăturile efectuate în Olanda: cablu de alimentare de 5 x 2,5 mm^2. Diametrul exterior al cablului de alimentare: min 8 mm - max 12 mm. Vă rugăm să respectați prevederile legislației specifice, în vigoare la nivel național.
- Accesul la bornele de conectare se face scoțând capacul cutiei de conexiuni.
- Verificați ca specificațiile instalației electrice din incinta locuinței (tensiune, putere maximă și curent) să fie 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).

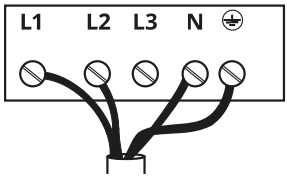
Schemă de legătură pe partea casei

220V-240V 1N ∼



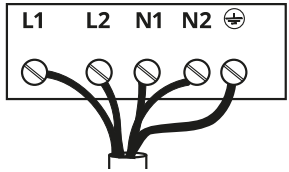
L = Negru sau maro
N = Albastru
⏚ = Galben / Verde

380V - 415V 2N ∼



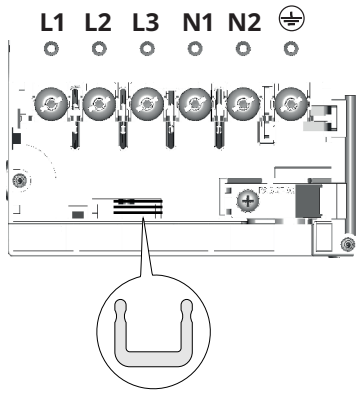
L1 = Maro
L2 = Negru
N = Albastru
⏚ = Galben / Verde

220V - 240V 2N ∼ NL



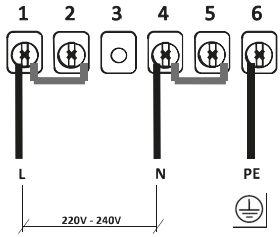
L1 = Maro
L2 = Negru
N1 = Albastru
N2 = Albastru
⏚ = Galben / Verde

Schemă de conectare pe partea produsului.



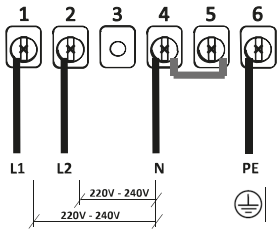
Introduceți șunturi de curent ⊔ între borne, conform indicațiilor din schemă.

220V - 240V 1N ~



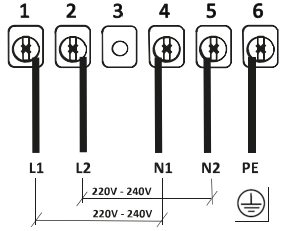
L = Negru sau maro
N = Albastru
⏚ = Galben / Verde

380V - 415V 2N ~



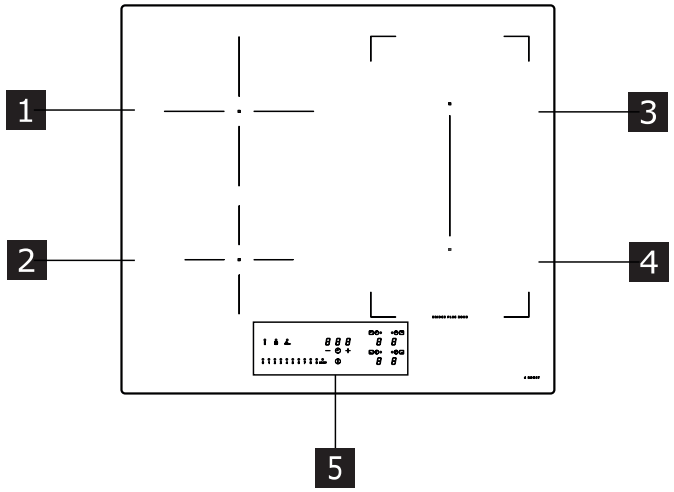
L1 = Maro
L2 = Negru
N = Albastru
⏚ = Galben / Verde

NL 220V - 240V 2N ~



L1 = Maro
L2 = Negru
N1 = Albastru
N2 = Albastru
⏚ = Galben / Verde

Descrierea produsului



1 Zonă de gătit simplă (200 mm) 2300 W, cu funcție Booster de 3000 W.
2 Zonă de gătit simplă (145 mm) 1400 W, cu funcție Booster de 1850 W.
3 Zonă de gătit simplă (210 x 190 mm) 2100 W, cu funcție Booster de 3000 W.
4 Zonă de gătit simplă (210 x 190 mm) 2100 W, cu funcție Booster de 3000 W.
5 Panou de comandă

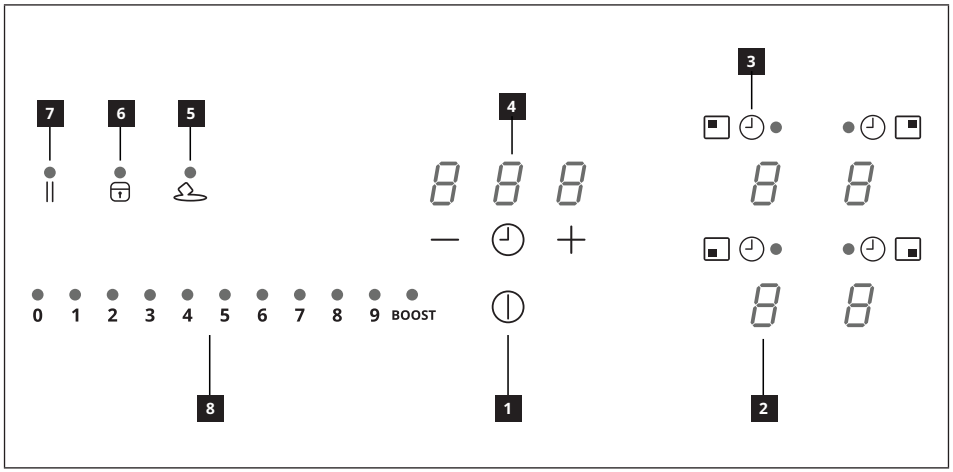
3 + 4 Zonă de gătit combinabilă (210 x 380 mm) 3000 W, cu funcție Booster 3700 W.

Indicatoare

Detectarea prezenței vasului de gătit
Fiecare zonă de gătit este prevăzută cu un sistem ce detectează prezența unui vas de gătit, pe plită.
Sistemul de detectare poate să recunoască vasele de gătit cu fund feromagnetic, de tip corespunzător pentru folosirea pe plitele de gătit cu inducție.
În caz de îndepărtare a vasului de gătit de pe plită, în timpul funcționării acesteia, sau în caz de folosire a unui vas de gătit necorespunzător, pe display va fi afișat simbolul U.

Indicator de căldură reziduală
Indicatorul de căldură reziduală este o funcție de siguranță, ce semnalează faptul că suprafața zonei de gătit se află încă la o temperatură egală sau mai mare de 50 °C și prin urmare poate cauza arsuri, în caz de atingere cu mâinile goale. Cifra respectivei zone de gătit indică H.

Panou de comandă



1	Pornit/Oprit
2	Indicator al nivelului de putere
3	Simbol al temporizatorului
4	Control al temporizatorului și indicator al timpului de gătit
5	Tastă aferentă funcției Topire
6	Tastă aferentă funcției Blocare
7	Tastă aferentă funcției Pauză
8	Tastatură cu rulare

Zonele de gătit pot fi activate prin apăsarea cifrei corespunzătoare 8. Cifra se va ilumina mai intens, pentru a confirma operațiunea.

În momentul în care se poziționează un vas de gătit pe una din cele 4 zone de gătit, plita va detecta automat prezența vasului și va ilumina cifra corespunzătoare, pentru a o activa.
Dacă pe plită nu sunt așezate vase de gătit sau alte obiecte, cifrele nu vor fi vizibile.

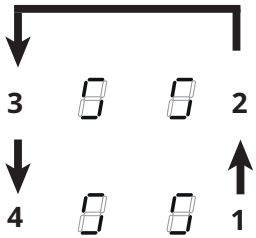
Pe panoul de comandă, funcțiile ce se pot selecta sunt întotdeauna cele vizibile, însă sunt iluminate la o intensitate redusă. Selectați funcțiile, atingând simbolul corespunzător.

Limitarea puterii



La prima conectare a aparatului la rețeaua de alimentare din locuință, instalatorul va trebui să seteze puterea zonelor de gătit, în funcție de capacitățile efective ale instalației electrice din locuință.
Dacă acest lucru nu este necesar, plita de gătit poate fi pornită direct, folosind ⏻ sau, ca o variantă, puteți urma procedura descrisă mai jos, pentru a accesa meniul.
Conectați plita de gătit la rețeaua electrică din locuință

1. Toate cifrele se vor aprinde timp de câteva secunde, după care se vor stinge și numai simbolul ♨ va rămâne aprins, cu lumină intermitentă.
2. Apăsați și țineți apăsat simbolul ♨: cifrele aferente zonelor de gătit vor afișa simbolul 5.
3. Ținând apăsat simbolul ♨, începeți să apăsați cifrele aferente zonelor, acționând în sens opus acelor de ceasornic, pornind de la cea din dreapta spate.



Cifra posterioară din dreapta va afișa simbolul C și un număr ce indică tipul de meniu. Cifra anterioară din dreapta va afișa un număr ce depinde de parametrii indicați în selectare.
Selectați cifra cu C și apăsați pe „8”, pe bara de putere.
Selectați cealaltă cifră și selectați setarea corectă.
Pentru specificații, consultați tabelul de mai jos:

Valoare de pe bara de putere	kW	Note
0	7,4 kW	Setare inițială standard
1	6 kW	
2	5 kW	
3	4 kW	
4	3,5 kW	
5	3 kW	
6	2,5 kW	

După introducerea valorii corecte, confirmați atingând și ținând apăsat simbolul ⏻.

Funcții



Dispozitiv de siguranță pentru copii	Această funcție nu permite acționarea accidentală a aparatului.
	Pentru activare: dacă este așezat un vas de gătit pe plită, apăsați și țineți apăsată timp de 3 secunde cifra corespunzătoare. Dacă pe plită nu este așezat un vas de gătit, apăsați și țineți apăsată timp de 3 secunde una din cele 4 cifre (nevizibile) din dreptul punctului aflat în partea stângă. Eliberați cifra și glisați cu degetul de la 0 la 9, de-a lungul barei de putere ce indică secvența de funcționare. Toate cifrele vor indica . Operațiunile descrise trebuie efectuate în cel mult 10 secunde.
	Pentru dezactivare: apăsați și țineți apăsată timp de 3 secunde, una din cele 4 cifre corespunzătoare zonelor de gătit. Eliberați cifra și glisați cu degetul de la 9 la 0, de-a lungul barei de putere ce indică secvența de funcționare. Operațiunile descrise trebuie efectuate în cel mult 10 secunde.
Blocare	Aveți posibilitatea de a bloca funcțiile plitei de gătit, în timpul folosirii, de exemplu pentru a curăța plita. Funcția va rămâne activată, chiar dacă plita de gătit va fi închisă și apoi repornită. În caz de întrerupere a alimentării cu curent, funcția se va dezactiva.
	Pentru activare: apăsați simbolul și țineți-l apăsat timp de 1 secundă.
	Pentru dezactivare: apăsați simbolul .
Funcție Boost	Fiecare zonă de gătit poate fi setată la un nivel de putere suplimentar, pe un interval de timp de cel mult 5 minute.
	Pentru activare: selectați una dintre cele 4 zone de gătit și selectați valoarea „BOOST” de pe bara de putere. Cifra corespunzătoare va afișa simbolul .
	Pentru dezactivare: selectați una dintre celelalte valori posibile, de pe bara de putere.
Temporizatorul zonelor de gătit	Temporizatorul permite stingerea unei anumite zone de gătit, la expirarea intervalului de timp setat. Zonele de gătit pot fi programate separat, deoarece fiecare este prevăzută cu propriul temporizator.
	Pentru activare: Cu zona de gătit în funcțiune, apăsați simbolul corespunzător pentru a accesa comenzile de gestionare a temporizatorului pentru zona respectivă. Cele 3 cifre vor afișa „ 0 0 0 ”. Apăsați pe „+” sau pe „-”, pentru a seta cronometrarea temporizatorului. Ore Zecimi Minute Nu atingeți nicio tastă timp de 10 secunde, pentru a confirma timpul setat. La terminarea cronometrării, cifrele se vor reseta și va fi emis un semnal sonor. Funcția poate fi întreruptă, prin apăsarea oricăreia dintre taste. Dacă temporizatorul este activat pentru mai multe zone de gătit, cele 3 cifre vor indica întotdeauna temporizatorul al cărui timp este cel mai aproape de expirare.
	Pentru dezactivare: cu zona de gătit în funcțiune, apăsați simbolul corespunzător pentru a accesa comenzile de gestionare a temporizatorului pentru zona respectivă. Setați cele trei cifre pe „ 0 0 0 ” folosind tastele „+” sau „-”.

<table>
<tr><td rowspan="3">Temporizator (generic)</td><td>Temporizator cu alarmă, de uz general.</td></tr>
<tr><td>Pentru activare: porniți plita, asigurându-vă că pe aceasta nu se află vase de gătit, sau zone de gătit activate.
Cele 3 cifre pentru comenzile de gestionare a temporizatorului vor indica „- - -”.
Apăsați cifra pentru a accesa meniul temporizatorului și pentru a vizualiza „ 0 0 0 “.
Apăsați pe „+” sau pe „-”, pentru a seta cronometrarea temporizatorului.
 

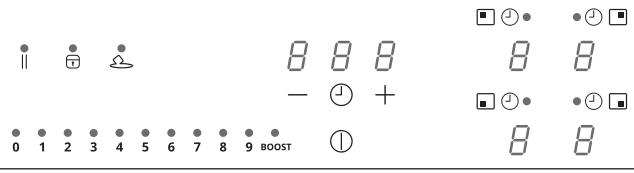
Nu atingeți nicio tastă timp de 10 secunde, pentru a confirma timpul setat.
La terminarea cronometrării, cifrele se vor reseta și va fi emis un semnal sonor. Funcția poate fi întreruptă, prin apăsarea oricăreia dintre taste.
Repetați operațiunile descrise, pentru a modifica valoarea cronometrării.</td></tr>
<tr><td>Pentru dezactivare: porniți plita, asigurându-vă că pe aceasta nu se află vase de gătit, sau zone de gătit activate.
Apăsați cifra pentru a accesa meniul temporizatorului și folosiți tastele „+” și „-” pentru a seta display-ul pe „ 0 0 0 ”.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Funcție Topire</td><td>Pentru activare: selectați una dintre cele 4 zone de gătit și apăsați pe ♨.
Cifra aferentă zonei selectate va indica U</td></tr>
<tr><td>Pentru dezactivare: apăsați pe ♨ sau apăsați pe ⏻.</td></tr>
<tr><td>Funcție Încălzire</td><td>Această funcție se utilizează pentru a încălzi un vas de gătit la puterea maximă, înainte de a continua cu gătitul la un nivel selectat. Intervalul de timp în care zona de gătit va fi menținută la puterea maximă depinde de nivelul de gătit final ce a fost setat. Consultați tabelul:
<table>
<tr><th>Niv. Putere</th><th>Timer</th></tr>
<tr><td>1</td><td>48 secunde</td></tr>
<tr><td>2</td><td>144 secunde</td></tr>
<tr><td>3</td><td>230 secunde</td></tr>
<tr><td>4</td><td>312 secunde</td></tr>
<tr><td>5</td><td>408 secunde</td></tr>
<tr><td>6</td><td>120 secunde</td></tr>
<tr><td>7</td><td>168 secunde</td></tr>
<tr><td>8</td><td>216 secunde</td></tr>
<tr><td>9</td><td>nu este disponibil</td></tr>
<tr><td>P</td><td>nu este disponibil</td></tr>
</table>
Pentru activare, cu un vas de gătit pe plită și cu zona de gătit selectată, apăsați și țineți apăsată timp de 3 secunde valoarea selectată (de la 1 la 8), pe bara de putere. Display-ul aferent respectivei zone de gătit va indica „A”.
Este posibilă creșterea nivelului de gătit, în schimb reducerea acestuia se va solda cu dezactivarea funcției.
Funcția se poate dezactiva și apăsând și ținând apăsată timp de 3 secunde tasta aferentă respectivei zone de gătit.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Funcție Pauză</td><td>Această funcție permite să se comute pe pauză/să se repornească orice funcție activată pe plita de gătit, reducând puterea disponibilă în zona de gătit și resetând toate funcțiile. Dacă funcția Pauză nu este dezactivată în cel mult 10 minute, plita de gătit se va opri automat.</td></tr>
<tr><td>Pentru activare: Cu un vas de gătit pe plită și cu zona de gătit selectată, apăsați și țineți apăsată tasta aferentă funcției Pauză ⏸ timp de cel puțin 1 secundă. Toate display-urile vor indica simbolul ⏸.</td></tr>
<tr><td>Pentru dezactivare: apăsați și țineți apăsat simbolul ⏸ timp de 1 secundă, cât timp se aprinde intermitent. Apăsați orice altă tastă, în cel mult 10 secunde. Funcția va fi dezactivată, iar plita de gătit va continua cu setările precedente.</td></tr>
</table>

Funcție de Reactivare	Această funcție se folosește pentru a reactiva setările de funcționare a plitei de gătit, în cazul unei opriri nedorite sau în cazul unei întreruperi bruște a alimentării cu curent.
	Când plita de gătit se închide, dacă aceasta este repornită în cel mult 6 secunde prin atingerea simbolului ⏻, tasta ⏸ se va aprinde intermitent timp de 6 secunde. Apăsați tasta ⏸ pentru a reactiva funcțiile setate în prealabil. Va fi emis un bip, pentru a confirma operațiunea.
Mod combinat (funcție „punte")	Această funcție permite conectarea a 2 zone de gătit, pentru a le folosi și comanda ca și cum ar fi forma o singură zonă de gătit, mai extinsă. Aveți astfel posibilitatea de a folosi vase de gătit cu o bază mai mare. Zonele de gătit ce pot fi selectate pentru această funcție sunt exclusiv cele din dreapta.
	Pentru activare/dezactivare: apăsați concomitent cifrele aferente zonei de gătit din dreapta, pentru a selecta cele 2 zone ce trebuie combinate pentru a forma o punte, până la afișarea cifrei ⊓ ce indică faptul că funcția a fost activată. Cealaltă cifră se folosește pentru a seta nivelul de putere.

Tabel de preparare

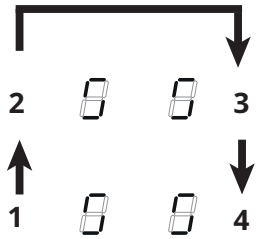
Nivel de putere	Metodă de gătit	De utilizat pentru
1	Topire, încălzire ușoară	Unt, ciocolată, gelatină, sosuri
2	Topire, încălzire ușoară	Unt, ciocolată, gelatină, sosuri
3	Aducere la temperatură	Orez
4	Gătire prelungită, îngroșare, mâncăruri scăzute	Legume, cartofi, sosuri, fructe, pește
5	Gătire prelungită, îngroșare, mâncăruri scăzute	Legume, cartofi, sosuri, fructe, pește
6	Gătit prelungit, înăbușire	Paste, supe, carne înăbușită
7	Prăjire ușoară	Rösti (cartofi rași prăjiți), omlete, alimente trecute prin pesmet și prăjite, cârnați
8	Prăjire, prăjire în baie de ulei	Carne, cartofi prăjiți
9	Prăjire rapidă la temperatură ridicată	Fripturi
P	Încălzire rapidă	Fierbere apă

Personalizarea meniului utilizatorului



Apăsați ⏻.
Apăsați din nou pe ⏻ și țineți-l apăsat timp de 3 secunde.

1. Tasta ⏸ va începe să se aprindă intermitent.
2. Apăsați și țineți apăsat simbolul ⏸ : cifrele aferente zonelor de gătit vor afișa simbolul 5.
3. Ținând apăsat pe ⏸ , începeți să apăsați cifrele zonelor de gătit, acționând în sensul acelor de ceasornic, începând din zona din stânga spate.



Cifra posterioară din stânga va indica în mod alternat U și un număr de la 2 la 7, ce indică tipul de meniu.
Cifra anterioară din stânga va afișa un număr ce depinde de parametrii indicați în selectare.
Selectați un număr de pe bara de putere, pentru a accesa meniul de setări și pentru a introduce o valoare.
Pentru specificații, consultați tabelul de mai jos:

Cod al meniului	Descriere	Valoare
U2	Meniu de gestionare a volumului sunetului tastelor.	0 (sunet dezactivat) - 1 (min.) - 3 (max)
U3	Meniu de gestionare a volumului soneriei temporizatorului.	0 (sunet dezactivat) - 1 (min.) - 3 (max)
U4	Meniu de gestionare a nivelului de luminozitate a display-ului.	0 (max) - 9 (min.)
U5	Meniu de gestionare a animației aferente cronometrării.	0 (animație dezactivată) - 1 (animație activată)
U6	Meniu al funcției de detectare a prezenței vasului de gătit.	0 (activă) - 1 (inactivă)
U7	Meniu de gestionare la terminarea numărătorii inverse.	0 (aprindere intermitentă continuă și stingere) 1 (zece aprinderi intermitente și stingere) 2 (o aprindere intermitentă și stingere)

După introducerea valorii corecte, confirmați apăsând și ținând apăsat simbolul ⏻ timp de 2 secunde.

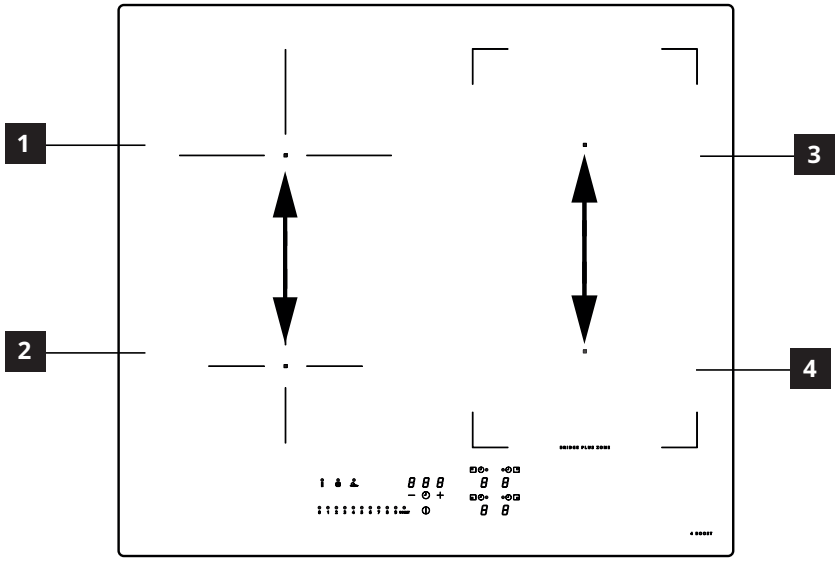
Pentru a ieși din meniu fără a salva, apăsați pe ⏸ .

Dacă nu se efectuează nici o operațiune, meniul utilizator se închide după 1 minut.

Funcția de gestionare a puterii

Acest produs este prevăzut cu o funcție de gestionare a puterii cu control electronic. Consultați desenul.
Această funcție controlează repartizarea puterii maxime de 3700 W între zonele de gătit utilizate pe modul combinat (1+2 și 3+4), optimizând distribuirea puterii și evitând astfel apariția unor situații de supraîncărcare a sistemului.
Plită de gătit la nivelul maxim de putere - funcția repartizează puterea între zonele de gătit utilizate pe modul combinat și reduce automat puterea celorlalte zone de gătit, dacă este nevoie (ultimei comenzi i se alocă prioritatea cea mai mare).
Plită de gătit cu limitare a puterii - funcția repartizează puterea între zonele de gătit, nepermițând să se seteze o putere a celorlalte zone de gătit, care să depășească limita (pentru a mări puterea unei anumite zone de gătit, trebuie să reduceți manual nivelul de putere setat pentru celelalte).

Exemplu:
Dacă pentru zona de gătit 1 se selectează nivelul de putere suplimentară BOOST, zona de gătit 2 nu va putea depăși în același timp nivelul de putere 9 și va fi automat limitată.



Ghid de utilizare a vaselor de gătit

Ce vase de gătit trebuie să folosiți
Folosiți exclusiv vase de gătit cu baza din material feromagnetic, adecvate pentru folosirea pe plite de gătit cu inducție:
- fontă
- oțel emailat
- oțel carbon
- oțel inoxidabil (chiar și nu în întregime)
- aluminiu cu înveliș feromagnetic sau cu bază cu placă feromagnetică

Pentru a afla dacă un vas de gătit este sau nu adecvat, verificați ca pe vas să fie marcat simbolul (de regulă ștanțat pe baza vasului).
De asemenea, puteți apropia un magnet de baza vasului de gătit. Dacă magnetul se lipește, înseamnă că vasul de gătit poate fi folosit pe o plită de gătit cu inducție.
Pentru a obține cele mai bune rezultate, folosiți întotdeauna oale și tigăi cu bază plată, ce permite o distribuție uniformă a căldurii. O bază care nu este perfect plată poate afecta corecta distribuție a puterii și a căldurii.

Cum se folosesc vasele de gătit
Diametru minim al vasului de gătit, pentru diferitele zone de gătit
Pentru a vă asigura că plita de gătit funcționează corect, oala trebuie să acopere unul sau mai multe dintre punctele de reper indicate pe suprafața plitei de gătit și trebuie să aibă diametrul minim adecvat.
Folosiți întotdeauna zona de gătit ce se potrivește cel mai bine cu diametrul bazei vasului de gătit.

Zonă de gătit	Diametru al bazei vasului de gătit	
	Ø min. (recomandat)	Ø max (recomandat)
Posterioară stânga	110 mm	200 mm
Anterioară stânga	110 mm	145 mm
Posterioară dreapta	110 mm	190 mm
Anterioară dreapta	110 mm	190 mm
Zonă de gătit combinată laterală dreapta	190 mm	370 mm

Oale/tigăi goale sau cu baza subțire
Nu folosiți pe plita de gătit oale/tigăi goale sau cu baza subțire, deoarece acest lucru nu ar permite controlarea temperaturii sau stingerea automată a zonei de gătit, în cazul unei temperaturi prea ridicate, ducând la riscul de avariere a vasului de gătit sau a suprafeței plitei. În astfel de situații, nu atingeți niciun obiect și așteptați până când toate componentele s-au răcit.
În caz de afișare a unui mesaj de eroare, consultați secțiunea „Ghid pentru remedierea problemelor".

Recomandări/sugestii
Zgomote produse în timpul funcționării
În momentul activării unei zone de gătit, este posibil să se audă un scurt bâzâit. Acest fenomen este specific zonelor de gătit de pe plitele vitroceramice și nu afectează nici funcționarea și nici durata de viață utilă a aparatului. Zgomotul poate să depindă de vasul de gătit folosit. În cazul unor zgomote deranjante, se recomandă schimbarea vasului de gătit.

Zgomote normale pentru plita de gătit cu inducție
Tehnologia cu inducție se bazează pe crearea unor câmpuri electromagnetice pentru generarea căldurii direct pe fundul vaselor de gătit. Oalele și tigăile pot genera zgomote sau vibrații, în funcție de cum au fost produse. Aceste zgomote pot fi descrise după cum urmează:

Un ușor bâzâit (precum cel al unui transformator)
Acest zgomot se produce atunci când temperatura de gătit este ridicată. Depinde de cantitatea de energie transmisă de plita de gătit către vasul de gătit. Zgomotul încetează sau se atenuează, atunci când se reduce nivelul de căldură.

Un ușor șuierat
Acest zgomot se produce atunci când vasul de gătit este gol. Zgomotul încetează atunci când turnați lichide sau alimente în vas.

Trosnet
Acest zgomot se produce atunci când vasul de gătit este format din mai multe straturi suprapuse. Este cauzat de vibrațiile

suprafețelor formate din diferite materiale în contact unele cu altele. Zgomotul este produs de vasul de gătit și poate varia în funcție de cantitatea de mâncare sau de lichide și de metoda de gătit (de ex. fierbere, gătit la foc lent, prăjire).

Un șuierat puternic
Acest zgomot se produce atunci când vasul de gătit este alcătuit din materiale diferite, dispuse în straturi unul peste celălalt și când vasul este utilizat pe plita de gătit la puterea maximă și, de asemenea, pe două zone de gătit. Zgomotul încetează sau se atenuează, atunci când se reduce nivelul de căldură.

Aceste zgomote sunt normale
Zgomote de la ventilator
Pentru o funcționare corectă a sistemului electronic, trebuie să reglați temperatura plitei de gătit. În acest scop, plita de gătit este prevăzută cu un ventilator de răcire care se activează pentru a reduce și regla temperatura sistemului electronic. Ventilatorul poate continua să funcționeze chiar și după stingerea plitei de gătit, dacă temperatura detectată este încă prea ridicată.

Zgomote ritmice, similare cu cele ale acelor unui ceasornic.
Acest zgomot se produce numai atunci când cel puțin trei zone de gătit sunt în funcțiune și dispare sau se atenuează, când două zone sunt stinse. Aceste zgomote, descrise drept fenomene normale ale tehnologiei cu inducție, nu trebuie considerate ca fiind defecțiuni.

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 resturi de alimente căzute sau depuse pe suprafață și pe elementele funcționale sau estetice ale plitei de gătit.
- Închideți sau deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare, înaintea oricărei operațiuni de curățare sau întreținere.
- Curățați aparatul după fiecare utilizare, pentru a evita carbonizarea eventualelor resturi de alimente. Îndepărtarea urmelor de murdărie întărite sau arse este mult mai dificilă.
- Pentru a îndepărta murdăria zilnică, folosiți o lavetă moale sau un burete cu un detergent adecvat. Urmați recomandările producătorului, aferente detergenților ce trebuie utilizați. Se recomandă folosirea detergenților neutri.
- Îndepărtați urmele de murdărie întărite, de exemplu laptele scurs în timpul fierberii, folosind o racletă pentru suprafețe din vitroceramică, atunci când plita de gătit este caldă încă. Urmați recomandările producătorului, aferente racletelor ce trebuie utilizate.
- Îndepărtați resturile de alimente care conțin cantități mari de zahăr, de exemplu stropii de gem produși în timpul gătitului, folosind o racletă pentru suprafețe din vitroceramică, atunci când plita de gătit este caldă încă. Aceste resturi, dacă nu sunt îndepărtate, ar putea deteriora suprafața din vitroceramică.
- Îndepărtați eventualele resturi de plastic topit, folosind o racletă adecvată pentru suprafețe din vitroceramică, atunci când plita de gătit este caldă încă. Aceste resturi, dacă nu sunt îndepărtate, ar putea deteriora suprafața din vitroceramică.
- Îndepărtați petele de calcar folosind o cantitate mică de soluție anticalcar, de exemplu oțet sau suc de lămâie, după ce plita de gătit s-a răcit. Apoi curățați din nou, cu o lavetă umedă.
- Nu tăiați și nu preparați alimentele pe suprafața plitei și evitați căderea unor obiecte dure peste plită. Nu trageți oalele sau vasele pe suprafața plitei.
- Nu folosiți aparate de curățat cu aburi.

Ghid pentru remedierea problemelor

Cod de eroare	Descriere	Cauza posibilă a erorii	Soluție
ER03	Plita se închide după 10 secunde.	S-a detectat o activare continuă a tastelor. Picături de apă sau un vas de gătit peste panoul de comandă.	Îndepărtați apa sau vasul de gătit de pe suprafața din vitroceramică și de pe panoul de comandă
ER21	Plita se închide.	Temperatura internă a componentelor electronice este prea ridicată.	Lăsați să se răcească plita. Verificați dacă plita dispune de o ventilație suficientă. Dacă eroarea persistă, adresați-vă departamentului de asistență.
E2	Zona de gătit corespunzătoare se închide.	Vas de gătit gol, sau necorespunzător. Temperatură prea ridicată a vasului de gătit sau a suprafeței din vitroceramică. Temperatură prea ridicată a componentelor electronice.	Lăsați să se răcească plita. Folosiți un vas de gătit corespunzător. Nu încălziți vase de gătit goale.
E3	Zona de gătit corespunzătoare se închide.	Vas de gătit necorespunzător. Vasul de gătit și-a pierdut proprietățile magnetice și poate provoca avarierea plitei de gătit cu inducție.	Folosiți un vas de gătit corespunzător. Eroarea se anulează automat după 8 secunde, iar zona de gătit poate fi folosită din nou. În caz de reapariție a erorilor, vasul de gătit trebuie schimbat. Dacă eroarea persistă, adresați-vă departamentului de asistență.
E6	Zona de gătit nu pornește.	Tensiunea și/sau frecvența de alimentare nu se încadrează în limitele prevăzute.	Verificați tensiunea și/sau frecvența de alimentare. La nevoie, adresați-vă departamentului de asistență.
E8	Zonele de gătit se închid.	Avarie a ventilatorului. Ventilator blocat de pulberi sau scame.	Curățați ventilatorul și îndepărtați eventualele particule străine. Dacă eroarea persistă, adresați-vă departamentului de asistență.
EH	Zona de gătit corespunzătoare se închide.	Senzor de temperatură al zonei de gătit blocat. După pornirea plitei de gătit, nu se detectează o creștere suficientă a temperaturii.	Închideți plita de gătit și reporniți-o după ce s-a răcit. Dacă eroarea persistă, adresați-vă departamentului de asistență.
E4 **E5** **E7** **E9** **ER20** **ER22** **ER31** **ER36** **ER42** **ER47** **EA**	Deconectați plita de la rețeaua de alimentare. Așteptați câteva secunde, după care conectați din nou plita la rețeaua de alimentare. Dacă problema persistă, adresați-vă departamentului de asistență și indicați codul de eroare afișat pe display.		

Întreținere și reparații
- Asigurați-vă că operațiunile de întreținere a componentelor electrice sunt executate exclusiv de producător sau de tehnicieni din cadrul departamentului de asistență.
- Asigurați-vă că înlocuirea cablurilor avariate este efectuată exclusiv de producător sau de tehnicieni din cadrul departamentului de asistență.

În caz de apariție a unei defecțiuni, încercați să o remediați urmând indicațiile din cuprinsul ghidului pentru remedierea problemelor. Dacă problema nu poate fi remediată, adresați-vă magazinului dvs. IKEA sau departamentului de asistență clienți.
O listă completă a centrelor de asistență autorizate IKEA
și a respectivelor date de contact se găsește pe ultima pagină din prezentul manual.

Atunci când contactați departamentul de asistență clienți, indicați următoarele informații:
- tip de defecțiune
- model de aparat (Art./Cod)
- număr de serie (S.N.)

Aceste informații se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu date tehnice este aplicată în partea de jos a aparatului.

În caz de utilizare necorespunzătoare a aparatului, sau în caz de instalare care nu a fost efectuată de un instalator autorizat, va trebui să achitați vizita tehnicianului din cadrul departamentului de asistență, sau a distribuitorului, chiar și pe durata perioadei de valabilitate a garanției.

Date tehnice

		Unitate	Valoare
Tip de produs			Plită de gătit încorporabilă
Dimensiuni	Lățime	mm	580
	Adâncime	mm	520
	Înălțime min./max	mm	54
Putere totală		W	7400

Parametru	**Valoare**
Tensiune/frecvență de alimentare	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Greutatea aparatului	8,8 kg

Eficiență energetică

Date de identificare a modelului	**KOLSTAN** **805.594.66** **105.594.60**
Număr zone de gătit	4
Număr de zone de gătit combinabile	1 - Dreapta
Tehnologie de gătit	Cu inducție
Dimensiuni ale zonei de gătit combinabile	Dreapta 210 x 380 mm
Dimensiuni ale zonei de gătit	Posterioară stânga Ø 200 mm
	Anterioară stânga Ø 145 mm
	Anterioară dreapta 210 x 190 mm
	Posterioară dreapta 210 x 190 mm
Consum de energie pentru zona de gătit combinabilă	192 Wh/kg
Consum de energie pentru zona de gătit	Posterioară stânga 185 Wh/kg
	Anterioară stânga 181 Wh/kg
Consum de energie al plitei de gătit (funcționare electrică)	186 Wh/kg

Informații privind produsul, conform prevederilor regulamentului nr. 66/2014
Norme de referință:
EN/CEI 60350-2
EN/CEI 50564

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

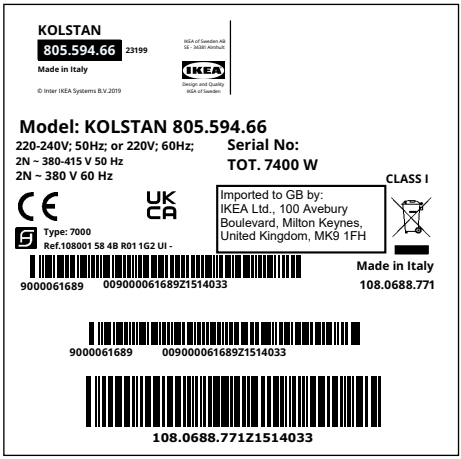
„Datele tehnice sunt indicate pe plăcuța cu date tehnice aplicată în partea de jos a produsului."

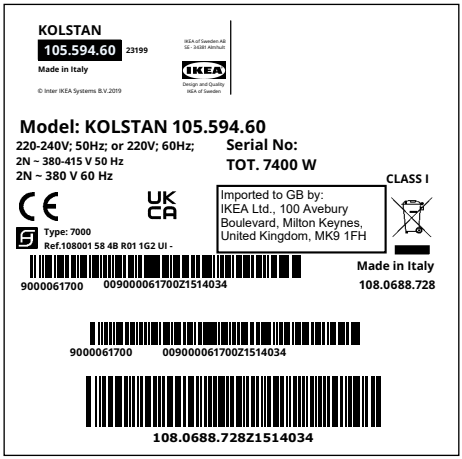
Informații privind produsul, conform regulamentului UK
Norme de referință:
BS EN 60350-2
BS EN 50564

UK CA Acest aparat a fost proiectat, fabricat și comercializat în conformitate cu Directivele.

„Datele tehnice sunt indicate pe plăcuța cu date tehnice aplicată în partea de jos a produsului."

Plăcuța cu date tehnice





În imaginea de mai sus este reprezentată plăcuța cu date tehnice a aparatului.
Numărul de serie este specific fiecărui produs.

Stimate Client, vă rugăm să păstrați plăcuța suplimentară cu date tehnice, aplicată pe coperta broșurii cu informații de siguranță.
În felul acesta vom putea să vă oferim cea mai bună asistență, identificând cu precizie plita de gătit achiziționată de dvs., în cazul în care, pe viitor, veți avea nevoie de asistență din partea noastră.
Vă mulțumim pentru colaborare!

Aspecte privind mediul

Eliminarea aparatelor electrocasnice

- Simbolul  aplicat pe produs sau pe ambalajul acestuia indică faptul că produsul nu trebuie eliminat la un loc cu deșeurile menajere normale. În vederea eliminării produsului, acesta trebuie predat unui centru specializat în reciclarea componentelor electrice și electronice. Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, veți ajuta la prevenirea posibilelor consecințe negative asupra mediului și sănătății, consecințe ce pot să apară în cazul unei eliminări incorecte a produsului.
  Pentru mai multe informații privind modul de reciclare a acestui produs, adresați-vă autorităților locale, departamentului local de eliminare și gestionare a deșeurilor, sau magazinului de unde ați achiziționat aparatul.

Eliminarea materialelor folosite pentru ambalare

Materialele cu simbolul  sunt reciclabile. Eliminați ambalajele în containerele de colectare adecvate, pentru reciclarea acestora.

Consum redus de energie
Aveți posibilitatea de a reduce zi de zi consumurile de energie, în timpul gătitului, respectând următoarele recomandări.

- Atunci când încălziți apă, folosiți numai cantitatea de apă necesară.
- Dacă este posibil, acoperiți întotdeauna oalele cu capacul.
- Înainte de a activa zona de gătit, așezați vasul de gătit peste aceasta.
- Așezați vasele de gătit de dimensiuni mai mici, pe zonele de gătit mai mici.
- Poziționați vasele de gătit direct în mijlocul zonei de gătit
- Folosiți căldura reziduală pentru a menține alimentele calde, sau pentru a le topi.

GARANȚIE IKEA

Ce valabilitate are garanția IKEA?
Această garanție este valabilă timp de cinci (5) ani de la data inițială de achiziționare 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 acordată 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 electrocasnice destinate uzului casnic. Excepțiile sunt descrise în secțiunea „Ce nu acoperă garanția?". Pe perioada de valabilitate a garanției, costurile de reparație (piese de schimb, manoperă și deplasări ale personalului tehnic) vor fi suportate de departamentul de asistență, cu condiția ca accesul la aparat, pentru intervenția de reparație, să nu implice cheltuieli deosebite. Aceste condiții sunt conforme cu prevederile directivelor UE (nr. 99/44/CE) și cu standardele și prevederile locale aplicabile. Componentele înlocuite vor intra în proprietatea IKEA.

Cum va interveni IKEA pentru a rezolva problema?
Prestatorul de servicii de asistență desemnat de IKEA va examina produsul și va hotărî, în baza propriei decizii, dacă acesta se încadrează în condițiile acoperite de garanție. Dacă da, prestatorul de servicii de asistență IKEA sau partenerul său de asistență autorizat, prin propriile centre de asistență, se va ocupa, pe baza deciziei proprii, de repararea produsului defect sau de înlocuirea acestuia cu un produs identic sau de aceeași valoare.

Ce nu acoperă garanția?
- Uzura normală.
- Daunele provocate în mod voit sau cauzate de neglijență, daunele cauzate de nerespectarea instrucțiunilor de funcționare, de o instalare incorectă sau de racordarea la o tensiune greșită, daunele provocate de reacții chimice sau electro-chimice, rugină, coroziune sau daunele cauzate de apă, inclusiv - dar nu exhaustiv - daunele cauzate de prezența unei concentrații excesive de calcar în conductele de apă și daunele cauzate de evenimente atmosferice și naturale.
- Componentele supuse uzurii, de exemplu, baterii și lămpi.
- Componentele decorative și fără rol funcțional, ce nu afectează normala utilizare a aparatului electrocasnic, inclusiv zgârieturile și modificările culorii.
- Daunele accidentale provocate de substanțe sau corpuri străine și de curățarea sau desfundarea filtrelor, sistemelor de evacuare sau sertarelor de detergent.
- Daunele provocate unor componente cum ar fi sticlă ceramică, accesorii, coșuri de vase și tacâmuri, conducte de alimentare și evacuare, garnituri, lămpi și capace pentru lămpi, paravane, butoane, carcase și părți ale carcasei, cu excepția cazului în care se poate dovedi că aceste daune au fost cauzate de defecte de fabricație.
- Cazurile în care nu s-au depistat defecte în timpul vizitei unui tehnician.
- Reparații neefectuate de prestatorul de servicii de asistență 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 electrocasnic în alt mediu decât cel casnic, de exemplu pentru uz profesional.
- Daunele cauzate de transport. 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.
- Cost de instalare inițială a aparatului IKEA. Cu toate acestea, dacă un prestator de servicii de asistență desemnat de IKEA sau un partener de asistență autorizat efectuează o reparație sau o înlocuire a echipamentului pe durata garanției, prestatorul sau partenerul de asistență autorizat va trebui să se ocupe și de reinstalarea echipamentului reparat, sau de instalarea echipamentului înlocuitor, după caz.

Aceste limitări nu se aplică lucrărilor efectuate corect de personal calificat și cu folosirea de piese originale, pentru a adapta aparatul la normele de siguranță dintr-un alt stat membru 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. Cu toate acestea, aceste condiții nu limitează în niciun fel drepturile consumatorului, prevăzute 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 asigura asistență conform condițiilor de garanție există numai dacă aparatul este conform și dacă este instalat conform cu:
- specificațiile tehnice din țara în care se solicită aplicarea garanției;
- informațiile privind siguranța, din cuprinsul manualului de utilizare.

Departament de asistență port-vânzare dedicat aparatelor electrocasnice IKEA:
Nu ezitați să vă adresați departamentului de asistență post-vânzare IKEA, pentru:
1. a solicita asistență beneficiind de garanție;
2. a solicita clarificări privind instalarea aparatelor electrocasnice IKEA în corpurile de mobilier de bucătărie specifice companiei IKEA. Serviciul nu va furniza asistență sau clarificări referitoare la:
- instalarea unor bucătării complete IKEA;
- legături electrice (dacă aparatul se livrează fără cabluri și ștechere), racordări hidraulice și racordări la instalația de gaz, care trebuie să fie efectuate de un tehnician de asistență autorizat.

3. a solicita clarificări privind conținutul manualului de utilizare și privind specificațiile aparatului electrocasnic 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 luați legătura cu noi, dacă aveți nevoie să intervenim



Consultați lista completă de furnizori de asistență 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 enumerate la sfârșitul acestui manual. Pentru a solicita asistență, menționați întotdeauna codurile specifice aparatului, pe care le găsiți în prezentul manual. Înainte de a ne contacta, asigurați-vă că aveți la îndemână codul de produs IKEA (8 cifre) aferent aparatului electrocasnic pentru care solicitați asistență.

Important! PĂSTRAȚI BONUL FISCAL!
Acesta reprezintă dovada dvs. de achiziție și trebuie să îl prezentați pentru a putea beneficia de garanție. Pe bon sunt indicate și numele și codul (din 8 cifre) corespunzătoare fiecărui aparat electrocasnic IKEA achiziționat.

Aveți în continuare nevoie de ajutor?
Pentru întrebări suplimentare care nu au legătură cu serviciul de asistență post-vânzare, vă rugăm să contactați cel mai apropiat magazin IKEA sau call center-ul. Vă recomandăm să citiți cu atenție documentația aparatului înainte de a ne contacta.

Indeks

Informacije o sigurnosti 534
Instalacija 538
Električno priključivanje 539
Opis proizvoda 541
Indikatori 541
Kontrolna ploča 542
Ograničenje snage 543
Funkcije 544
Tablica kuhanja 546
Personaliziranje korisničkog izbornika 547
Funkcija Upravljanje snagom 548
Vodič za uporabu lonaca 549
Čišćenje i održavanje 550
Vodič za rješavanje problema 551
Tehnički podaci 553
Energetska učinkovitost 553
Nazivna pločica 554
Ekološki aspekti 555
IKEA JAMSTVO 555

Informacije o sigurnosti

ⓘ Radi vlastite sigurnosti i kako biste osigurali ispravan rad uređaja, molimo da pažljivo pročitate ovaj priručnik prije instalacije i stavljanja uređaja u rad. Uvijek držite ove upute zajedno s uređajem, čak i ako ga prodajete ili prosljeđujete trećim osobama. Važno je da su korisnici upoznati sa svim karakteristikama rada i sigurnosti uređaja.
Ove ploče za kuhanje imaju indukcijske sustave koji su usklađeni sa zahtjevima Direktive o elektromagnetskoj kompatibilnosti i Direktive o elektromagnetskim poljima i ne bi smjele ometati druge elektroničke uređaje. Osobe koje nose srčani elektrostimulator ili druge elektroničke uređaje moraju se posavjetovati s liječnikom ili proizvođačem uređaja kako bi procijenili stupanj osjetljivosti na smetnje.

⚠ Električne priključke mora izvesti kompetentni tehničar. Prije električnog priključivanja pročitajte odlomak ELEKTRIČNO PRIKLJUČIVANJE.

Za uređaje s kabelom za napajanje, stezaljkama ili presjekom žila između točke sidrenja kabela stezaljke moraju biti oblikovane tako da omogućuju izvlačenje vodiča pod naponom iz kabela uzemljenja ako on izađe iz sidrišta.

- Proizvođač ne može smatrati odgovoran za eventualne štete

koje proizlaze iz neprikladne instalacije ili korištenja uređaja.
- Provjerite da napajanje mreže odgovara napajanju navedenom na identifikacijskog pločici koja se nalazi unutar proizvoda.
- Glavni izolatori moraju biti instalirani u fiksnom uređaju u skladu s propisima o sustavima ožičenja.
- Za uređaje klase I provjerite da li kućna mreža napajanja ima odgovarajući priključak za uzemljenje
- Proizvod pomoću jednopolne sklopke priključite na električnu mrežu.
- Ako je kabel napajanja oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servisni centar ili kompetentni tehničar kako bi se izbjegle opasnosti.

⚠ **UPOZORENJE:** Prije postavljanja uređaja uklonite zaštitne folije.
- Upotrebljavajte samo vijke i ostali pribor koji je isporučen s uređajem.

⚠ **UPOZORENJE:** Ako se vijci ili učvrsni elementi ne postave u skladu s ovim uputama, mogu uzrokovati opasnost od električnog udara.
- Radove čišćenja i održavanja ne smiju obavljati djeca, osim ako su pod nadzorom odrasle osobe.
- Djecu valja nadzirati kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.
- Ovaj uređaj ne smiju upotrebljavati osobe (uključujući djecu) smanjenih psihofizičkih i senzoričkih sposobnosti ili nedovoljna iskustva i znanja, osim ako nisu pod nadzorom i ako ih osoba odgovorna za njihovu sigurnost nije uputila u sigurnu uporabu uređaja.
- Djeca starija od 8 godina i osobe smanjenih psihofizičkih i senzoričkih sposobnosti ili nedovoljna iskustva i znanja smiju upotrebljavati ovaj uređaj samo ako su pod nadzorom

i ako ih se pouči o načinu uporabe uređaja na siguran način i opasnostima koje su povezane s time. Ne dopustite da se djeca igraju s uređajem.

⚠ **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi jako se zagrijavaju tijekom uporabe.

Pazite i nemojte dodirivati otpornike.

Djecu mlađu od 8 godina držite podalje osim ako nisu pod neprestanim nadzorom.

UPOZORENJE: Ako su na površini prisutne pukotine, ugasite uređaj kako biste spriječili električni udar.

- Nemojte koristiti uređaj ako je površina napuknuta ili ako postoje vidljiva oštećenja u debljini materijala.
- Uređaj nemojte dodirivati rukama niti mokrim dijelovima tijela.
- Proizvod nemojte čistiti parnim čistačima.
- Na površinu ploče za kuhanje nemojte odlagati metalne predmete kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci jer se mogu jako zagrijati.
- Nakon uporabe odgovarajućom komandom isključite ploču za kuhanje. Nemojte se pouzdati u senzore lonaca.

UPOZORENJE: Ako upotrebljavate ulje ili masnoću, opasno je ostaviti ploču za kuhanje bez nadzora jer bi mogla nastati opasna situacija i izbiti požar. Vatru NIKADA nemojte pokušavati ugasiti vodom, nego ugasite uređaj pa plamen ugasite primjerice poklopcem ili vatrogasnom dekom.

UPOZORENJE: Kuhanje valja obavljati pod nadzorom. Kratko kuhanje mora biti pod neprestanim nadzorom.

- Uređaj nije namijenjen za uključivanje pomoću vanjskog brojača vremena niti pomoću zasebnog sustava za daljinsko upravljanje.

UPOZORENJE: Opasnost od požara: ne stavite ga predmete na površinu za kuhanje.

- Uređaj valja postaviti tako da ga je moguće isključiti iz električnog napajanja s udaljenošću između otvora kontakata (3 mm) koja će osigurati potpuno isključenje u uvjetima prenapona III. kategorije.
- Uređaj se nikada ne smije izlagati vremenskim utjecajima (kiša, sunce).
- Ambalažu držite podalje od djece i kućnih ljubimaca.
- Pobrinite se da je uređaj priključen izravno na električnu mrežu.
- Za priključivanje uređaja nemojte upotrebljavati adaptere, višestruke utičnice niti produžne kabele.
- Uređaj nipošto nemojte upotrebljavati u svrhe različite od onih za koje je projektiran.
- Friteze se moraju stalno nadgledati tijekom upotrebe: pregrijano ulje može se zapaliti.
- Uređaj nemojte pokretati vanjskim brojačem vremena niti zasebnim sustavom za daljinsko upravljanje.
- Uređaj se nikada ne smije postavljati iza ukrasnih vrata kako bi se izbjeglo pregrijanje.
- Nikada nemojte stajati na uređaju jer bi se mogao oštetiti.
- Lonce i posude nemojte oslanjati na rub jer bi mogli oštetiti silikonske spojeve.

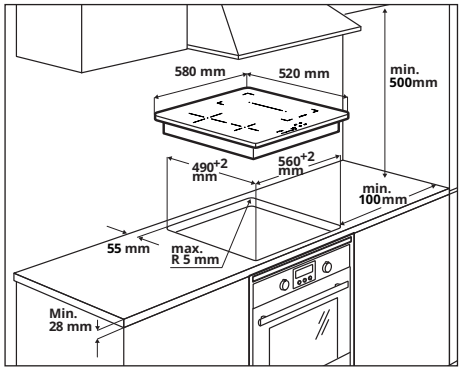
Instalacija

Tijekom ugradnje valja se pridržavati zakona, propisa, direktiva i normi (odredaba za sigurnost električnih uređaja, ispravno zbrinjavanje komponenata itd.) koje vrijede u zemlji uporabe!

- Za detaljne informacije o ugradnji proučite upute za montažu.
- Između uređaja i radne površine nemojte upotrebljavati silikonsko brtvilo.
- Provjerite da je prostor oko ploče za kuhanje dovoljno velik za cirkuliranje zraka. Proučite upute za montažu.
- Dno uređaja može se jako zagrijati. Ako se uređaj postavlja iznad ormarića, pobrinite se da ispod uređaja postavite nezapaljivu pregradnu ploču kako biste spriječili pristup dnu uređaja. Proučite upute za montažu.
- Ventilacija uređaja mora biti u skladu s proizvođačevim uputama.
- Napravite prednji otvor od najmanje 28 cm2 u kuhinjskom bloku u koji mora biti ugrađena ploča za kuhanje kako bi se omogućila odgovarajuća ventilacija proizvoda.

Zahtjevi za kuhinjski blok

- Ako se uređaj montira na zapaljive materijale, valja se strogo pridržavati smjernica i normi koje se odnose na ugradnju niskonaponskih instalacija i zaštite od požara.
- Za ugradbene jedinice, dijelove (od plastike i furniranog drva) treba postaviti ljepilom otpornim na toplinu (min. 85 °C): upotreba neprikladnih materijala i ljepila može uzrokovati deformaciju ili odvajanje dijelova.
- Ako se poštuju minimalne udaljenosti navedene na crtežima za ugradnju, dopuštena je uporaba profila od masivnog drva oko radne ploče iza uređaja.



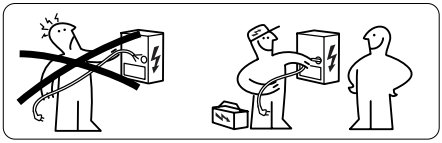
- Za detaljne informacije o ugradnji proučite upute za montažu.
- Ako se ispod ploče za kuhanje ne nalazi pećnica, ispod uređaja postavite pregradnu ploču kako je prikazano na crtežima u uputama za montažu.

Električno priključivanje

UPOZORENJE: Sve električne priključke mora izvesti ovlašteni električar.

- Prije spajanja provjerite odgovara li nazivni napon uređaja naveden na pločici s podacima naponu mrežnog napajanja. Identifikacijska pločica nalazi se na donjoj strani ploče za kuhanje.
- Koristite samo originalne komponente isporučene od servisa za rezervne dijelove.
- Uređaj nije opremljen mrežnim kabelom. Kupite odgovarajući kabel kod specijaliziranog trgovca.
- Ako su oštećeni, zamijenite kabele za napajanje njihovim izvornim zamjenskim kabelima. Obratite se call centru vaše IKEA trgovine.

Pozor! Nemojte zavarivati kabele!

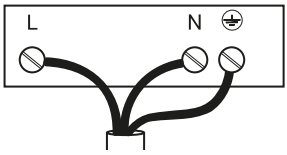


Električno priključivanje

- Pridržavajte se sheme spajanja (nalazi se na donjoj strani proizvoda).
- Ovaj uređaj ima priključak tipa "Y" i zahtijeva kabel za napajanje H05V2V2-F. Kabel zahtijeva obvezne završne priključke. Prema IEC standardu, koristite za jednofazni priključak: 3 x 4 mm^2 kabel za napajanje, za dvofazni priključak: 4 x 2,5 mm^2 kabel za napajanje i za priključak u Nizozemskoj: 5 x 2,5 mm^2 kabel za napajanje. Vanjski promjer kabela za napajanje: min 8 mm - maks 12 mm. Molimo poštujte odgovarajuće nacionalne propise.
- Priključnim stezaljkama može se pristupiti ako se ukloni poklopac razvodne kutije.
- Provjerite jesu li karakteristike kućnog električnog sustava (napon, maksimalna snaga i struja) kompatibilne s karakteristikama uređaja.
- Uređaj priključite kako je prikazano na shemi (u skladu s relevantnim nacionalnim normama za napon mreže).

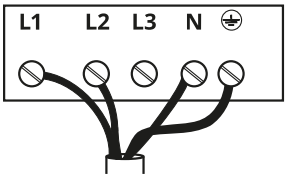
Dijagram bočne veze kućišta

220V-240V 1N ∼



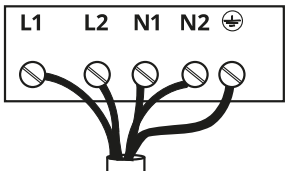
L = Crna ili smeđa
N = Plava
⏚ = Žuto / zelena

380V - 415V 2N ∼



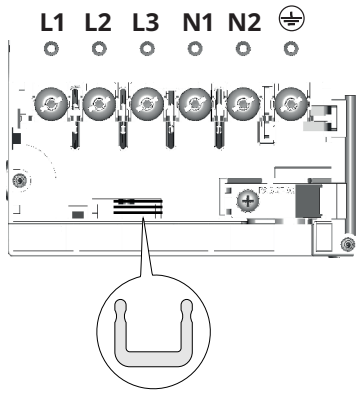
L1 = Smeđa
L2 = Crna
N = Plava
⏚ = Žuto / zelena

220V - 240V 2N ∼ NL



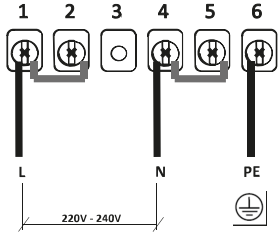
L1 = Smeđa
L2 = Crna
N1 = Plava
N2 = Plava
⏚ = Žuto / zelena

Dijagram povezivanja na strani proizvoda.



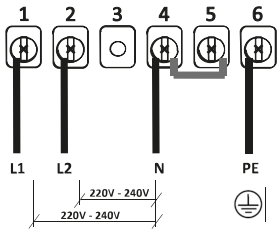
Umetnite šantove ⊔ između terminala kao što je prikazano.

220V - 240V 1N ~



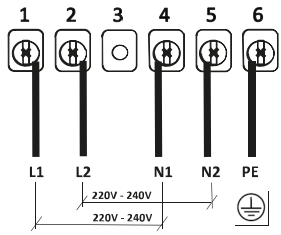
L = Crna ili smeđa
N = Plava
⏚ = Žuto / zelena

380V - 415V 2N ~



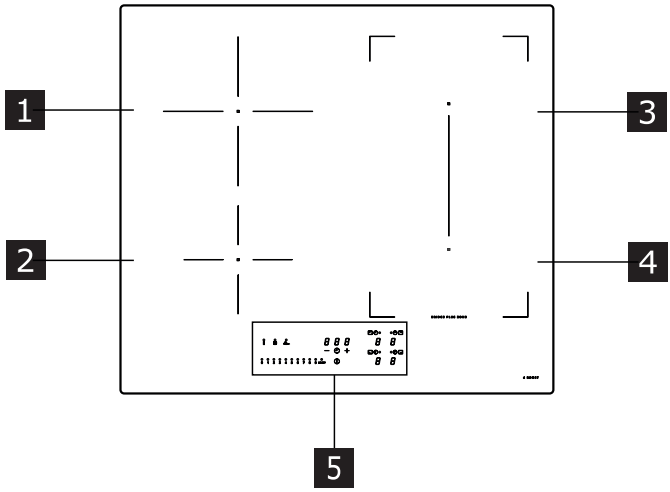
L1 = Smeđa
L2 = Crna
N = Plava
⏚ = Žuto / zelena

NL 220V - 240V 2N ~



L1 = Smeđa
L2 = Crna
N1 = Plava
N2 = Plava
⏚ = Žuto / zelena

Opis proizvoda



1 Pojedinačna zona za kuhanje (200 mm) 2300 W, s funkcijom Booster od 3000 W.
2 Pojedinačna zona za kuhanje (145 mm) 1400 W, s funkcijom Booster od 1850 W.
3 Pojedinačna zona za kuhanje (210 x 190 mm) 2100 W, s funkcijom Booster od 3000 W.
4 Pojedinačna zona za kuhanje (210 x 190 mm) 2100 W, s funkcijom Booster od 3000 W.
5 Kontrolna ploča

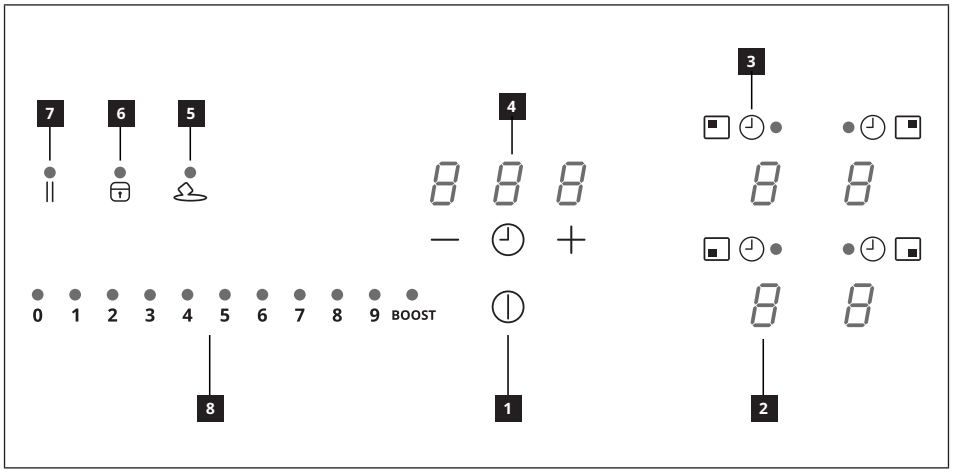
3 + 4 Zona kuhanja s mogućnošću kombiniranja (210 x 380 mm) 3000 W, s funkcijom Booster 3700 W.

Indikatori

Prepoznavanje prisutnosti lonca
Svaka zona za kuhanje opremljena je sustavom koji prepoznaje prisutnost lonca na ploči za kuhanje.
Sustav za prepoznavanje može prepoznati lonce s magnetnim dnom koji su prikladni za uporabu na indukcijskim pločama za kuhanje.
Ako se lonac ukloni tijekom rada ili ako se upotrebljava neodgovarajući lonac, na zaslonu se pojavi simbol U.

Indikator preostale topline
Indikator preostale topline sigurnosna je karakteristika koja pokazuje da je temperatura površina zone za kuhanje još uvijek veća ili jednaka 50 °C i da može uzrokovati opekline ako se dodirne golim rukama. Znamenka odgovarajuće zone za kuhanje pokazuje H.

Kontrolna ploča



1	Uključeno/isključeno
2	Indikator stupnja snage
3	Simbol mjerača vremena
4	Kontrola mjerača vremena i indikator vremena kuhanja
5	Tipka za funkciju Otapanje
6	Tipka za funkciju Blokiranje
7	Tipka za funkciju Pauza
8	Tipkovnica za pomicanje

Zone kuhanja se mogu aktivirati pritiskom na referentni broj 8. Broj se bali jače kako bi potvrdio radnju.

Kada se lonac postavi na jednu od 4 zone kuhanja, ploča za kuhanje automatski otkriva njegovu nazočnost i pali odgovarajući broj kako bi ga aktivirala.
Ako na ploči za kuhanje nema lonaca, brojevi nisu vidljivi.

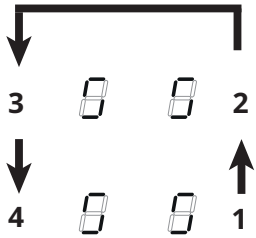
Na komandnoj ploči funkcije koje se mogu odabrati su uvijek one vidljive ali slabo osvijetljene. Odaberite funkcije dodirom na odgovarajući simbol.

Ograničenje snage



Pri prvom priključivanju uređaja na kućnu električnu mrežu instalater mora namjestiti snagu zona za kuhanje ovisno o efektivnom kapacitetu kućanskog aparata.
Ako to nije potrebno, ploča za kuhanje može se uključiti izravno pritiskom na ⏻ ili alternativno možete slijediti postupak opisan u nastavku kako biste ušli u izbornik.
Ploču za kuhanje priključite na kućnu električnu mrežu

1. Svi se brojevi osvijetle na nekoliko sekundi a zatim se gase i ostaje samo koji treperi.
2. Pritisnite i držite pritisnutim : brojevi iz zone kuhanja označavaju .
3. Držite pritisnutim , počnite pritiskati znamenke zona kreću ći u smjeru suprotnom od kazaljke na satu počevši od onog dolje desno.



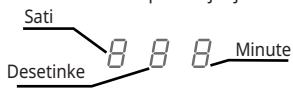
Stražnji desni broj pokazuje i broj koji označava vrstu izbornika. Prednji desni broj pokazuje broj koji ovisi o parametrima naznačenim u izboru.
Odaberite broj s i pritisnite " 8 " na traci snage.
Odaberite drugu znamenku i odaberite ispravnu postavku.
Vidi sljedeću tablicu za specifikacije:

Vrijednost na na traci snage	kW	Napomene
0	7,4 kW	Standardna početna postavka
1	6 kW	
2	5 kW	
3	4 kW	
4	3,5 kW	
5	3 kW	
6	2,5 kW	

Kada se unese ispravna vrijednost potvrdite dodirom i držanjem ⏻.

Funkcije



Uređaj za zaštitu djece	Ova funkcija sprečava slučajnu aktivaciju uređaja.
	Za aktiviranje: ako na ploči za kuhanje postoji lonac, pritisnite i držite pritisnutim na 3 sekunde odgovarajući broj. Ako lonac nije nazočan na ploči za kuhanje, pritisnite i držite pritisnutim na 3 sekunde jedan od 4 broja (nisu vidljivi) pored točke na lijevoj strani. Pustite i pomaknite prst od 0 do 9 duž trake snage koja pokazuje redoslijed rada. Svi brojevi označavaju . Opisane radnje moraju se završiti u 10 sekundi.
	Za deaktiviranje: pritisnite i držite pritisnutim na 3 sekunde jedan od 4 broja iz zona kuhanja. Pustite i pomaknite prst od 9 do 0 duž trake snage koja pokazuje redoslijed rada. Opisane radnje moraju se završiti u 10 sekundi.
Blokiranje	Moguće je blokirati funkcije ploče za kuhanje tijekom uporabe, primjerice radi čišćenja ploče za kuhanje. Funkcija ostaje aktivna čak i ako se ploča za kuhanje ugasi i ponovo upali. U slučaju prekida napajanja, funkcija se deaktivira.
	Za aktiviranje: pritisnite i držite pritisnutim na 1 sekundu.
	Za deaktiviranje: pritisnite .
Funkcija Boost	Svaka zona kuhanja može se postaviti na dodatnu razinu snage na maksimalno 5 minuta.
	Za aktiviranje: odaberite jednu od 4 zone kuhanja i odaberite vrijednost “BOOST” na traci snage. Odgovarajući broj označava .
	Za deaktiviranje: odaberite jednu od drugih vrijednosti koje su moguće na traci snage.
Brojač vremena zona za kuhanje	Mjerač vremena omogućava gašenje jedne zone kuhanja u postavljeno vrijeme. Zone kuhanja se mogu programirati pojedinačno, ako svaka ima svog mjerača vremena.
	Za aktiviranje: Sa zonom kuhanja u funkciji, pritisnite odgovarajući simbol za pristup komandama upravljanja mjeračem vremena za ovu zonu. Tri broja pokazuju “ 0 0 0 ”. Pritisnite “+” o “-” za postavljanje odbrojavanja vremena.  Nemojte dodirivati ništa 10 sekundi kako bi se potvrdilo postavljeno vrijeme. Na kraju odbrojavanja, brojevi se resetiraju i emitira se akustični signal. Funkcija se može prekinuti pritiskom na bilo koji taster. Ako je mjerač vremena aktivan za više zona kuhanja, 3 broja će uvijek pokazivati mjerača vremena koji je najbliži kraju vremena.
	Za deaktiviranje: dok zona kuhanja radi, pritisnite odgovarajući simbol za pristup komandama upravljanja mjeračem vremena za tu zonu. Postavite tri broja na „0 0 0“ koristeći „+” ili „-“.

<table>
<tr><td rowspan="3">Mjerač vremena (generički)</td><td>Mjerač vremena s alarmom za generičku uporabu.</td></tr>
<tr><td>Za aktiviranje: upalite ploču za kuhanje provjeravajući da nema lonaca ili aktivnih zona kuhanja.
Tri broja za komande upravljanja mjerača vremena pokazuju „---“.
Pritisnite broj za pristup izborniku mjerača vremena i prikazuje se „0 0 0“.
Pritisnite “+” o “-” za postavljanje odbrojavanja vremena.
 

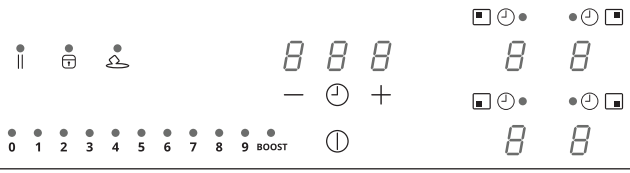
Nemojte dodirivati ništa 10 sekundi kako bi se potvrdilo postavljeno vrijeme.
Na kraju odbrojavanja, brojevi se resetiraju i emitira se akustični signal. Funkcija se može prekinuti pritiskom na bilo koji taster.
Poštujte radnje opisane za izmjenu vrijednosti odbrojavanja.</td></tr>
<tr><td>Za deaktiviranje: upalite ploču za kuhanje provjeravajući da nema lonaca ili aktivnih zona kuhanja.
Pritisnite broj za pristup izborniku mjerača vremena i koristite „+“ i „-“ za postavljanje prikaza na „0 0 0“.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Funkcija Otapanje</td><td>Za aktiviranje: odaberite jednu od 4 zone kuhanja i pritisnite ⏧.
Broj odabrane zone pokazuje 0</td></tr>
<tr><td>Za deaktiviranje pritisnite ⏧ ili pritisnite ⏻.</td></tr>
<tr><td>Funkcija grijanja</td><td>Ova funkcija se koristi za grijanje lonca na maksimalnoj snazi prije nego se nastavi kuhanje na odabranoj razini. Vremenski interval u kojem se zona kuhanja održava na maksimalnoj snazi ovisi od razine kuhanja koja je na kraju postavljena. Vidi tablicu:
<table><tr><th>Raz. Snaga</th><th>Brojač vremena</th></tr><tr><td>1</td><td>48 sekundi</td></tr><tr><td>2</td><td>144 sekunde</td></tr><tr><td>3</td><td>230 sekundi</td></tr><tr><td>4</td><td>312 sekundi</td></tr><tr><td>5</td><td>408 sekundi</td></tr><tr><td>6</td><td>120 sekundi</td></tr><tr><td>7</td><td>168 sekundi</td></tr><tr><td>8</td><td>216 sekundi</td></tr><tr><td>9</td><td>nije raspoloživo</td></tr><tr><td>P</td><td>nije raspoloživo</td></tr></table>
Za aktiviranje, sa loncem na ploči za kuhanje i odabranom zonom kuhanja, pritisnite i održavajte pritisnutim na 3 sekunde odabranu vrijednost (od 1 do 8) na traci snage. Prikaz odgovarajuće zone kuhanja označava „A“.
Moguće je povećati razinu kuhanja ali njeno smanjenje deaktivira funkciju.
Moguće je i deaktivirati i dodirom i držanjem na 3 sekunde tipke odgovarajuće zone kuhanja.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Funkcija pauze</td><td>Ova funkcija omogućava da se zaustavi/ ponovo pokrene bilo koja aktivna funkcija na ploči kuhanja, smanjujući snagu koja je dostupna u zoni kuhanja i poništavanjem svih funkcija. Ako funkcija Pauza ne bude deaktivirana u roku od 10 minuta, ploča za kuhanje se automatski gasi.</td></tr>
<tr><td>Za aktiviranje: S loncem na ploči za kuhanje i odabranom zonom kuhanja, pritisnite i održavajte pritisnutom tipku funkcije Pauza ⏸ bar 1 sekundu. Svi prikazi pokazuju II.</td></tr>
<tr><td>Za deaktiviranje: pritisnite i držite pritisnutom ⏸ na 1 sekundi dok ne zatreperi. Pritisnite bilo koju drugi tipku u roku od 10 sekundi. Funkcija se deaktivira i ploča za kuhanje nastavlja s prethodnim postavkama.</td></tr>
</table>

Funkcija Podsjetnika	Ova funkcija se koristi za podsjećanje na postavke rada ploče za kuhanje u slučaju nenamjernog ili iznenadnog prekida električne energije.
	Kada se ploča za kuhanje ugasi, ako se upali u roku od 6 sekundi, dodirom na ⏻, tipka ⏸ treperi na 6 sekundi. Pritisnite tipku ⏸ za povratak prethodno postavljenih funkcija. Za potvrdu postupka čuje se zvučni signal.
Kombinirani način (funkcija „most“)	Ova funkcija omogućava spajanje 2 zone kuhanja kako bi se kontrolirale i koristile kao jedna i šira zona kuhanja. Ovo nudi mogućnost korištenja lonaca sa širim dnom. Zone kuhanja koje se mogu odabrati za ovu funkciju su samo one desno.
	Za aktiviranje/ deaktiviranje: pritisnite u isto vrijeme broj zone kuhanja desno za odabir 2 zone koje ćete spojiti mostom, sve dok se ne pojavi broj ⊓ koji označava da je funkcija aktivirana. Drugi broj se koristi za postavljanje razine snage.

Tablica kuhanja

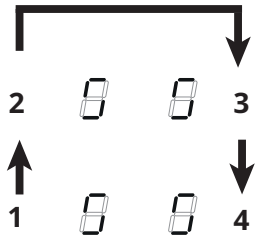
Stupanj snage	Način kuhanja	Upotrebljava se za
1	Otapanje, lagano zagrijavanje	Maslac, čokoladu, želatinu, umake
2	Otapanje, lagano zagrijavanje	Maslac, čokoladu, želatinu, umake
3	Zagrijavanje na određenu temperaturu	Rižu
4	Produljeno kuhanje, zgušnjavanje, pirjanje	Povrće, krumpir, umake, voće, ribu
5	Produljeno kuhanje, zgušnjavanje, pirjanje	Povrće, krumpir, umake, voće, ribu
6	Produljeno kuhanje, breziranje	Tjesteninu, juhe, brezirano meso
7	Lagano prženje	Rösti (popečke od krumpira), omlet, paniranu i prženu hranu, kobasice
8	Prženje, prženje u dubokoj masnoći	Meso, pržene krumpiriće
9	Brzo prženje na visokoj temperaturi	Biftek
P	Brzo zagrijavanje	Ključanje vode

Personaliziranje korisničkog izbornika



Pritisnite ⏻.
Pritisnite ponovo ⏻ i držite pritisnutim 3 sekunde.

1. Tipka ⏸ počinje treperiti.
2. Pritisnite i držite pritisnutim ⏸ : brojevi iz zone kuhanja označavaju 5.
3. Držeći ⏸ , počnite pritiskivati gumbe iz zona nastavljajući u smjeru suprotnom od kazaljke na satu polazeći od one naprijed lijevo.



Prednji lijevi broj označava naizmjenično U i broj od 2 do 7 koji označava vrstu izbornika. Prednji lijevi broj označava broj koji ovisi o parametrima naznačenim u izboru.
Odaberite broj na traci snage za pristup izborniku postavki i unesite vrijednost.
Vidi sljedeću tablicu za specifikacije:

Kod izbornika	Opis	Vrijednost
U2	Izbornik upravljanja jačinom zvuka tipki.	0 (zvuk je deaktiviran) - 1 (min.) - 3 (maks.)
U3	Izbornik upravljanja jačinom zujalice s mjeračem vremena.	0 (zvuk je deaktiviran) - 1 (min.) - 3 (maks.)
U4	Izbornik upravljanja razinom svjetline prikaza.	0 (maks.) - 9 (min.)
U5	Izbornik upravljanja animacijom odbrojavanja.	0 (animacija je deaktivirana) - 1 (animacija je aktivirana)
U6	Izbornik funkcije za nazočnost lonca.	0 (aktiva) - 1 (nije aktivna)
U7	Izbornik za upravljanje na kraju odbrojavanja.	0 (stalno treperenje i gašenje) 1 (deset bljeskova i isključenje) 2 (jedan bljesak i isključenje)

Kada se unese ispravna vrijednost, potvrdite dodirom i držanjem ⏻ na 2 sekunde.

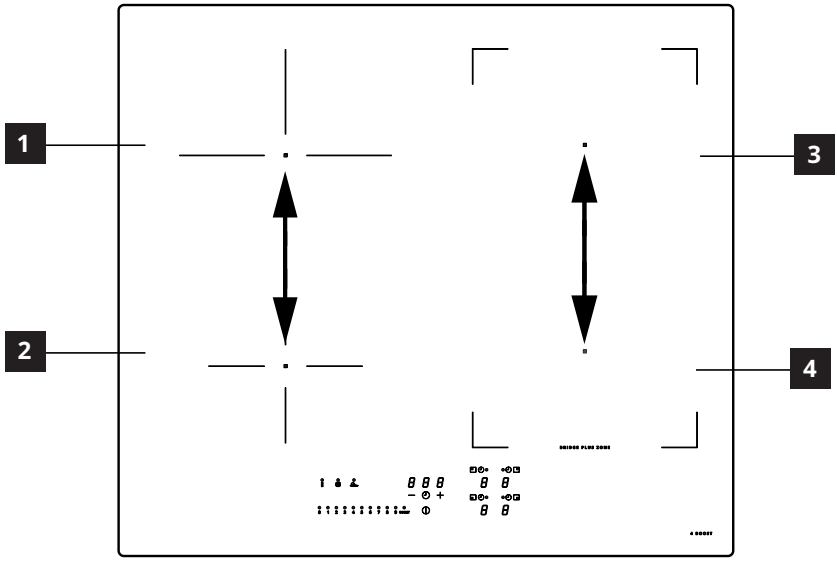
Za izlazak iz izbornika bez spremanja, pritisnite ⏸ .

Ako se ne obavi ni jedna radnja, izbornik korisnika se zatvara nakon 1 minute.

Funkcija Upravljanje snagom

Ovaj je proizvod opremljen funkcijom upravljanja snagom i elektroničkom kontrolom. Vidi ilustraciju.
Ova funkcija upravlja raspodjelom maksimalne snage od 3700 W između kombiniranih zona za kuhanje (1+2 e 3+4), tako da optimizira raspodjelu snage i sprečava situacije preopterećenja sustava.
Ploča za kuhanje na najvećoj snazi - funkcija dijeli snagu između zona za kuhanje koje se koriste u kombiniranom načinu rada i automatski smanjuje snagu ostalih zona za kuhanje, ako je potrebno (najviši prioritet se dodjeljuje posljednjoj naredbi).
Ploča za kuhanje s ograničenjem snage - funkcija dijeli snagu između zona za kuhanje, sprečavajući da se snaga drugih zona za kuhanje postavi tako da prekorači ograničenje (za povećanje snage pojedine zone za kuhanje potrebno je ručno smanjiti postavljena razina snage za ostale).

Primjer:
Ako se za zonu za kuhanje 1 odabere dodatni stupanj snage BOOST, zona za kuhanje 2 ne može istovremeno raditi na višem stupnju snage od 9 i automatski će joj se ograničiti stupanj snage.



Vodič za uporabu lonaca

Koje lonce upotrijebiti
Upotrebljavajte isključivo lonce s feromagnetskim dnom prikladnim za uporabu na indukcijskim pločama za kuhanje:
- lijevano željezo
- emajlirani čelik
- ugljični čelik
- nehrđajući čelik (čak i ne potpuno)
- aluminij s feromagnetskim premazom ili dnom s feromagnetskom pločom

Kako biste odredili je li neki lonac prikladan, provjerite nalazi li se na njemu simbol (obično je otisnut na dnu). Dnu lonca možete također približiti magnet. Ako se zalijepi, znači da se lonac može upotrebljavati na indukcijskoj ploči za kuhanje.
Kako biste osigurali optimalnu učinkovitost, uvijek upotrebljavajte lonce i posude ravnog dna koje može ravnomjerno raspodijeliti toplinu. Dno koje nije savršeno ravno može utjecati na provođenje snage i topline.

Kako upotrebljavati lonce
Minimalan promjer lonca za različite zone za kuhanje
Kako bi se osiguralo da ploča za kuhanje ispravno funkcionira, lonac mora prekriti jednu ili više točaka koje su označene na površini ploče za kuhanje i mora imati minimalan odgovarajući promjer.
Uvijek upotrebljavajte zonu za kuhanje koja najbolje odgovara promjeru dna lonca.

Zona za kuhanje	Promjer dna lonca	
	Min. Ø (preporučeni)	Maks. Ø (preporučeni)
Stražnja lijeva	110 mm	200 mm
Prednja lijeva	110 mm	145 mm
Stražnja desna	110 mm	190 mm
Prednja desna	110 mm	190 mm
Desna kombinirana zona za kuhanje	190 mm	370 mm

Prazni lonci/posude i lonci/posude tankog dna
Na ploči za kuhanje nemojte upotrebljavati prazne lonce/posude niti lonce/posude tankog dna jer to sprečava upravljanje temperaturom ili automatsko gašenje zone za kuhanje u slučaju previsoke temperature, a prisutna je i opasnost od oštećenja lonca ili površine ploče za kuhanje. Ako se to dogodi, nemojte ništa dirati i pričekajte da se sve komponente ohlade.
Ako se pojavi poruka o pogrešci, proučite odlomak "Vodič za rješavanje problema".

Savjeti/prijedlozi
Zvukovi tijekom rada
Kada se aktivira neka zona za kuhanje, može se začuti kratkotrajno zujanje. To je tipično za staklokeramičke zone za kuhanje i ne utječe na rad niti vijek uporabe uređaja. Zvuk može ovisiti i o upotrijebljenom loncu. Ako je prisutno snažno ometanje, zamijenite lonac.

Normalni zvukovi indukcijske ploče za kuhanje
Indukcijska se tehnologija temelji na stvaranju elektromagnetskih polja za stvaranje topline izravno na dnu lonaca. Lonci i posude mogu uzrokovati buku ili vibracije ovisno o tome kako su napravljeni. Ti se zvukovi mogu opisati na sljedeći način:

Blago zujanje (kao kod transformatora)
Ovaj zvuk se javlja kada je temperatura kuhanja visoka. Ovisi o količini energije prenesene s ploče za kuhanje na lonac. Zvuk prestaje ili nestaje kako se smanji razina topline.

Lagani zvižduk
Ovaj zvuk se javlja kada je posuda za kuhanje prazna. Buka prestaje kada u posudu stavite tekućinu ili namirnice.

Pucketanje
Ovaj zvuk se javlja kada je posuda sastavljena od nekoliko slojeva koji se preklapaju. Uzrokovan je vibracijama površina koje tvore različiti materijali u međusobnom kontaktu. Zvuk proizvodi posuda i može varirati ovisno o količini hrane ili tekućine i načinu kuhanja (npr. kuhanje, pirjanje, prženje).

Glasan zvižduk
Ovaj zvuk se javlja kada je lonac napravljen od različitih materijala, naslaganih jedan na drugi, i kada se koristi na ploči za kuhanje pri najvećoj snazi i, također, na dva polja za kuhanje. Zvuk prestaje ili nestaje kako se smanji razina topline.

Ovi zvukovi su normalni
Zvukovi ventilatora
Za ispravan rad elektroničkog sustava valja regulirati temperaturu ploče za kuhanje. U tu svrhu ploča za kuhanje opremljena je ventilatorom za hlađenje koji se aktivira kako bi smanjio i regulirao temperaturu elektroničkog sustava. Ventilator može nastaviti raditi čak i nakon što je ploča za kuhanje isključena ako je detektirana temperatura još uvijek previsoka.

Ritmički šumovi, slični zvukovima kazaljki na satu.
Ovaj zvuk se javlja samo kada su uključena najmanje tri polja za kuhanje i nestaje ili blijedi kada su dva isključena. Ovi šumovi, opisani kao normalni fenomeni indukcijske tehnologije, ne smiju se smatrati nedostacima.

Čišćenje i održavanje

- Nikada nemojte upotrebljavati abrazivne spužvice, željeznu vunu, solnu kiselinu ni druge proizvode koji bi mogli izgrebati površinu ili ostaviti tragove na njoj.
- Nemojte konzumirati ostatke hrane koji su možda pali na površinu i funkcionalne ili ukrasne elemente ploče za kuhanje niti koji su se nakupili na njoj.
- Isključite ili prekinite napajanje uređaja prije bilo kakve radnje čišćenja ili održavanja.
- Uređaj čistite nakon svake uporabe kako biste spriječili da se mogući ostatci hrane karboniziraju. Mnogo je teže ukloniti stvrdnute ili zagorjele ostatke prljavštine.
- Kako biste uklonili svakodnevnu prljavštinu, upotrijebite mekanu krpu ili spužvicu s odgovarajućim deterdžentom. Pridržavajte se proizvođačevih preporuka za deterdžente. Preporučuje se uporaba neutralnih deterdženata.
- Stvrdnute ostatke prljavštine, primjerice mlijeko koje je iskipjelo, uklonite strugačem za staklokeramičke ploče dok je ploča za kuhanje još topla. Pridržavajte se proizvođačevih preporuka za strugač.
- Ostatke hrane bogate šećerom, primjerice tragove od kuhanja džema, uklonite strugačem za staklokeramičke ploče dok je ploča za kuhanje još topla. Ako se takvi ostatci ne uklone, mogli bi oštetiti staklokeramičku ploču.
- Moguće ostatke rastopljene plastike uklonite strugačem za staklokeramičke ploče dok je ploča za kuhanje još topla. Ako se takvi ostatci ne uklone, mogli bi oštetiti staklokeramičku ploču.
- Mrlje od kamenca uklonite malom količinom sredstva za uklanjanje kamenca, npr. octom ili limunovim sokom, i to kada se ploča za kuhanje ohladi. Zatim obrišite vlažnom krpom.
- Na površini nemojte rezati niti pripremati hranu. Pazite da na površinu ne padnu tvrdi predmeti. Po površini nemojte povlačiti lonce niti posude.
- Nemojte upotrebljavati parne čistače.

Vodič za rješavanje problema

Šifra pogreške	Opis	Mogući uzrok pogreške	Rješenje
ER03	Ploča za kuhanje gasi se nakon 10 sekundi.	Otkriveno je stalno aktiviranje tipki. Voda ili lonac na kontrolnoj ploči.	Uklonite vodu ili lonac sa staklokeramičke površine i kontrolne ploče
ER21	Ploča za kuhanje gasi se.	Unutarnja temperatura elektroničkih komponenti previsoka.	Pustite da se ploča za kuhanje ohladi. Provjerite ima li ploča za kuhanje dovoljno ventilacije. Ako se problem nastavi, kontaktirajte servisnu službu.
E2	Odgovarajuća zona za kuhanje gasi se.	Prazan ili neprikladan lonac. Temperatura lonca ili staklokeramičke površine previsoka. Temperatura elektroničkih komponenti previsoka.	Pustite da se ploča za kuhanje ohladi. Upotrijebite odgovarajući lonac. Nemojte zagrijavati prazne lonce.
E3	Odgovarajuća zona za kuhanje gasi se.	Neprikladan lonac. Lonac gubi svoja magnetska svojstva i može oštetiti indukcijsku ploču.	Upotrijebite odgovarajući lonac. Pogreška se automatski poništava nakon 8 s i zona kuhanja može se ponovo koristiti. U slučaju daljnjih problema potrebno je zamijeniti lonac. Ako se problem nastavi, kontaktirajte servisnu službu.
E6	Zona za kuhanje ne pali se.	Napon i/ili frekvencija napajanja izvan intervala.	Provjerite mrežni napon i/ili frekvenciju. Ako je potrebno, kontaktirajte servisnu službu.
E8	Zone za kuhanje gase se.	Kvar ventilatora. Ventilator blokiran prašinom ili nitima.	Očistite ventilator i uklonite strana tijela. Ako se problem nastavi, kontaktirajte servisnu službu.
EH	Odgovarajuća zona za kuhanje gasi se.	Blokiran je senzor temperature zone kuhanja. Nakon uključivanja ploče za kuhanje nije otkrivena dovoljna varijacija temperature.	Isključite i ponovo uključite ploču za kuhanje nakon što se ohladi. Ako se problem nastavi, kontaktirajte servisnu službu.
E4 **E5** **E7** **E9** **ER20** **ER22** **ER31** **ER36** **ER42** **ER47** **EA**	Ploču za kuhanje isključite iz napajanja. Pričekajte nekoliko sekundi pa ploču za kuhanje ponovno priključite na napajanje. Ako se problem nastavi, obratite se servisu i navedite šifru pogreške koja je prikazana na zaslonu.		

Održavanje i popravljanje
- Pobrinite se da održavanje električnih komponenti obavlja samo proizvođač ili servisna služba.
- Pobrinite se da oštećene kabele mijenja samo proizvođač ili servisna služba.

Ako je prisutan kvar, proučite upute navedene u vodiču za rješavanje i tako pokušajte pronaći rješenje. Ako se problem ne može riješiti, obratite se svojoj trgovini IKEA ili servisnoj službi. Potpuni popis servisnih centara koje je imenovala IKEA
i njihovi kontaktni podaci nalaze se na posljednjoj stranici ovog priručnika.

Kada se obratite servisnoj službi, molimo vas da navedete sljedeće podatke:
- vrsta kvara
- model uređaja (Art./Šif.)
- serijski broj (S.Br.)

Ti se podaci nalaze na identifikacijskoj pločici. Identifikacijska pločica nalazi se na dnu uređaja.

U slučaju neodgovarajuće uporabe uređaja ili ako je uređaj postavljen bez pridržavanja uputa za montažu, možda će biti potrebno platiti posjet tehničara servisne službe ili zastupnika i u razdoblju valjanosti jamstva.

Tehnički podaci

		Jedinica	Vrijednost
Tip proizvoda			Integrirana ploča za kuhanje
Dimenzije	Širina	mm	580
	Dubina	mm	520
	Visina min./maks.	mm	54
Ukupna snaga		W	7400

Parametar	Vrijednost
Napon/frekvencija napajanja	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Opis uređaja	8,8 kg

Energetska učinkovitost

Oznaka modela	**KOLSTAN** **805.594.66** **105.594.60**
Broj zona za kuhanje	4
Broj zona kuhanja koje se mogu kombinirati	1 - Desno
Tehnologija kuhanja	Magnetska indukcija
Dimenzije zone kuhanja koje se mogu kombinirati	Desno 210 x 380 mm
Dimenzije zone za kuhanje	Stražnja lijeva Ø 200 mm
	Prednja lijeva Ø 145 mm
	Prednja desna 210 x 190 mm
	Stražnja desna 210 x 190 mm
Potrošnja energije po zoni kuhanja koja se može kombinirati	192 Wh/kg
Potrošnja energije po zoni za kuhanje	Stražnja lijeva 185 Wh/kg
	Prednja lijeva 181 Wh/kg
Potrošnja energije ploče za kuhanje (električni rad)	186 Wh/kg

Informacije o proizvodu prema uredbi br. 66/2014
Referentne norme:
EN/IEC 60350-2
EN/IEC 50564

CE Ovaj je uređaj osmišljen, proizveden i pušten u prodaju u skladu s Direktivama EEZ-a.

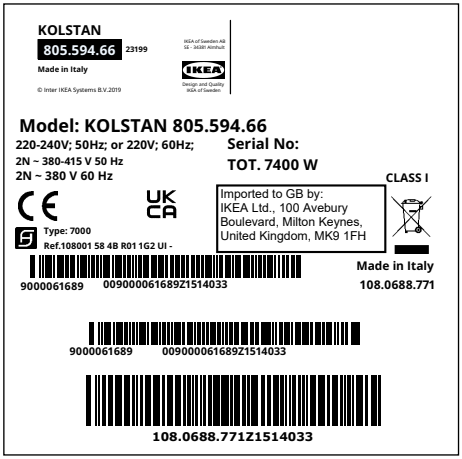
„Tehnički podaci navedeni su na identifikacijskoj pločici koja se nalazi na dnu proizvoda.“

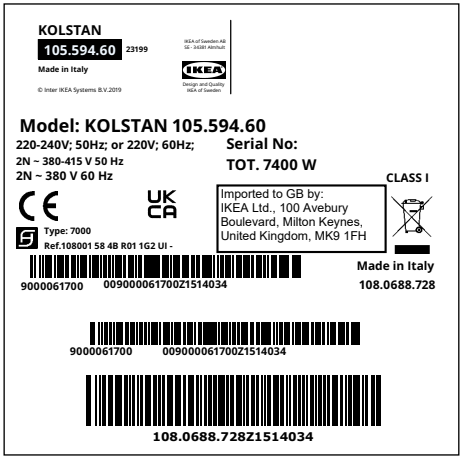
Informacije o proizvodu prema propisima UK-a
Referentne norme:
BS EN 60350-2
BS EN 50564

UKCA Ovaj je uređaj osmišljen, proizveden i pušten u prodaju u skladu s Direktivama.

„Tehnički podaci navedeni su na identifikacijskoj pločici koja se nalazi na dnu proizvoda.“

Nazivna pločica





Gornja slika prikazuje pločicu s podacima o uređaju.
Serijski broj specifičan je za svaki proizvod.

Poštovani kupče, molimo vas da sačuvate dodatnu pločicu s podacima na naslovnici Sigurnosne knjižice.
Na taj način ćemo vam moći bolje pomoći točnim identificiranjem ploče za kuhanje koju ste kupili, u slučaju da vam u budućnosti zatreba naša pomoć.
Zahvaljujemo na suradnji!

Ekološki aspekti

Zbrinjavanje električnih kućanskih aparata

- Simbol  na proizvodu ili na njegovu pakiranju označava da se proizvod ne smije zbrinjavati zajedno s uobičajenim kućnim otpadom. Proizvod se mora zbrinuti u specijaliziranom centru za reciklažu električne i elektroničke opreme. Brigom za pravilno zbrinjavanje proizvoda pridonosite sprječavanju potencijalnih negativnih posljedica po okoliš i zdravlje koje bi inače mogle proizići iz neodgovarajućeg zbrinjavanja.
  Za detaljnije informacije o oporabi ovoga proizvoda obratite se nadležnim tijelima u općini, lokalnoj službi za gospodarenje otpadom ili trgovini u kojoj ste kupili proizvod.

Zbrinjavanje ambalažnog materijala

Materijali sa simbolom  mogu se reciklirati. Ambalažni materijal zbrinite u odgovarajuće kontejnere za prikupljanje.

Energetska ušteda

Ako se pridržavate savjeta u nastavku, možete svakodnevno štedjeti energiju tijekom kuhanja.

- Kada zagrijavate vodu, upotrebljavajte samo količinu koja vam je potrebna.
- Ako je moguće, lonce uvijek pokrijte poklopcem.
- Prije nego što uključite zonu za kuhanje, postavite lonac.
- Manje lonce postavite na manje zone za kuhanje.
- Lonce postavite točno na sredinu zone za kuhanje
- Upotrijebite preostalu toplinu kako biste hranu održali toplom ili kako biste je odledili.

IKEA JAMSTVO

Koliko dugo vrijedi garancija IKEA?
Ova garancija vrijedi pet (5) godina od originalnog datuma kupnje uređaja u IKEI. Originalni račun je neophodan kao dokaz o kupnji. Jedan popravak obavljen u okviru jamstva ne produljuje razdoblje trajanja jamstva za uređaj.

Tko pruža pomoć?
Servis za klijente bit će osiguran od strane pružatelja usluge kojeg imenuje IKEA putem vlastite organizacije ili vlastite partnerske mreže ovlaštenih servisa.

Što pokriva garancija?
Garancija pokriva eventualne nedostatke povezane s materijalom ili konstrukcijom uređaja i vrijedi počevši od datuma kupnje uređaja na prodajnom mjestu IKEA.

Garancija vrijedi samo ako su proizvodi namijenjeni kućanskoj uporabi. Izuzeci su opisani u dijelu "Što ne pokriva garancija?" Tijekom razdoblja valjanosti jamstva, troškove popravka (rezervni dijelovi, rad i putovanje tehničkog osoblja) snosit će pomoćna služba, pod uvjetom da pristup uređaju za popravak ne uključuje posebne troškove. Ovi uvjeti su u skladu s direktivama UE (br. 99/44/CE) i primjenjivim lokalnim normama i propisima. Zamijenjeni dijelovi postaju vlasništvo IKEE.

Kako će intervenirati IKEA u rješavanju problema?
Davatelj usluga kojeg je naručila IKEA ispitati će proizvod i po vlastitom nahođenju odlučiti je li pokriven jamstvom. U tom

slučaju davatelj usluga IKEA -e ili njegov ovlašteni servisni partner putem svojih servisnih centara po vlastitom nahođenju ili će popraviti neispravan proizvod ili ga zamijeniti proizvodom iste ili jednake vrijednosti.

Što ne pokriva garancija?
- Uobičajeno trošenje kao posljedicu korištenja.
- Šteta nastala namjerno ili zbog nemara, šteta nastala zbog nepridržavanja uputa za uporabu, nepravilne instalacije ili spajanja na pogrešan napon, šteta nastala kemijskim ili elektrokemijskim reakcijama, hrđa, korozija ili oštećenje vode, uključujući neograničenu štetu nazočnošću prekomjernog vapnenca u vodovodnim cijevima i oštećenjima uzrokovanim atmosferskim i prirodnim događajima.
- Dijelovi izloženi trošenju, na primjer baterije i žarulje.
- Dekorativni i nefunkcionalni dijelovi koji ne utječu na uobičajenu uporabu uređaja, uključujući ogrebotine i varijacije boja.
- Slučajno oštećenje uzrokovano stranim tvarima ili tijelima, te čišćenje ili oslobađanje filtra, odvodnih sustava ili ladica za deterdžent.
- Oštećenje sljedećih dijelova: keramičko staklo, pribor, košare za posuđe i pribor za jelo, dovodne i odvodne cijevi, brtve, lampe i poklopci svjetiljki, paravani, gumbi, kućišta i dijelovi kućišta. Osim ako se dokaže da su takvu štetu uzrokovale proizvodne greške.
- Slučajevi u kojima nisu otkriveni kvarovi tijekom posjeta servisera.
- Popravci koje nije izvršio pružatelja usluge kojeg je imenovala IKEA ili ovlašteni partner ili popravci kod kojih su korišteni neoriginalni rezervni dijelovi.
- Popravci uzrokovani neprikladnom instalacijom ili instalacijom koja nije u skladu s uputama.
- Korištenje uređaja u okruženju koje nije kućno, na primjer za profesionalnu uporabu.
- Štete nastale od prijevoza. U slučaju da je transport obavio klijent na vlastitu adresu ili neku drugu adresu, IKEA se ne može smatrati odgovornom za eventualne štete nastale tijekom transporta. Ipak, u slučaju da je transport na adresu klijenta obavila IKEA, eventualne štete uzrokovane transportom ulaze u postojeću garanciju.
- Početna cijena instalacije IKEA uređaja. Međutim, ako davatelj usluga od strane IKEA-e ili njegov ovlašteni servisni partner popravi ili zamijeni opremu pod jamstvom, dobavljač ili ovlašteni servisni partner također mora ponovno instalirati popravljenu opremu ili ju popraviti. " Ugradnju zamjenske opreme, ako je potrebno.

Takva ograničenja ne odnose ne na regularne radnje obavljene od strane kvalificiranog osoblja i uz korištenje originalnih dijelova za prilagodbu uređaja sigurnosnim odredbama neke druge države EU.

Primjenjivost nacionalnih zakona
Garancija IKEA daje klijentu specifična zakonska prava uz prava predviđena zakonom, koja variraju ovisno o državi. Ipak, takvi uvjeti ne ograničavaju ni na koji način prava potrošača definirana lokalnim zakonodavstvom Međutim, ovi uvjeti ni na koji način ne ograničavaju prava potrošača opisana u lokalnom zakonodavstvu.

Područje valjanosti
Za uređaje kupljene u jednoj od država članica EU i prenesenih na drugu državu EU, usluge servisiranja pružat će se na temelju uvjeta garancije koji vrijede u novoj državi. Obveza pružanja usluge prema

uvjetima jamstva postoji samo ako je uređaj sukladan i instaliran sukladno s:
- tehničkim specifikacijama zemlje u kojoj se traži primjena jamstva;
- sigurnosnim informacijama sadržanim u korisničkom priručniku.

Postprodajne usluge posvećene IKEA uređajima:
Ne ustručavajte se kontaktirati IKEA-inu servisnu službu za:
1. tražiti pomoć pri korištenju jamstva;
2. tražiti pojašnjenje o ugradnji IKEA uređaja u određene IKEA kuhinjske elemente. Služba neće pružiti pomoć ili objašnjenja vezana uz:
- instalaciju kompletne kuhinje IKEA;
- električna spajanja (ako je uređaj dostavljen bez kabela i utikača), hidraulička spajanja i spajanja na plinski uređaj, koja mora obaviti ovlašteni serviser.

3. traženje objašnjenja o sadržaju priručnika za korištenje ili specifikacijama uređaja IKEA.

Radi osiguranja što bolje pomoći, molimo vas da pažljivo pročitate Upute za montažu i/ili Priručnik za korištenje prije nego nas kontaktirate.

Kako nas kontaktirati ako trebate našu intervenciju



Proučite kompletni popis pružatelja usluge IKEA s odgovarajućim telefonskim brojevima za svaku državu na zadnjoj stranici ovog priručnika.

Važno! Važno! Kako bismo osigurali brzu uslugu, preporučujemo korištenje telefonskih brojeva navedenih na kraju ovog priručnika. Da biste zatražili pomoć, uvijek se obratite posebnim kodovima uređaja koji se nalaze u ovom priručniku. Prije nego nas kontaktirate, pobrinite se da imate kod sebe kod proizvoda IKEA (8 brojki) koji se odnosi na uređaj za koji se traži pomoć.

Važno! SAČUVAJTE PRIZNANICU!
On je dokaz o kupnji i potrebno ga je pokazati kako bi se mogla iskoristiti garancija. Na računu su navedeni i naziv i kod (od 8 brojki) kupljenog IKEA uređaja.

Trebate dodatnu pomoć?
Za sva dodatna pitanja koja se ne odnose na Korisničku podršku vaših uređaja. Molimo kontaktirajte naš najbliži call centar trgovine IKEA. Preporučujemo vam da pažljivo pročitate dokumentaciju uređaja prije nego nas kontaktirate.

Kazalo

Varnostne informacije	558	Funkcija upravljanja moči	572
Montaža	562	Navodila za uporabo posode	573
Priključitev na električno omrežje	563	Čiščenje in vzdrževanje	574
Opis izdelka	565	Vodnik za odpravljanje težav	575
Indikatorji	565	Tehnički podatki	577
Nadzorna plošča	566	Energetska učinkovitost	577
Omejitev moči	567	Opisna ploščica	578
Funkcije	568	Okoljski vidiki	579
Preglednica za kuhanje	570	GARANCIJA IKEA	579
Poosebljanje menija uporabnika	571		

Varnostne informacije

ⓘ Za lastno varnost in zagotavljanje pravilnega delovanja naprave pred namestitvijo in zagonom natančno preberite ta priročnik. Ta navodila hranite skupaj z aparatom, tudi v primeru prodaje ali prenosa tretjim osebam. Pomembno je, da uporabniki poznajo vse značilnosti delovanja in varnosti naprave.
Te kuhalne plošče so opremljene z indukcijskimi sistemi, ki izpolnjujejo zahteve direktiv EMC in EMF, in naj ne bi ovirale drugih elektronskih naprav. Osebe s srčnimi spodbujevalniki ali drugimi elektronskimi vsadki se morajo posvetovati s svojim osebnim zdravnikom ali izdelovalcem in preveriti, ali se lahko pri njihovem vsadku pojavijo motnje.

⚠ Električne napeljave naj izvede usposobljeno tehnično osebje. Pred priključitvijo na električno omrežje preberite vsebino razdelka PRIKLJUČITEV NA ELEKTRIČNO OMREŽJE.

Pri napravah z napajalnim kablom morajo biti spojke ali del žic med priključno točko kabla in spojkami razporejeni tako, da omogočajo odstranitev vodnika pod napetostjo pred ozemljitvenim kablom v primeru, da se sname s svoje priključitve.

- Proizvajalec ne more biti odgovoren za kakršno koli škodo, ki je posledica nepravilne namestitve ali uporabe.
- Prepričajte se, da napajalno omrežje ustreza vrednosti, ki je navedena na podatkovni ploščici v notranjosti izdelka.
- Naprave za porazdelitev energije morajo biti povezane z nameščeno napravo v skladu s predpisi o kabelskih napeljavah.
- Pri napravah I. razreda preverite, ali je gdomače napajalno omrežje pravilno ozemljeno
- Izdelek priklopite na električno omrežje z večpolarnim stikalom.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati izdelovalec, pooblaščena služba za tehnično podporo ali usposobljen serviser. Tako boste preprečili kakršna koli tveganja ali nevarne situacije.

⚠ **OPOZORILO:** Preden namestite napravo, odstranite vso zaščitno folijo.

- Uporabite izključno vijake in ostale drobne dele, ki so bili dobavljeni z napravo.

⚠ **OPOZORILO:** Če vijakov ali pritrdilnih elementov ne namestite v skladu z opisom v teh navodilih, lahko pride do električnega udara.

- Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati naprave, razen če so pod nadzorom odrasle osebe.
- Ne dovolite, da se otroci igrajo z napravo.
- Tega aparata ne smejo uporabljati osebe (vključno z otroki) z zmanjšanimi psiho-fizično-čutnimi sposobnostmi ali brez izkušenj in znanja, razen če jih skrbno nadzoruje in o varni uporabi aparata pouči oseba, odgovorna za njihovo varnost.
- Aparat lahko uporabljajo otroci, mlajši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi psihofizičnimi čutnimi sposobnostmi ali z nezadostnimi izkušnjami in znanjem, če so skrbno

nadzorovani in poučeni o varni uporabi aparata in nevarnostih, ki jih to pomeni. Ne dovolite otrokom, da se igrajo z napravo.

⚠ **OPOZORILO:** Naprava in njeni dostopni deli se med uporabo zelo segrejejo.

V nobenem primeru se ne dotikajte uporov.

Otroci, mlajši od 8 let, se ne smejo zadrževati v bližini naprave, razen če niso pod stalnim nadzorom.

OPOZORILO: Če so na kuhalni plošči prisotne razpoke, izklopite napravo, da preprečite nevarnost električnega udara.

- Naprave ne uporabljajte, če je površina razpokana ali če so vidne poškodbe v sestavi materiala.
- Naprave se ne dotikajte z mokrimi dlanmi ali drugim delom telesa.
- Za čiščenje izdelka ne uporabljajte parnih naprav.
- Na kuhalno ploščo ne odlagajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke, saj se lahko segrejejo.
- Kuhalno ploščo po uporabi izklopite z ustrezno tipko in se ne zanašajte na senzorje za lonce.

OPOZORILO: Pri uporabi olj in maščob je treba kuhalno ploščo vedno nadzorovati, da preprečite nevarne situacije ali požar. Plamenov ne poskušajte NIKOLI pogasiti z vodo, temveč napravo izklopite in plamene zadušite s pokrovko ali protipožarno odejo.

POZOR: Postopek kuhanja je treba nadzirati. Kratkotrajne postopke kuhanja je treba stalno nadzirati.

- Naprava ni zasnovana za delovanje z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za upravljanje na daljavo.

OPOZORILO: Nevarnost požara: na kuhalno ploščo ne odlagajte predmetov.

- Napravo je treba namestiti tako, da jo je mogoče odklopiti z električnega napajanja s 3-milimetrsko odprtino med

spoji, ki omogoča popoln odklop v pogojih previsoke napetosti III. kategorije.
- Naprava ne sme biti nikoli izpostavljena vremenskim vplivom (dež, sonce).
- Embalaža naj bo vedno zunaj dosega otrok ali domačih živali.
- Prepričajte se, da je naprava priklopljena neposredno v električno vtičnico.
- Za priklop naprave ne uporabite adapterjev, razdelilnikov z več vtičnicami ali podaljškov.
- Naprave nikoli ne uporabite za drugačne namene od predvidenih.
- Cvrtnik med uporabo neprestano nadzirajte, saj se preveč razgreto olje lahko vname.
- Naprave ne vklopite z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za upravljanje na daljavo.
- Naprava ne sme biti nameščena za okrasnimi vrati, saj bi se lahko pregrela.
- Ne stopite na napravo, saj jo lahko poškodujete.
- Na rob ne odlagajte loncev ali ponev, saj se lahko silikonski spoji poškodujejo.

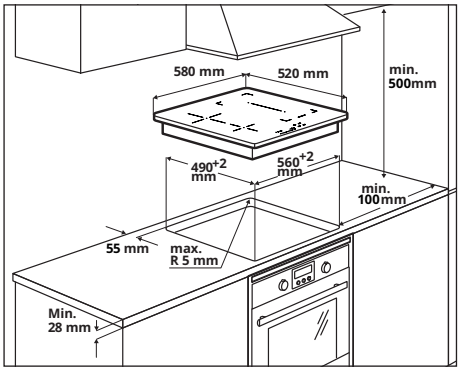
Montaža

Pri postopku namestitve morate upoštevati zakone, odloke, direktive in standarde (predpise o varnosti električnih sistemov, pravilno recikliranje komponent itd.), ki veljajo v državi uporabe!

- Za več informacij o namestitvi glejte navodila za montažo.
- Med napravo in delovno površino ne nanašajte silikonskega tesnila.
- Prepričajte se, da je pod kuhalno ploščo dovolj prostora za kroženje zraka. Glejte navodila za montažo.
- Dno naprave se lahko zelo segreje. Če napravo namestite nad predali, pod njo namestite ločilno ploščo s toplotno zaščito, da preprečite dostop do dna. Glejte navodila za montažo.
- Prezračevanje naprave mora ustrezati navodilom izdelovalca.
- V kuhinjskem pohištvu pripravite sprednjo odprtino velikosti najmanj 28 cm2, v katero morate namestiti kuhalno ploščo, da se omogoči ustrezno zračenje izdelka.

Zahteve za kuhinjsko enoto

- Če je naprava nameščena na gorljivih materialih, je treba strogo upoštevati smernice in predpise glede nizkonapetostne napeljave in predpise glede protipožarne zaščite.
- Pri vgradnih enotah je treba sestavne dele (iz plastike in furniranega lesa) nanesti s toplotno odpornimi lepili (najmanj 85 °C): uporaba neprimernih materialov in lepil lahko povzroči deformacijo ali odstopanje sestavnih delov.
- Dovoljena je uporaba profilov iz trdega lesa okoli delovne površine za napravo, če so najmanjše razdalje vedno skladne z navodili, podanimi v načrtih za namestitev.



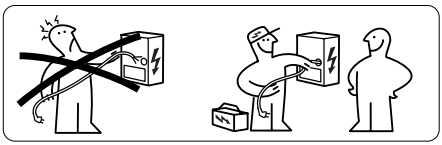
- Za več informacij o namestitvi glejte navodila za montažo.
- Če pod kuhalno ploščo ni pečice, pod napravo namestite ločilno ploščo, kot je prikazano v navodilih za montažo.

Priključitev na električno omrežje

OPOZORILO: Vse električne povezave mora izvesti pooblaščeni monter.

- Preden izvedbo priključkov preverite, ali nazivna napetost naprave, navedena na ustrezni tablici s podatki, ustreza omrežni napetosti. Podatkovna ploščica je nameščena na spodnji strani kuhalne plošče.
- Uporabljajte samo originalne komponente, ki jih dobavi servis nadomestnih delov.
- Naprava ni opremljena z omrežnim kablom. Kupite primernega pri specializiranem trgovcu.
- Če so poškodovani, zamenjajte napajalne kable z njihovimi originalnimi nadomestnimi kabli. Obrnite se na klicni center vaše trgovine IKEA.

Pozor! Kablov ne varite!

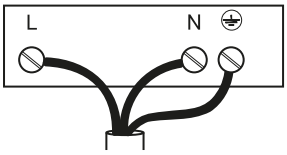


Priključitev na električno omrežje

- Upoštevajte shemo povezav (nahaja se na spodnji strani izdelka).
- Ta enota ima povezavo vrste "Y" in zahteva napajalni kabel H05V2V2-F. Kabel zahteva obvezen končni tulec. V skladu s standardom IEC uporabite za enofazni priključek: napajalni kabel 3 x 4 mm², za dvofazni priključek: napajalni kabel 4 x 2,5 mm² in za povezavo na Nizozemskem: napajalni kabel 5 x 2,5 mm². Zunanji premer napajalnega kabla: najmanj 8 mm - največ 12 mm. Prosimo, upoštevajte posebne nacionalne predpise.
- Priključne sponke so dostopne tako, da odstranite pokrov priključne omarice.
- Preverite, ali so značilnosti domačega električnega sistema (napetost, največja moč in tok) združljive z značilnostmi aparata.
- Napravo priključite, kot je prikazano na shemi (v skladu z referenčnimi standardi za omrežno napetost, ki veljajo na državni ravni).

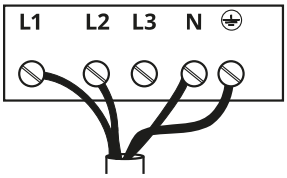
Shema hišne povezave

220V-240V 1N ∿



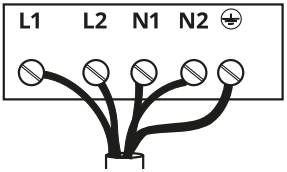
L = Črn ali rjav
N = Moder
⏚ = Rumen / Zelen

380V - 415V 2N ∿



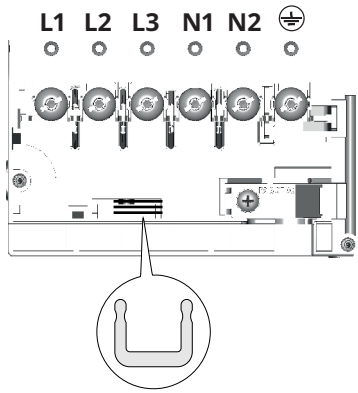
L1 = Rjav
L2 = Črn
N = Moder
⏚ = Rumen / Zelen

220V - 240V 2N ∿ NL



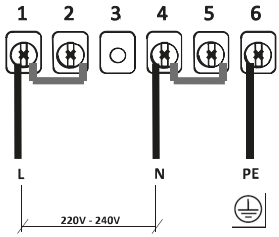
L1 = Rjav
L2 = Črn
N1 = Moder
N2 = Moder
⏚ = Rumen / Zelen

Shema povezave izdelka.



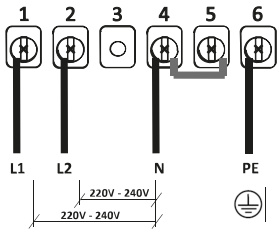
Med sponke vstavite tokovne spoje ⊔, kot je prikazano.

220V - 240V 1N ~



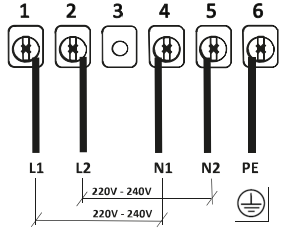
L = Črn ali rjav
N = Moder
⏚ = Rumen / Zelen

380V - 415V 2N ~



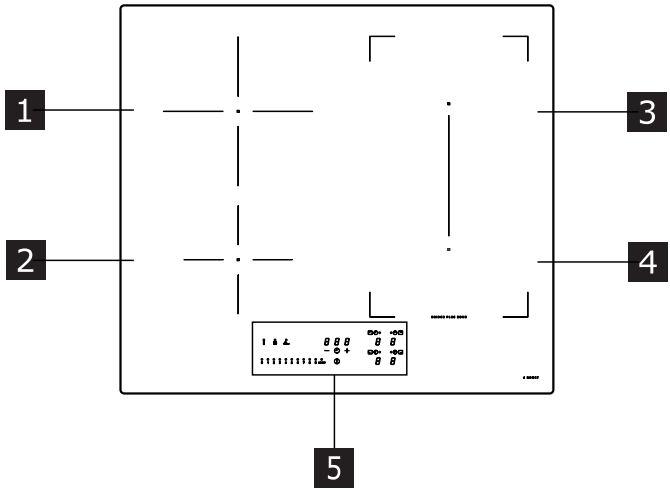
L1 = Rjav
L2 = Črn
N = Moder
⏚ = Rumen / Zelen

NL 220V - 240V 2N ~



L1 = Rjav
L2 = Črn
N1 = Moder
N2 = Moder
⏚ = Rumen / Zelen

Opis izdelka



1 Eno kuhalno mesto (200 mm) 2300 W, s funkcijo Booster 3000 W.
2 Eno kuhalno mesto (145 mm) 1400 W, s funkcijo Booster 1850 W.
3 Eno kuhalno mesto (210 x 190 mm) 2100 W, s funkcijo Booster 3000 W.
4 Eno kuhalno mesto (210 x 190 mm) 2100 W, s funkcijo Booster 3000 W.
5 Nadzorna plošča

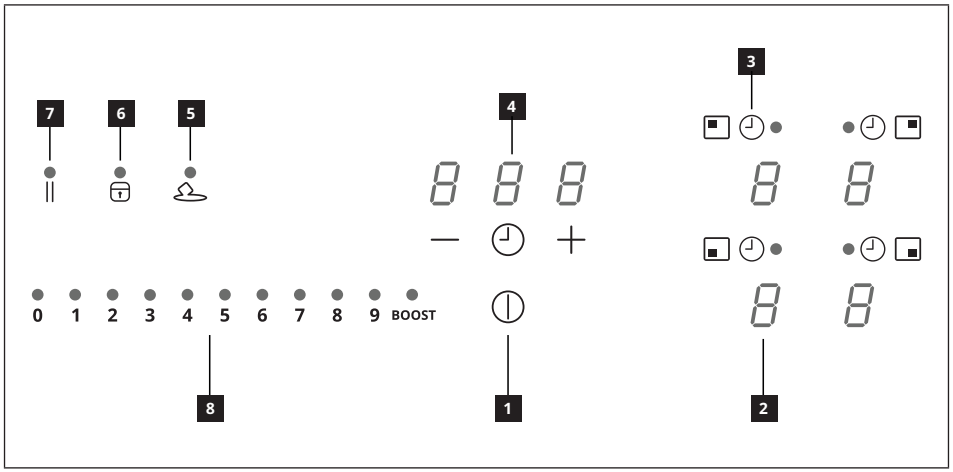
3 + 4 Kombinirana kuhalna mesta (210 x 380 mm) 3000 W, s funkcijo Booster 3700 W.

Indikatorji

Zaznavanje prisotnosti lonca
Vsako kuhalno mesto je opremljeno s sistemom, ki zaznava prisotnost lonca na kuhalni plošči.
Sistem za zaznavanje lahko zazna lonce ustreznega tipa z magnetnim dnom za uporabo na indukcijskih kuhalnih ploščah.
Če lonec med delovanjem odstranite ali če uporabite neustrezen lonec, se na prikazovalniku prikaže simbol U.

Kontrolna lučka odpadne toplote
Kontrolna lučka preostale toplote je varnostna funkcija, ki opozarja na to, da je temperatura kuhalnega mesta še vedno 50 °C ali več in da lahko kuhalno mesto povzroči opekline, če se ga dotaknete z golimi dlanmi. Število odgovarjajočega kuhalnega mesta označuje H.

Nadzorna plošča



1	Vklopljeno/Izklopljeno
2	Kontrolna lučka ravni moči
3	Simbol časovnika
4	Upravljanje časovnika in prikazovalnik časa kuhanja
5	Tipka funkcije topitev
6	Tipka funkcije blokada
7	Tipka funkcije premor
8	Drsna tipkovnica

Kuhalna mesta lahko aktivirate s pritiskom na referenčno številko. 8. Številka zasveti intenzivneje, za potrditev postopka.

Ko je lonec postavljen na eno od 4 kuhalnih mest, kuhalno mesto samodejno zazna njegovo prisotnost in prižge ustrezno številko, da jo aktivira.
Če na kuhalnem mestu ni loncev ali drugih predmetov, številke niso vidne.

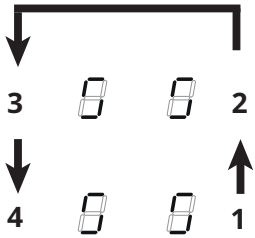
Na nadzorni plošči so izbirne funkcije vedno tiste, ki so vidne, vendar osvetljene z nizko intenzivnostjo. Izberite funkcije tako, da se dotaknete ustreznega simbola.

Omejitev moči



Pri prvem priklopu aparata na domače omrežje mora inštalater nastaviti moč kuhalnih polj glede na dejansko zmogljivost domače električne napeljave.
Če to ni potrebno, lahko kuhalno ploščo vklopite neposredno z ⏻ ali pa sledite spodaj opisanemu postopku za dostop do menija.
Priključite kuhalno ploščo na domače omrežje

1. Vsi znaki za nekaj sekund zasvetijo, nato se ugasnejo in ostanejo le ♨ , ki utripajo.
2. Pritisnite in držite pritisnjeno ♨: številke kuhalnega mesta kažejo 5.
3. Medtem ko držite pritisnjeno ♨, začnite pritiskati številke polj tako, da nadaljujete v nasprotni smeri urinega kazalca, začnite s tistim spodaj desno.



Desni zadnji indikator prikazuje C in številko, ki označuje vrsto menija. Desni sprednji indikator označuje številko, ki je odvisna od parametrov, navedenih pri izbiri.
Z C izberite indikator in na vrstici moči pritisnite »8«.
Izberite drugo številko in izberite pravilno nastavitev.
Za podrobnosti glejte spodnjo tabelo:

Vrednost na vrstici moči	kW	Opombe
0	7,4 kW	Standardna začetna nastavitev
1	6 kW	
2	5 kW	
3	4 kW	
4	3,5 kW	
5	3 kW	
6	2,5 kW	

Ko vnesete pravilno vrednost, potrdite z dotikom in držite pritisnjen ⏻.

Funkcije



Varovalo za otroke	Ta funkcija preprečuje nenameren vklop naprave.
	Aktiviranje: če je na kuhalni plošči lonec, pritisnite in zadržite ustrezni indikator 3 sekunde. Če na kuhalni plošči ni lonca, pritisnite in zadržite za 3 sekunde enega od 4 indikatorjev (niso vidni) ob točki na levi strani. Spustite in s prstom drsite od 0 do 9 vzdolž vrstice za moč, ki prikazuje zaporedje delovanja. Vsi indikatorji prikazujejo . Opisane postopke je treba opraviti v 10 sekundah.
	Za izklop: pritisnite in zadržite eno od 4 indikatorjev kuhalnih območij 3 sekunde. Spustite in s prstom drsite od 9 do 0 vzdolž vrstice za moč, ki prikazuje zaporedje delovanja. Opisane postopke je treba opraviti v 10 sekundah.
Blokada	Funkcije kuhalne plošče je med uporabo mogoče blokirati, na primer za čiščenje kuhalne plošče. Funkcija ostane aktivna, tudi če se kuhalna plošča ugasne in ponovno prižge. V primeru izpada električne energije se funkcija izklopi.
	Da bi aktivirali: pritisnite in držite pritisnjeno za 1 sekundo.
	Za izklop: pritisnite .
Funkcija Boost	Vsako kuhalno mesto lahko nastavite na dodatno raven moči za največ 5 minut.
	Za aktiviranje: izberite eno od 4 kuhalnih polj in na vrstici moči izberite vrednost »BOOST«. Na ustreznem indikatorju se prikaže .
	Za izklop: izberite eno od drugih možnih vrednosti v vrstici za moč.
Časovnik kuhalnih mest	Časovnik omogoča, da določeno kuhalno mesto izklopite ob koncu nastavljenega časa. Kuhalna mesta lahko programirate posamično, saj ima vsako svoj časovnik.
	Aktiviranje: Ko deluje kuhališče, pritisnite ustrezni simbol za dostop do ukazov za upravljanje s časovnikom za to kuhališče. 3 indikatorji prikazujejo »0 0 0«. Pritisnite »+« ali »-«, da na časovniku nastavite odštevanje časa. Ure Desetine Minute Za potrditev nastavljenega časa se 10 sekund ne dotikajte ničesar. Ob koncu odštevanja se indikatorji ponastavijo in se sproži zvočno opozorilo. Funkcijo lahko prekinete s pritiskom katere koli tipke. Če je časovnik aktiven za več kuhalnih mest, bodo 3 indikatorji vedno prikazovali časovnik, ki se mu bo najprej iztekel čas.
	Za izklop: ko deluje kuhalno mesto, pritisnite ustrezni simbol za dostop do ukazov za upravljanje s časovnikom za to mesto. Nastavite tri indikatorje na »0 0 0« s pomočjo »+« ali »-«.

<table>
<tr><td rowspan="3">Časovnik (splošni)</td><td>Časovnik z alarmom za splošno uporabo.</td></tr>
<tr><td>Aktiviranje: prižgite kuhalno ploščo in preverite, ali na njih ni loncev ali katero od kuhalnih mest ni aktivno.
3 indikatorji za ukaze za upravljanje časovnika prikazujejo »- - -«.
Pritisnite indikator, da odprete meni časovnika in prikažete »0 0 0«.
Pritisnite »+« ali »-«, da na časovniku nastavite odštevanje časa.
 

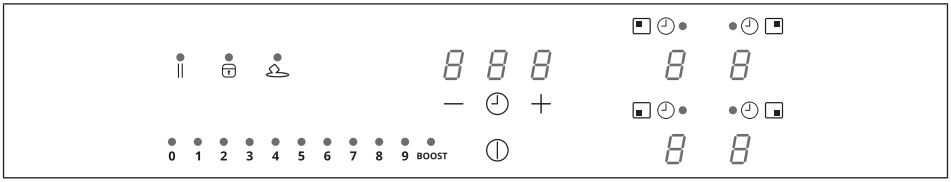
Za potrditev nastavljenega časa se 10 sekund ne dotikajte ničesar.
Ob koncu odštevanja se indikatorji ponastavijo in se sproži zvočno opozorilo. Funkcijo lahko prekinete s pritiskom katere koli tipke.
Ponovite opisane postopke za spremembo vrednosti odštevanja časa.</td></tr>
<tr><td>Za izklop: prižgite kuhalno ploščo in preverite, ali na njih ni loncev ali katero od kuhalnih mest ni aktivno.
Pritisnite indikator, da odprete meni časovnika in uporabite »+« in »-« za nastavitev zaslona na »0 0 0«.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Funkcija topitev</td><td>Vklop: izberite eno od 4 kuhalnih polj in pritisnite ♨.
Številka izbranega območja označuje 0</td></tr>
<tr><td>Za izklop: pritisnite ♨ ali pritisnite ⏻.</td></tr>
<tr><td>Funkcija segrevanje</td><td>Ta funkcija se uporablja za segrevanje ponve na največji moči, preden nadaljujete s kuhanjem na izbrani ravni. Časovni interval, v katerem ima kuhalno mesto največjo moč, je odvisen od končne nastavljene stopnje kuhanja. Glejte tabelo:
<table>
<tr><th>Niv. Moč</th><th>Časovnik</th></tr>
<tr><td>1</td><td>48 sekund</td></tr>
<tr><td>2</td><td>144 sekund</td></tr>
<tr><td>3</td><td>230 sekund</td></tr>
<tr><td>4</td><td>312 sekund</td></tr>
<tr><td>5</td><td>408 sekund</td></tr>
<tr><td>6</td><td>120 sekund</td></tr>
<tr><td>7</td><td>168 sekund</td></tr>
<tr><td>8</td><td>216 sekund</td></tr>
<tr><td>9</td><td>ni na voljo</td></tr>
<tr><td>P</td><td>ni na voljo</td></tr>
</table>
Za aktiviranje z loncem na kuhalni plošči in izbranim kuhalnim mestom pritisnite in zadržite izbrano vrednost (od 1 do 8) na vrstici za moč 3 sekunde. Na prikazovalniku ustreznega kuhalnega mesta se prikaže »A«.
Možno je povečati raven kuhanja, vendar se, če jo zmanjšate, se funkcija izključi.
Prav tako jo je mogoče izklopiti z dotikom ali zadržanjem tipke zadevnega kuhalnega mesta 3 sekunde.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Funkcija premora</td><td>Ta funkcija omogoča premor/ponovni zagon katere koli aktivne funkcije na kuhalni plošči, z zmanjšanjem razpoložljive moči na kuhalnem mestu in ponastavitvijo vseh funkcij. Če se funkcija premor v 10 minutah ne izključi, se kuhalna plošča samodejno izklopi.</td></tr>
<tr><td>Aktiviranje: Ko je posoda na kuhalni plošči in ste izbrali kuhalno mesto, pritisnite in držite pritisnjeno funkcijsko tipko Pause ⏸ vsaj 1 sekundo. Vsi zasloni prikazujejo ⏸.</td></tr>
<tr><td>Za izklop: pritisnite in držite pritisnjen ⏸ za 1 sekundo, dokler utripa. V 10 sekundah pritisnite katero koli drugo tipko. Funkcija se izklopi in kuhalna plošča deluje s prejšnjimi nastavitvami.</td></tr>
</table>

Funkcija priklica	Ta funkcija se uporablja za priklic nastavitev delovanja kuhalne plošče v primeru nenamernega izklopa ali nenadnega izpada električne energije.
	Ko se kuhalna plošča izklopi, če jo v 6 sekundah vklopite z dotikom ⏻, tipka ⏸ utripa za 6 sekund. Pritisnite tipko ⏸ za priklic predhodno nastavljenih funkcij. Za potrditev postopka se oglasi pisk.
Kombinirani način (funkcija »most«)	Ta funkcija vam omogoča povezavo 2 kuhalnih mest, da ju lahko uporabljate in nadzirate kot eno in večje kuhalno mesto. To ponuja možnost uporabe loncev z večjim dnom. Kuhalna mesta, ki jih lahko izberete za to funkcijo, so izključno tista na desni.
	Za vklop/izklop: istočasno pritisnite številki desnega kuhalnega mesta, da izberete 2 mesta, ki ju želite povezati, dokler se ne prikaže številka ⊓, ki označuje, da je bila funkcija aktivirana. Drugi indikator se uporablja za nastavitev stopnje moči.

Preglednica za kuhanje

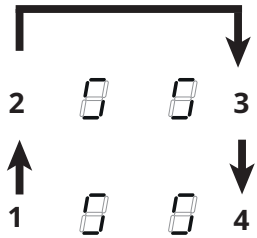
Raven moči	Način kuhanja	Uporabiti za
1	Topljenje, rahlo segrevanje	Maslo, čokolada, želatina, omake
2	Topljenje, rahlo segrevanje	Maslo, čokolada, želatina, omake
3	Segrevanje	Riž
4	Daljše kuhanje, zgoščevanje, dušenje	Zelenjava, krompir, omake, sadje, ribe
5	Daljše kuhanje, zgoščevanje, dušenje	Zelenjava, krompir, omake, sadje, ribe
6	Daljše kuhanje, praženje	Testenine, juhe, dušeno meso
7	Lahko cvrtje	Rösti (krompirjevi polpeti), omlete, panirane in cvrte jedi, klobase
8	Cvrtje, globoko cvrtje	Meso, ocvrt krompirček
9	Hitro cvrtje pri visoki temperaturi	Zrezki
P	Hitro segrevanje	Vretje vode

Poosebljanje menija uporabnika



Pritisnite ⏻.
Ponovno pritisnite ⏻ in držite pritisnjeno za 3 sekunde.

1. Tipka ‖ začne utripati.
2. Pritisnite in držite pritisnjeno ‖ : številke kuhalnega mesta kažejo 5.
3. Ko držite ‖ , začnite pritiskati številko kuhalnega mesta v smeri urinega kazalca, začnite s tistim spodaj levo.



Levi zadnji indikator prikazuje izmenično U in številko od 2 do 7, ki označuje vrsto menija. Levi sprednji indikator prikazuje številko, ki je odvisna od parametrov, navedenih v izboru.
Izberite številko na vrstici za moč za dostop do menija nastavitev in vnesite vrednost.
Za podrobnosti glejte spodnjo tabelo:

Koda menija	Opis	Vrednost
U2	Meni za upravljanje zvočne jakosti tipk.	0 (zvok izklopljen) - 1 (min.) - 3 (max)
U3	Meni za upravljanje zvočne jakosti signalnika števca minut.	0 (zvok izklopljen) - 1 (min.) - 3 (max)
U4	Meni za upravljanje nivoja svetlosti zaslona.	0 (max) - 9 (min.)
U5	Meni za upravljanje animacije odštevanja.	0 (animacija izklopljena) - 1 (animacija vklopljena)
U6	Meni funkcije za zaznavanje prisotnosti lonca.	0 (aktivna) - 1 (neaktivna)
U7	Meni za upravljanje ob koncu odštevanja.	0 (neprestano utripanje in izklop) 1 (deset utripov in izklop) 2 (enkrat utripne in izklop)

Ko vnesete pravilno vrednost, potrdite z dotikom in držite pritisnjen ⏻ 2 sekundi.

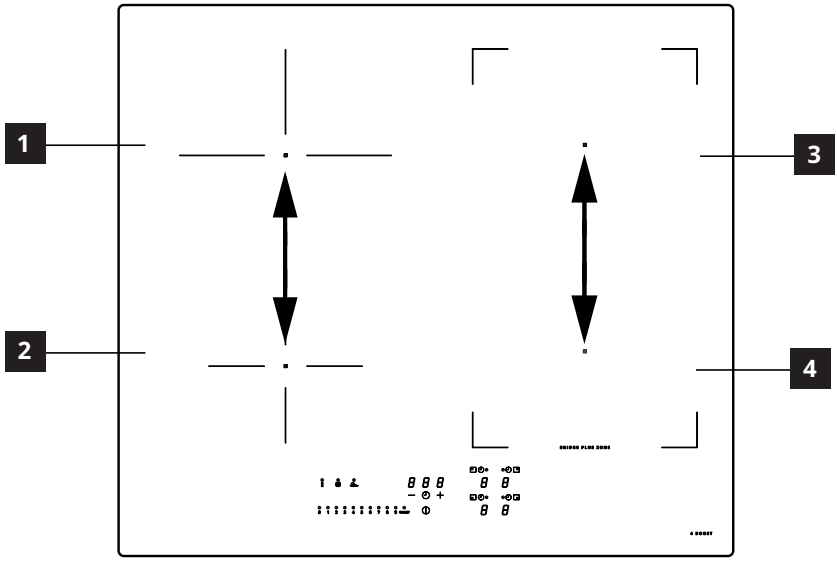
Za izhod iz menija brez shranjevanja pritisnite ‖ .

Če ne izvedete nobenega postopka, se uporabniški meni zapre po 1 minuti.

Funkcija upravljanja moči

Ta izdelek je opremljen s funkcijo upravljanja moči z elektronskim nadzorom. Glejte sliko.
Ta funkcija nadzoruje dovajanje največje moči 3700 W med kuhalnimi polji, ki se uporabljajo v kombiniranem načinu (1 + 2 in 3 + 4), optimizira porazdelitev moči in preprečuje preobremenitve napeljave.
Kuhalna plošča na najvišji stopnji moči - funkcija razdeli moč med kuhalnimi polji, ki se uporabljajo v kombiniranem načinu, in po potrebi samodejno zmanjša moč ostalih kuhalnih polj (zadnjemu ukazu je dodeljena najvišja prioriteta).
Kuhalna plošča z omejitvijo moči - funkcija razdeli moč med kuhalnimi polji in prepreči, da bi bila moč ostalih kuhalnih polj nastavljena tako, da bi presegla omejitev (za povečanje moči posameznega kuhalnega mesta, je potrebno ročno zmanjšati raven moči, nastavljene za druge).

Primer:
Če za kuhalno mesto 1 izberete dodatno raven moči BOOST, kuhalno mesto 2 ne bo moglo hkrati preseči ravni moči 9 in njegova moč bo samodejno omejena.



Navodila za uporabo posode

Katere lonce lahko uporabljate?
Uporabljate lahko izključno posodo z ustreznim feromagnetnim dnom za uporabo na indukcijskih kuhalnih ploščah:
- železo
- emajlirano jeklo
- ogljikovo jeklo
- nerjavno jeklo (tudi, če ni celotno)
- • aluminij s feromagnetno prevleko ali dno s feromagnetno ploščo

Za določitev primernosti posode preverite, ali je prisoten simbol (običajno vtisnjen na dnu).
Na dno posode lahko približate magnet. Če se magnet pripne na dno, je lonec primeren za uporabo na indukcijski kuhalni plošči.
Da zagotovite optimalno učinkovitost, vedno uporabljajte posodo in ponve z ravnim dnom, ki lahko enakomerno porazdeli toploto. Dno, ki ni popolnoma ravno, lahko vpliva na prevodnost moči in toplote.

Kako uporabljati lonce?
Najmanjši premer posode za različna kuhalna mesta
Da bi zagotovili pravilno delovanje kuhalne plošče, mora lonec prekrivati eno ali več referenčnih točk, natisnjenih na kuhalni plošči, in imeti ustrezni najmanjši premer dna.
Vedno uporabite kuhališče, ki najbolje ustreza premeru dna lonca.

Kuhalno mesto	Premer dna lonca	
	min. Ø (priporočen)	Ø max (priporočeno)
Zadnje levo	110 mm	200 mm
Sprednje levo	110 mm	145 mm
Zadnje desno	110 mm	190 mm
Sprednje desno	110 mm	190 mm
Desno kombinirano kuhalno mesto	190 mm	370 mm

Prazni lonci/ponve ali lonci/ponve s tankim dnom
Na kuhalni plošči ne uporabljajte praznih loncev/ponev ali posod s tankim dnom, saj tako ne boste mogli nadzorovati temperature ali samodejno izklopiti kuhalnega mesta, če je temperatura previsoka, s tem pa lahko poškodujete površino posode ali kuhalne plošče. V tem primeru se ne dotaknite ničesar in počakajte, da se vsi sestavni deli ohladijo.
Če se prikaže sporočilo o napaki, glejte razdelek »Vodnik za odpravljanje težav«.

Nasveti/priporočila
Hrup med delovanjem
Ob vklopu kuhalnega mesta je mogoče slišati kratko brnenje. Ta pojav je značilen za steklokeramične kuhalne plošče in ne vpliva niti na delovanje niti na življenjsko dobo aparata. Hrup je odvisen od uporabljenega lonca. Če je hrup zelo močan, poskusite zamenjati lonec.

Običajni zvoki indukcijske kuhalne plošče
Indukcijska tehnologija temelji na ustvarjanju elektromagnetnih polj za ustvarjanje toplote neposredno na dnu posode. Lonci in ponve lahko povzročajo hrup ali tresljaje, odvisno od tega, kako so bili izdelani. Te zvoke je mogoče opisati na naslednji način:

Rahlo brnenje (kot pri transformatorju)
Ta zvok se pojavi, ko je temperatura kuhanja visoka. Odvisno je od količine energije, ki se prenese s kuhalne plošče na posodo. Hrup preneha ali se zmanjša, ko se raven toplote zmanjša.

Rahel žvižg
Ta zvok se pojavi, ko je posoda prazna. Hrup preneha, ko v posodo vlijete tekočino ali hrano.

Prasketanje
Ta hrup nastane, ko je posoda sestavljena iz več prekrivajočih se plasti. Povzročajo jo tresljaji površin, ki jih tvorijo različni materiali v medsebojnem stiku. Hrup proizvaja posoda in se lahko razlikuje glede na količino hrane ali tekočine in načina kuhanja (npr. vretje, dušenje, cvrtje).

Glasno piskanje
Ta hrup se pojavi, ko je posoda sestavljena iz različnih materialov, naloženih drug na drugega, in ko se ta uporablja na kuhalni plošči pri največji moči in, tudi na dveh kuhalnih mestih. Hrup preneha ali se zmanjša, ko se raven toplote zmanjša.

Ti zvoki so normalni
Hrup ventilatorja
Za pravilno delovanje elektronskega sistema je treba nastaviti temperaturo kuhalne plošče. V ta namen je kuhalna plošča opremljena s hladilnim ventilatorjem, ki se aktivira za znižanje in uravnavanje temperature elektronskega sistema. Ventilator lahko deluje tudi po izklopu kuhalne plošče, če je zaznana temperatura še vedno previsoka.

Ritmični zvoki, podobni zvokom kazalcev ure.
Ta zvok se pojavi le, ko delujejo vsaj tri kuhalna mesta, in izgine ali se zmanjša, ko sta dva izklopljena. Ti zvoki, opisani kot običajni pojavi indukcijske tehnologije, se ne štejejo za napake.

Čiščenje in vzdrževanje

- Nikoli ne uporabite abrazivnih gobic, jeklene volne, klorovodikove kisline ali drugih izdelkov, ki bi lahko kuhalno ploščo poškodovali ali na njej pustili sledi.
- Ne zaužijte morebitnih ostankov hrane, ki so padli s plošče in delovnih oziroma okrasnih elementov kuhalne plošče ali so se na njih nabrali.
- Pred čiščenjem ali vzdrževanjem napravo vedno ugasnite ali izključite iz napajalnega omrežja.
- Aparat očistite po vsaki uporabi, da preprečite nabiranje ostankov hrane. Veliko težje je odstraniti sledi strjene ali zažgane umazanije.
- Za odstranjevanje umazanije uporabite mehko krpo ali gobico s primernim čistilnim sredstvom. Upoštevajte priporočila izdelovalca glede ustreznih čistilnih sredstev. Priporočamo uporabo nevtralnih čistilnih sredstev.
- Odstranite sledi strjene umazanije, na primer prevreto mleko, s strgalom za steklokeramične površine, ko je kuhalna plošča še topla. Upoštevajte priporočila izdelovalca glede ustreznih strgal.
- Odstranite ostanke živil z visoko vsebnostjo sladkorja, na primer marmelado, ki se je prelila med kuhanjem, s strgalom za steklokeramične površine, ko je kuhalna plošča še topla. Če teh ostankov ne odstranite, se lahko steklokeramična površina poškoduje.
- Odstranite morebitne ostanke stopljene plastike s strgalom, primernim za steklokeramične površine, ko je kuhalna plošča še topla. Če teh ostankov ne odstranite, se lahko steklokeramična površina poškoduje.
- Ko se kuhalna plošča ohladi, odstranite madeže vodnega kamna z majhno količino raztopine za odstranjevanje vodnega kamna, npr. raztopine kisa ali limoninega soka. Nato znova očistite z mokro krpo.
- Živil ne režite ali jih ne pripravljajte na kuhalni plošči in pazite, da nanjo ne padejo trdi predmeti. Ne vlecite loncev ali posod po površini.
- Ne uporabljajte parnih čistilnih naprav.

Vodnik za odpravljanje težav

Koda napake	Opis	Možen vzrok napake	Rešitev
ER03	Kuhalna plošča se izklopi po 10 sekundah.	Zaznano je neprekinjeno delovanje tipk. Voda ali posoda na nadzorni plošči.	Odstranite vodo ali posodo s steklokeramične površine in z nadzorne plošče
ER21	Kuhalna plošča se izklopi.	Notranja temperatura elektronskih sestavnih delov je previsoka.	Pustite, da se kuhalna plošča ohladi. Preverite, če ima kuhalna plošča ustrezno zračenje. Če težave ni mogoče odpraviti, se obrnite na službo za pomoč strankam.
E2	Ustrezno kuhalno mesto se izklopi.	Lonec je prazen ali neustrezen. Previsoka temperatura lonca ali steklokeramične površine. Temperatura elektronskih sestavnih delov je previsoka.	Pustite, da se kuhalna plošča ohladi. Uporabite ustrezen lonec. Ne segrevajte praznih loncev.
E3	Ustrezno kuhalno mesto se izklopi.	Lonec ni ustrezen. Lonec izgublja magnetne lastnosti in lahko povzroči škodo na indukcijski kuhalni plošči.	Uporabite ustrezen lonec. Napaka samodejno izgine po 8 sekundah in kuhalno ploščo lahko ponovno uporabite. V primeru nadaljnjih napak je treba lonec zamenjati. Če težave ni mogoče odpraviti, se obrnite na službo za pomoč strankam.
E6	Kuhalno mesto se ne vklopi.	Napajalna napetost in/ali frekvenca zunaj območja.	Preverite omrežno napetost in/ali frekvenco. Po potrebi, se obrnite na službo za pomoč strankam.
E8	Kuhalna mesta se izklopijo.	Okvara ventilatorja. Ventilator ovira prah ali vlakna.	Očistite ventilator in odstranite morebitne tujke. Če težave ni mogoče odpraviti, se obrnite na službo za pomoč strankam.
EH	Ustrezno kuhalno mesto se izklopi.	Senzor za temperaturo kuhalne plošče je blokiran. Po zagonu kuhalne plošče ni zaznati zadostne spremembe temperature.	Ugasnite kuhalno ploščo in jo ponovno prižgite, po tem, ko se bo ohladila. Če težave ni mogoče odpraviti, se obrnite na službo za pomoč strankam.
E4 **E5** **E7** **E9** **ER20** **ER22** **ER31** **ER36** **ER42** **ER47** **EA**	Kuhalno ploščo odklopite z napajanja. Počakajte nekaj sekund, nato kuhalno ploščo znova priklopite na napajanje. Če se težava še vedno pojavlja, se obrnite na službo za tehnično podporo in navedite oznako napake, ki se prikaže na prikazovalniku.		

Vzdrževanje in popravila
- Preverite, da je vzdrževanje električnih komponent zaupano izključno proizvajalcu ali servisnim tehnikom.
- Preverite, da poškodovane kable zamenja le proizvajalec ali serviser.

V primeru okvare poskusite težavo rešiti tako, da sledite navodilom za odpravljanje težav. Če težave ni mogoče rešiti, se obrnite na trgovino IKEA ali poprodajno službo.
Celoten seznam servisnih centrov, ki jih je imenovala IKEA
in povezani kontaktni podatki so na zadnji strani tega priročnika.

Ko stopite v stik s službo za tehnično podporo, podajte naslednje informacije:
- vrsta okvare
- model aparata (Art./Kod.)
- serijska številka (S.ŠT.)

Te informacije so na podatkovni ploščici. Podatkovna ploščica je na dnu naprave.

V primeru neustrezne uporabe ali kadar namestitve ni izvedel pooblaščeni serviser, se lahko obisk tehnika servisne službe ali trgovine zaračuna tudi v obdobju veljavnosti garancije.

Tehnički podatki

		Enota	Vrednost
Vrsta izdelka			Vgrajena kuhalna plošča
Mere	Širina	mm	580
	Globina	mm	520
	Višina najm./najv.	mm	54
Skupna moč		W	7400

Parameter	Vrednost
Napetost/frekvenca napajanja	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Teža naprave	8,8 kg

Energetska učinkovitost

Identifikacija modela	**KOLSTAN** **805.594.66** **105.594.60**
Število kuhalnih mest	4
Število kuhalnih mest, ki jih je mogoče kombinirati	1- Desna
Kuhalna tehnologija	Indukcijska
Mere kuhalnega mesta, ki ga je mogoče kombinirati	Desno 210 x 380 mm
Mere kuhališča	Zadnje levo Ø 200 mm
	Sprednje levo Ø 145 mm
	Prednja desna 210 x 190 mm
	Zadnja desna 210 x 190 mm
Poraba energije za kuhalno mesto, ki ga je mogoče kombinirati	192 Wh/kg
Poraba energije na kuhališče	Zadnje levo 185 Wh/kg
	Sprednje levo 181 Wh/kg
Poraba energije kuhalne plošče (delovanje na elektriko)	186 Wh/kg

Informacije o izdelku v skladu z Uredbo št. 66/2014
Referenčni predpisi:
EN/IEC 60350-2
EN/IEC 50564

CE Ta aparat je bil zasnovan, izdelan in tržen v skladu z direktivami EGS.

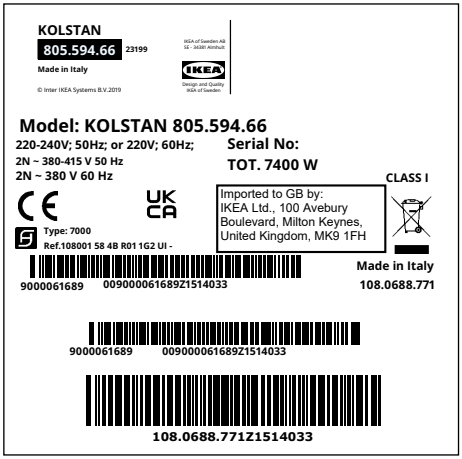
»Tehnični podatki so navedeni na podatkovni ploščici na dnu izdelka.«

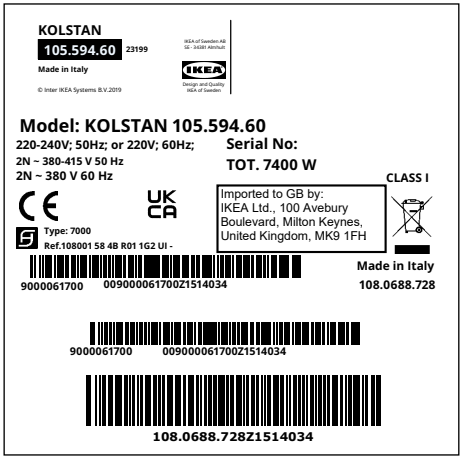
Informacije o izdelku v skladu z zakonodajo Združenega kraljestva
Referenčni predpisi:
BS EN 60350-2
BS EN 50564

UKCA Ta aparat je bil zasnovan, izdelan in tržen v skladu z direktivami.

»Tehnični podatki so navedeni na podatkovni ploščici na dnu izdelka.«

Opisna ploščica





Zgornja slika prikazuje ploščico s podatki aparata.
Serijska številka je specifična za vsak izdelek.

Spoštovani kupec, prosimo, da shranite dodatno ploščico s podatki na naslovnici Varnostne knjižice.
Na ta način vam bomo lahko bolje pomagali z natančno identifikacijo kuhalne plošče, ki ste jo kupili, če boste v prihodnosti potrebovali našo pomoč.
Zahvaljujemo se vam za sodelovanje!

Okoljski vidiki

Odstranjevanje gospodinjskih aparatov

- Simbol  na izdelku ali njegovi embalaži pomeni, da izdelka ne smete zavreči med običajne gospodinjske odpadke. Odsluženi izdelek oddajte v specializirani zbirni center za recikliranje električnih in elektronskih komponent. Z zagotovitvijo pravilne odstranitve tega izdelka pripomorete k preprečevanju možnih neželenih posledic, ki bi jih neprimerno odlaganje imelo za okolje in zdravje ljudi. Za podrobnejše informacije o recikliranju tega izdelka se obrnite na lokalne organe, lokalno službo za odstranjevanje odpadkov ali trgovino, kjer ste kupili izdelek.

Odstranjevanje embalažnega materiala

Materiale s simbolom  je mogoče reciklirati. Embalažne materiale odstranite v ustrezne zbirne kontejnerje za reciklažo.

Varčevanje z energijo

Med kuhanjem lahko dnevno prihranite energijo z upoštevanjem spodnjih priporočil.

- Pri segrevanju vode uporabite le potrebno količino.
- Če je mogoče, posodo vedno pokrijte s pokrovko.
- Pred vklopom kuhalne plošče, postavite posodo.
- Na manjša kuhalna mesta postavite manjše posode.
- Lonce postavite neposredno na sredino kuhalnega mesta
- Uporabite preostalo toploto, da hrano ohranite toplo ali jo odtalite.

GARANCIJA IKEA

Koliko traja garancija IKEA?
Ta garancija velja pet (5) let od prvotnega datuma nakupa aparata pri IKEA. Originalni račun je bistven kot potrdilo o nakupu. Popravilo, opravljeno v okviru garancije, ne podaljša garancijskega roka za aparat.
Kdo nudi asistenco?
Pomoč strankam zagotavlja izvajalec servisnih storitev, ki ga imenuje IKEA, in sicer preko lastne organizacije ali preko mrež pooblaščenih servisnih partnerjev.

Kaj pokriva garancija?
Garancija pokriva morebitne napake, ki so povezane z materiali ali konstrukcijo naprave, in velja od datuma nakupa naprave na prodajni točki IKEA. Garancija velja le za gospodinjske aparate, namenjene domači uporabi. Izjeme so opisane v rubriki »Česa ne pokriva garancija?«. Med garancijskim obdobjem stroške popravila (nadomestni deli, delo in pot tehničnega osebja) krije poprodajna služba, če dostop do naprave za popravilo ne vključuje posebnih stroškov. Ti pogoji so skladni z direktivami UE (št. 99/44/ES) ter veljavnimi lokalnimi predpisi in odredbami. Zamenjani deli postanejo last podjetja IKEA.

Kako bo ukrepala IKEA, da reši težavo?
Ponudnik storitev, ki ga zadolži IKEA, bo izdelek preučil in se po lastni presoji odločil, ali ga krije garancija. V tem primeru bo ponudnik storitev IKEA ali njegov pooblaščeni servisni partner prek svojih servisnih centrov po lastni presoji popravil pokvarjen izdelek ali ga nadomestil z enakim ali enakovrednim izdelkom.

Česa garancija ne pokriva?
- Običajne obrabe.
- Škode, povzročene namerno ali zaradi malomarnosti, škode, povzročene zaradi neupoštevanja navodil za uporabo, nepravilne namestitve ali priključitve na napačno napetost, škode, povzročene zaradi kemičnih ali elektrokemičnih reakcij, rje, korozije ali poškodbe zaradi vode, vključno z neomejevalno povzročeno škodo zaradi prisotnosti prekomerne količine apnenca v vodovodnih ceveh ter poškodb zaradi atmosferskih in naravnih dogodkov.
- Delov, podvrženih obrabi, na primer baterije in žarnice.
- Dekorativni in nefunkcionalni deli, ki ne vplivajo na običajno uporabo naprave, vključno s praskami in barvnimi spremembami.
- Nenamerna škoda, ki jo povzročijo snovi ali tujki in čiščenje ali sprostitev filtrov, odtočnih sistemov ali predalov za detergente.
- Poškodbe delov, kot so steklokeramika, dodatki, posode za posodo in jedilni pribor, dovodne in odtočne cevi, tesnila, žarnice in njihovi pokrovi, zasloni, gumbi, pokrovi in deli oblog, razen če je mogoče dokazati, da je takšno škodo povzročila proizvodna napaka.
- Primeri, pri katerih med obiskom tehnika ni mogoče najti nobenih napak.
- Popravila, ki jih ni opravil ponudnik storitev, pooblaščen s strani IKEA, ali pooblaščeni servisni partner, ali popravila, pri katerih so bili uporabljeni neoriginalni deli.
- Popravila zaradi nepravilne ali nespecifične namestitve.
- Uporaba naprave v negospodinjskem okolju, na primer za profesionalno uporabo.
- Škoda zaradi prevoza. V primeru, da izdelek do lastnega stanovanja ali na drug naslov dostavi stranka, IKEA ne prevzema odgovornosti za poškodbe, ki so nastale med transportom. Če pa je izdelek na strankin naslov dostavila IKEA, potem ta garancije pokriva morebitne poškodbe, povzročene s transportom.
- Začetni stroški namestitve aparata IKEA. Če pa ponudnik storitev, ki ga imenuje IKEA, ali njegov pooblaščeni servisni partner popravi ali zamenja opremo v okviru garancije, mora dobavitelj ali pooblaščeni servisni partner tudi inštalirati popravljeno ali nadomestno opremo, če je to potrebno.

Te omejitve ne veljajo za dela, ki jih usposobljeno osebje ustrezno izvede in pri katerih so uporabljeni originalni deli z namenom, da bi aparat priredili varnostnim predpisom druge države EU.

Uporaba nacionalnih zakonov
Garancija IKEA stranki podeljuje posebne pravne pravice poleg pravic, ki jih predvideva zakon, in se razlikujejo glede na državo. Ti pogoji nikakor ne omejujejo pravic potrošnikov, ki jih ureja lokalna zakonodaja. Vendar ti pogoji na noben način ne omejujejo potrošnikovih pravic, opisanih v lokalni zakonodaji.

Območje veljavnosti
Za naprave, ki so kupljene v eni državi EU in se prenesejo v drugo državo EU, je za servis poskrbljeno na osnovi pogojev garancije, ki veljajo v novi državi. Obveza do nudenja storitve na osnovi garancijskih pogojev obstaja le, če je aparat skladen in nameščen v skladu z:
- tehničnimi specifikacijami države, v kateri se zahteva izvedba garancije;
- varnostne informacije v uporabniškem priročniku.

Poprodajne storitve za aparate IKEA:
Ne oklevajte in pokličite servisno službo IKEA za:
1. pomoč ob uporabi garancije;
2. prosite za pojasnilo o namestitvi aparatov IKEA v določene kuhinjske omare IKEA. Servisna služba ne nudi pomoči ali pojasnil za:
- namestitev celotnih kuhinj IKEA;
- električni priključki (če je aparat dobavljen brez kablov in vtičev), hidravlični priključki in priključki na plinski sistem, ki jih mora izvesti pooblaščeni serviser.

3. prosite za pojasnila glede vsebine uporabniškega priročnika in glede specifikacij aparatov IKEA.

Da zagotovite najustreznejšo pomoč, vas prosimo, da pozorno preberete navodila za montažo in/ali priročnik za uporabo, preden pokličete servisno službo.

Kako vzpostavite stik, če potrebujete našo pomoč



Oglejte si celoten seznam ponudnikov storitev IKEA in njihove nacionalne telefonske številke na zadnji strani tega priročnika.

Pomembno! Za zagotovitev hitrejše storitve priporočamo uporabo telefonskih številk, navedenih na koncu tega priročnika. Če želite povprašati za pomoč, se vedno nanesite na specifične kode naprave, ki jih najdete v tem priročniku. Preden se obrnete na nas, se prepričajte, da imate kodo izdelka IKEA (8-mestno) za napravo, za katero prosite pomoč.

Pomembno! SHRANITE RAČUN!
To je vaše dokazilo o nakupu in ga morate predložiti, da uveljavite garancijo. Na potrdilu sta prikazana tudi ime in koda (8-mestna) vsake naprave IKEA, ki ste jo kupili.

Ali potrebujete dodatno pomoč?
Za vsa dodatna vprašanja, ki niso povezana s poprodajo vaše naprave, se prosim obrnite na najbližji klicni center trgovine IKEA. Preden pokličete, priporočamo, da pozorno preberete dokumentacijo naprave.

Садржај

Безбедносне информације	582	Функција управљања снагом	596
Монтажа	586	Водич за употребу лонаца	597
Електрични прикључак	587	Чишћење и одржавање	598
Опис производа	589	Водич за решавање проблема	599
Индикатори	589	Tehnički podaci	601
Контролна табла	590	Енергетска ефикасност	601
Ограничење снаге	591	Називна плочица	602
Функције	592	Еколошки аспекти	603
Таблица кувања	594	ГАРАНЦИЈА КОМПАНИЈЕ IKEA	603
Прилагођавање корисничког менија	595		

Безбедносне информације

ⓘ Ради ваше сигурности и исправног рада уређаја, пажљиво прочитајте ово упутство пре уградње и употребе. Увек држите ова упутства заједно са уређајем, чак и у случају продаје или преноса трећим лицима. Важно је да корисници знају све радне и сигурносне карактеристике уређаја.

Ове плоче за кување имају индукционе системе који су у складу са захтевима ЕМЦ и ЕМФ директива и не би требало да ометају друге електронске уређаје. Особе са пејсмејкерима или другим електронским имплантатима треба да се консултују са својим лекаром или произвођачем уграђеног уређаја како би проценили своју подложност сметњама.

⚠ Електричне везе мора да изведе професионални техничар. Пре него што извршите електрично повезивање, прочитајте одељак ЕЛЕКТРИЧНИ ПРИКЉУЧАК.

За уређаје са кабловима за напајање, терминали или попречни пресек жица између тачке причвршћивања кабла и терминала морају бити постављени тако да омогуће извлачење водова под напоном изнад жице

уземљења у случају цурења на место причвршћења.

- Произвођач се не може сматрати одговорним за било какву штету насталу неправилном инсталацијом или употребом.
- Проверите да ли мрежно напајање одговара напајању назначеном на плочици са подацима која је причвршћена унутар производа.
- Уређаји за раздвајање морају бити уграђени у фиксни електрични систем у складу са прописима о прикључивању система.
- За уређаје класе 1 проверите да ли кућно напајање има одговарајуће уземљење
- Прикључите производ на струју преко двополног прекидача.
- Ако је кабл за напајање оштећен, мора га заменити произвођач, овлашћени сервисни центар или надлежни техничар како би се избегао било који ризик или опасност.

⚠ **УПОЗОРЕЊЕ:** Пре инсталирања уређаја уклоните заштитне фолије.

- Користите само завртње и остале хардверске предмете испоручене са уређајем.

⚠ **УПОЗОРЕЊЕ:** Ако не инсталирате вијке или причвршћиваче како је описано у овим упутствима, може доћи до ризика од струјног удара.

- Чишћење и одржавање не смеју вршити деца, осим ако их не надгледа одрасла особа.
- Деца морају бити под надзором како би се осигурало да се не играју са уређајем.
- Овај уређај не смеју да користе особе (укључујући децу) са смањеним психофизичко-сензорним способностима или без искуства и знања, осим ако их особа која је

одговорна за њихову сигурност не надгледа пажљиво и не упућује у безбедну употребу апарата.

- Овај уређај могу да користе деца која нису млађа од 8 година и особе са смањеним психофизичко-сензорним способностима или са недовољним искуством и знањем, под условом да су под пажљивим надзором и упућене о безбедној употреби уређаја и опасностима које то са собом носи. Не дозвољавајте деци да се играју уређајем.

⚠ **УПОЗОРЕЊЕ:** Уређај и његови приступачни делови постају током употребе изузетно врели.

Пазите да не додирујете отпорнике.

Децу млађу од 8 година држите на безбедној удаљености од уређаја, осим ако су под непрекидним надзором.

УПОЗОРЕЊЕ: Ако површина има пукотине, искључите апарат да бисте избегли ризик од струјног удара.

- Немојте користити уређај ако је површина напрсла или ако има видљивих оштећења у дебљини материјала.
- Не додирујте уређај мокрим рукама или деловима тела.
- Не користите парне чистаче за чишћење производа.
- Не постављајте металне предмете као што су ножеви, виљушке, кашике и поклопци на површину за кување, јер се могу прегрејати.
- Користите одговарајућу команду да искључите плочу за кување после употребе; не ослањајте се на сензоре на лонцима.

УПОЗОРЕЊЕ: Опасно је остављати плочу за кување без надзора када користите уље или маст, јер то може створити опасну ситуацију и довест до избијања пожара. НИКАДА не покушавајте да угасите пламен водом, већ искључите апарат и угушите пламен, на пример поклопцем или покривачем.

УПОЗОРЕЊЕ: Процес кувања се мора надгледати. Кратки поступак кувања се мора непрестано надгледати.

- Уређајем није предвиђен да се њиме управља уз помоћ спољног тајмера или одвојеног система даљинског управљања.

УПОЗОРЕЊЕ: Опасност од пожара: не стављајте предмете на површину за кување.

- Уређај мора бити инсталиран на такав начин да омогућава искључење са напајања са отвором између контаката (3 mm) који обезбеђује потпуно искључење у условима преоптерећења категорије 3.
- Уређај никада не сме бити изложен атмосферским утицајима (киша, сунце).
- Чувајте амбалажу ван домашаја деце и кућних љубимаца.
- Уверите се да је уређај укључен директно у утичницу.
- Немојте користити адаптере, вишеструке утичнице или продужне каблове за повезивање уређаја.
- Никада немојте користити уређај у друге сврхе осим оних за које је дизајниран.
- Фритезе се морају стално пратити за време употребе: прегрејано уље може да се запали.
- Немојте укључивати уређај користећи спољашњи тајмер или посебан систем даљинског управљања.
- Уређај се никада не сме постављати иза украсних врата, како се не би прегрејао.
- Немојте стајати на уређају јер бисте га могли оштетити.
- Не стављајте шерпе и тигање на ивицу, јер то може оштетити силиконске спојеве.

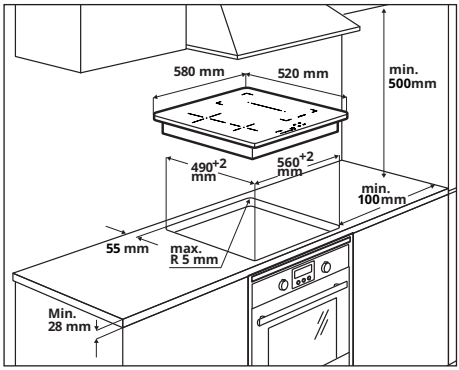
Монтажа

За поступак уградње обавезно је поштовање закона, уредби, директива и стандарда (прописа о сигурности електричних система, правилног рециклирања компонената итд.) који су на снази у земљи употребе!

- За више информација о инсталацији, погледајте упутства за монтажу.
- Не употребљавајте силиконско заптивно средство између уређаја и радне плоче.
- Проверите да ли је простор испод плоче за кување довољан за циркулацију ваздуха. Погледајте упутство за склапање.
- Дно уређаја може постати веома вруће. Ако је уређај инсталиран изнад фиока, обавезно поставите ватросталну преградну плочу испод уређаја како бисте спречили приступ дну. Погледајте упутство за склапање.
- Вентилација уређаја мора бити у складу са упутствима произвођача.
- Направите предњи отвор од најмање 28 cm2 у кухињском блоку у који мора да се налази плоча за кување да би се омогућила одговарајућа вентилација производа.

Захтеви кухињског блока

- Ако је уређај монтиран на запаљиве материјале, потребно је стриктно поштовати упутства и прописе који се односе на системе ниског напона и прописе о заштити од пожара.
- За уградне јединице, компоненте (од пластике и фурнираног дрвета) морају се наносити лепком отпорним на топлоту (мин. 85 °C): употреба неодговарајућих материјала и лепкова може изазвати деформацију или одвајање компоненти.
- Дозвољена је употреба профила од пуног дрвета око радне плоче иза уређаја, под условом да минимална растојања увек буду у складу са индикацијама датим на цртежима за уградњу.



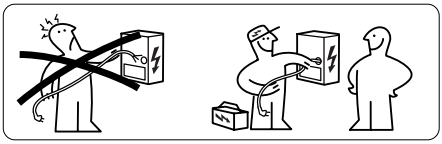
- За више информација о инсталацији, погледајте упутства за монтажу.
- Ако испод плоче за кување нема рерне, поставите преградну плочу испод уређаја као што је приказано у упутствима за монтажу.

Електрични прикључак

УПОЗОРЕЊЕ: Све електричне везе мора да изведе овлашћени инсталатер.

- Пре повезивања проверите да ли називни напон уређаја назначен на плочици са подацима одговара напону мрежног напајања. Натписна плочица је причвршћена на доњој страни плоче за кување.
- Користите само оригиналне компоненте које испоручује сервис резервних делова.
- Уређај није опремљен мрежним каблом. Купите одговарајући кабл код специјализованих продаваца.
- Ако су оштећени, замените каблове за напајање са оригиналним резервним кабловима. Обратите се кол-центру ваше IKEA продавнице.

Пажња! Не заварујте каблове!

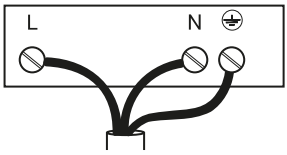


Електрични прикључак

- Обратите пажњу на шему повезивања (која се налази на доњој страни производа).
- Овај уређај има везу типа "Y" и потребан је кабл за напајање H05V2V2-F. Кабл захтева обавезне завршне терминале. Према ИЕЦ стандарду, употреба за једнофазно повезивање: 3 x 4 mm^2 кабл за напајање, за двофазни прикључак: 4 x 2,5 mm^2 кабл за напајање и за везу у Холандији: 5 x 2,5 mm^2 кабл за напајање. Спољни пречник кабла за напајање: мин 8 mm - макс 12 mm. Молимо вас да поштујете посебне националне прописе.
- Прикључним контактима може да се приступи скидањем поклопца разводне кутије.
- Проверите да ли својства електричне мреже (напон, максимална снага и јачина струје) одговарају карактеристикама уређаја.
- Прикључите уређај као на слици (према важећим релевантним националним стандардима за напон напајања).

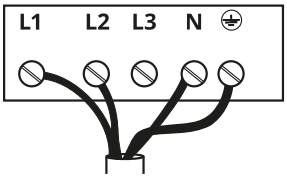
Дијаграм повезивања на страни куће

220V-240V 1N ∼



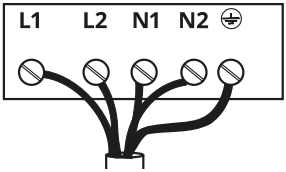
Л = Црна или браон
Н = Плава
⏚ = Жуто / зелена

380V - 415V 2N ∼



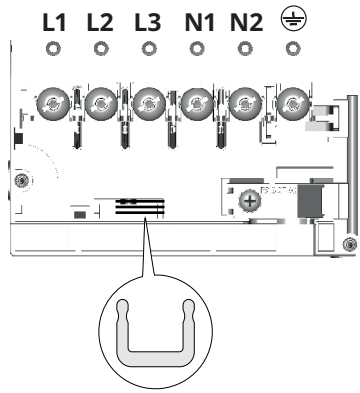
Л1 = Браон
Л2 = Црна
Н = Плава
⏚ = Жуто / зелена

220V - 240V 2N ∼ NL



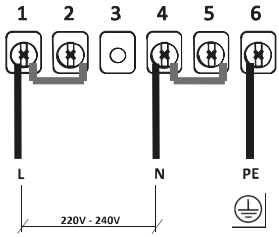
Л1 = Браон
Л2 = Црна
Н1 = Плава
Н2 = Плава
⏚ = Жуто / зелена

Дијаграм повезивања на страни производа.



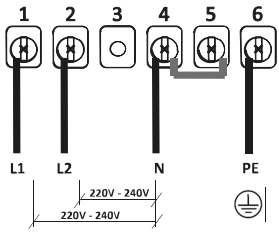
Поставите струјне шантове ⊔ између терминала као што је приказано.

220V - 240V 1N ~



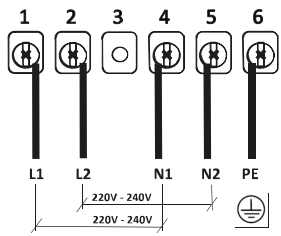
Л = Црна или браон
Н = Плава
⏚ = Жуто / зелена

380V - 415V 2N ~



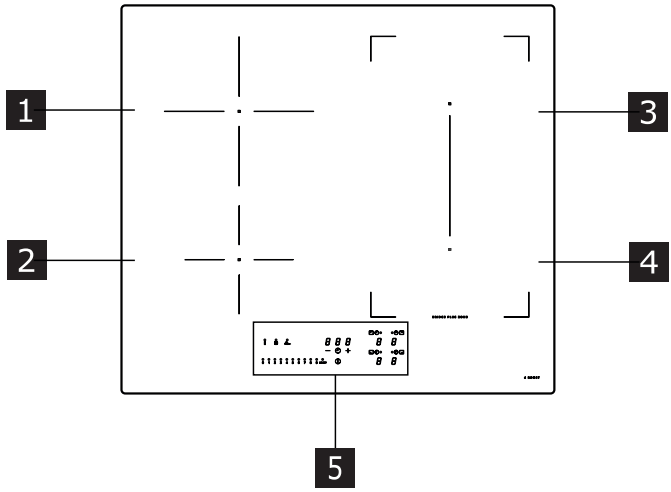
Л1 = Браон
Л2 = Црна
Н = Плава
⏚ = Жуто / зелена

NL 220V - 240V 2N ~



Л1 = Браон
Л2 = Црна
Н1 = Плава
Н2 = Плава
⏚ = Жуто / зелена

Опис производа



1 Појединачна зона за кување (200 мм) 2300 W, са функцијом појачавања (Booster) 3000 W.
2 Појединачна зона за кување (145 мм) 1400 W, са функцијом појачавања (Booster) 1850 W.
3 Појединачна зона за кување (210 x 190 мм) 2100 W, са функцијом појачавања (Booster) 3000 W.
4 Појединачна зона за кување (210 x 190 мм) 2100 W, са функцијом појачавања (Booster) 3000 W.
5 Контролна табла

3 + 4 Комбинована зона за кување (210 x 380 мм) 3000 W, са функцијом појачавања (Booster) 3700 W.

Индикатори

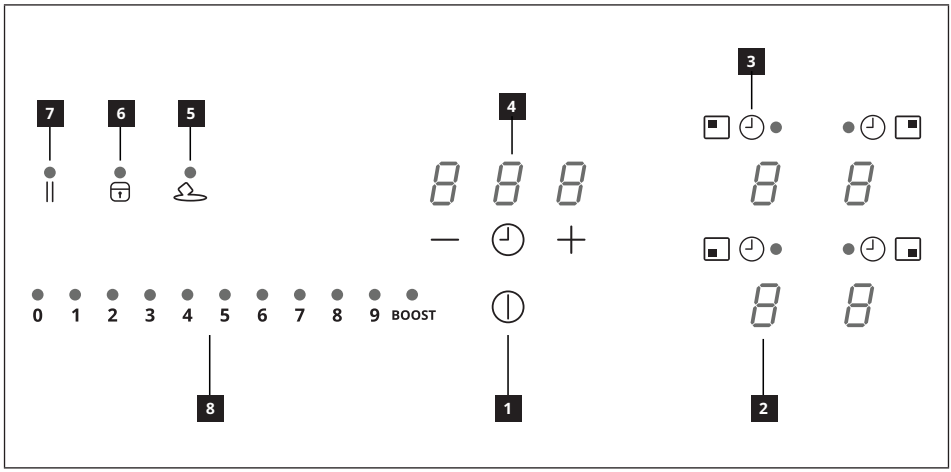
Детекција посуда

Свака зона за кување опремљена је системом који открива присуство шерпе на плочи за кување.
Систем за детекцију је у стању да препозна лонце са магнетним дном погодног типа за употребу на индукционим плочама за кување.
Ако се за време рада уклони посуда или се користи неодговарајућа посуда, на екрану се појављује симбол U.

Индикатор заостале топлоте

Индикатор заостале топлоте је сигурносна функција која указује на то да је површина простора за кување и даље на температури од 50 °Ц или вишој и због тога може доћи до опекотина, ако се додирне са голим рукама. Цифра одговарајуће зоне за кување показује H.

Контролна табла



1	Укључено/Искључено
2	Индикатор нивоа снаге
3	Симбол тајмера
4	Контрола тајмера и индикатор времена кувања
5	Функцијски тастер Одмрзавање
6	Функцијски тастер Блокирање
7	Функцијски тастер Пауза
8	Клизна тастатура

Зоне за кување могу се активирати притиском на референтну ознаку 8. Ознака светли интензивније да би потврдила операцију.

Када се шерпа постави на једну од 4 зоне за кување, плоча за кухање аутоматски препознаје њено присуство и осветљава одговарајућу цифру да би је активирала.
Ако на површини за кување нема лонаца или других предмета, цифре се не виде.

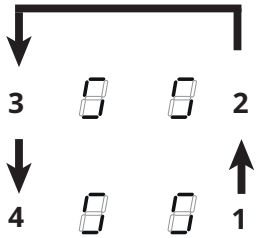
На контролној табли функције које се могу изабрати су увек оне које су видљиве и које су осветљене малим интензитетом. Изаберите функције додиривањем одговарајућег симбола.

Ограничење снаге



Приликом првог повезивања уређаја на кућну мрежу, инсталатер мора подесити снагу зона за кување на основу стварног капацитета кућног електричног система.
Ако то није потребно, плочу за кување можете директно укључити помоћу ⏻ или следите поступак описан у наставку за приступ менију.
Спојите плочу за кување на кућну мрежу

1. Све цифре се пале на неколико секунди, а затим се искључују и остаје само ♨ која трепери.
2. Притисните и држите ♨: цифре зоне за кување показују 5.
3. Док држите притиснуто ♨, почните да притискате цифре зона у смеру супротном од смера казаљке на сату.



Десна цифра означава C и то је број који означава тип менија. Десна предња цифра означава број који зависи од параметара назначених у избору.
Изаберите цифру помоћу C и притисните „8“ на траци напајања.
Изаберите другу цифру и изаберите исправно подешавање.
Потражите спецификације у доњој табели:

Бредност на на траци напајања	kW	Напомена
0	7,4 kW	Стандардно почетно подешавање
1	6 kW	
2	5 kW	
3	4 kW	
4	3,5 kW	
5	3 kW	
6	2,5 kW	

Када је унета тачна вредност, потврдите додиром и држањем ⏻.

Функције



Уређај за заштиту деце	Ова функција спречава случајно укључивање уређаја.
	За активирање: ако се на плочи начази лонац, притисните и држите одговарајућу цифру 3 секунде. Ако на плочи за кување нема лонца, притисните и држите 3 секунде једну од 4 цифара (нису видљиве) поред тачке на левој страни. Отпустите и померите прст од 0 до 9 дуж траке за напајање која приказује редослед рада. Све цифре показују . Описане операције морају бити завршене у року од 10 секунди.
	За деактивирање: притисните и држите 3 секунде једну од 4 цифара зоне за кување. Отпустите и померите прст од 9 до 0 дуж траке за напајање која приказује редослед рада. Описане операције морају бити завршене у року од 10 секунди.
Блокирање	За време употребе могуће је закључати функције плоче за кување, на пример због чишћења. Функција остаје активна чак и ако се плоча за кување искључи и поново укључи. У случају нестанка струје, функција се деактивира.
	За активирање: притисните и држите 1 секунду.
	За деактивирање: притисните .
Боост функција	Свака зона за кување може се подесити на додатни ниво снаге до 5 минута.
	За активирање: одаберите једну од 4 зоне за кување и одаберите вредност „BOOST“ на траци напајања. Одговарајућа цифра показује .
	За деактивирање: одаберите једну од осталих могућих вредности на траци напајања.
Тајмер грејних зона	Тајмер вам омогућава да на крају подешеног времена искључите одређену зону за кување. Зоне за кување могу се програмирати појединачно, јер свака има свој тајмер.
	За активирање: Када је зона за кување у функцији, притисните одговарајући симбол да бисте приступили командама за управљање тајмером за ту зону. Три цифре показују „0 0 0“. Притисните „+“ или „-“ да бисте поставили одбројавање тајмера.  Не додирујте ништа 10 секунди да бисте потврдили подешено време. На крају одбројавања, цифре се ресетују и емитује се звучни сигнал. Функција се може зауставити притиском на било који тастер. Ако је тајмер активан за неколико зона за кување, 3 цифре ће увек означавати најближи тајмер када време истекне.
	Да бисте деактивирали: када је зона за кување у функцији, притисните одговарајући симбол да бисте приступили командама за управљање тајмером за ту зону. Подесите три цифре на „0 0 0“ користећи „+“ или „-“.

<table>
<tr><td rowspan="3">Тајмер (генерички)</td><td>Тајмер са алармом за општу употребу.</td></tr>
<tr><td>За активирање: укључите плочу за кување, проверавајући да нема шерпи или активних зона за кување.
Три цифре за команде тајмера означавају „- - -“.
Притисните цифру да бисте приступили менију тајмера и приказали „0 0 0“.
Притисните „+“ или „-“ да бисте поставили одбројавање тајмера.
 

Не додирујте ништа 10 секунди да бисте потврдили подешено време.
На крају одбројавања, цифре се ресетују и емитује се звучни сигнал. Функција се може зауставити притиском на било који тастер.
Поновите описане операције да бисте променили вредност одбројавања.</td></tr>
<tr><td>За деактивирање: укључите плочу за кување, проверавајући да нема шерпи или активних зона за кување.
Притисните цифру да приступите менију тајмера и користите „+“ и „-“ да подесите екран на „0 0 0“.</td></tr>
<tr><td>Функција Одмрзавање</td><td>За активирање: изаберите једну од 4 зоне за кување и притисните ♨.
Индикатор одговарајуће зоне показује  </td></tr>
<tr><td></td><td>За деактивирање: притисните ♨ или притисните ⏻.</td></tr>
<tr><td>Функција Грејање</td><td>Ова функција се користи за загревање шерпе на максималну снагу пре него што наставите да кувате на одабраном нивоу. Временски интервал у коме се зона за кување одржава на максималној снази зависи од крајњег подешеног нивоа кувања. Погледајте табелу:
<table><tr><th>Нив. Снага</th><th>Тајмер</th></tr><tr><td>1</td><td>48 секунди</td></tr><tr><td>2</td><td>144 секунде</td></tr><tr><td>3</td><td>230 секунди</td></tr><tr><td>4</td><td>312 секунди</td></tr><tr><td>5</td><td>408 секунди</td></tr><tr><td>6</td><td>120 секунди</td></tr><tr><td>7</td><td>168 секунди</td></tr><tr><td>8</td><td>216 секунди</td></tr><tr><td>9</td><td>није доступно</td></tr><tr><td>P</td><td>није доступно</td></tr></table>
Да бисте је активирали, са шерпом на плочи за кување и одабраном зоном за кување притисните и држите 3 секунде вредност (од 1 до 8) изабрану на траци за напајање. На дисплеју одговарајуће зоне за кување приказано је „A“.
Могуће је повећати ниво кувања, али са смањивањем нивоа функција се деактивира.
Такође се може деактивирати додиром и држањем 3 секунде тастера дотичне зоне за кување.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Функција Пауза</td><td>Ова функција вам омогућава да паузирате/поново покренете било коју активну функцију на плочи, смањујући расположиву снагу у зони кувања и ресетујући све функције. Ако се функција Пауза не деактивира у року од 10 минута, плоча се аутоматски искључује.</td></tr>
<tr><td>За активирање: Са шерпом на плочи за кување и одабраном зоном за кување, притисните и држите дугме функције Пауза ⏸ најмање 1 секунду. Сви дисплеји показују ⏸.</td></tr>
<tr><td>За деактивирање: притисните и држите 1 секунду ⏸ док не почне да трепће.
Притисните било који други тастер у року од 10 секунди. Функција је деактивирана, а плоча за кување наставља са претходним подешавањима.</td></tr>
</table>

Функција Опозива	Ова функција се користи за опозив поставки рада плоче за кување у случају ненамерног искључивања или изненадног прекида напајања.
	Када се плоча искључи, ако је у року од 6 секунди укључите додиром на ⏻, дугме ⏸ трепће 6 секунди. Притисните дугме ⏸ да бисте повратили претходно постављене функције. За потврду операције чује се звучни сигнал.
Комбиновани режим (функција "премошћавања")	Ова функција вам омогућава да повежете 2 зоне за кување да бисте их користили и контролисали као једну и већу зону за кување. Ово нуди могућност употребе лонаца са широм основом. Зоне за кување које се могу одабрати за ову функцију су искључиво оне са десне стране.
	За активирање/деактивирање: истовремено притисните цифру десне зоне за кување да бисте изабрали 2 зоне које ће се премостити, све док се не појави цифра ⊓ која означава да је функција активирана. Друга цифра се користи за подешавање нивоа снаге.

Таблица кувања

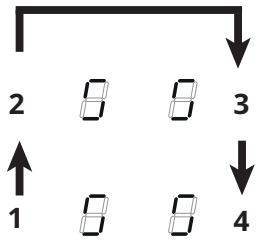
Ниво снаге	Начин кувања	Примена
1	Топљење, лагано загревање	Маслац, чоколада, желатин, сосеви
2	Топљење, лагано загревање	Маслац, чоколада, желатин, сосеви
3	Доведите на температуру	Пиринач
4	Продужено кување, згушњавање, динстање	Поврће, кромпир, сосеви, воће, риба
5	Продужено кување, згушњавање, динстање	Поврће, кромпир, сосеви, воће, риба
6	Дуже кување, динстање	Тестенине, супе, динстано месо
7	Лагано пржење	Кромпир рости (палачинке), омлет, похована и пржена храна, кобасица
8	Пржење, дубоко пржење	Месо, помфрит
9	Брзо пржење на високој температури	Одресци
P	Брзо загревање	Кључање воде

Прилагођавање корисничког менија



Притисните ⏻.
Притисните поново ⏻ и држите 3 секунде.

1. Тастер ⏸ почиње да трепће.
2. Притисните и држите ⏸ : цифре зоне за кување показују 5.
3. Док држите ⏸ , почните да притискате цифру зоне за кување, настављајући у смеру казаљке на сату почев од оне напред лево.



Лева задња цифра означава наизменично U и један број од 2 до 7 који означава тип менија. Лева предња цифра означава број који зависи од параметара назначених у избору.
Изаберите број на траци напајања да бисте приступили менију подешавања и унесите вредност.
Потражите спецификације у доњој табели:

Код менија	Опис	Вредност
U2	Мени за управљање јачином звука дугмета.	0 (звук искључен) - 1 (мин.) - 3 (макс.)
U3	Мени за управљање јачином звука тајмера.	0 (звук искључен) - 1 (мин.) - 3 (макс.)
U4	Мени за управљање јачином осветљења екрана.	0 (макс.) - 9 (мин.)
U5	Мени за управљање анимацијом одбројавања.	0 (анимација деактивирана) - 1 (анимација активирана)
U6	Мени функције препознавања присуства шерпе.	0 (активна) - 1 (није активна)
U7	Мени за управљање крајем одбројавања.	0 (континуирано трепери и искључивање) 1 (десет трептаја и искључивање) 2 (један трептај и искључивање)

Након што је унета тачна вредност, потврдите додиром и држањем ⏻ 2 секунде.

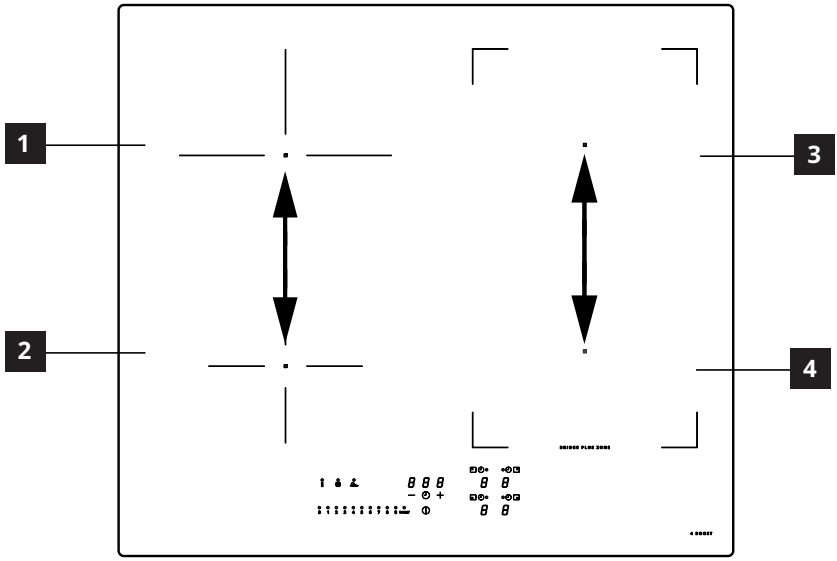
Да бисте изашли из менија без чувања, притисните ⏸ .

Ако се ништа не предузме, кориснички мени ће се затворити после 1 минута.

Функција управљања снагом

Овај производ има електронски управљану функцију управљања снагом. Погледајте илустрацију.
Ова функција контролише испоруку максималне снаге од 3700 W између зона за кување које се користе у комбинованом режиму (1+2 и 3+4), оптимизујући расподелу снаге и избегавајући ситуације преоптерећења система.
Плоча за кување на максималном нивоу снаге - функција дели снагу између зона за кување које се користе у комбинованом режиму и аутоматски смањује снагу осталих зона за кување, ако је потребно (највећи приоритет се додељује последњој команди).
Плоча за кување са ограничењем снаге - функција дели снагу између зона за кување, спречавајући подешавање снаге других зона за кување тако да премаши ограничење (да бисте повећали снагу одређене зоне за кување, потребно је ручно смањити ниво снаге подешен за други).

Пример:
Ако је додатни ниво снаге BOOST, изабран за зону 1, зона 2 за кување не може истовремено да пређе ниво снаге 9 и аутоматски ће бити ограничена.



Водич за употребу лонаца

Које лонце треба користити
Користите само лонце са феромагнетним дном погодне за употребу на индукционим плочама:
- ливено гвожђе
- емајлирани челик
- угљени челик
- нерђајући челик (чак и не у потпуности)
- алуминијум са феромагнетним премазом или дно са феромагнетном плочом

Да бисте утврдили прикладност лонца, проверите да ли је присутан симбол (обично утиснут на дну). Такође можете поставити магнет близу дна шерпе. Ако остане причвршћен, то значи да се посуда може употребљавати на индукционој плочи. Да бисте осигурали оптималну ефикасност, увек користите шерпе и тигање са равним дном које могу равномерно расподелити топлоту. Дно које није савршено равно може утицати на проводљивост снаге и топлоте.

Како се користе лонци
Минимални пречник лонца за различите зоне за кување
Да би се осигурало да плоча за кување правилно функционише, шерпа мора покривати једну или више референтних тачака назначених на површини плоче за кување и мора бити одговарајућег минималног пречника.
Увек користите зону за кување која најбоље одговара пречнику дна шерпе.

Грејна зона	Пречник дна шерпе	
	Мин. Ø (препоручени)	Макс. Ø (препоручени)
Задња лева	110 мм	200 мм
Предња лева	110 мм	145 мм
Задња десна	110 мм	190 мм
Предња десна	110 мм	190 мм
Комбинована зона за кување са десне стране	190 мм	370 мм

Празни лонци/шерпе или са танким дном
Не употребљавајте празне лонце/шерпе или оне са танким дном на плочи за кување, јер вам то неће омогућити контролу температуре или аутоматско искључивање зоне за кување ако је температура превисока, уз ризик од оштећења површине лонца или плоче. Ако се то догоди, не додирујте ништа и сачекајте да се све компоненте охладе.
Ако се појави порука о грешци, погледајте одељак „Водич за решавање проблема“.

Савети/предлози
Бука за време рада
Када активирате зону за кување, чућете кратко зујање. Ова појава је типична за стаклокерамичке зоне за кување и не утиче ни на рад ни на радни век уређаја. Бука може зависити од шерпе која се користи. У присуству јаке сметње, можда је корисно заменити шерпу.

Нормални звукови индукционе плоче за кување
Индукциона технологија се заснива на стварању електромагнетних поља за генерисање топлоте директно на дну лонаца. Лонци и тигањи могу изазвати звукове или вибрације у зависности од тога како су направљени. Ови звукови се могу описати на следећи начин:

Лагано зујање (као код трансформатора)
Овај звук се јавља када је температура кувања висока. Зависи од количине енергије која се преноси са плоче за кување на лонац. Звук престаје или се смањује како се смањује ниво топлоте.

Лагани звиждук
Овај звук се јавља када је посуда за кување празна. Звук престаје када ставите течност или намирнице у посуду.

Пуцкетање
Овај звук се јавља када је лонац састављен од неколико преклапајућих слојева. Настаје услед површинских вибрација формираних од различитих материјала у међусобном контакту. Звук производи лонац и може да варира у зависности

од количине намирница или течности и начина кувања (нпр. кување, крчкање, пржење).

Гласан звиждук
Овај звук се јавља када је лонац направљен од различитих материјала, слојевито постављених један на други, и када се користи на плочи на максималној снази и, такође, на две зоне за кување. Звук престаје или се смањује како се смањује ниво топлоте.

Ови звукови су нормални
Бука вентилатора
Да би електронски систем радио како треба, потребно је подесити температуру плоче за кување. Да би се то постигло, плоча за кување има вентилатор који се укључује да би смањио и регулисао температуру електронског система. Вентилатор може наставити да ради чак и након што је плоча за кување искључена ако је детектована температура и даље превисока.

Ритмички звукови, слични онима као казаљке на сату.
Овај звук се јавља само када раде најмање три зоне за кување и нестаје или се смањује када су две искључене. Ови звукови, описани као нормалне појаве индукционе технологије, не сматрају се дефектима.

Чишћење и одржавање

- Не користите абразивне сунђере, жицу, хлороводоничну киселину и друге производе који могу да огребу или нагризу површину.
- Не конзумирајте остатке хране који су пали или се наталожили на површину и на функционалне или естетске елементе плоче за кување.
- Искључите или одспојите апарат из напајања пре било каквог чишћења или одржавања.
- Чистите уређај после сваке употребе да бисте спречили загоревање заостале хране. Много је теже уклонити очврснуле или загореле трагове прљавштине.
- Да бисте уклонили свакодневну прљавштину, користите меку крпу или сунђер са одговарајућим детерџентом. Придржавајте се препорука произвођача о томе која средства за чишћење користити. Препоручује се употреба неутралних детерџената.
- Уклоните стврднуте трагове прљавштине, као што је млеко током кључања, помоћу стаклокерамичке стругалице када је плоча за кување још врућа. Придржавајте се препорука произвођача о томе које стругаче користити.
- Уклоните остатке хране богате шећером, попут прскања џема током кувања, помоћу стаклокерамичке стругалице када је плоча за кување још врућа. Ако се не уклоне, ови остаци могу оштетити стаклокерамичку површину.
- Уклоните све остатке отопљене пластике помоћу стругача погодног за стаклокерамичке површине када је плоча за кување још врућа. Ако се не уклоне, ови остаци могу оштетити стаклокерамичку површину.
- Каменац уклоните малом количином раствора за скидање каменца, нпр. сирћетом или лимуновим соком, након што се плоча за кување охлади. Затим пребришите влажном крпом.
- Немојте сећи нити припремати храну на површини и избегавајте да на њу падну тврди предмети. Не вуците посуде и тањире преко површине уређаја.
- Немојте користити парне чистаче.

Водич за решавање проблема

Код грешке	Опис	Могућ узрок	Решење
ER03	Плоча се искључује после 10 секунди.	Откривено је континуирано активирање тастера. Вода или лонац присутни на контролној табли.	Уклоните воду или лонац са стаклокерамичке површине и са контролне табле
ER21	Плоча се искључује.	Унутрашња температура електронских компоненти је превисока.	Пустите да се плоча за кување охлади. Проверите да ли плоча за кување има довољно вентилације. Ако се грешка и даље јавља, обратите се служби за продају.
E2	Одговарајућа зона за кување се искључује.	Празна или неодговарајућа шерпа. Превисока температура шерпе или стаклокерамичке површине. Превисока температура електронских компонената.	Пустите да се плоча за кување охлади. Користите одговарајући лонац. Не загревајте празне посуде.
E3	Одговарајућа зона за кување се искључује.	Неодговарајућа шерпа. Лонац губи своја магнетна својства и може проузроковати оштећење индукционе плоче.	Користите одговарајући лонац. Грешка се аутоматски поништава после 8 с и зона за кување се може поново користити. У случају даљих грешака, лонац мора бити замењен. Ако се грешка и даље јавља, обратите се служби за продају.
E6	Зона за кување се не укључује.	Напон и/или фреквенција напајања ван интервала.	Проверите мрежни напон и/или фреквенцију. Ако је потребно, обратите се служби за продају.
E8	Зоне за кување се искључују.	Квар вентилатора. Вентилатор блокиран прашином или нитима.	Очистите вентилатор и уклоните све стране предмете. Ако се грешка и даље јавља, обратите се служби за продају.
EH	Одговарајућа зона за кување се искључује.	Сензор температуре зоне за кување је блокиран. После укључивања плоче за кување није откривена довољна варијација температуре.	Искључите плочу за кување и поново је укључите након што се охлади. Ако се грешка и даље јавља, обратите се служби за продају.
E4 **E5** **E7** **E9** **ER20** **ER22** **ER31** **ER36** **ER42** **ER47** **EA**	Искључите плочу за кување из напајања. Сачекајте неколико секунди, а затим поново спојите плочу за напајање. Ако се проблем настави, обратите се сервисном центру и наведите код грешке који ће се појавити на екрану.		

Одржавање и поправке
- Уверите се да је одржавање електричних компоненти поверено искључиво произвођачу или Служби за техничку помоћ.
- Уверите се да ће оштећене каблове заменити само произвођач или сервисери.

Ако постоји грешка, покушајте да пронађете решење пратећи упутства наведена у водичу за решавање проблема. Ако се проблем не може решити, контактирајте своју продавницу IKEA или корисничку службу.
Комплетна листа сервисних центара које је именовала IKEA и њихове контакт информације налазе се на последњој страници овог упутства.

При обраћању сервисној служби, припремите следеће податке:
- врста квара
- модел уређаја (арт./шифра)
- серијски број (S.N.)

Ове информације се могу наћи на плочици са подацима. Плочица са подацима се налази на дну уређаја.

У случају неправилне употребе уређаја или инсталације коју није извршио овлашћени инсталатер, биће потребно платити посету техничару корисничке службе или продавцу чак и за време гарантног периода.

Tehnički podaci

		Јединица	Вредност
Тип производа			Интегрисана плоча за кување
Димензије	Ширина	мм	580
	Дубина	мм	520
	Висина мин./макс	мм	54
Укупна снага		W	7400

Параметар	Вредност
Напон и фреквенција напајања	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Тежина уређаја	8,8 кг

Енергетска ефикасност

Ознака модела	**KOLSTAN** **805.594.66** **105.594.60**
Број грејних зона	4
Број зона за кување које се могу комбиновати	1 - Десна
Технологија кувања	Индукција
Димензије комбиноване зоне за кување	Десна 210 x 380 мм
Димензије зоне за кување	Задња лева Ø 200 мм
	Предња лева Ø 145 мм
	Предња десна 210 x 190 мм
	Задња десна 210 x 190 мм
Потрошња енергије по комбинованој зони за кување	192 Wh/kg
Потрошња енергије по зони за кување	Задња лева 185 Wh/kg
	Предња лева 181 Wh/kg
Потрошња електричне енергије плоче за кување (електрични рад)	186 Wh/kg

Информације о производу према уредби бр. 66/2014
Референтни стандарди:
ЕН/ИЕЦ 60350-2
ЕН/ИЕЦ 50564

CE Овај уређај је дизајниран, произведен и стављен у промет у складу са ЕЕЗ смерницама.

„Технички подаци су наведени на плочици са подацима причвршћеној на дну производа.“

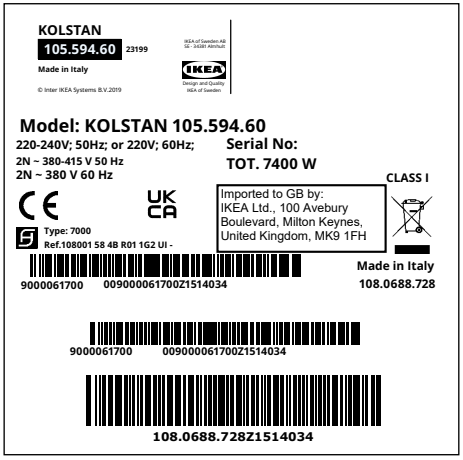
Информације о производу према прописима Уједињеног Краљевства
Референтни стандарди:
БС ЕН 60350-2
БС ЕН 50564

UKCA Овај уређај је дизајниран, произведен и стављен у промет у складу са смерницама.

„Технички подаци су наведени на плочици са подацима причвршћеној на дну производа.“

Назива плочица





Горња слика приказује плочицу са подацима уређаја.
Серијски број је специфичан за сваки производ.

Поштовани купче, молимо Вас да сачувате додатну плочицу са подацима на корицама Безбедносне књижице.
На овај начин ћемо моћи да вам боље помогнемо тако што ћемо тачно идентификовати плочу за кување коју сте купили, у случају да вам затреба наша помоћ у будућности.
Захваљујемо се на сарадњи!

Еколошки аспекти

Одлагање кућних апарата

- Симбол  на производу или на амбалажи означава да се производ не сме одлагати са уобичајеним кућним отпадом. Производ се мора одлагати у центру специјализованом за рециклажу електричних и електронских компонената. Правилним одлагањем производа помажете у спречавању потенцијалних негативних последица по животну средину и здравље које би иначе могле настати непримереним одлагањем. За детаљније информације о начину рециклирања овог производа обратите се општинским властима, локалној служби за одлагање отпада или продавници у којој сте купили производ.

Одлагање амбалажног материјала

Материјали са симболом  могу се рециклирати. Материјал за паковање одложите у посебне контејнере за сакупљање ради рециклирања.

Ушteda energije

Праћењем доле наведених савета свакодневно можете уштедети енергију за време кувања.

- При загревању воде користите само потребну количину.
- Ако је могуће, лонце увек покријте поклопцем.
- Пре активирања зоне за кување ставите посуду.
- Ставите мање посуде на мање зоне за кување.
- Лонце поставите директно у средину зоне за кување
- Користите заосталу топлоту да храну држите топлом или за отопљавање.

ГАРАНЦИЈА КОМПАНИЈЕ IKEA

Колико важи гаранција компаније IKEA?

Ова гаранција важи пет (5) година од дана куповине уређаја у продавници IKEA. Као доказ куповине потребно је имати оригиналан рачун. Ако се под гаранцијом обави неко сервисирање, то неће продужити гарантни период уређаја.

Ко пружа помоћ?

Сервисер IKEA пружаће услуге у сопственој режији или путем овлашћене мреже сервисних партнера.

Шта покрива гаранција?

Гаранција покрива кварове уређаја настале услед грешака у материјалу и изради од дана куповине у продавници IKEA. Ова гаранција важи само за употребу у домаћинству. Изузеци су наведени у питању „Шта није покривено овом гаранцијом?" Током периода важења гаранције, трошкове поправке (резервни делови, рад и путовања техничког особља) сноситће служба за помоћ, под условом да приступ уређају за поправку не укључује посебне трошкове. Под тим условима важе смернице ЕУ (бр. 99/44/ЕС) и одговарајући локални прописи. Замењени делови постају власништво компаније IKEA.

Како ће IKEA отклонити проблем?

Пружатељ услуга којег је овластила испитаће производ и по сопственом

нахођењу одлучити да ли је покривен гаранцијом. У потврдном случају, IKEA пружатељ услуга или његов овлаштени сервисни партнер ће, путем својих сервисних центара, према властитом нахођењу или поправити неисправан производ или га замијенити производом исте или једнаке вриједности.

Шта није покривено овом гаранцијом?

- Нормално хабање.
- Оштећења настала намерно или услед немара, оштећења настала услед непоштовања упутства за употребу, неправилне инсталације или прикључења на погрешан напон, оштећења изазваних хемијским или електрохемијским реакцијама, рђе, корозије или оштећења воде, укључујући и неограничавајућа оштећења присуством прекомерног кречњака у водоводним цевима и оштећењима изазваним атмосферским и природним догађајима.
- Потрошни материјал у који спадају батерије и сијалице.
- Декоративни и нефункционални делови који не утичу на уобичајену употребу уређаја, укључујући огреботине и варијације боја.
- Случајно оштећење проузроковано страним супстанцама или телима и чишћењем или ослобађањем филтера, одводних система или фиока за детерџент.
- Оштећења следећих делова: стаклокерамичке плоче, прибор, корпе за посуђе и есцајг, напојне и испусне цеви, заптивке, лампе и абажури, решетке, дугмад, кућишта и делови кућишта, осим ако се може доказати да је такво оштећење настало због производних недостатака.
- Случајеви када током посете техничара не буде утврђена никаква грешка.
- Оправке које нису обавили наши овлашћени сервисери и/или овлашћени сервисни партнери или ако су коришћени неоригинални делови.
- Оправке услед монтаже која је неисправна или није у складу са спецификацијом.
- Употреба апарата у окружењу које није домаћинство, на пример за професионалну употребу.
- Штета услед транспорта. Ако купац превезе производ на своју кућну или неку другу адресу, IKEA не одговара ни за каква оштећења која могу настати при транспорту. Међутим, ако IKEA испоручује производ на одредишну адресу купца, тада ће оштећење производа настало током те испоруке бити покривено овом гаранцијом.
- Почетни трошкови инсталације уређаја IKEA. Међутим, ако добављач услуга које је именовала IKEA или његов овлашћени сервисни партнер поправи или замени опрему у оквиру гаранције, добављач или овлашћени сервисни партнер мора такође предвидети поновну инсталацију поправљене опреме или уградњу заменске опреме, где је то потребно.

Ово ограничење не важи за беспрекоран рад који квалификовани специјалиста обави уз коришћење наших оригиналних делова ради адаптирања уређаја према техничким безбедносним спецификацијама неке друге земље ЕУ.

Важење локалних закона

Гаранција компаније IKEA вам даје одређена права која покривају или надилазе локалне правне захтеве.

Међутим, ови услови ни на који начин не ограничавају права потрошача дефинисана локалним прописима Међутим, ови услови ни на који начин не ограничавају права потрошача описана у локалном законодавству.

Подручје важења
За уређаје купљене у једној земљи ЕУ и пренете у неку другу земљу ЕУ сервис ће бити пружен под окриљем гарантних услова нормалних за ту другу земљу. Обавеза пружања услуге под условима гаранције постоји само ако је уређај усклађен и инсталиран у складу са:
- техничким спецификацијама државе у којој се захтева примена гаранције;
- безбедносним информацијама садржаним у корисничком приручнику.

Корисничка служвба посвећена IKEA кућним апаратима:
Не устручавајте се контактирати корисничку службу IKEA за:
1. тражење помоћи у гарантном року;
2. тражење информација о уградњи IKEA уређаја у одређене IKEA кухињске елементе. Служба неће пружати појашњења која се односе на:
- целокупну монтажу кухиња IKEA;
- прикључке за струју (ако се уређај испоручује без утикача и кабла), прикључке за воду и плин јер њих треба да обави овлашћени сервисер.

3. тражење разјашњења садржаја корисничког упутства и спецификација уређаја IKEA.

Да бисмо могли да вам помогнемо на најбољи начин, пре него што нас контактирате пажљиво прочитајте одељке Упутство за склапање и/или Упутство за коришћење у овој књижици.

Како да дођете до нас ако вам затреба сервис



Погледајте на задњој страни овог приручника комплетну листу IKEA овлашћених контаката и њихове националне телефонске бројеве.

Важно! Да бисмо вам пружили бржу услугу, препоручујемо да користите одговарајуће телефонске бројеве наведене на крају овог приручника. Да бисте затражили помоћ, увек се наведите одређене шифре уређаја који се налазе у овом упутству. Пре позивања при руци треба да имате IKEA број артикла (8-цифрени код) уређаја за који тражите нашу помоћ.

Важно! САЧУВАЈТЕ РАЧУН!
То је доказ о куповини који морате имати да би гаранција важила. Имајте на уму да се на рачуну налазе IKEA бројеви артикла и бројеви (8-цифрени код) за сваки купљени уређај.

Да ли вам је потребна додатна помоћ?
За сва додатна питања која се не односе на постпродајне услуге ваших уређаја. Молимо контактирајте наш најближи IKEA позивни центар. Препоручујемо да пре позивања пажљиво прочитате документацију уређаја.

Indekss

Informācija par drošību	606	Jaudas pārvaldības funkcija	620
Uzstādīšana	610	Trauku lietošanas rokasgrāmata	621
Elektriskais savienojums	611	Uzturēšana un tīrīšana	622
Izstrādājuma apraksts	613	Problēmu novēršanas ceļvedis	623
Indikatori	613	TEHNISKIE DATI	625
Vadības panelis	614	Energoefektivitāte	625
Jaudas ierobežojums	615	Tehnisko datu plāksnīte	626
Funkcijas	616	Vides aspekti	627
Gatavošanas tabula	618	IKEA GARANTIJA	627
Lietotāja izvēlnes pielāgošana	619		

Informācija par drošību

ⓘ Jūsu drošībai un pareizai ierīces darbībai, lūdzu, pirms uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet šo rokasgrāmatu. Saglabājiet šo instrukciju kopā ar ierīci, pat ja to pārdodat vai nododat trešajām personām. Ir svarīgi, lai lietotāji pārzinātu visas ierīces darbības un drošības funkcijas.

Šīm plītiņām ir indukcijas sistēmas, kas atbilst EMS un EMF direktīvu prasībām, un tām nevajadzētu traucēt citām elektroniskām ierīcēm. Personām ar elektrokardiostimulatoriem vai citiem elektroniskiem implantiem jākonsultējas ar savu ārstu vai implantētās ierīces ražotāju, lai novērtētu viņu uzņēmību pret traucējumiem.

⚠ Elektroinstalācija jāveic kompetentam tehniķim. Pirms elektriskā savienojuma izveidošanas izlasiet sadaļu ELEKTRISKAIS SAVIENOJUMS.

Ierīcēm ar barošanas kabeli spailēm vai vadu šķērsgriezumam starp kabeļa stiprinājuma punktu un spailēm jābūt izvietotiem tā, lai noplūdes gadījumā no tā enkura ļautu izvilkt zem zemējuma kabeļa esošo strāvas vadītāju.

- Ražotājs nav atbildīgs par bojājumiem, kas radušies

nepareizas uzstādīšanas vai izmantošanas dēļ.
- Pārbaudiet, vai tīkla strāvas padeve atbilst tai, kas norādīta uz produkta iekšpusē piestiprinātās datu plāksnītes.
- Atvienojošās ierīces jāuzstāda fiksētajā sistēmā saskaņā ar noteikumiem par elektroinstalācijas sistēmām.
- Attiecībā uz I klases ierīcēm pārbaudiet, vai sadzīves barošanas avotam ir piemērots zemējuma
- Produktu pie elektrotīkla pieslēdziet ar daudzpolu slēdzi.
- Ja strāvas kabelis ir bojāts, tas jānomaina ražotājam, pilnvarotam servisa centram vai kompetentam tehniķim, lai izvairītos no jebkāda riska vai bīstamas situācijas.

⚠ **BRĪDINĀJUMS:** Pirms ierīces uzstādīšanas noņemiet aizsargplēves.
- Izmantojiet tikai ierīces komplektācijā iekļautās skrūves un citus aparatūras elementus.

⚠ **BRĪDINĀJUMS:** Neievietojot skrūves vai stiprinājumus, kā aprakstīts šajā instrukcijā, var rasties elektrošoka risks.
- Tīrīšanas un apkopes darbus nedrīkst veikt bērni, ja vien tos neuzrauga pieaugušais.
- Bērni jāuzrauga, nodrošinot, lai viņi nerotaļātos ar ierīci.
- Šo ierīci nedrīkst lietot cilvēki (ieskaitot bērnus) ar ierobežotām psihofizikālajām un maņu spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja vien persona, kas atbild par viņu drošību, viņus rūpīgi neuzrauga un neinstruē par ierīces drošu lietošanu un viņu drošību.
- Šo ierīci var lietot bērni, kas jaunāki par 8 gadiem, un cilvēki ar ierobežotām psihofizikālajām un sensorajām spējām vai ar nepietiekamu pieredzi un zināšanām, ja vien viņi netiek rūpīgi uzraudzīti un instruēti par ierīces drošu lietošanu un ar to saistītajiem apdraudējumiem. Neļaut bērniem rotaļāties ar ierīci.

⚠ **BRĪDINĀJUMS:** Lietošanas laikā ierīce un tās pieejamās daļas kļūst ļoti karstas.

Ļoti uzmanieties un nepieskarieties rezistoriem.

Ja bērni līdz 8 gadu vecumam netiek nepārtraukti uzraudzīti, tiem jāuzturas pēc iespējas tālāk no ierīces.

BRĪDINĀJUMS: Ja virsmai ir plaisas, izslēdziet ierīci, lai izvairītos no elektrošoka riska.

- Nedarbiniet ierīci, ja virsma ir saplaisājusi vai ja materiāla biezumā ir redzami bojājumi.
- Neaiztieciet ierīci ar mitrām rokām vai ķermeņa daļām.
- Produkta tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrīšanas līdzekļus.
- Nenovietojiet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšiņas, karotes un vākus, jo tie var pārkarst.
- Izmantojiet atbilstošo komandu, lai izslēgtu plīti pēc lietošanas; nepaļaujieties uz trauku sensoriem.

BRĪDINĀJUMS: Lietojot eļļu vai taukus, ir bīstami atstāt plīti bez uzraudzības, jo tas var radīt bīstamu situāciju un izraisīt ugunsgrēku. NEKAD nemēģiniet nodzēst liesmas ar ūdeni, bet izslēdziet ierīci un noslāpējiet liesmas, piemēram, ar vāku vai uguns segu.

UZMANĪBU: Ēdiena gatavošanas process ir jāuzrauga. Īss gatavošanas process ir nepārtraukti jāuzrauga.

- Ierīce nav paredzēta darbībai ar ārēju taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.

BRĪDINĀJUMS: Ugunsgrēka apdraudējums: nelieciet priekšmetus uz gatavošanas virsmām.

- Ierīce jāuzstāda tā, lai ļautu to atvienot no barošanas avota ar atveri starp kontaktiem (3 mm), kas nodrošina pilnīgu atvienošanu III kategorijas pārslodzes apstākļos.
- Ierīci nekad nedrīkst pakļaut atmosfēras iedarbībai (lietus, saule).

- Glabājiet iepakojumu bērniem un mājdzīvniekiem nepieejamā vietā.
- Pārliecinieties, vai ierīce ir tieši pievienota strāvas kontaktligzdai.
- Ierīces pievienošanai neizmantojiet adapterus, vairāku ligzdu rozetes vai pagarinātājus.
- Nekad neizmantojiet ierīci citiem mērķiem, kā vien tiem, kam tā ir paredzēta.
- Lietošanas laikā cepšanas iekārtas ir pastāvīgi jāuzrauga: pārkarsēta eļļa var aizdegties.
- Nedarbiniet ierīci, izmantojot ārēju taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Ierīci nekādā gadījumā nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durvīm, lai novērstu tās pārkaršanu.
- Nestāviet uz ierīces, jo tas var to sabojāt.
- Nenovietojiet katlus un pannas uz malām, jo tas var sabojāt silikona savienojumus.

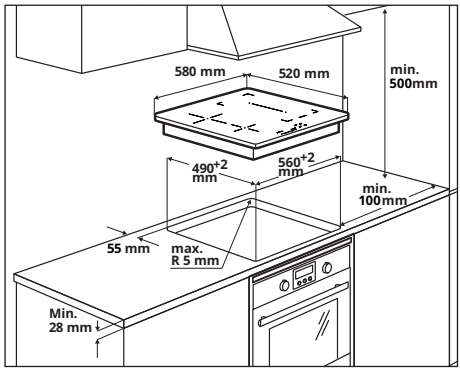
Uzstādīšana

Lai veiktu uzstādīšanas procedūru, ir obligāti jāievēro lietošanas valstī spēkā esošie likumi, noteikumi, direktīvas un standarti (noteikumi par elektrisko sistēmu drošību, pareizu sastāvdaļu pārstrādi utt.)!

- Papildinformāciju attiecībā uz uzstādīšanu skatiet montāžas instrukcijās.
- Starp ierīci un darba virsmu nelietojiet silikona hermētiķi.
- Pārbaudiet, vai zem plīts virsmas ir pietiekami daudz vietas gaisa cirkulācijai. Skatiet montāžas instrukcijas.
- Ierīces apakšdaļa var kļūt ļoti karsta. Ja ierīce ir uzstādīta virs atvilktnēm, noteikti uzstādiet zem ierīces ugunsdrošu atdalīšanas paneli, lai novērstu piekļuvi apakšdaļai. Skatiet montāžas instrukcijas.
- Ierīces ventilācijai jāatbilst ražotāja norādījumiem.
- Lai nodrošinātu pareizu izstrādājuma ventilāciju, virtuves blokā izveidojiet vismaz 28 cm2 lielu priekšējo atveri, kurā ir jābūt plīts virsmai.

Prasības attiecībā uz virtuves blokiem

- Ja ierīce ir uzstādīta uz viegli uzliesmojošiem materiāliem, ir stingri jāievēro norādījumi un noteikumi, kas attiecas uz zemsprieguma sistēmām, un ugunsdrošības noteikumi.
- Iebūvējamu bloku gadījumā sastāvdaļas (plastmasas materiāla un finierēta koka) jāizmanto karstumizturīgas līmes (min. 85°C): nepiemērotu materiālu un līmvielu izmantošana var izraisīt sastāvdaļu deformāciju vai atdalīšanu.
- Masīvkoka profilu izmantošana ap darba virsmu aiz ierīces ir atļauta, ja minimālie attālumi atbilst uzstādīšanas rasējumos norādītajām norādēm.



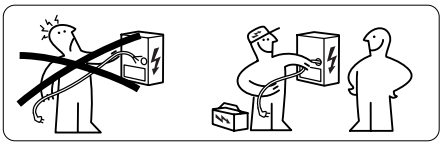
- Papildinformāciju attiecībā uz uzstādīšanu skatiet montāžas instrukcijās.
- Ja zem plīts nav krāsns, uzstādiet zem ierīces atdalīšanas paneli, kā parādīts montāžas instrukcijās.

Elektriskais savienojums

BRĪDINĀJUMS: Visi elektriskie savienojumi jāveic pilnvarotam uzstādītājam.

- Pirms savienojumu izveidošanas pārbaudiet, vai ierīces datu plāksnītē norādītais ierīces nominālais spriegums atbilst elektrotīkla spriegumam. Datu plāksnīte ir piestiprināta plīts apakšpusē.
- Izmantojiet tikai oriģinālos komponentus, ko piegādājis rezerves daļu servisa centru.
- Ierīce nav aprīkota ar tīkla kabeli. Iegādājieties pareizo pie specializēta izplatītāja.
- Ja strāvas vadi ir bojāti, nomainiet tos ar oriģinālajiem. Sazinieties ar sava IKEA veikala zvanu centru.

Uzmanību! Nemetiniet kabeļus!

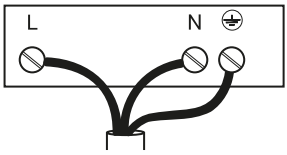


Elektriskais savienojums

- Ievērojiet savienojuma shēmu (atrodas produkta apakšpusē).
- Šai ierīcei ir "Y" tipa savienojums, un tai ir nepieciešams H05V2V2-F barošanas kabelis. Kabelim nepieciešama obligātas galu uzmavas. Saskaņā ar IEC standartu, vienfāzes savienojumam izmantojiet: 3 x 4 mm^2 barošanas kabeli, divfāžu savienojumam: 4 x 2,5 mm^2 barošanas kabeli un savienojumam Nīderlandē: 5 x 2,5 mm^2 barošanas kabeli. Strāvas kabeļa ārējais diametrs: min 8 mm - maks. 12 mm. Lūdzu, ievērojiet īpašos valsts noteikumus.
- Pieslēguma spailēm iespējams piekļūt, ja noņem savienošanas kārbas vāku.
- Pārbaudiet, vai sadzīves elektriskās sistēmas parametri (spriegums, maksimālā jauda un strāva) ir saderīgi ar ierīces raksturlielumiem.
- Pievienojiet ierīci, kā parādīts diagrammā (saskaņā ar valsts līmenī spēkā esošajiem tīkla sprieguma standartiem).

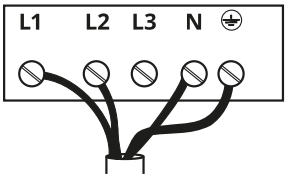
Mājas pieslēguma shēma

220V-240V 1N ∼



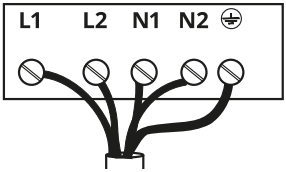
L = melns vai brūns
N = zils
⏚ = dzeltens/zaļš

380V - 415V 2N ∼



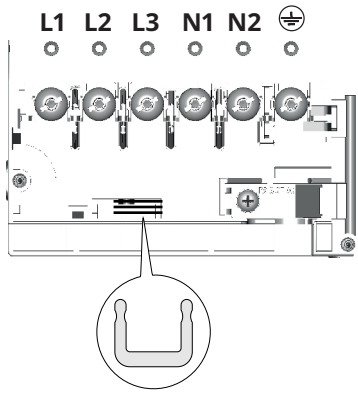
L1 = brūns
L2 = melns
N = zils
⏚ = dzeltens/zaļš

220V - 240V 2N ∼ NL



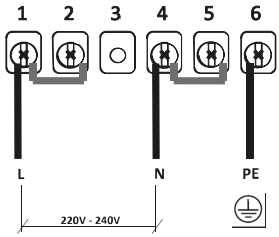
L1 = brūns
L2 = melns
N1 = zils
N2 = zils
⏚ = dzeltens/zaļš

Savienojuma shēma produkta pusē.



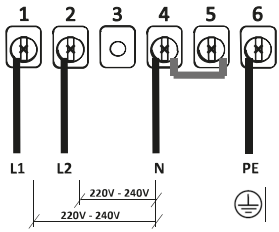
Ievietojiet strāvas vadus ⊔ starp spailēm, kā parādīts attēlā.

220V - 240V 1N ~



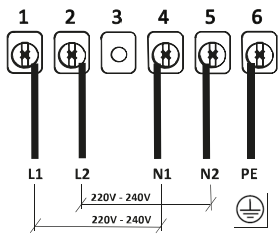
L = melns vai brūns
N = zils
⏚ = dzeltens/zaļš

380V - 415V 2N ~



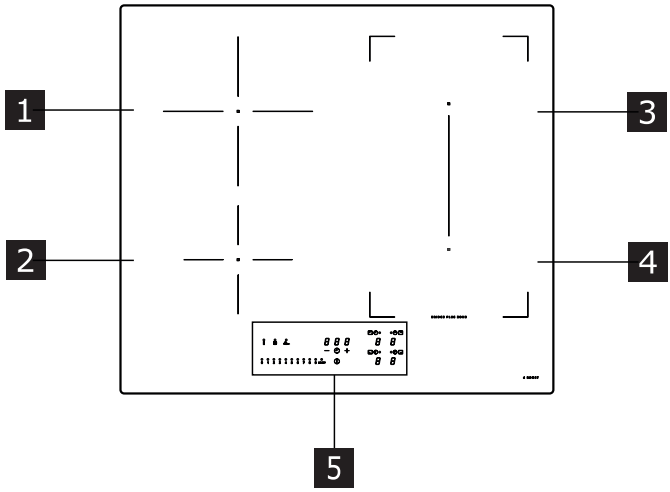
L1 = brūns
L2 = melns
N = zils
⏚ = dzeltens/zaļš

NL 220V - 240V 2N ~



L1 = brūns
L2 = melns
N1 = zils
N2 = zils
⏚ = dzeltens/zaļš

Izstrādājuma apraksts



1 Viena gatavošanas zona (200 mm) 2300 W, ar 3000 W pastiprinātāja funkciju.
2 Viena gatavošanas zona (145 mm) 1400 W, ar 1850 W pastiprinātāja funkciju.
3 Viena gatavošanas zona (210 x 190 mm) 2100 W, ar 3000 W pastiprinātāja funkciju.
4 Viena gatavošanas zona (210 x 190 mm) 2100 W, ar 3000 W pastiprinātāja funkciju.
5 Vadības panelis

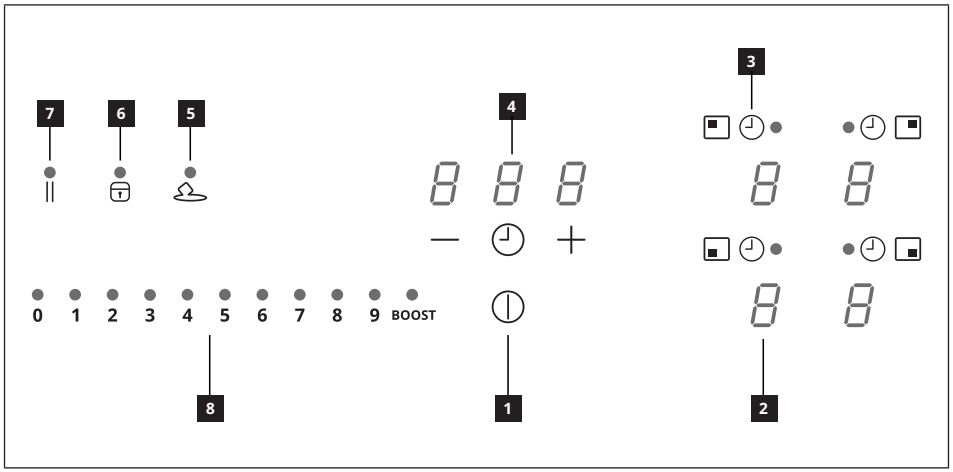
3 + 4 Kombinējama gatavošanas zona (210 x 380 mm) 3000 W, ar 3700 W pastiprinātāja funkciju.

Indikatori

Trauka klātbūtnes konstatēšana
Katra gatavošanas zona ir aprīkota ar sistēmu, kas nosaka trauka klātbūtni uz plīts. Atklāšanas sistēma spēj atpazīt traukus ar magnetizējamu pamatni, kas piemēroti izmantošanai uz indukcijas plītīm.
Ja darbības laikā trauks tiek noņemts vai tiek izmantots nepiemērots trauks, displejā parādās simbols U.

Atlikušā karstuma indikators
Atlikušā siltuma indikators ir drošības funkcija, kas norāda, ka gatavošanas zonas virsmas temperatūra joprojām ir 50°C vai augstāka, un tādēļ, pieskaroties tai ar kailām rokām, tā var izraisīt apdegumus. Atbilstošās gatavošanas zonas cipars norāda H.

Vadības panelis



1	Ieslēgts/Izslēgts
2	Jaudas līmeņa indikators
3	Taimera simbols
4	Taimera kontrole un gatavošanas laika indikators
5	Funkcijas poga ‘Izbeigšana’
6	Funkcijas poga ‘Bloķēšana’
7	Funkcijas poga 'Pārtraukt'
8	Bīdāma tastatūra

Gatavošanas zonas var aktivizēt, nospiežot attiecīgo ciparu 8. Cipars iedegas intensīvāk, lai apstiprinātu darbību.

Kad trauks ir novietots uz vienas no 4 gatavošanas zonām, plīts automātiski nosaka tā klātbūtni un iedegas atbilstošais cipars, lai to aktivizētu.
Ja uz plīts nav trauka vai citu priekšmetu, cipari nav redzami.

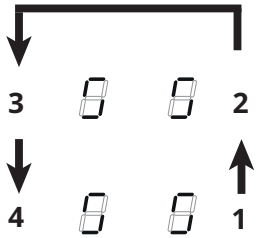
Vadības panelī atlasāmās funkcijas vienmēr ir tās, kas ir redzamas, bet deg ar nelielu intensitāti. Atlasiet funkcijas, pieskaroties attiecīgajam simbolam.

Jaudas ierobežojums



Pirmo reizi pievienojot ierīci mājas tīklam, uzstādītājam jāiestata gatavošanas zonu jauda, pamatojoties uz mājas elektriskās sistēmas faktisko jaudu.
Ja tas nav nepieciešams, plīti var ieslēgt tieši, izmantojot ⏻, vai arī izpildiet tālāk aprakstīto procedūru, lai piekļūtu izvēlnei.
Pievienojiet plīti mājas tīklam

1. Visi cipari iedegas dažas sekundes, pēc tam nodziest un mirgo tikai ♨.
2. Nospiediet un turiet nospiestu ♨: gatavošanas zonas cipari norāda G.
3. Turot nospiestu ♨, sāciet spiest zonas ciparus, virzoties pretēji pulksteņrādītāja virzienam, sākot ar ciparu apakšējā labajā stūrī.



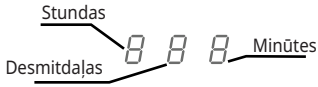
Aizmugurējais labais cipars norāda C un numuru, kas norāda izvēlnes veidu. Priekšējais labais cipars norāda skaitli, kas ir atkarīgs no atlasē norādītajiem parametriem.
Atlasiet ciparu ar C un barošanas joslā nospiediet "8".
Izvēlieties otru ciparu un izvēlieties pareizo iestatījumu.
Specifikācijas skatiet zemāk redzamajā tabulā:

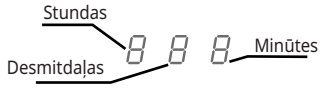
Vērtība uz barošanas joslas	kW	Piezīme
0	7,4 kW	Standarta sākotnējie iestatījumi
1	6 kW	
2	5 kW	
3	4 kW	
4	3,5 kW	
5	3 kW	
6	2,5 kW	

Kad pareizā vērtība ir ievadīta, apstipriniet, pieskaroties un turot ⏻.

Funkcijas



Bērnu drošības ierīce	Šī funkcija novērš ierīces nejaušu darbību.
	Lai aktivizētu: ja uz plīts ir trauks, nospiediet un 3 sekundes turiet atbilstošo ciparu. Ja uz plīts nav neviena trauka, 3 sekundes nospiediet un turiet vienu no 4 cipariem (nav redzams) blakus punktam kreisajā pusē. Atlaidiet un bīdiet pirkstu no 0 līdz 9 gar barošanas joslu, kurā parādīta darbības secība. Visi cipari norāda . Aprakstītās darbības jāveic 10 sekunžu laikā.
	Lai deaktivizētu: nospiediet un 3 sekundes turiet vienu no 4 gatavošanas zonas cipariem. Atlaidiet un bīdiet pirkstu no 9 līdz 0 gar barošanas joslu, parādot darbības secību. Aprakstītās darbības jāveic 10 sekunžu laikā.
Bloķēšana	Lietošanas laikā ir iespējams bloķēt plīts funkcijas, piemēram, plīts tīrīšanai. Funkcija paliek aktīva pat tad, ja plīts ir izslēgta un atkal ieslēgta. Strāvas padeves pārtraukuma gadījumā šī funkcija tiek deaktivizēta.
	Lai aktivizētu: nospiediet un turiet nospiestu 1 sekundi.
	Lai deaktivizētu: nospiediet .
Pastiprinātāja funkcija	Katru gatavošanas zonu var iestatīt uz papildu jaudas līmeni līdz 5 minūtēm.
	Lai aktivizētu: izvēlieties vienu no 4 gatavošanas zonām un barošanas joslā atlasiet vērtību "BOOST". Atbilstošais cipars norāda .
	Lai deaktivizētu: barošanas joslā atlasiet vienu no citām iespējamām vērtībām.
Gatavošanas zonu taimeris	Taimeris ļauj izslēgt noteiktu gatavošanas zonu noteiktā laika beigās. Gatavošanas zonas var ieprogrammēt atsevišķi, jo katrai no tām ir savs taimeris.
	Lai aktivizētu: Kad gatavošanas zona darbojas, nospiediet atbilstošo simbolu , lai piekļūtu šīs zonas taimera pārvaldības komandām. 3 cipari norāda "0 0 0". Nospiediet "+" vai "-", lai iestatītu taimera atpakaļskaitīšanu.  Lai apstiprinātu iestatīto laiku, 10 sekundes nekam nepieskarieties. Atpakaļskaitīšanas beigās cipari tiek atiestatīti un tiek izdots akustiskais signāls. Šo funkciju var apturēt, nospiežot jebkuru pogu. Ja taimeris ir aktīvs vairākām gatavošanas zonām, 3 cipari vienmēr norāda taimeri, kas ir vistuvāk laika beigām.
	Lai deaktivizētu: kad gatavošanas zona darbojas, nospiediet atbilstošo simbolu , lai piekļūtu šīs zonas taimera pārvaldības komandām. Iestatiet trīs ciparus uz "0 0 0", izmantojot "+" vai "-".

<table>
<tr><td rowspan="3">Taimeris (vispārīgs pielietojums)</td><td>Trauksmes signāla taimeris vispārējai lietošanai.</td></tr>
<tr><td>Lai aktivizētu: ieslēdziet plīti, pārbaudot, vai nav aktīvu trauku vai gatavošanas zonu.
Taimera vadības komandu 3 cipari norāda “- - -”.
Nospiediet ciparu, lai piekļūtu taimera izvēlnei un parādītu “0 0 0”.
Nospiediet “+” vai “-”, lai iestatītu taimera atpakaļskaitīšanu.
 

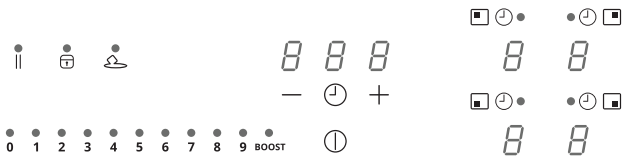
Lai apstiprinātu iestatīto laiku, 10 sekundes nekam nepieskarieties.
Atpakaļskaitīšanas beigās cipari tiek atiestatīti un tiek izdots akustiskais signāls. Šo funkciju var apturēt, nospiežot jebkuru pogu.
Atkārtojiet iepriekš minētās darbības, lai mainītu atpakaļskaitīšanas vērtību.</td></tr>
<tr><td>Lai deaktivizētu: ieslēdziet plīti, pārbaudot, vai nav aktīvu trauku vai gatavošanas zonu.
Nospiediet ciparu, lai piekļūtu taimera izvēlnei, un izmantojiet “+” un “-”, lai iestatītu displeju uz “0 0 0”.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Funkcija ‘Izbeigšana’</td><td>Lai aktivizētu: izvēlieties vienu no 4 gatavošanas zonām un nospiediet ⏏.
Atlasītās zonas cipars norāda U</td></tr>
<tr><td>Lai deaktivizētu: nospiediet ⏏ vai nospiediet ⏻.</td></tr>
<tr><td>Funkcija 'Sildīšana'</td><td>Šo funkciju izmanto, lai trauku sasildītu līdz maksimālajai jaudai, pirms turpināt gatavot izvēlētajā līmenī. Laika intervāls, kurā gatavošanas zona tiek turēta ar maksimālo jaudu, ir atkarīgs no galīgā iestatītā gatavošanas līmeņa. Skatīt tabulu:
<table><tr><th>Jaudas līm.</th><th>Taimeris</th></tr><tr><td>1</td><td>48 sekundes</td></tr><tr><td>2</td><td>144 sekundes</td></tr><tr><td>3</td><td>230 sekundes</td></tr><tr><td>4</td><td>312 sekundes</td></tr><tr><td>5</td><td>408 sekundes</td></tr><tr><td>6</td><td>120 sekundes</td></tr><tr><td>7</td><td>168 sekundes</td></tr><tr><td>8</td><td>216 sekundes</td></tr><tr><td>9</td><td>nav pieejams</td></tr><tr><td>P</td><td>nav pieejams</td></tr></table>
Lai aktivizētu, ar trauku uz plīts un izvēlēto gatavošanas zonu, nospiediet un 3 sekundes turiet barošanas joslā izvēlēto vērtību (no 1 līdz 8). Atbilstošās gatavošanas zonas displejā norādīts “A”.
Ir iespējams paaugstināt gatavošanas līmeni, bet tā samazināšana šo funkciju deaktivizē.
To var arī deaktivizēt, 3 sekundes pieskaroties attiecīgās gatavošanas zonas pogai.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Funkcija ‘Pauze’</td><td>Šī funkcija ļauj apturēt/restartēt jebkuru aktīvo darbību uz plīts, samazinot gatavošanas zonā pieejamo jaudu un atiestatot visas funkcijas. Ja funkcija ‘Pauze’ netiek deaktivizēta 10 minūšu laikā, plīts automātiski izslēdzas.</td></tr>
<tr><td>Lai aktivizētu: ja plīts virsma un gatavošanas zona ir izvēlēta, nospiediet un vismaz 1 sekundi turiet funkciju 'Pauze' ⏸. Visi displeji norāda ⏸.</td></tr>
<tr><td>Lai deaktivizētu: nospiediet un turiet nospiestu 1 sekundi ⏸, līdz tā mirgo. 10 sekunžu laikā nospiediet jebkuru citu pogu. Funkcija tiek deaktivizēta, un plīts turpina darboties ar iepriekšējiem iestatījumiem.</td></tr>
</table>

Funkcija 'Atsaukt'	Šo funkciju izmanto, lai atsauktu plīts darbības iestatījumus nejaušas izslēgšanās vai pēkšņas strāvas pārtraukuma gadījumā.
	Kad plīts izslēdzas, ieslēdziet to 6 sekunžu laikā, pieskaroties ⏻, poga ⏸ mirgo 6 sekundes Nospiediet pogu ⏸, lai atgūtu iepriekš iestatītās funkcijas. Lai apstiprinātu darbību, tiek izdots pīkstiens.
Kombinētais režīms (funkcija 'tilts')	Šī funkcija ļauj savienot 2 gatavošanas zonas, lai tās izmantotu un kontrolētu kā vienu lielāku gatavošanas zonu. Tas piedāvā iespēju izmantot traukus ar platāku pamatni. Šai funkcijai var izvēlēties tikai labajā pusē esošās gatavošanas zonas.
	Lai aktivizētu/deaktivizētu: vienlaicīgi nospiediet labās gatavošanas zonas ciparus, lai atlasītu 2 zonas, kuras jāpārveido, līdz parādās cipars ∩, kas norāda, ka funkcija ir aktivizēta. Otrs cipars tiek izmantots jaudas līmeņa iestatīšanai.

Gatavošanas tabula

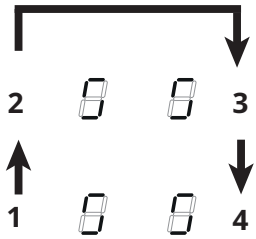
Jaudas līmenis	Gatavošanas metode	Izmantošanas veids
1	Atkausēšana, maiga sildīšana	Sviests, šokolāde, želatīns, mērces
2	Atkausēšana, maiga sildīšana	Sviests, šokolāde, želatīns, mērces
3	Uzkarsēt līdz temperatūrai	Rīsi
4	Ilgstoša gatavošana, sabiezējums, sautējums	Dārzeņi, kartupeļi, mērces, augļi, zivis
5	Ilgstoša gatavošana, sabiezējums, sautējums	Dārzeņi, kartupeļi, mērces, augļi, zivis
6	Ilgstoša gatavošana, sautēšana	Pasta, zupas, sautēta gaļa
7	Viegla cepšana	Kartupeļu rosti (pankūkas), omletes, rīvēti un cepti ēdieni, desa
8	Cepšana, cepšana dziļā tauku peldē	Gaļa, kartupeļu čipsi
9	Ātrā fritēšana augstā temperatūrā	Steiki
P	Ātra sildīšana	Verdošs ūdens

Lietotāja izvēlnes pielāgošana



Nospiediet ⏻.
Nospiediet vēlreiz ⏻ un turiet nospiestu 3 sekundes.

1. Poga ⏸ sāk mirgot.
2. Nospiediet un turiet nospiestu ⏸ : gatavošanas zonas cipari norāda 5.
3. Turot nospiestu ⏸ , sāciet spiest gatavošanas zonas ciparu, virzoties pulksteņrādītāja virzienā, sākot no priekšpuses uz kreiso pusi.



Aizmugurējais kreisais cipars pārmaiņus norāda U un cipars no 2 līdz 7 norāda izvēlnes veidu. Kreisais priekšējais cipars norāda skaitli, kas ir atkarīgs no atlasē norādītajiem parametriem.
Barošanas joslā atlasiet skaitli, lai piekļūtu iestatījumu izvēlnei, un ievadiet vērtību.
Specifikācijas skatiet zemāk redzamajā tabulā:

Izvēlnes kods	Apraksts	Vērtība
U2	Pogu skaņas skaļuma pārvaldības izvēlne.	0 (skaņa izslēgta) - 1 (min.) - 3 (maks.)
U3	Taimera zvana skaļuma pārvaldības izvēlne.	0 (skaņa izslēgta) - 1 (min.) - 3 (maks.)
U4	Displeja spilgtuma līmeņa pārvaldības izvēlne.	0 (maks.) - 9 (min.)
U5	Atpakaļskaitīšanas animācijas pārvaldības izvēlne.	0 (animācija izslēgta) - 1 (animācija ieslēgta)
U6	Panorāmas klātbūtnes atpazīšanas funkcijas izvēlne.	0 (aktīva) - 1 (neaktīva)
U7	Pārvaldības izvēlne atpakaļskaitīšanas beigās.	0 (nepārtraukti mirgo un izslēgta) 1 (desmit mirgojumi un izslēgšana) 2 (viens mirgojums un izslēgšana)

Kad pareizā vērtība ir ievadīta, apstipriniet, pieskaroties un turot nospiestu ⏻ 2 sekundes.

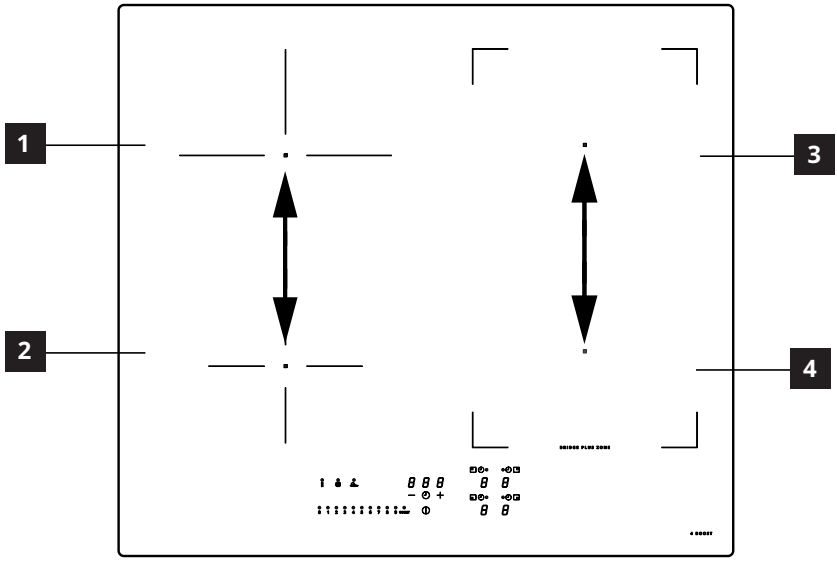
Lai izietu no izvēlnes nesaglabājot, nospiediet ⏸ .

Ja netiek veiktas nekādas darbības, lietotāja izvēlne tiks aizvērta pēc 1 minūtes.

Jaudas pārvaldības funkcija

Šis produkts ir aprīkots ar elektroniski vadāmu jaudas pārvaldības funkciju. Lūdzu skatīt attēlu.
Šī funkcija kontrolē maksimālās jaudas 3700 W padevi starp kombinētajā režīmā izmantotajām gatavošanas zonām (1 + 2 un 3 + 4), optimizējot jaudas sadali un izvairoties no sistēmas pārslodzes situācijām.
Plīts maksimālā jaudas līmenī - funkcija sadala jaudu starp kombinētajā režīmā izmantotajām gatavošanas zonām un, ja nepieciešams, automātiski samazina pārējo gatavošanas zonu jaudu (visaugstākā prioritāte tiek piešķirta pēdējai komandai).
Plīts virsma ar jaudas ierobežojumu - funkcija sadala jaudu starp gatavošanas zonām, neļaujot iestatīt citu gatavošanas zonu jaudu tā, lai tā pārsniegtu ierobežojumu (lai palielinātu konkrētas gatavošanas zonas jaudu, ir nepieciešams manuāli samazināt līmeņa jauda, kas iestatīta pārējām).

Piemērs:
Ja 1. gatavošanas zonai ir izvēlēts papildu jaudas līmenis BOOST, 2. gatavošanas zona vienlaikus nevar pārsniegt 9. jaudas līmeni un tiks automātiski ierobežota."



Trauku lietošanas rokasgrāmata

Kādus traukus lietot
Izmantojiet tikai traukus ar feromagnētisku pamatni, kas piemēroti lietošanai indukcijas plītīs:
- čuguns
- emaljēts tērauds
- oglekļa tērauds
- nerūsējošais tērauds (pat ne pilnībā)
- alumīnijs ar feromagnētisko pārklājumu vai pamatne ar feromagnētisko plāksni

Lai pārliecinātos par trauka piemērotību, pārbaudiet vai ir redzams simbols  (parasti tas ir apzīmogots apakšā). Jūs varat arī novietot magnētu netālu no trauka pamatnes. Ja tas tiek pievilkts, tas nozīmē, ka trauks ir izmantojams uz indukcijas plīts.
Lai nodrošinātu optimālu efektivitāti, vienmēr izmantojiet katlus un pannas ar plakanu pamatni, kas var vienmērīgi sadalīt siltumu. Pamatne, kas nav pilnīgi līdzena, var ietekmēt enerģijas un siltuma vadīšanu.

Kā izmantot traukus
Minimālais katla diametrs dažādām gatavošanas zonām
Lai nodrošinātu plīts pareizu darbību, traukam jāaptver viens vai vairāki atskaites punkti, kas norādīti uz plīts virsmas, un tam jābūt ar piemērotu minimālo diametru.
Vienmēr izmantojiet gatavošanas zonu, kas vislabāk atbilst trauka pamatnes diametram.

Gatavošanas zona	Trauka pamatnes diametrs	
	Min. Ø (ieteicamais)	Ø maks. (ieteicams)
Aizmugurē pa kreisi	110 mm	200 mm
Priekšpusē pa kreisi	110 mm	145 mm
Aizmugurē pa labi	110 mm	190 mm
Priekšpusē pa labi	110 mm	190 mm
Labās puses kombinētā gatavošanas zona	190 mm	370 mm

Tukši katli/pannas vai ar plānu pamatni
Uz plīts nelietojiet tukšus katlus/pannas vai ar plānu pamatni, jo tas neļaus jums kontrolēt temperatūru vai automātiski izslēgt gatavošanas zonu, ja temperatūra ir pārāk augsta, riskējot sabojāt trauku vai plīts virsmu. Ja tas notiek, nekam nepieskarieties un uzgaidiet, līdz visi komponenti atdziest.
Ja tiek parādīts kļūdas ziņojums, skatiet sadaļu “Problēmu novēršanas ceļvedis".

Padomi/ieteikumi
Trokšņi darbības laikā
Aktivizējot gatavošanas zonu, jūs varat dzirdēt īsu dūcienu. Šī parādība ir raksturīga stikla keramikas gatavošanas zonām un neietekmē ne ierīces darbību, ne tās kalpošanas laiku. Troksnis var būt atkarīgs no izmantotā trauka. Spēcīgu traucējumu gadījumā ieteicams nomainīt trauku.

Normāli indukcijas plīts trokšņi
Indukcijas tehnoloģija balstās uz elektromagnētisko lauku radīšanu, lai radītu siltumu tieši katla apakšdaļā. Katli un pannas var izraisīt trokšņus vai vibrācijas atkarībā no to izgatavošanas veida. Šos trokšņus var raksturot šādi:

Neliela dūkoņa (kā transformatora)
Šis troksnis rodas, ja gatavošanas temperatūra ir augsta. Tas ir atkarīgs no enerģijas daudzuma, kas tiek pārnests no plīts uz katlu. Troksnis apstājas vai izzūd, samazinot siltuma līmeni.

Viegla svilpšana
Šis troksnis rodas, ja gatavošanas trauks ir tukšs. Troksnis beidzas, ja traukā ielejat šķidrumu vai pārtiku.

Krakšķēšana
Šis troksnis rodas, ja katls sastāv no vairākiem pārklājošiem slāņiem. To izraisa virsmu, kuras veido dažādi materiāli, vibrācijas saskaroties vienai ar otru. Troksni rada panna, un tas var atšķirties atkarībā no ēdiena vai šķidruma daudzuma un gatavošanas metodes (piemēram, vārīšana, gatavošana uz lēnas uguns, cepšana).

Skaļa svilpšana
Šis troksnis rodas, ja katls ir izgatavots no dažādiem materiāliem, kas ir uzklāti viens uz otra, un, ja tas tiek izmantots uz plīts ar maksimālo jaudu un turklāt divās gatavošanas zonās. Troksnis apstājas vai izzūd, samazinot siltuma līmeni.

Šie trokšņi ir normāli
Ventilatora trokšņi
Lai elektroniskā sistēma darbotos pareizi, ir jānoregulē plīts temperatūra. Šim nolūkam plīts ir aprīkota ar dzesēšanas ventilatoru, kas tiek aktivizēts, lai samazinātu un regulētu elektroniskās sistēmas temperatūru. Ventilators var turpināt darboties pat pēc plīts virsmas izslēgšanas, ja noteiktā temperatūra joprojām ir pārāk augsta.

Ritmiski trokšņi, līdzīgi pulksteņa tikšķēšanai.
Šis troksnis rodas tikai tad, ja darbojas vismaz trīs gatavošanas zonas, un pazūd vai izzūd, kad divas tiek izslēgtas. Šie trokšņi, kas aprakstīti kā parastas indukcijas tehnoloģijas parādības, nav uzskatāmi par defektiem.

Uzturēšana un tīrīšana

- Nekad nelietojiet abrazīvus sūkļus, metāla sūkļus, sālsskābi vai citus produktus, kas var radīt virsmas skrāpējumus vai atstāt pēdas.
- Neizmantojiet pārtikas atliekas, kas nokritušas vai nogulsnējušās uz plīts virsmas un uz funkcionālajiem vai estētiskajiem elementiem.
- Pirms jebkādas tīrīšanas vai apkopes darbības izslēdziet vai atvienojiet ierīci no strāvas padeves.
- Pēc katras lietošanas reizes notīriet ierīci, lai novērstu pārtikas atlikumu karbonizāciju. Daudz grūtāk ir noņemt sacietējušas vai piedegušas netīrumu pēdas.
- Lai noņemtu ikdienas netīrumus, izmantojiet mīkstu drāniņu vai sūkli ar atbilstošu mazgāšanas līdzekli. Ievērojiet ražotāja lietojamo tīrīšanas līdzekļu ieteikumus. Ieteicams izmantot neitrālus mazgāšanas līdzekļus.
- Notīriet sacietējušus netīrumus, piemēram, pārplūdušo pienu vārīšanās laikā, izmantojot stikla keramikas skrāpi, kad plīts virsma vēl ir karsta. Ievērojiet ražotāja ieteikumus par to, kādus skrāpjus izmantot.
- Kad plīts virsma vēl ir karsta, noņemiet ar cukuru bagātās pārtikas atliekas, piemēram, ievārījuma šļakatas gatavošanas laikā, izmantojot stikla keramikas skrāpi. Ja šie atlikumi netiek noņemti, tie var sabojāt stikla keramikas virsmu.
- Kad plīts virsma vēl ir karsta, noņemiet visus izkusušās plastmasas atlikumus, izmantojot stikla keramikas virsmām piemērotu skrāpi. Ja šie atlikumi netiek noņemti, tie var sabojāt stikla keramikas virsmu.
- Kaļķakmens aizvākšanai, kad plīts būs atdzisusi, lietojiet nelielu kaļķakmens tīrīšanas līdzekļa, piemēram, etiķa vai citronu sulas daudzumu. Pēc tam vēlreiz noslaukiet ar mitru drānu.
- Negrieziet un negatavojiet ēdienu uz virsmas un izvairieties no cietu priekšmetu uzkrišanas uz tās. Pa virsmu nevelciet pannas un katlus.
- Neizmantojiet tvaika tīrītājus.

Problēmu novēršanas ceļvedis

Kļūdas kods	Apraksts	Iespējamais kļūdas cēlonis	Risinājums
ER03	Plīts izslēdzas pēc 10 sekundēm.	Tika konstatēta nepārtraukta pogu aktivizēšana. Ūdens vai katls uz vadības paneļa.	Noņemiet ūdeni vai katlu no stikla keramikas virsmas un no vadības paneļa
ER21	Plīts izslēdzas.	Elektronisko komponentu iekšējā temperatūra ir pārāk augsta.	Ļaujiet plītij atdzist. Pārbaudiet, vai plītij ir pietiekama ventilācija. Ja kļūda joprojām pastāv, sazinieties ar pēcpārdošanas servisu.
E2	Attiecīgā gatavošanas zona tiek izslēgta.	Trauks tukšs vai nederīgs. Trauka vai stikla keramikas virsmas temperatūra ir pārāk augsta. Elektronisko komponentu temperatūra ir pārāk augsta.	Ļaujiet plītij atdzist. Izmantojiet atbilstošu trauku. Nesildīt tukšus traukus.
E3	Attiecīgā gatavošanas zona tiek izslēgta.	Nepiemērots trauks. Trauks zaudē magnētiskās īpašības un var sabojāt indukcijas plīti.	Izmantojiet atbilstošu trauku. Kļūda automātiski izzūd pēc 8 s, un gatavošanas zonu var izmantot vēlreiz. Turpmāku kļūdu gadījumā trauks ir jānomaina. Ja kļūda joprojām pastāv, sazinieties ar pēcpārdošanas servisu.
E6	Gatavošanas zona neieslēdzas.	Barošanas avota spriegums un/vai frekvence ir ārpus diapazona.	Pārbaudiet tīkla spriegumu un/vai frekvenci. Ja nepieciešams, sazinieties ar pēcpārdošanas servisu.
E8	Gatavošanas zonas izslēdzas.	Ventilatora kļūme. Ventilatoru bloķē putekļi vai pavedieni.	Iztīriet ventilatoru un noņemiet visus svešķermeņus. Ja kļūda joprojām pastāv, sazinieties ar pēcpārdošanas servisu.
EH	Attiecīgā gatavošanas zona tiek izslēgta.	Bloķēts gatavošanas zonas temperatūras sensors. Pēc plīts ieslēgšanas netiek konstatētas pietiekamas temperatūras svārstības.	Izslēdziet plīti un ieslēdziet to vēlreiz, kad tā ir atdzisusi. Ja kļūda joprojām pastāv, sazinieties ar pēcpārdošanas servisu.
E4 **E5** **E7** **E9** **ER20** **ER22** **ER31** **ER36** **ER42** **ER47** **EA**	Atvienojiet plīti no strāvas padeves. Uzgaidiet dažas sekundes, pēc tam pievienojiet plīti atkal barošanas avotam. Ja problēma joprojām pastāv, sazinieties ar servisa centru un norādiet kļūdas kodu, kas parādās displejā.		

Apkope un remonts
- Pārliecinieties, ka elektrisko komponentu apkope ir uzticēta tikai ražotājam vai palīdzības dienesta tehniķiem.
- Pārliecinieties, ka bojātos kabeļus nomaina tikai ražotājs vai servisa tehniķi.

Ja rodas kļūme, mēģiniet atrast risinājumu, izpildot problēmu novēršanas rokasgrāmatā sniegtos norādījumus. Ja problēmu nevar atrisināt, sazinieties ar savu IKEA veikalu vai pēcpārdošanas servisu.
Pilns IKEA izraudzīto servisa centru saraksts
un saistītā kontaktinformācija ir sniegta šīs rokasgrāmatas pēdējā lapā.

Sazinoties ar pēcpārdošanas servisu, lūdzu, sniedziet šādu informāciju:
- bojājuma veids
- ierīces modelis (Prece/Kods)
- sērijas numurs (S.N.)

Šo informāciju var atrast datu plāksnītē. Datu plāksnīte ir piestiprināta ierīces apakšā.

Nepareizas ierīces lietošanas vai uzstādīšanas gadījumā, kuru nav veicis pilnvarots uzstādītājs, jāapmeklē pēcpārdošanas servisa tehniķis vai izplatītājs pat garantijas laikā.

TEHNISKIE DATI

		Mērvienība	Vērtība
Produkta tips			Integrēta plīts virsma
Izmēri	Platums	mm	580
	Dziļums	mm	520
	Augstums min./maks	mm	54
Kopējā jauda		W	7400

Parametrs	**Vērtība**
Barošanas spriegums / frekvence	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Ierīces svars	8,8kg

Energoefektivitāte

Modeļa identifikators	**KOLSTAN 805.594.66 105.594.60**
Gatavošanas zonu skaits	4
Apvienojamo gatavošanas zonu skaits	1 - Pa labi
Gatavošanas tehnoloģija	Indukcija
Gatavošanas zonas izmērus var kombinēt	Pa labi 210 x 380 mm
Gatavošanas zonas izmēri	Aizmugurē pa kreisi Ø 200 mm
	Priekšpusē pa kreisi Ø 145 mm
	Priekšpusē pa labi 210 x 190 mm
	Aizmugurē pa labi 210 x 190 mm
Enerģijas patēriņš vienai kombinējamai gatavošanas zonai	192 Wh/kg
Enerģijas patēriņš vienai gatavošanas zonai	Aizmugurē pa kreisi 185 Wh/kg
	Priekšpusē pa kreisi 181 Wh/kg
Plīts virsmas enerģijas patēriņš (elektriskā darbība)	186 Wh/kg

Informācija par produktu saskaņā ar regulu Nr. 66/2014
Atsauces standarti:
EN/IEC 60350-2
EN/IEC 50564

CE Šī ierīce ir projektēta, ražota un pārdota saskaņā ar EEK direktīvām.

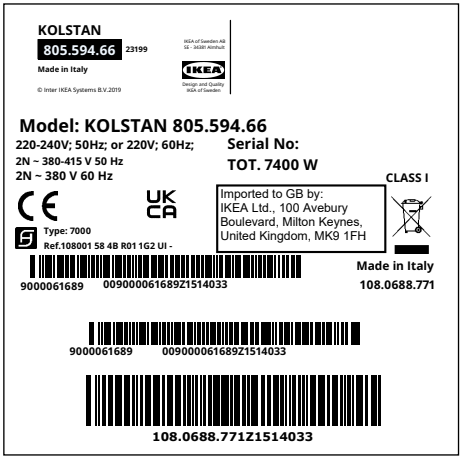
"Tehniskie dati ir norādīti uz datu plāksnītes, kas piestiprināta izstrādājuma apakšdaļā."

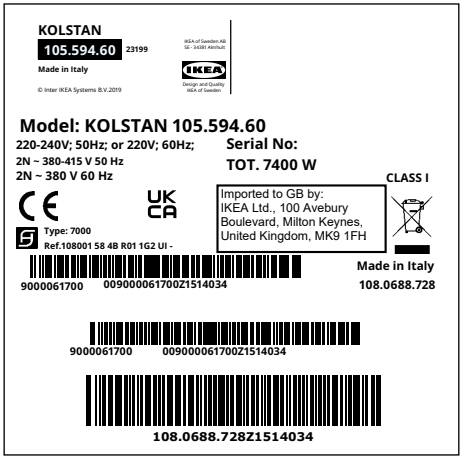
Informācija par produktu saskaņā ar Apvienotās Karalistes noteikumiem
Atsauces standarti:
BS EN 60350-2
BS EN 50564

UKCA Šī ierīce ir izstrādāta, ražota un tirgota saskaņā ar direktīvām.

"Tehniskie dati ir norādīti uz datu plāksnītes, kas piestiprināta izstrādājuma apakšdaļā."

Tehnisko datu plāksnīte





Augšējā attēlā attēlota ierīces datu plāksnīte.
Sērijas numurs ir raksturīgs katram produktam.

Cienījamais klient! Lūdzu, saglabājiet papildu datu plāksnīti, kas atrodas uz drošības bukleta vāka.
Tādā veidā mēs varēsim jums labāk palīdzēt, precīzi identificējot jūsu iegādāto plīti, ja jums nākotnē būs nepieciešama mūsu palīdzība.
Pateicamies par sadarbību!

Vides aspekti

Sadzīves tehnikas utilizācija

- Simbols  uz produkta vai tā iepakojuma norāda, ka produktu nedrīkst izmest kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem. Produkts jānodod utilizācijai centrā, kas specializējas elektrisko un elektronisko komponentu pārstrādē. Nodrošinot šī produkta pareiza utilizāciju, jūs palīdzēsiet novērst iespējamās negatīvās sekas videi un veselībai, kas citādi varētu rasties, atbrīvojoties no produkta nepareizi.
  Lai iegūtu sīkāku informāciju par šī produkta pārstrādi, sazinieties ar pašvaldības iestādēm, vietējo atkritumu savākšanas dienestu vai veikalu, kurā iegādājāties produktu.

Iepakojuma materiālu utilizācija

Materiāli ar simbolu  ir pārstrādājami. Atbrīvojieties no iepakojuma pārstrādei piemērotos savākšanas konteineros.

Enerģijas taupīšana
Gatavošanas laikā katru dienu varat ietaupīt enerģiju, ievērojot tālāk sniegtos padomus.

- Sildot ūdeni, izmantojiet tikai nepieciešamo daudzumu.
- Ja iespējams, traukus vienmēr pārklājiet ar vāku.
- Pirms gatavošanas zonas aktivizēšanas novietojiet pannu.
- Novietojiet mazākās pannas uz mazākajām gatavošanas zonām.
- Novietojiet traukus tieši gatavošanas zonas centrā
- Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu vai izkausētu.

IKEA GARANTIJA

Cik ilgi spēkā ir IKEA garantija?
Šī garantija ir derīga piecus (5) gadus no ierīces pirkšanas datuma IKEA. Kā pirkuma pierādījums nepieciešams pirkuma čeks. Remonts, kas veikts saskaņā ar garantiju, nepagarina ierīces garantijas laiku.
Kas sniedz palīdzību?
Servisu veiks IKEA servisa pārstāvis ar saviem spēkiem vai ar autorizētu partneru tīkla starpniecību.

Kas iekļauts šajā garantijā?
Garantija attiecas uz ierīces defektiem, kas radušies ražošanas vai materiālu brāķa rezultātā pēc iegādes no IKEA datuma. Garantija ir spēkā tikai sadzīves tehnikai, kas paredzēta sadzīves lietošanai. Izņēmumi ir norādīti sadaļā "Kas nav iekļauts šajā garantijā?" Garantijas derīguma laikā remonta izmaksas (rezerves daļas, tehniskā personāla darbs un ceļa izdevumi) sedz palīdzības dienests ar nosacījumu, ka piekļuve remontam paredzētajai ierīcei nerada īpašus izdevumus. Šie nosacījumi atbilst ES direktīvām (Nr. 99/44/EK) un piemērojamajiem vietējiem standartiem un noteikumiem. Nomainītās detaļas kļūst par IKEA īpašumu.

Ko IKEA darīs, lai atrisinātu problēmu?
IKEA ieceltais pakalpojumu sniedzējs pārbaudīs produktu un pēc saviem ieskatiem izlems, vai uz to attiecas garantijas segums. Pozitīvā gadījumā IKEA pakalpojumu sniedzējs vai tā pilnvarotais servisa partneris ar savu servisa centru

starpniecību pēc saviem ieskatiem vai nu salabos bojāto produktu, vai arī aizstās to ar tādu pašu vai vienādas vērtības produktu.

Kas nav iekļauts šajā garantijā?

- Normāls nodilums.
- Bojājumi, kas radušies tīši vai nolaidības dēļ, bojājumi, ko izraisījusi lietošanas instrukciju neievērošana, nepareiza uzstādīšana vai nepareiza sprieguma pieslēgšana, ķīmisko vai elektroķīmisko reakciju radītie bojājumi, rūsas, korozijas vai ūdens bojājumi, tostarp radītie neierobežojošie bojājumi pārmērīga kaļķakmens klātbūtne ūdensvados un kaitējums, ko rada atmosfēras un dabas notikumi.
- Nolietojamie materiāli, ieskaitot baterijas un spuldzes.
- Dekoratīvas un nefunkcionālas daļas, kas neietekmē ierīces normālu lietošanu, ieskaitot skrāpējumus un krāsu variācijas.
- Nejauši bojājumi, ko rada svešas vielas vai ķermeņi, un filtru, kanalizācijas sistēmu vai mazgāšanas līdzekļu atvilktņu tīrīšana vai atbrīvošana.
- Bojājumi tādām detaļām kā stikla keramika, piederumi, trauki un galda piederumu grozi, padeves un notekas caurules, blīves, spuldzes un to pārvalki, starpsienas, kloķi, paneļi un apšuvuma daļas, ja vien nevar pierādīt, ka šādi bojājumi ir ražošanas defekti.
- Gadījumi, kad tehniķa apmeklējuma laikā netiek konstatēti defekti.
- Remonts, ko neveic IKEA izraudzītais pakalpojumu sniedzējs vai pilnvarots servisa partneris, vai remonts, izmantojot neoriģinālās detaļas.
- Remonts, ko izraisījusi nepareiza vai specifikācijām neatbilstoša uzstādīšana.
- Ierīces lietošana ārpus mājas, piemēram, profesionālai lietošanai.
- Bojājumi, kas radušies transportēšanas laikā. Ja produkta transportēšanu līdz mājām vai uz citu adresi veic klients, IKEA neuzņemas jebkādu atbildību par jebkādiem bojājumiem, kas var rasties transportēšanas laikā. Tomēr, ja produkta piegādi līdz klienta piegādes adresei veic IKEA, garantija būs spēkā attiecībā uz šīs piegādes laikā radītajiem bojājumiem.
- IKEA ierīces sākotnējās uzstādīšanas izmaksas. Tomēr, ja IKEA ieceltais pakalpojumu sniedzējs vai tā pilnvarotais servisa partneris veic iekārtas remontu vai nomaiņu saskaņā ar garantiju, piegādātājam vai pilnvarotajam servisa partnerim vajadzības gadījumā arī jāpārinstalē salabotā iekārta vai jāinstalē aizstājējiekārta.

Šis ierobežojums neattiecas uz kvalificēta speciālista pareizi izpildītu darbu, kurā izmantotas mūsu oriģinālās rezerves daļas, ar kurām ierīce ir pielāgota citas ES valsts tehniskās drošības prasībām.

Kādā veidā attiecināma valsts likumdošana

IKEA Jums garantē Jūsu likumiskās tiesības, kas attiecas vai pārsniedz vietējās prasības. Tomēr šie nosacījumi nekādā veidā neierobežo vietējā likumdošanā aprakstītās patērētāju tiesības. Tomēr šie nosacījumi nekādā veidā neierobežo vietējā likumdošanā aprakstītās patērētāja tiesības.

Derīguma teritorija

Ierīcēm, kuras iegādātas vienā ES valstī un kuras pārvietotas uz citu ES valsti, serviss normālas garantijas nosacījumu ietvaros tiks nodrošināts jaunajā valstī. Pienākums sniegt pakalpojumu saskaņā ar garantijas noteikumiem pastāv tikai tad, ja ierīce ir atbilst un uzstādīta saskaņā ar:

- tās valsts, kurā tiek pieprasīta garantijas piemērošana, tehniskām specifikācijām;
- drošības informāciju, kas ietverta lietotāja rokasgrāmatā.

Pēcpārdošanas serviss, kas paredzēts IKEA ierīcēm:
Nevilcinieties sazināties ar IKEA pēcpārdošanas servisu, lai:
1. lūgtu palīdzību, izmantojot garantiju;
2. lūgtu paskaidrojumus par IKEA ierīču uzstādīšanu konkrētos IKEA virtuves skapjos. Serviss nesniedz skaidrojumus, kas saistīti ar:
- nokomplektētu IKEA virtuvju uzstādīšanu;
- elektriskiem savienojumiem (ja ierīce tiek piegādāta bez kabeļiem un kontaktdakšām), hidrauliskiem savienojumiem un savienojumiem ar gāzes sistēmu, kas jāveic pilnvarotam servisa tehniķim.

3. lūgtu paskaidrojumus par lietotāja rokasgrāmatas saturu un par IKEA ierīces specifikācijām.

Lai nodrošinātu to, ka mēs Jums sniegsim vislabāko atbalstu, lūdzu, pirms sazināšanās ar mums, rūpīgi izlasiet Montāžas instrukciju un/vai šīs brošūras Lietotāja instrukcijas sadaļu.

Kā sazināties ar mums, ja jums nepieciešama mūsu palīdzība



Skatiet pilnu IKEA pakalpojumu sniedzēju sarakstu un attiecīgo valstu tālruņu numurus šīs rokasgrāmatas pēdējā lappusē.

Svarīgi! Lai nodrošinātu ātrāku servisu, iesakām izmantot šīs rokasgrāmatas beigās norādītos tālruņa numurus. Lai lūgtu palīdzību, vienmēr skatiet īpašos ierīces kodus, kas atrodami šajā rokasgrāmatā. Pirms sazināties ar mums, pārliecinieties, ka jums ir ierīces, saistībā ar kuru jūs lūdzat palīdzību, IKEA produkta kods (8 cipari).

Svarīgi! Saglabājiet kvīti!
Šis ir jūsu pirkuma apliecinājums, un tas ir jāuzrāda, lai izmantotu garantijas priekšrocības. Kvītī tiek norādīti arī katras iegādātā IKEA ierīces nosaukums un kods (8 cipari).

Vai Jums nepieciešama papildu palīdzība?
Visi jautājumi, kas nav saistīti ar Jūsu ierīču pēcpārdošanas servisu. Lūdzu, sazinieties ar tuvākā IKEA veikala zvanu centru. Mēs iesakām pirms sazināšanās ar mums izlasīt ierīces dokumentāciju.

Sisukord

Ohutusteave	630	Toite haldamise funktsioon	644
Paigaldamine	634	Pottide kasutamise juhised	645
Elektriühendus	635	Hooldus ja puhastamine	646
Toote kirjeldus	637	Tõrkeotsingu juhised	647
Näidikud	637	TEHNILISED ANDMED	649
Juhtpaneel	638	Energiatõhusus	649
Võimsuse piirang	639	Andmesilt	650
Funktsioonid	640	Keskkonda puudutav teave	651
Toiduvalmistamise tabel	642	IKEA GARANTII	651
Kasutajamenüü kohandamine	643		

Ohutusteave

ⓘ Teie turvalisuse ja seadme õige kasutamise huvides lugege enne paigaldamist ja kasutamist see juhend hoolikalt läbi. Hoidke neid juhiseid alati seadme juures ning seadme üle andmisel uutele omanikele andke kaasa ka kasutusjuhend. On oluline, et kasutajad oleksid tuttavad seadme kõigi töö- ja ohutusfunktsioonidega.
Nendel pliitidel on induktsioonsüsteemid, mis vastavad elektromagnetilise ühilduvuse ja elektromagnetvälja direktiivide nõuetele, ning need ei tohiks häirida muid elektroonikaseadmeid. Südamestimulaatori või muude elektrooniliste implantaatidega isikud peaksid oma vastuvõtlikkuse hindamiseks pöörduma arsti või siirdatud seadme tootja poole.

⚠ Elektrilised ühendused peab tegema pädev tehnik. Enne elektriühenduse loomist lugege läbi jaotis ELEKTRIÜHENDUS.

Toitekaablitega seadmete korral peavad kaabli kinnituskoha ja klemmide vahelised klemmid või juhtmete ristlõige olema paigaldatud nii, et pinge all oleva kaabli saaks lekke korral maanduskaablist ülesvoolu välja tõmmata.

- Tootja ei vastuta kahjustuste eest, mis tulenevad toote valest paigaldamisest või kasutamisest.

- Veenduge, et toiteallikas vastab tootele kinnitatud andmesildil märgitule.
- Lahutusseadmed tuleb paigaldada püsiseadmesse kooskõlas juhtmesüsteemide eeskirjadega.
- I klassi seadmete korral kontrollige, kas kodusel toiteallikal on piisav maandus.
- Ühendage toode vooluvõrku omnipolaarse lüliti abil.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle riskide või ohtlike olukordade vältimiseks välja vahetama tootja, volitatud teeninduskeskus või pädev tehnik.

⚠ **TÄHELEPANU!** Enne seadme paigaldamist eemaldage kaitsekiled.

- Kasutage ainult seadmega kaasasolevaid kruvisid ja muid tarvikuid.

⚠ **TÄHELEPANU!** Kruvide või kinnitusdetailide paigaldamine teistmoodi kui selles kasutusjuhendis kirjeldatud, võib põhjustada elektrilöögi ohtu.

- Lapsed tohivad masinat puhastada ja hooldada ainult järelevalve all.
- Tuleb jälgida, et lapsed ei mängiks seadmega.
- Seda seadet ei tohi kasutada inimesed (sealhulgas lapsed), kellel on piiratud füüsilised, vaimsed või sensoorsed võimed või kellel pole seadme kasutamiseks piisavaid kogemusi ega teadmisi, välja arvatud juhul, kui nende ohutuse eest vastutav isik neid hoolikalt jälgib ja juhendab, kuidas seadet ohutult kasutada.
- Lapsed alates 8. eluaastast, piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega inimesed ning isikud, kellel puuduvad selleks kogemused või teadmised, tohivad seadet kasutada ainult järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet turvaliselt kasutama ning nad mõistavad kasutusest tulenevaid ohte. Ärge lubage lastel seadmega mängida.

⚠ **TÄHELEPANU!**Seade ja selle ligipääsetavad osad muutuvad kasutamise ajal väga kuumaks.

Olge hoolikas, et te ei puudutaks takisteid.

Hoidke alla 8 aasta vanused lapsed seadmest eemal, välja arvatud juhul, kui nad on pideva järelevalve all.

TÄHELEPANU! Kui pind on pragunenud, lülitage seade välja – nii väldite elektrilöögi ohtu.

- Ärge lülitage seadet sisse, kui pind on pragunenud või näha on kahjustusi materjali paksuses.
- Ärge puudutage seadet märgade käte ega muude kehaosadega.
- Ärge kasutage toote puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge asetage pliidiplaadi pinnale metallesemeid, nagu noad, kahvlid, lusikad ja kaaned, sest need võivad kuumeneda.
- Pärast kasutamist lülitage pliit vastavast nupust välja; ärge lootke anduritele.

TÄHELEPANU! Õli või rasvade kasutamisel ei tohi pliiti järelevalveta jätta, need ained võivad tekitada ohtliku olukorra ja põhjustada tulekahju. KEELATUD on kustutada leeke veega. Selle asemel lülitage seade välja ja lämmatage leegid näiteks kaane või tuletekiga.

TÄHELEPANU! Toiduvalmistamise protsess peab toimuma järelevalve all. Lühiajalist toiduvalmistamist tuleb pidevalt jälgida.

- Seade ei ole projekteeritud nii, et seda võiks sisse lülitada eraldiseisva taimeri või kaugjuhtimissüsteemiga.

TÄHELEPANU! Ärge asetage toiduvalmistamise aladele esemeid – tulekahju oht!

- Seade tuleb paigaldada nii, et seda oleks võimalik vooluvõrgust eraldada kontaktivahega (3 mm), mis tagab III kategooria ülekoormuse tingimustes täieliku isolatsioon.

- Seade ei tohi kokku puutuda ilmastikunähtudega (vihm, päike).
- Hoidke pakendeid lastele ja lemmikloomadele kättesaamatus kohas.
- Veenduge, et seade oleks ühendatud otse pistikupessa.
- Ärge kasutage seadme ühendamiseks adaptereid, harupistikut ega pikendusjuhet.
- Ärge kasutage seadet eesmärkidel, mille jaoks see pole mõeldud.
- Frittereid tuleb kasutamise ajal pidevalt jälgida, sest õli võib liiga kuumaks minnes süttida.
- Ärge kasutage seadet välise taimeri ega kaugjuhtimissüsteemi abil.
- Ülekuumenemise vältimiseks ei tohi seadet paigaldada dekoratiivse ukse taha.
- Ärge seiske seadme peal, nii võite seda kahjustada.
- Ärge asetage potte või panne servadele, see võib kahjustada silikoonühendusi.

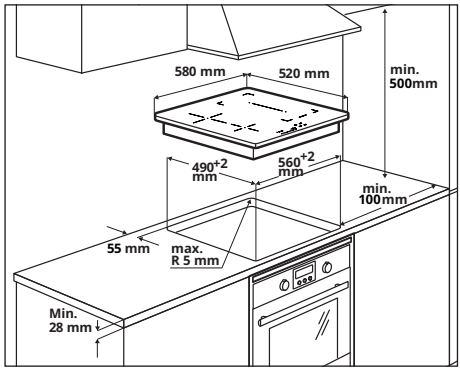
Paigaldamine

Paigaldamisel on kohustuslik järgida kasutusriigis kehtivaid seadusi, määrusi, direktiive ja standardeid (elektrisüsteemide ohutuse, komponentide õige taaskasutuse jms kohta).

- Paigaldamise kohta lisateabe saamiseks vaadake kokkupanekujuhiseid.
- Ärge kasutage seadme ja tööpinna vahel silikoontihendit.
- Kontrollige, kas pliidiplaadi all on piisavalt ruumi õhuringluseks. Vaadake paigaldamisjuhiseid.
- Seadme põhi võib väga kuumaks minna. Kui seade on paigaldatud sahtlite kohale, paigaldage kindlasti seadme alla tulekindel jaotuspaneel, et vältida kuumuse juurdepääsu sahtlitele. Vaadake paigaldamisjuhiseid.
- Seadme ventilatsioon peab vastama tootja juhistele.
- Tagage selle köögiploki eesmises osas pliidiplaadile vähemalt 28 cm2 ava, et võimaldada toote õige ventileerimine.

Köögiploki nõuded

- Kui seade on paigaldatud kergestisüttivale materjalile, tuleb rangelt järgida madalpingesüsteemide juhiseid ja eeskirju ning tuletõkestamise eeskirju.
- Sisseehitatud seadmete korral tuleb komponendid (plastmaterjalist ja spoonitud puidust) kinnitada kuumakindlate liimidega (min 85 °C). Sobimatute materjalide ja liimide korral võivad detailid deformeeruda või eralduda.
- Masina taga oleva tööpinna ümber on täispuidust profiilide kasutamine lubatud tingimusel, et minimaalsed vahemaad vastavad alati paigaldusjoonistel toodud joonistele.



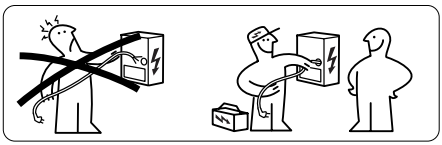
- Paigaldamise kohta lisateabe saamiseks vaadake kokkupanekujuhiseid.
- Kui pliidiplaadi all pole ahju, paigaldage seadme alla eralduspaneel, nagu on näidatud kokkupanekujuhistes.

Elektriühendus

TÄHELEPANU! Kõik elektriühendused peab tegema volitatud paigaldaja.

- Enne kaablite ühendamist kontrollige, kas seadme andmesildil märgitud nimipinge vastab võrgu pingele. Andmeplaat on kinnitatud pliidiplaadi alumisele küljele.
- Kasutage ainult originaalosi, mille on tarninud varuosade teenindus.
- Seade ei ole varustatud toitekaabliga. Ostke sobiv kaabel spetsialiseerunud edasimüüjalt.
- Kui toitekaablid on kahjustatud, vahetage need uute originaalkaablite vastu välja. Võtke ühendust IKEA poe kõnekeskusega.

Hoiatus! Ärge keevitage kaableid!

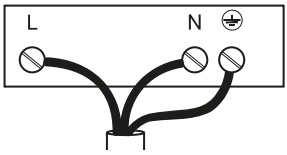


Elektriühendus

- Järgige ühendusskeemi (asub toote alumisel küljel).
- Sellel seadmel on Y-tüüpi ühendus, mis eeldab toitejuhet H05V2V2-F. Kaablil peavad olema otsahülsid. Vastavalt IEC standardile kasutage ühefaasiliseks ühendamiseks 3 x 4 mm^2 toitekaablit, kahefaasiliseks ühendamiseks 4 x 2,5 mm^2 toitekaablit ja ühendamiseks Hollandis: 5 x 2,5 mm^2 toitekaablit. Toitekaabli välisdiameeter: 8 kuni 12 mm. Palume kinni pidada riigis kehtivatest nõuetest.
- Ühendusklemmidele pääseb ligi, kui harukarbi kate eemaldada.
- Kontrollige, kas koduse elektrisüsteemi omadused (pinge, maksimaalne võimsus ja vool) sobivad seadme omadustega.
- Ühendage seade vastavalt skeemile (kooskõlas riigis kehtivate võrgupinge standarditega).

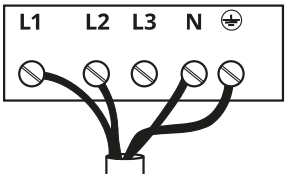
Majapoolne ühendusskeem

220V-240V 1N ∼



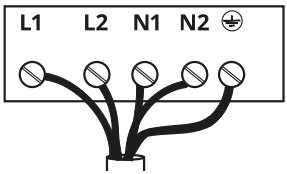
L = must või pruun
N = sinine
⏚ = kollane/roheline

380V - 415V 2N ∼



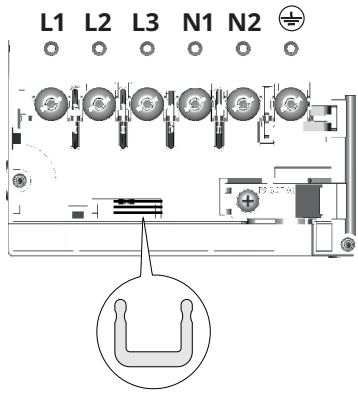
L1 = pruun
L2 = must
N = sinine
⏚ = kollane/roheline

220V - 240V 2N ∼ NL



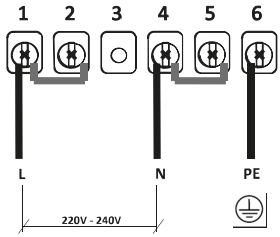
L1 = pruun
L2 = must
N1 = sinine
N2 = sinine
⏚ = kollane/roheline

Ühendusskeem toote küljel



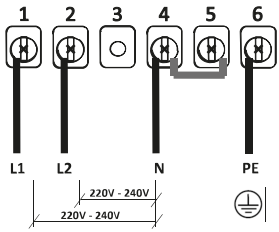
Paigaldage voolu šundid ⊔ klemmide vahele, nagu näidatud joonisel.

220V - 240V 1N ~



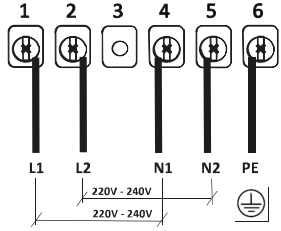
L = must või pruun
N = sinine
⏚ = kollane/roheline

380V - 415V 2N ~



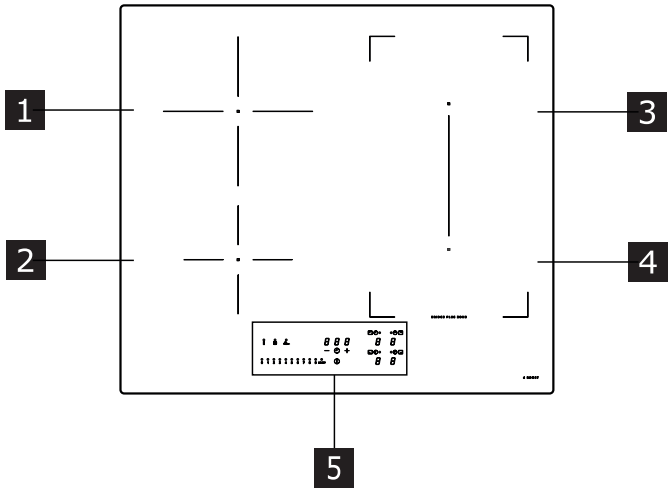
L1 = pruun
L2 = must
N = sinine
⏚ = kollane/roheline

NL 220V - 240V 2N ~



L1 = pruun
L2 = must
N1 = sinine
N2 = sinine
⏚ = kollane/roheline

Toote kirjeldus



1 Üks kuumutusala (200 mm) 2300 W, 3000 W funktsiooniga Booster
2 Üks kuumutusala (145 mm) 1400 W, 1850 W funktsiooniga Booster
3 Üks kuumutusala (210 x 190 mm) 2100 W, 3000 W funktsiooniga Booster
4 Üks kuumutusala (210 x 190 mm) 2100 W, 3000 W funktsiooniga Booster
5 Juhtpaneel

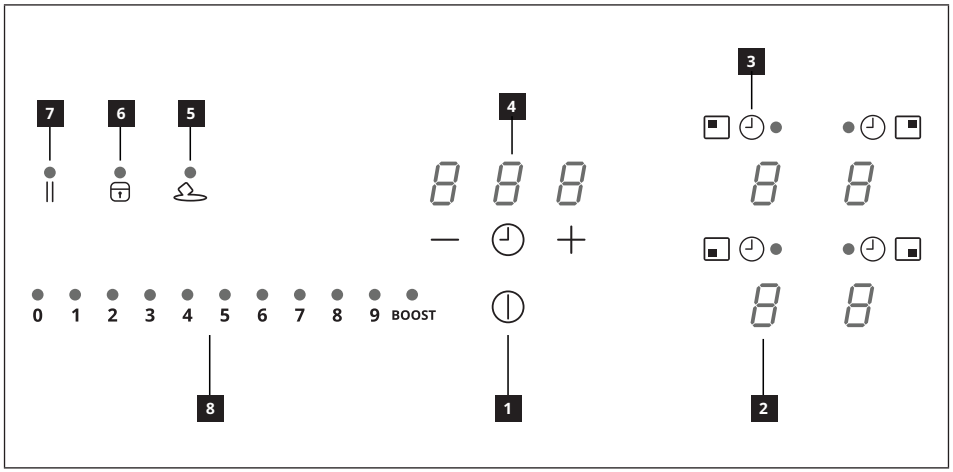
3 + 4 kombineeritav kuumutusala (210 x 380 mm) 3000 W, 3700 W funktsiooniga Booster

Näidikud

Panni olemasolu tuvastamine
Iga kuumutusala on varustatud süsteemiga, mis tuvastab poti olemasolu pliidil. Tuvastussüsteem suudab ära tunda magnetiseeritava põhjaga potte, mis sobivad kasutamiseks induktsioonplaatidel.
Kui pann töötamise ajal eemaldatakse või kasutatakse sobimatut panni, ilmub ekraanile sümbol U.

Jääksoojuse näit
Jääkkuumuse näidik on ohutusfunktsioon, mis näitab, et kuumutusala pind on endiselt vähemalt 50 °C temperatuuril ning võib seetõttu paljaste kätega puudutamisel põhjustada põletusi. Vastava kuumutusala kuval on H.

Juhtpaneel



1	Sees/väljas
2	Võimsustaseme näidik
3	Taimeri sümbol
4	Taimeri juhtimine ja kuumutusaja näidik
5	Sulatamisfunktsiooni nupp
6	Lukustusfunktsiooni nupp
7	Pausifunktsiooni nupp
8	Liugklaviatuur

Kuumutusalade aktiveerimine käib nupust 8. Toimingu kinnitamiseks süttib number põlema eredama valgusega.

Kui pann pannakse ühele neljast kuumutusalast, tuvastab pliidiplaat automaatselt selle olemasolu ja ala aktiveerimisel süttib põlema vastav näidik.
Kui pliidil pole potte ega muid esemeid, pole näha ka numbreid.

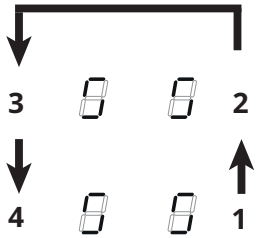
Juhtpaneelil on alati valitavad need funktsioonid, mis on nähtavad, kuid põlevad väikese intensiivsusega. Funktsioonide valimiseks puudutage vastavat sümbolit.

Võimsuse piirang



Kui seade esimest korda vooluvõrku ühendatakse, peab paigaldaja seadistama kuumutusalade võimsuse, arvestades koduse elektrisüsteemi tegelikku võimsust.
Kui see pole vajalik, saab pliidiplaadi kohe sisse lülitada nupust ⏻ või järgida allpool kirjeldatud protseduuri, et menüüsse pääseda.
Ühendage pliidiplaat kodusesse elektrivõrku.

1. Kõik numbrid süttivad mõneks sekundiks, seejärel kustuvad ja vilkuma jääb ainult ♨.
2. Vajutage ja hoidke all nuppu ♨: kuumutusaladel kuvatakse 5.
3. Hoidke all nuppu ♨ ja vajutage vastupäeva läbi kuumutusalade numbrid, alustades tagumisest parempoolsest.

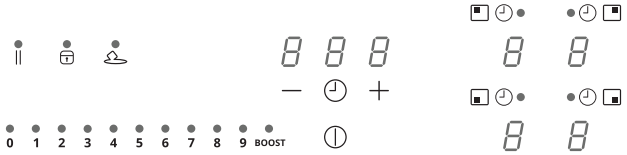


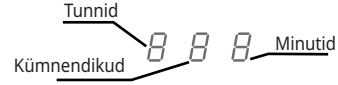
Parempoolsel tagumisel näidikul kuvatakse C ja number näitab menüü tüüpi. Parempoolne eesmine näidik kuvab arvu, mis sõltub valikus näidatud parameetritest.
Valige number nupuga C ja vajutage võimsuse ribal “8”.
Valige teine number ja valige õige seadistus.
Tehnilised andmed leiab järgmisest tabelist.

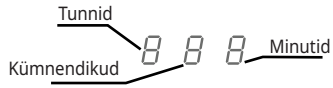
Väärtus võimsuse ribal	kW	Märkused
0	7,4 kW	Standardne algseadistus
1	6 kW	
2	5 kW	
3	4 kW	
4	3,5 kW	
5	3 kW	
6	2,5 kW	

Kui õige väärtus on sisestatud, kinnitage see, vajutades ja hoides all nuppu ⏻.

Funktsioonid



Laste turvaseade	See funktsioon hoiab ära seadme juhusliku kasutamise.
	Aktiveerimine: kui pliidil on pott, hoidke vastavat numbrit all 3 sekundit. Kui pliidiplaadil pole potti, vajutage ja hoidke 3 sekundit all vasakul küljel asuva punkti kõrval ühte neljast numbrist (pole nähtav). Vabastage nupp ja libistage sõrmega võimsuse ribal 0-st 9-ni, kuvatakse toimingute järjekorda. Kõik numbrid kuvavad järgmist: . Kirjeldatud toimingud tuleb lõpule viia 10 sekundi jooksul.
	Inaktiveerimiseks: hoidke 3 sekundit all ühte neljast kuumutusala nupust. Vabastage nupp ja libistage sõrmega võimsuse ribal 9-st 0-ni, kuvatakse toimingute järjekorda. Kirjeldatud toimingud tuleb lõpule viia 10 sekundi jooksul.
Lukustamine	Kasutamise ajal saab pliidiplaadi funktsioonid lukustada, näiteks pliidiplaadi puhastamiseks. Funktsioon jääb aktiivseks ka siis, kui pliidiplaat välja lülitada ja uuesti sisse lülitada. Elektrikatkestuse korral lülitub funktsioon välja.
	Aktiveerimiseks: hoidke nuppu all 1 sekund.
	Inaktiveerimiseks: vajutage nuppu .
Funktsioon Boost	Igale keedualale saab seadistada kuni 5 minutiks täiendava võimsustaseme.
	Aktiveerimine: valige üks neljast kuumutusalast ja seejärel võimsuse ribal väärtus “BOOST”. Kuvatakse .
	Inaktiveerimiseks: valige võimsuse ribal mõni muu võimalikest väärtustest.
Toidukuum-töötlemis-vööndite taimer	Taimer võimaldab teatud aja möödudes konkreetse kuumutusala välja lülitada. Kuumutusalasid saab seadistada eraldi, kuna igal alal on oma taimer.
	Aktiveerimine. Kui kuumutusala on töös, vajutage sümbolile , et pääseda ligi selle ala taimeri nuppudele. Kolm numbrit kavatakse kujul “0 0 0”. Taimeri loenduri seadistamiseks vajutage nuppu “+” või “–”.  Seadistatud aja kinnitamiseks ärge puudutage 10 sekundi jooksul ühtegi nuppu. Mahaloenduse lõppedes lähtestatakse numbrid ja antakse helisignaal. Funktsiooni saab peatada suvalisele klahvile vajutades. Kui taimer on aktiivne mitmel kuumutusalal, näitavad kolm numbrit alati taimerit, mis on ajaloenduse lõpule kõige lähemal.
	Inaktiveerimine: kui kuumutusala on töös, vajutage sümbolile , et pääseda ligi selle ala taimeri nuppudele. Määrake kolm numbrit "0 0 0", kasutades nuppe + ja –.

<table>
<tr><td rowspan="3">Taimer (üldine)</td><td>Alarmiga taimer üldkasutuseks.</td></tr>
<tr><td>Aktiveerimine: lülitage pliidiplaat sisse, kontrollides, et sellel poleks potte ning et ükski kuumutusala poleks aktiivne.
Taimeri haldamise kolm numbrikohta on kujul “- - -”.
Taimerimenüü avamiseks vajutage numbrit, kuvatakse “0 0 0”.
Taimeri loenduri seadistamiseks vajutage nuppu “+” või “–”.
 

Seadistatud aja kinnitamiseks ärge puudutage 10 sekundi jooksul ühtegi nuppu.
Mahaloenduse lõppedes lähtestatakse numbrid ja antakse helisignaal. Funktsiooni saab peatada suvalisele klahvile vajutades.
Loenduri väärtuse muutmiseks korrake ülaltoodud toiminguid.</td></tr>
<tr><td>Inaktiveerimine: lülitage pliidiplaat sisse, kontrollides, et sellel poleks potte ning et ükski kuumutusala poleks aktiivne.
Taimeri menüüsse sisenemiseks vajutage numbrile ja kasutage nuppe “+” ja “–”, et seadistada kuval “0 0 0”.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Sulatamisfunktsioon</td><td>Aktiveerimine: valige üks neljast kuumutusalast ja vajutage nuppu ♨.
Valitud alal kuvatakse</td></tr>
<tr><td>Inaktiveerimiseks: vajutage ♨ või ⏻.</td></tr>
<tr><td>Kuumutamise funktsioon</td><td>Seda funktsiooni kasutatakse poti maksimaalseks kuumutamiseks enne soovitud võimsustasemega jätkamist. Ajavahemik, mille jooksul kuumutusala hoitakse maksimaalsel võimsusel, sõltub lõplikust seadistatud küpsetustasemest. Andmed leiab järgmisest tabelist.
<table><tr><th>Võimsuse tase</th><th>Taimer</th></tr><tr><td>1</td><td>48 sekundit</td></tr><tr><td>2</td><td>144 sekundit</td></tr><tr><td>3</td><td>230 sekundit</td></tr><tr><td>4</td><td>312 sekundit</td></tr><tr><td>5</td><td>408 sekundit</td></tr><tr><td>6</td><td>120 sekundit</td></tr><tr><td>7</td><td>168 sekundit</td></tr><tr><td>8</td><td>216 sekundit</td></tr><tr><td>9</td><td>pole saadaval</td></tr><tr><td>P</td><td>pole saadaval</td></tr></table>
Aktiveerimine: kui pliidil on pann ja kuumutusala on valitud, vajutage ja hoidke võimsuse ribal all valitud väärtust (vahemikus 1 kuni 8) 3 sekundit. Vastava kuumutusala ekraanil kuvatakse “A”.
Küpsetusastet on võimalik suurendada, kuid selle vähendamine inaktiveerib funktsiooni.
Selle saab ka inaktiveerida, kui vajutada ja hoida 3 sekundit all vastava kuumutusala nuppu.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Pausifunktsioon</td><td>See funktsioon võimaldab kõik pliidiplaadi aktiivsed funktsioonid peatada taaskäivitada, vähendades kuumutusalade võimsust ja lähtestades kõik funktsioonid. Kui pausifunktsiooni ei inaktiveerita 10 minuti jooksul, lülitub pliidiplaat automaatselt välja.</td></tr>
<tr><td>Aktiveerimine. Kui pliidil on pann ja kuumutusala on valitud, vajutage ja hoidke pausifunktsiooni nuppu ⏸ all vähemalt 1 sekundi. Kõigi näidikutel kuvatakse ⏸.</td></tr>
<tr><td>Inaktiveerimiseks: hoidke 1 sekund all nuppu ⏸, kuni see hakkab vilkuma. Vajutage 10 sekundi jooksul mis tahes muud nuppu. Funktsioon on inaktiveeritud ja pliidiplaat jätkab tööd eelmiste seadistustega.</td></tr>
</table>

Taastamisfunktsioon	Seda funktsiooni kasutatakse pliidi töörežiimide taastamiseks kogemata väljalülitamise või ootamatu voolukatkestuse korral.
	Kui pliit lülitub välja ja lülitate selle sisse 6 sekundi jooksul, vajutades nuppu ⏻, vilgub nupp ⏸ 6 sekundit. Eelnevalt seadistatud funktsioonide taastamiseks vajutage nuppu ⏸. Toimingu kinnitamisest annab märku helisignaal.
Kombineeritud režiim (nn sillafunktsioon)	See funktsioon võimaldab ühendada kaks kuumutusala, et kasutada ja reguleerida neid ühe ja suurema alana. Nii saab kasutada laiema alusega nõusid. Selle funktsiooniga saab valida ainult paremal olevad kuumutusalad.
	Aktiveerimiseks/inaktiveerimiseks: et valida kaks ühendatavat ala, vajutage parempoolse kuumutusala nuppu, kuni ilmub sümbol ⎍, mis näitab, et funktsioon on aktiveeritud. Teist näidikut kasutatakse võimsustaseme määramiseks.

Toiduvalmistamise tabel

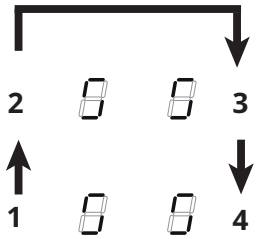
Võimsustase	Toidu valmistamise meetod	Kasutatakse
1	Sulatamine, õrn soojendamine	Või, šokolaad, želatiin, kastmed
2	Sulatamine, õrn soojendamine	Või, šokolaad, želatiin, kastmed
3	Kuumutamine kindla temperatuurini	Riis
4	Pikaajaline keetmine, tihendamine, hautamine	Köögiviljad, kartulid, kastmed, puuviljad, kala
5	Pikaajaline keetmine, tihendamine, hautamine	Köögiviljad, kartulid, kastmed, puuviljad, kala
6	Pikaajaline toidu valmistamine, moorimine	Makaronid, supid, mooritud liha
7	Kerge praadimine	(Kartuli)pannkoogid, omletid, paneeritud ja praetud toidud, vorst
8	Praadimine, frittimine	Liha, kartulikrõpsud
9	Kiire praadimine kõrgel temperatuuril	Praelõigud
P	Kiire kuumutamine	Vee keetmine

Kasutajamenüü kohandamine



Vajutage ⏻.
Vajutage uuesti ⏻ ja hoidke seda 3 sekundit all.

1. Nupp ⏸ hakkab vilkuma.
2. Vajutage ja hoidke all nuppu ⏸ : kuumutusaladel kuvatakse 5.
3. Hoides all nuppu ⏸ , vajutage päripäeva läbi kõik kuumutusalad, alustades tagumisest vasakpoolsest.



Vasakpoolne tagumine näidik kuvab vaheldumisi U ja numbrit vahemikus 2–7, mis näitab menüü tüüpi.
Vasakpoolne eesmine näidik kuvab arvu, mis sõltub valikus näidatud parameetritest.
Valige seadete menüüsse pääsemiseks võimsuse ribal number ja sisestage väärtus.
Tehnilised andmed leiab järgmisest tabelist.

Menüü kood	Kirjeldus	Väärtus
U2	Nuppude helitugevuse reguleerimise menüü.	0 (heli väljas) – 1 (min) – 3 (max)
U3	Taimeri helitugevuse reguleerimise menüü.	0 (heli väljas) – 1 (min) – 3 (max)
U4	Ekraani heledustaseme reguleerimise menüü.	0 (max) – 9 (min)
U5	Mahaloenduse animatsiooni haldamise menüü.	0 (animatsioon väljas), 1 (animatsioon sees)
U6	Potituvastusfunktsiooni menüü.	0 (aktiivne), 1 (mitteaktiivne)
U7	Haldusmenüü pöördloenduse lõpus.	0 (pidev vilkumine ja väljalülitus) 1 (kümme vilkumist ja väljalülitus) 2 (üks vilkumine ja väljalülitus)

Kui soovitud väärtus on sisestatud, kinnitage seda, puudutades ja hoides 2 sekundit all nuppu ⏻.

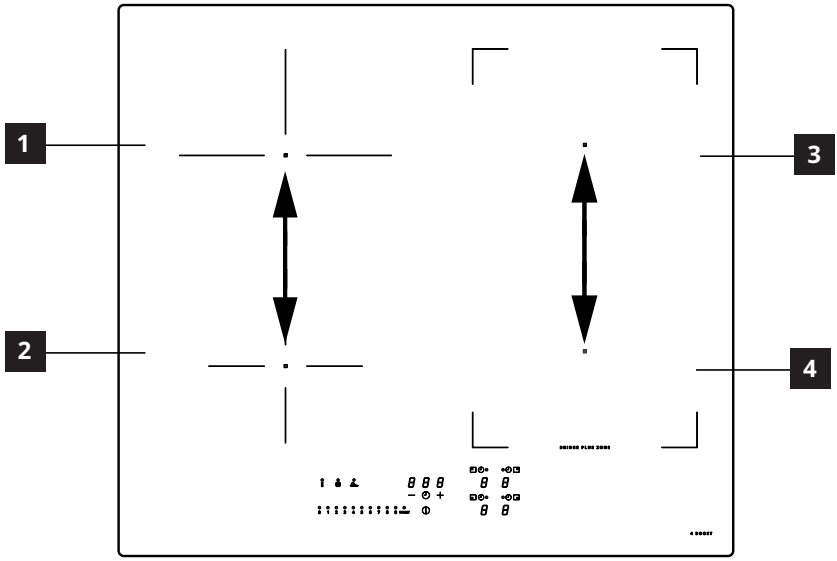
Menüüst ilma salvestamata väljumiseks vajutage nuppu ⏸ .

Kui ühtegi toimingut ei tehta, sulgub kasutajamenüü 1 minuti pärast.

Toite haldamise funktsioon

Sellel tootel on elektroonilise juhtimisega toite haldamise funktsioon. Vt joonist. See funktsioon haldab maksimaalse 3700 W võimsuse edastamist kombineeritud režiimis kasutatavate kuumutusalade vahel (1 + 2 ja 3 + 4), optimeerides võimsuse jaotust ja vältides süsteemi ülekoormust.
Pliidiplaat maksimaalsel võimsustasemel – funktsioon jagab võimsuse kombineeritud režiimis kasutatavate kuumutusalade vahel ja vähendab vajadusel automaatselt teiste kuumutusalade võimsust (viimasele käsule antakse eelisõigus).
Võimsusepiiranguga pliidiplaat – funktsioon jagab võimsuse kuumutusalade vahel, takistades teiste kuumutusalade võimsuse seadistamist nii, et see ületaks piirmäära (konkreetse kuumutusala võimsuse suurendamiseks on vaja käsitsi vähendada teiste alade võimsuse taset).

Näide
Kui kuumutusalale 1 määratakse täiendav võimsustase BOOST, ei saa kuumutusala 2 samal ajal ületada võimsustaset 9, seda piiratakse automaatselt.



Pottide kasutamise juhised

Milliseid potte kasutada
Kasutage ainult induktsioonplaatidel kasutamiseks sobivaid ferromagnetilise põhjaga potte:
- malm
- emailitud teras
- süsinikteras
- roostevaba teras (ka mittetäielik)
- ferromagnetilise kattega alumiinium või ferromagnetilise plaadiga põhi

Panni sobivuse kindlakstegemiseks kontrollige, kas nõul (tavaliselt selle põhjal) on sümbol .Teine võimalus on panna magnet poti põhja lähedale. Kui see jääb kinni, tähendab see, et panni saab kasutada induktsioonpliidil. Optimaalse tõhususe tagamiseks kasutage alati tasase põhjaga potte ja panne, mis jaotavad soojust ühtlaselt. Põhi, mis pole täiesti tasane, võib mõjutada elektri ja soojuse juhtimist.

Kuidas potte kasutada
Poti minimaalne läbimõõt erinevate kuumutusalade korral.
Pliidi nõuetekohase toimimise tagamiseks peab pann katma ühe või mitu pliidipinnal näidatud võrdluspunkti ja selle läbimõõt peab olema sobiv. Kasutage alati kuumutusala, mis sobib kõige paremini panni põhja läbimõõduga.

Toidukuumtöötlemisvöönd	Poti põhja läbimõõt	
	Min Ø (soovitatav)	Max Ø (soovitatav)
Tagumine vasakpoolne	110 mm	200 mm
Eesmine vasakpoolne	110 mm	145 mm
Tagumine parempoolne	110 mm	190 mm
Eesmine parempoolne	110 mm	190 mm
Parempoolne kombineeritud ala	190 mm	370 mm

Tühjad või õhukese põhjaga potid/pannid
Ärge kasutage pliidil tühje ega õhukese põhjaga potte/panne, kuna see ei võimalda temperatuuri kontrollida ega kuumutusala automaatselt välja lülitada, kui temperatuur on liiga kõrge – see omakorda võib kahjustada potti või pliidi pinda. Kui see siiski juhtub, ärge puudutage midagi ja oodake, kuni kõik komponendid jahtuvad.
Kui ilmub veateade, otsige teavet probleemide lahendamise jaotisest.

Nõuanded ja soovitused
Müra töötamise ajal
Kui aktiveerite kuumutusala, kuulete lühikest suminat. See nähtus on klaaskeraamiliste pliitide korral tavaline ning see ei mõjuta seadme tööd ega tööiga. Müra võib sõltuda kasutatavast pannist. Tugeva häire korral võib olla mõtet pott välja vahetada.

Induktsioonpliidiplaadi tavapärased hääled
Induktsioontehnoloogia põhineb elektromagnetväljade loomisel, et tekitada soojust otse poti põhjas. Potid ja pannid võivad olenevalt valmistusviisist tekitada helisid või vibratsiooni. Helisid võib kirjeldada järgmiselt.

Kerge sumin (nagu trafo oma)
See heli tekib siis, kui kuumutustemperatuur on kõrge. Heli oleneb pliidiplaadilt potile ülekantava energia hulgast. Helid lakkavad või vaibuvad, kui soojusetase väheneb.

Kerge vile
Selline heli kostub siis, kui keedunõu on tühi. Heli lakkab, kui valate anumasse vedelikku või toitu.

Krabisemine
Tekib siis, kui anum koosneb mitmest kihist. Seda põhjustavad pindade vibratsioonid, mis tekivad erinevate materjalide kokkupuutel. Heli tekitab anum ja see võib varieeruda olenevalt toidu või vedeliku kogusest ja toidu valmistamise viisist (nt keetmine, hautamine, praadimine).

Vali vile
Tekib siis, kui pott on valmistatud eri materjalidest, mis on asetatud üksteise

peale, ja kui sellist anumat kasutatakse pliidiplaadi maksimaalsel võimsusel ja kahel kuumutusalal. Helid lakkavad või vaibuvad, kui soojusetase väheneb.

Need helid on normaalsed
Ventilaatori müra
Elektroonilise süsteemi korrektseks tööks tuleb pliidiplaadi temperatuuri reguleerida. Selleks on pliit varustatud jahutusventilaatoriga, mis aktiveerub, et elektroonikasüsteemi temperatuuri vähendada ja reguleerida. Ventilaator võib jätkata tööd ka pärast pliidiplaadi väljalülitamist, juhul kui temperatuur on endiselt liiga kõrge.

Rütmiline hääl, mis sarnaneb kella tiksumisega.
See hääl kostub ainult siis, kui töötab vähemalt kolm kuumutusala, ja kaob või vaibub, kui kaks kuumutusala on välja lülitatud. Need helid on induktsioontehnoloogia tavalised nähtused ja neid ei loeta defektideks.

Hooldus ja puhastamine

- Ärge kasutage abrasiivseid svamme, terasvilla, vesinikkloriidhapet ega teisi tooteid, mis võivad pinda kriimustada või rikkuda.
- Ärge tarbige toidujääke, mis on kukkunud või ladestunud pliidi pinnale ja selle funktsionaalsetele või dekoratiivelementidele.
- Enne mis tahes hooldus- või puhastustoiminguid tuleb seade välja lülitada või vooluvõrgust eraldada.
- Toidujääkide külge kõrbemise vältimiseks puhastage seadet pärast iga kasutamist. Kõvenenud või põlenud mustuse jälgi on eemaldada palju keerulisem.
- Igapäevase mustuse eemaldamiseks kasutage sobivat pesuvahendit ja pehmet lappi või käsna. Järgige tootja soovitusi, milliseid puhastusvahendeid kasutada. Soovitatav on kasutada neutraalseid pesuaineid.
- Kui pliidiplaat on veel kuum, eemaldage kõvastunud mustuse jäljed, nagu keemise ajal üle voolanud piim, kasutades klaaskeraamilist kaabitsat. Järgige tootja soovitusi, milliseid kaabitsaid kasutada.
- Kui pliidiplaat on veel kuum, eemaldage toiduvalmistamise ajal suhkrurikkad toidujäägid, näiteks moosipritsmed, kasutades klaaskeraamilist kaabitsat. Kui jääke ei eemaldata, võivad need klaaskeraamilist pinda kahjustada.
- Kui pliidiplaat on veel kuum, eemaldage kõik sulanud plastijäägid klaaskeraamiliste pindade jaoks sobiva kaabitsaga. Kui jääke ei eemaldata, võivad need klaaskeraamilist pinda kahjustada.
- Kui pliidiplaat on jahtunud, eemaldage katlakivi plekid väikese koguse katlakivieemalduse lahusega, sovivad nt äädikas ja sidrunimahl. Seejärel puhastage niiske lapiga uuesti.
- Ärge lõigake ega valmistage toitu pinnal ning vältige kõvade esemete kukkumist sellele. Ärge lohistage panne ega plaate üle pinna.
- Ärge kasutage aurupuhastit.

Tõrkeotsingu juhised

Veakood	Kirjeldus	Vea võimalik põhjus	Lahendus
ER03	Pliidiplaat lülitub välja 10 sekundi pärast.	Tuvastati nuppude pidev aktiveerimine. Juhtpaneelil on vesi või pott/pann.	Eemaldage vesi või anum klaaskeraamiliselt pinnalt ja juhtpaneelilt
ER21	Pliit lülitub välja.	Elektrooniliste komponentide sisetemperatuur on liiga kõrge.	Laske pliidiplaadil jahtuda. Kontrollige, kas pliidil on piisav ventilatsioon. Kui viga ei kao, võtke ühendust müügijärgse teenindusega.
E2	Vastav kuumutusala lülitub välja.	Pott on tühi või sobimatu. Panni või keraamilise pinna temperatuur on liiga kõrge. Elektrooniliste komponentide temperatuur on liiga kõrge.	Laske pliidiplaadil jahtuda. Kasutage sobivat potti. Ärge soojendage tühje panne.
E3	Vastav kuumutusala lülitub välja.	Sobimatu pott. Pott kaotab oma magnetilised omadused ja võib induktsioonpliiti kahjustada.	Kasutage sobivat potti. Veateade kaob automaatselt 8 sekundi pärast ja kuumutusala saab uuesti kasutada. Edasiste vigade korral on vaja pott välja vahetada. Kui viga ei kao, võtke ühendust müügijärgse teenindusega.
E6	Kuumutusala ei lülitu sisse.	Toiteallika pinge ja/või sagedus pole nõutavas vahemikus.	Kontrollige võrgu pinget ja/või sagedust. Vajadusel pöörduge müügijärgse teeninduse poole.
E8	Kuumutusalad lülituvad välja.	Ventilaatori rike. Tolm või kiud on ventilaatori blokeerinud.	Puhastage ventilaator ja eemaldage kõik võõrkehad. Kui viga ei kao, võtke ühendust müügijärgse teenindusega.
EH	Vastav kuumutusala lülitub välja.	Kuumutusala temperatuuriandur blokeeritud. Pärast pliidiplaadi sisselülitamist ei tuvastata piisavat temperatuurimuutust.	Lülitage pliidiplaat välja ja pärast jahtumist uuesti sisse. Kui viga ei kao, võtke ühendust müügijärgse teenindusega.
E4 **E5** **E7** **E9** **ER20** **ER22** **ER31** **ER36** **ER42** **ER47** **EA**	Katkestage pliidi ühendus toiteallikaga. Oodake mõni sekund ja seejärel ühendage pliit uuesti toiteallikaga. Kui probleem püsib, pöörduge teeninduskeskusesse ja teavitage ekraanil kuvatav tõrkekood.		

Hooldus ja remont
– Tagage, et elektrikomponentide hooldust teeksid ainult tootja või abikeskuse tehnikud.
– Veenduge, et kahjustatud kaablid vahetavad välja ainult tootja või abikeskuse tehnikud.

Kui esineb rike, proovige leida lahendus, järgides veaotsingu juhendis antud juhiseid. Kui probleemi ei õnnestu lahendada, võtke ühendust IKEA kaupluse või müügijärgse teenindusega.
IKEA teeninduskeskuste täielik loetelu ja sellega seotud kontaktteabe leiab selle juhendi viimaselt lehelt.

Kui võtate ühendust müügijärgse teenindusega, esitage järgmised andmed:
– rikke tüüp
– seadme mudel (artikkel/kood)
– seerianumber (SN)
Selle teabe leiate andmesildilt. Andmesilt on kinnitatud seadme põhjale.

Seadme ebaõige kasutamise või paigaldamise korral, mida pole teostanud volitatud paigaldaja, tuleb garantiiajal müügijärgse hoolduse tehniku või edasimüüja teenuste eest tasuda ise.

TEHNILISED ANDMED

		Ühik	Väärtus
Toote tüüp			Integreeritud pliidiplaat
Mõõtmed	Laius	mm	580
	Sügavus	mm	520
	Min/max kõrgus	mm	54
Koguvõimsus		W	7400

Parameeter	Väärtus
Toitepinge/sagedus	220–240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N ~ 380–415 V, 50 Hz; 2N ~ 380 V, 60 Hz
Seadme kaal	8,8 kg

Energiatõhusus

Mudeli identifikaator	**KOLSTAN** **805 594.66** **105 594.60**
Toidukuumtöötlemisvööndite arv	4
Kombineeritavate kuumutusalade arv	1 – parempoolne
Toiduvalmistamise tehnoloogia	Induktsioon
Kombineeritava kuumutusala mõõtmed	Parempoolne 210 x 380 mm
Kuumutusala mõõtmed	Vasak tagumine Ø 200 mm
	Vasak eespoolne Ø 145 mm
	Parem eespoolne 210 x 190 mm
	Tagumine parempoolne 210 x 190 mm
Energiakulu kombineeritava kuumutusala kohta	192 Wh/kg
Energiakulu kuumutusala kohta	Vasak tagumine 185 Wh/kg
	Vasak eespoolne 181 Wh/kg
Pliidiplaadi energiatarve (elektriga)	186 Wh/kg

Andmed tootel vastavalt määrusele 66/2014
Standardid:
EN/IEC 60350-2
EN/IEC 50564

CE See seade on projekteeritud, valmistatud ja seda turustatakse vastavalt EMÜ direktiividele.

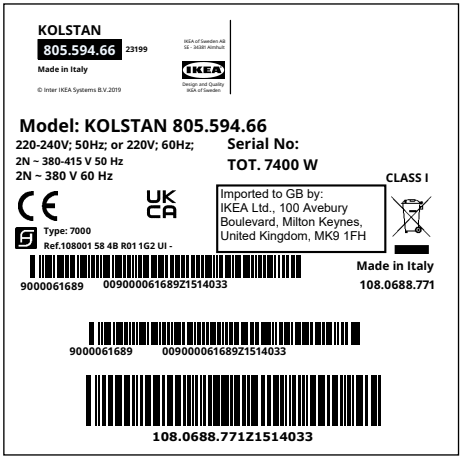
"Tehnilised andmed on toote põhjale kinnitatud andmesildil."

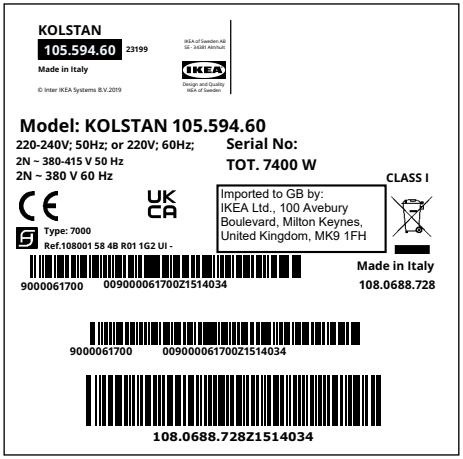
Tooteteave Ühendkuningriigi määruste alusel
Standardid:
BS EN 60350-2
BS EN 50564

UKCA See seade on projekteeritud, valmistatud ja turustatud vastavalt direktiividele.

"Tehnilised andmed on toote põhjale kinnitatud andmesildil."

Andmesilt





Ülaltoodud pildil on seadme andmesilt.
Igal tootel on spetsiaalne seeerianumber.

Hea klient! Palume hoida ohutusraamatu kaanel olevat lisaandmeplaati alles.
Nii saame teid paremini aidata, tuvastades teie ostetud pliidiplaadi täpselt, kui vajate tulevikus meie abi.
Aitäh koostöö eest!

Keskkonda puudutav teave

Kodumasinate utiliseerimine

- Tootel või selle pakendil olev sümbol  näitab, et toodet ei tohi visata tavaliste olmejäätmete hulka. Toode tuleb lammutada keskuses, mis on spetsialiseerunud elektri- ja elektroonikakomponentide ringlussevõtule. Tagades toote nõuetekohase utiliseerimise, aitate ära hoida võimalikke negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja tervisele, mis jäätmete sobimatust käitlemisest tuleneda võivad. Täpsema teabe saamiseks toote taastöötlemise kohta pöörduge kohaliku omavalitsuse, kohaliku jäätmekäitlusteenistuse või kaupluse poole, kust toote ostsite.

Pakkematerjalide utiliseerimine

Sümboliga  tähistatud materjalid on taaskasutatavad. Visake pakkematerjal taastöötluseks sobivasse kogumiskonteinerisse.

Energiasääst

Toidu valmistamisel on võimalik energiat igapäevaselt säästa, kui järgida järgmisi nõuandeid.

- Vee soojendamisel kasutage ainult vajalikku kogust.
- Võimalusel katke potid alati kaanega.
- Enne kuumutusala aktiveerimist asetage pann alale.
- Asetage väiksemad potid väiksematele kuumutusaladele.
- Asetage potid otse kuumutusala keskele
- Kasutage toidu soojas hoidmiseks või sulatamiseks jääksoojust.

IKEA GARANTII

Kui kaua IKEA garantii kehtib?
Garantii kehtib viis (5) aastat alates seadme IKEAst ostmise kuupäevast. Ostutõendina on nõutav ostutšeki originaal. Garantii raames tehtud remont ei pikenda seadme garantiiaega.

Kes abi osutab?
Teenust pakub IKEA teenusepakkuja läbi oma teenindusoperatsioonide või volitatud teeninduspartnerite võrgustiku.

Mida see garantii katab?
Garantii katab seadme rikked, mille põhjuseks on vigane konstruktsioon või materjali vead alates IKEAst ostmise kuupäevast. Garantii kehtib ainult koduse kasutamise korral. Erandid on toodud jaotises „Mida see garantii ei hõlma?" Garantii kehtivusajal kannab remondikulud (varuosad, tööjõud ja tehnilise personali sõidukulud) teeninduskeskus juhul, kui remonditavale seadmele juurdepääs ei eelda erilisi kulutusi. Need tingimused vastavad EL-i direktiividele (nr 99/44/EÜ) ning kehtivatele kohalikele standarditele ja määrustele. Asendatud osad saavad IKEA omandiks.

Mida IKEA probleemi kõrvaldamiseks teeb?
IKEA määratud teenusepakkuja vaatab toote üle ja otsustab, kas sellele kehtib garantii. Kui garantii kehtib, parandab IKEA teenusepakkuja või tema volitatud hooldustpartner oma teeninduskeskuste abil defektse toote või asendab selle sama või sama väärtusega tootega.

Mis garantii alla ei käi?
- Tavapärane kulumine.
- Kahjustused, mis on põhjustatud tahtlikult või hooletuse tõttu; kahjustused, mis on põhjustatud kasutusjuhendi eiramisest, valest paigaldamisest või vale pingega ühendamisest, keemiliste või elektrokeemiliste reaktsioonide, rooste, korrosiooni või veekahjustuste tagajärjel, sealhulgas kahjustused (kuid mitte ainult), mille on tekitanud liigne katlakivi veetorudes, samuti atmosfääri ja loodusjõudude põhjustatud kahjustused.
- Kuluvad osad, näiteks patareid ja lambid.
- Dekoratiivsed ja mittefunktsionaalsed osad, mis ei mõjuta seadme tavapärast kasutamist, sealhulgas kriimustused ja värvimuutused.
- Ainete ja võõrkehade põhjustatud kahjustused ning filtrite, äravoolusüsteemide või pesuvahendite sahtlite puhastamisel või vabastamisel tekitatud kahjustused.
- Järgmiste osade kahjustused: keraamiline klaas, tarvikud, nõude ja söögiriistade sahtlid, toite- ja äravoolutorud, tihendid, lambid ja lampide katted, ekraanid, nupud, korpused ja korpuste osad – välja arvatud juhul, kui on võimalik tõestada, et nende kahjustuste põhjuseks olid tootmisvead.
- Juhtumid, kus tehniku visiidi ajal puudusi ei leita.
- Remondid, mida ei ole teinud IKEA määratud teenusepakkujad ja/või volitatud lepingulised teeninduspartnerid või mille käigus kasutati mitteoriginaalseid varuosi.
- Remondid, mille põhjuseks on vigane või nõuetele mittevastav elektrisüsteem.
- Seadme kasutamine mujal kui koduses keskkonnas, näiteks professionaalsel eesmärgil.
- Transpordist tulenevad kahjud. Kui klient transpordib toote oma koju või muule aadressile, ei vastuta IKEA transpordi käigus tekkida võivate kahjustuste eest. Kui aga IKEA tarnib toote kliendi tarneaadressile, siis toote selle tarnimise käigus tekkinud kahjustused on käesoleva garantii poolt kaetud.
- IKEA seadme algne paigalduskulu. Kui IKEA määratud teenusepakkuja või tema volitatud hoolduspartner remondib või vahetab garantii korras seadmeid, peab tarnija või volitatud hoolduspartner parandatud või välja vahetud seadmed ka ise uuesti paigaldama.

See piirang ei kehti, kui nõuetekohased tööd teeb kvalifitseeritud spetsialist, kasutades originaalosi, et kohandada seade vastavaks mõne teise EL-i riigi tehnilise ohutuse spetsifikatsioonidele.

Kuidas riigi seadusandlus rakendub
IKEA garantii annab teile spetsiifilised juriidilised õigused, mis katavad või laiendavad kohalikke nõudeid. Need tingimused ei piira siiski mitte mingil viisil kohalikes õigusaktides kirjeldatud tarbija õigusi.

Kehtivusala
Ühes EL riigis ostetud ja teise EL riiki viidud seadmete puhul pakutakse teenuseid uues riigis tavapäraste garantiitingimuste raamistikus. Kohustus osutada teenust garantiitingimuste kohaselt kehtib ainult siis, kui seade vastab järgmistele nõuetele ja paigaldusjuhistele:
- selle riigi tehnilised nõuded, kus garantiid taotletakse;
- kasutusjuhendis sisalduv ohutusteave.

IKEA seadmetega tegelev müügijärgne teenindus:
Pöörduge IKEA müügijärgse teeninduse poole järgmistel juhtudel:
1. et küsida abi garantii kasutamisel;
2. et küsida selgitusi IKEA seadmete paigaldamise kohta selleks mõeldud IKEA köögimööblisse. Teenindus ei paku selgitusi seoses järgmisega:
- IKEA komplekteeritud köökide paigaldamine;
- elektriühendused (kui masin tarnitakse ilma pistiku ja kaablita), vee- ja gaasiühendused – need peab tegema volitatud tehnik.

3. et küsida selgitusi kasutusjuhendi ja IKEA seadme spetsifikatsioonide kohta.

Et tagada meie poolt parima abi pakkumine, lugege enne meie poole pöördumist palun hoolikalt käesoleva brošüüri koostamisjuhiste ja/või kasutusjuhendi jaotist.

Kuidas teeninduse vajaduse korral meiega ühendust võtta



IKEA teenusepakkujate täielikku loetelu ja nende telefoninumbreid riikide kaupa leiate selle juhendi viimaselt lehelt.

NB! Et saaksime pakkuda kiiremat teenust, soovitame kasutada käesoleva kasutusjuhendi lõpus toodud telefoninumbreid. Abi taotlemisel otsige välja selles juhendis toodud seadmete koodid.Veenduge enne meile helistamist, et teil on käepärast selle IKEA toote kood (8-kohaline arv), millega abi vajate.

NB! Hoidke arve alles!
See on teie ostutõend ja see tuleb garantii kasutamisel esitada. Arvel kuvatakse ka ostetud IKEA seadmete nimetused ja koodid (8-kohaline arv).

Kas vajate täiendavat abi?
Müügijärgse teeninduse või teie seadmetega mitte seotud täiendavate küsimuste puhul. Palun võtke ühendust lähima IKEA poe telefonikeskusega. Soovitame teil enne meie poole pöördumist hoolikalt lugeda seadme dokumentatsiooni.

Country name in local languages	Telephone number	Opening times
Australia	Victoria: (03) 8523 2154 New South Wales: (02) 5020 6641 Queensland: (07) 3380 6800 IKEA Perth: (08) 9201 4532 IKEA Adelaide: (08) 8154 4532	
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	Δευτ-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 Werktage / 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	

991.0690.738_03 - 230717
D00008976_02

© Inter IKEA Systems B.V. 2022

23199

AA-2368029-3