

VILSTA

en

it



Design and Quality
IKEA of Sweden



ENGLISH

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



ITALIANO

Consultare l'elenco completo dei Centri di Assistenza nominati da IKEA e dei relativi numeri di telefono nell'ultima pagina del presente manuale.

ENGLISH	4
ITALIANO	23

Contents

Safety information	4	Care and cleaning	17
Safety instructions	6	Troubleshooting	17
Installation	8	Technical data	19
Electrical connection	9	Energy efficiency	20
Product description	11	Environmental concerns	20
Daily use	12	IKEA guarantee	20
Cooking table	14		
Cookware guidance	15		

Subject to change without notice.

Safety information

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damage. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in, offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- Never use water to extinguish the cooking fire. Switch off the appliance and cover flames with e.g. a fire blanket or lid.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.

- Disconnect the appliance from the electrical supply before maintenance.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- If the glass ceramic surface / glass surface is cracked, switch off the appliance and unplug it from the mains. In case the appliance is connected to the mains directly using junction box, remove the fuse to disconnect the appliance from power supply. In either case contact the Authorised Service Centre.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the Authorised Service Centre or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

Safety instructions

Installation

 **Warning!** The appliance must be installed by the authorised installer.

 Follow the Assembly instructions supplied with the appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Seal the cut surfaces with a sealant to prevent moisture from causing swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance next to a door or under a window. This prevents hot cookware from falling from the appliance when the door or the window is opened.
- Make sure that the space underneath the hob is sufficient for air circulation.
- 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 appliances to prevent access to the bottom.

Electrical Connection

 **Warning!** Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by the authorised installer.
- The appliance must be earthed if the symbol  is not printed on the rating plate.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on the cable.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot appliance or hot cookware, when you connect the appliance to the near sockets.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact our Authorised Service Centre or an electrician to change a damaged mains cable.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.

- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

Use

 **Warning!** Risk of injury, burns and electric shock.

- Do not change the specification of this appliance.
 - Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
 - Make sure that the ventilation openings are not blocked.
 - Do not let the appliance stay unattended during operation.
 - Set the cooking zone to "off" after each use.
 - Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They can become hot.
 - Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
 - Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
 - If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance from the power supply. This to prevent an electrical shock.
 - Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is in operation.
 - When you place food into hot oil, it may splash.
-  **Warning!** Risk of fire and explosion
- Fats and oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
 - The vapours that very hot oil releases can cause spontaneous combustion.

- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

 **Warning!** Risk of damage to the appliance.

- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not put a hot pan cover on the glass surface of the hob.
- Do not let cookware boil dry.
- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Do not put aluminium foil on the appliance.
- Cookware made of cast iron or with a damaged bottom can cause scratches on the glass / glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.

Care and cleaning

- Clean the appliance regularly to prevent the deterioration of the surface material.
- Switch off the appliance and let it cool down before cleaning.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.

- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.

Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre. Use original spare parts only.
- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.

Disposal

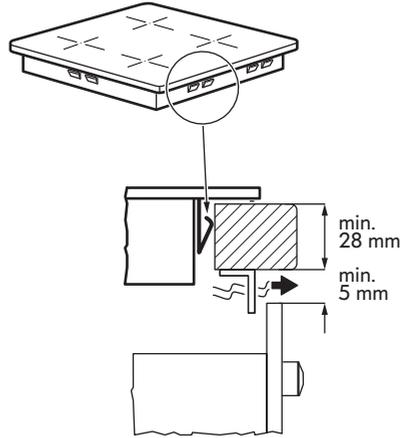
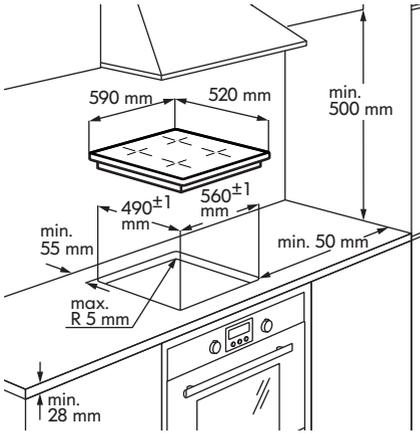
 **Warning!** Risk of injury or suffocation.

- Contact your local authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

Installation

 **Warning!** Refer to Safety chapters.

General information



- i** 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.

- If there is no oven beneath the hob, install a separation panel under the appliance according to the Assembly Instruction.
- Do not use silicon sealant between the appliance and the worktop.

Electrical connection

- ⚠ Warning!** Refer to Safety chapters.
- ⚠ Warning!** All electrical connections must be made by an authorised installer.

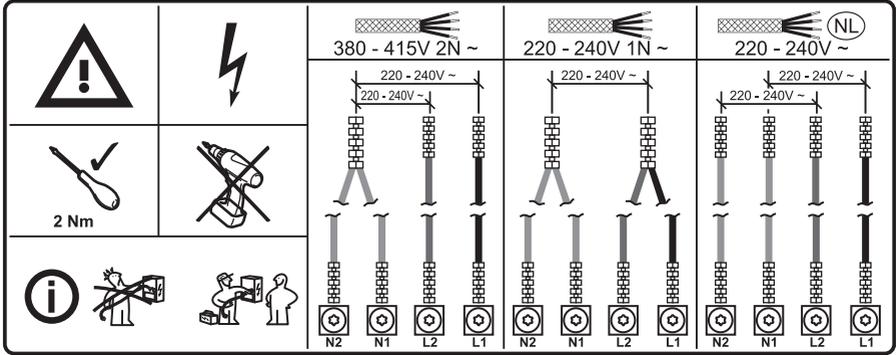
Electrical connection

- Before connecting, check if the nominal voltage of the appliance, provided on the rating plate, corresponds to the available supply voltage. The rating plate is located on the lower casing of the hob.
- Follow the connection diagram (it is located on the underneath surface of the casing of the hob).
- Use only original spare parts provided by spare parts service.
- The hob is supplied with a connection cable. To replace the damaged mains cable, use the cable type: H05V2V2-F or equivalent, which withstands a temperature of 70 °C or higher. The connection cable may only be replaced by a qualified electrician.
- You must have the means for disconnection incorporated in the fixed wiring.

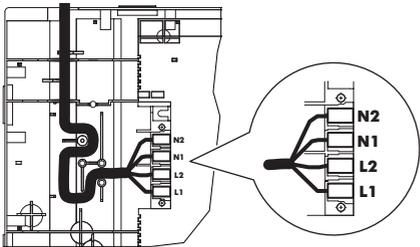
- You must have the connection and the connecting links carried out as shown in the connection diagram.
- The appliance is double insulated and does not require an earth connection.
- Secure the connecting cable with cable clips or clamps.

- The appliance works either at 50 Hz or 60 Hz and does not require any additional action from a qualified electrician in order to switch between frequencies.

Connection diagram



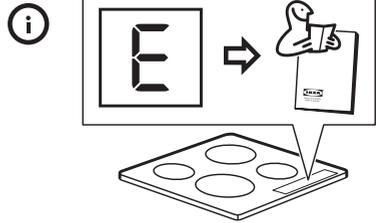
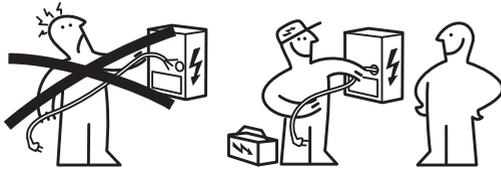
Wiring colours			
N2	N1	L2	L1
Blue	Blue - Gray	Brown	Black



Once you connect the hob to the mains, check if all the cooking zones are ready to use. Place a pot with some water on a cooking zone and set the power setting for each zone to the maximum level for a short time.

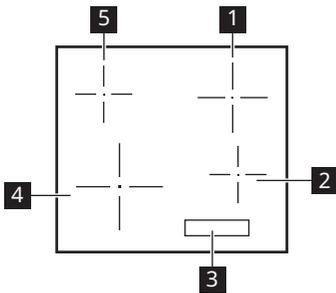
- If **E3** or **E8** symbol comes on the display after you switch on the hob for the first time, refer to "Troubleshooting".

- Tighten the terminal screws securely!



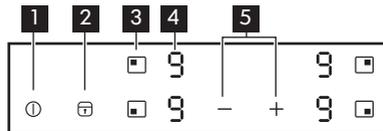
Product description

Cooking surface layout



- 1 Single cooking zone (180 mm) 1700 W, with Booster 1800 W
- 2 Single cooking zone (145 mm) 1400 W, with Booster 1500 W
- 3 Control panel
- 4 Single cooking zone (210 mm) 2200 W, with Booster 2400 W
- 5 Single cooking zone (145 mm) 1400 W, with Booster 1500 W

Control panel layout



- 1 To switch the hob on or off.
- 2 To activate and deactivate Lock / Child Lock / Cleaning mode.
- 3 To select the cooking zone.
- 4 Power setting display: .
- 5 To increase or decrease the heat settings.

Power setting displays

Display	Description
	The cooking zone is deactivated.
	The cooking zone operates.
	Booster operates.
+ digit	There is a malfunction. Refer to "Troubleshooting".
	A cooking zone is still hot (residual heat).
	Lock / Child Lock / Cleaning mode operates.
	Incorrect or too small cookware or no cookware on the cooking zone.
	Automatic Switch Off operates.

Residual heat indicator

⚠ Warning! As long as the indicator is on, there is a risk of burns from residual heat.

The induction cooking zones produce the heat necessary for the cooking process directly in the bottom of the cookware. The glass ceramic is heated by the heat of the cookware.

The indicator appears when a cooking zone is hot.

The indicator may also appear:

- for the neighbouring cooking zones even if you are not using them,
- when hot cookware is placed on cold cooking zone,
- when the hob is deactivated but the cooking zone is still hot.

The indicator disappears when the cooking zone has cooled down.

Daily use

① Switching on / off

Touch ① for 1 second to switch the appliance on / off.

Automatic Switch Off

The function switches off the appliance automatically if:

- all cooking zones are deactivated.
- you do not set the power setting after switching on the appliance.

- you cover any symbol with an object (a pan, a cloth, etc.) for longer than approx. 10 seconds.
- you do not deactivate a cooking zone after a certain time, or you do not modify the power setting, or if overheating occurs (e.g. when a pan boils dry). The symbol lights up. Before using again, you must set the cooking zone to .

Power setting	Automatic switch off after
1 - 2	6 hours
3 - 4	5 hours
5	4 hours
6 - 9	1.5 hours

If cookware that is not suitable is used, lights up on the display and after 2 minutes the indicator for the cooking zone deactivates.

Adjusting the power setting

To set the cooking zone touch the sensor field related to this zone. The display highlights the heat setting indication ().

Touch to increase the heat setting.

Touch to decrease the heat setting.

Touch and at the same time to deactivate the cooking zone.

Using the Booster function

The Booster function makes additional power available for the induction cooking zones.

To activate the function for a cooking zone: first set the cooking zone and then set the maximum heat setting. Touch until comes on.

To deactivate the function: touch .

After a maximum of 10 minutes, the induction cooking zones automatically return to the power setting.

Lock / Cleaning mode

You can lock the control panel and keep the cooking zones operating. It prevents an accidental change of the power setting.

Use the function to clean the surface of the hob during the cooking session, if needed.

First set the power setting.

To start the function touch . The symbol comes on for 4 seconds.

To stop the function touch . The power setting that you set before comes on.

When you switch off the appliance, you also stop this function.

Child Lock

This function prevents an accidental operation of the appliance.

To activate the function:

- Switch on the appliance with . Do not set the power settings.
- Touch for 4 seconds. The symbol comes on.
- Switch off the appliance with .

To deactivate the function:

- Switch on the appliance with . Do not set the power settings. Touch for 4 seconds. The symbol comes on.
- Switch off the appliance with .

To override the function for only one cooking time:

- Switch on the appliance with . The symbol comes on.
- Touch for 4 seconds. Set the power setting in 10 seconds. You can operate the appliance.
- When you switch off the appliance with , the function operates again.

OffSound Control (Deactivation and activation of the sounds)

Originally the sounds of the appliance are activated.

Activating and deactivating the sounds:

1. Switch off the appliance.
2. Touch **1** for 3 seconds. The display comes on and goes out.
3. Touch **1** for 3 seconds. The display shows **b** on the left front zone and **0** or **1** on the right front zone.
4. Touch the sensor field of the right rear zone **■** to choose one of the following:
 - **1** - the sounds are off,
 - **0** - the sounds are on.

To confirm your selection wait for 10 seconds until the appliance switches off automatically.

When the function is set to **1** you can hear the sounds only when:

- you touch **1**.
- you put something on the control panel.

i If there is a problem with electrical supply and the appliance switches off it does not keep previous settings.

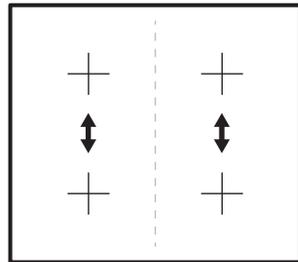
- limit of maximum available power within one phase, the power of the cooking zones will be automatically reduced.
- If more than one cooking zone is activated at a time the power is reduced and distributed between all the activated zones. The power distribution is maintained as long as the zones remain activated. The zones will not return to the full power if one of them is deactivated. The power distribution ends only when all zones or the hob have been deactivated.
- The heat setting display of the reduced zones changes between the initially selected heat setting and the reduced heat setting.
- Wait until the display stops flashing or reduce the heat setting of the cooking zone selected last. The cooking zones will continue operating with the reduced heat setting. Change the heat settings of the cooking zones manually, if necessary.

Refer to the illustration for possible combinations in which power can be distributed among the cooking zones.

Power exchange function

If multiple zones are active and the consumed power exceeds the limitation of the power supply, this function divides the available power between all cooking zones. The hob controls heat settings to protect the fuses of the house installation.

- Cooking zones are grouped according to the location and number of the phases in the hob. Each phase has a maximum electricity loading. If the hob reaches the



Cooking table

Heat setting	Use to:	Time (min)	Hints
1	Keep cooked food warm.	as necessary	Put a lid on the cookware.

Heat setting	Use to:	Time (min)	Hints
1 - 2	Hollandaise sauce, melt: butter, chocolate, gelatine.	5 - 25	Mix from time to time.
1 - 2	Solidify: fluffy omelettes, baked eggs.	10 - 40	Cook with a lid on.
2 - 3	Simmer rice and milk-based dishes, heat up ready-cooked meals.	25 - 50	Add at least twice as much liquid as rice, mix milk dishes halfway through the procedure.
3 - 4	Stew vegetables, fish, meat.	20 - 45	Add a few tablespoons of water. Check the water amount during the process.
4 - 5	Steam potatoes and other vegetables.	20 - 60	Cover the bottom of the pot with 1-2 cm of water. Check the water level during the process. Keep the lid on the pot.
4 - 5	Cook larger quantities of food, stews and soups.	60 - 150	Up to 3 l of liquid plus ingredients.
6 - 7	Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts.	as necessary	Turn over when needed.
7 - 8	Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks.	5 - 15	Turn over when needed.
9	Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips.		
	Boil large quantities of water. Booster is activated.		



The data in the table is for guidance only.

Cookware guidance



Warning! Refer to Safety chapters.

What pots to use

Only use cookware which is suitable for induction hobs. The cookware must be made of a ferromagnetic material, such as:

- cast iron;
- enamelled steel;
- carbon steel;
- stainless steel (most types);
- aluminium with ferromagnetic coating or a ferromagnetic plate.

To determine if a pot or pan is suitable, check for the symbol  (usually stamped on

the bottom of the cookware). You can also hold a magnet to the bottom. If it clings to the underside, the cookware will work on the 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 operates properly, the cookware must have a suitable minimum diameter as well as cover one or more of the reference points indicated on the surface of the hob.

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

Cooking zone	Cookware diameter [mm]
Left rear	125 - 145
Left front	125 - 210
Right rear	150 - 180
Right front	125 - 145

Empty or thin-based pots / pans

Do not use empty pots / pans or cookware with thin bases on the hob as it will not be able to monitor the temperature, or will turn off automatically if the temperature is too high. This may result in the damage of the cookware or the hob surface. If such a situation occurs, do not touch anything and wait for all components to cool down.

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

**Hints / tips
Noises during cooking**

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

General information

-  **Warning!** Switch off the appliance and let it cool down before you clean it.
-  **Warning!** For safety reasons, do not clean the appliance with steam blasters or high-pressure cleaners.
-  **Warning!** Sharp objects and abrasive cleaning agents will damage the appliance. Clean the appliance and remove the residues with water and dish soap after each use. Remove also the remnants of the cleaning agents.
-  Scratches or dark stains on the glass ceramic that cannot be removed do not affect the functioning of the appliance.

Removing the residues and stubborn residues

Food containing sugar, plastics, or tin foil residues should be removed at once. A scraper is the best tool for cleaning the glass surface. It is not supplied with the appliance. Place a scraper on the hob surface at an angle and remove residues by sliding the blade over the surface. Clean the appliance using a damp cloth and some dish soap. Finally, wipe the glass surface dry with a clean cloth.

Limescale rings, water rings, fat splashes, or shiny metallic discolourations should be removed after the appliance has cooled down. Use only a specialised cleaner for glass ceramic or stainless steel.

Troubleshooting

-  **Warning!** Refer to Safety chapters.

What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot switch on the appliance or operate it.	The hob is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the hob is correctly connected to the electrical supply. Refer to the connection diagram.

Problem	Possible cause	Remedy
	The fuse is blown.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact an authorised installer.
	You did not set the power setting in less than 10 seconds.	Switch on the hob again and set the power setting in less than 10 seconds.
	You touched 2 or more symbols at the same time.	Touch only one symbol at a time.
	There is water or fat stains on the control panel.	Clean the control panel and wait for a few seconds before activating again.
An acoustic signal sounds and the hob switches off. An acoustic signal sounds when the hob is switched off.	You put something on one or more symbols on the control panel.	Remove the object from the symbols.
The appliance switches off.	You put something on the symbol  .	Remove the object from the symbols.
Residual heat indicator does not come on.	The zone is not hot because it operated only for a short time.	If the zone operated sufficiently long to be hot, speak to the After Sales Service.
The power setting changes between two levels.	Power exchange function operates.	Refer to "Daily use".
The symbols become hot.	The cookware is too large or you put it too near to the controls.	Put large cookware on the rear zones, if possible.
There is no signal when you touch a symbol on the control panel.	The signals are deactivated.	Activate the signals. Refer to "Daily use" > "Off-Sound Control".
 comes on.	Automatic Switch Off operates.	Switch off the hob and switch it on again.
 comes on.	Child Lock or Lock operates.	Refer to "Daily use".

Problem	Possible cause	Remedy
E and a number come on.	There is an error in the hob.	Disconnect the hob from the electrical supply for some time. Disconnect the fuse from the electrical system of the house. Connect it again. If E comes on again, speak to an authorised installer.
E4 comes on.	There is an error in the hob because a pot boiled dry. Automatic Switch Off and the overheating protection for the zones operate.	Switch off the hob. Remove the hot cookware. After approximately 30 seconds, activate the zone again. If the cookware was the problem, the error message goes out. Residual heat indicator can stay on. Let the cookware become sufficiently cool. Check if your cookware is compatible with the hob. Refer to "Cookware guidance".

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.



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

Technical data

Rating Plate

MODEL 000.000.00 21552 Made in ... PI-000000-0 © Inter IKEA Systems B.V. 2019	IKEA of Sweden AB SE - 343 81 Älmhult	Model 00000000 PNC 000 000 000 00	Typ 60 GAD DC AU 3.0kW S No 220V-240V AC 50-60 Hz	
	Design and Quality IKEA of Sweden			

The graphic above serves to represent the rating plate of the appliance. The actual rating plate is located on the bottom of the casing. The serial number is specific to each product.

Dear Customer, keep the additional rating plate with the user manual. 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!

Energy efficiency

Product Information Sheet according to Ecodesign Regulation

Model identification		VILSTA 505.577.27
Type of hob		Built-In Hob
Number of cooking zones		4
Heating technology		Induction
Diameter of circular cooking zones (Ø)	Left front Left rear Right front Right rear	21.0 cm 14.5 cm 14.5 cm 18.0 cm
Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking)	Left front Left rear Right front Right rear	174.2 Wh/kg 183.9 Wh/kg 177.2 Wh/kg 176.3 Wh/kg
Energy consumption of the hob (EC electric hob)		177.9 Wh/kg
IEC / EN 60350-2, BS EN 60350-2 - Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance.		

Energy saving

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

- When you heat up water, use only the amount you need.
- If it is possible, always put the lids on the cookware.

- Put the cookware directly in the centre of the cooking zone.
- Use the residual heat to keep the food warm or to melt it.

Environmental concerns

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of

appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

IKEA guarantee

How long is the IKEA guarantee valid?

This guarantee is valid for **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.

i 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) and the Serial Number (8 digit code that can be found on the rating plate) for the appliance of which you need our assistance.

i **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.

Indice

Informazioni di sicurezza	23	Pulizia e cura	37
Istruzioni di sicurezza	26	Risoluzione dei problemi	38
Installazione	28	Dati tecnici	40
Collegamento elettrico	29	Efficienza energetica	40
Descrizione del prodotto	31	Considerazioni sull'ambiente	41
Utilizzo quotidiano	32	GARANZIA IKEA	41
Tabella di cottura	35		
Guida alle pentole	36		

Con riserva di modifiche.

Informazioni di sicurezza

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. Il produttore non è responsabile se un'installazione ed un uso non corretto dell'apparecchiatura provocano lesioni e danni. Tenere sempre le istruzioni a portata di mano come riferimento futuro.

Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti. I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.

- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'apparecchiatura durante l'uso e durante il raffreddamento.
- Se l'elettrodomestico ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'elettrodomestico senza essere supervisionati.

Avvertenze di sicurezza generali

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.
- Quest'apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest'apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismi e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico (medi).
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- Non azionare l'apparecchiatura mediante un timer esterno o un sistema telecomandato separato.
- **AVVERTENZA:** Non lasciare mai il piano cottura incustodito durante la preparazione di pietanze in quanto olio e grassi potrebbero incendiarsi.
- Non usare mai acqua per spegnere il fuoco di cottura. Spegnere l'apparecchiatura e coprire le fiamme, per esempio, con una coperta o un coperchio.
- **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere sorvegliato. I processi di cottura brevi devono essere sorvegliati continuamente.

- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare alcun oggetto sulle superfici di cottura.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono diventare molto caldi.
- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica prima della manutenzione.
- Non utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano cottura utilizzato mediante il comando corrispondente, senza considerare quanto indicato dal rilevatore di utensili.
- Se la superficie in vetroceramica/vetro presenta delle crepe, spegnere l'apparecchiatura e scollegarla dalla presa di corrente. Qualora l'apparecchiatura sia collegata direttamente alla corrente mediante una scatola di derivazione, togliere il fusibile per scollegarla dall'alimentazione. In ogni caso, contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- **AVVERTENZA:** Utilizzare esclusivamente protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchiatura o indicate dallo stesso nelle istruzioni d'uso, come ad esempio accessori idonei o le protezioni per il piano cottura incorporate nell'apparecchiatura. Utilizzare protezioni inadeguate aumenta il rischio di incidenti.

Istruzioni di sicurezza

Installazione

 **AVVERTENZA!** L'apparecchiatura deve essere installata da un installatore autorizzato.

 Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Proteggere le superfici di taglio con un materiale di tenuta per evitare che l'umidità causi dei rigonfiamenti.
- Proteggere la base dell'apparecchiatura da vapore e umidità.
- Non installare l'apparecchiatura accanto ad una porta o sotto una finestra, per evitare che pentole calde cadano dall'apparecchiatura quando la porta o la finestra sono aperte.
- Assicurarsi che lo spazio sotto il piano cottura sia sufficiente per la circolazione dell'aria.
- La base dell'apparecchiatura può surriscaldarsi. Se l'apparecchio è installato sopra i cassetti, assicurarsi di installare un pannello di separazione non combustibile sotto gli apparecchi per impedire l'accesso al fondo.

Collegamento elettrico

 **AVVERTENZA!** Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere eseguiti da un installatore autorizzato.
- Il dispositivo deve essere messo a terra, qualora il simbolo () non sia stampato sulla targhetta.
- Prima di qualsiasi intervento è necessario verificare che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Verificare che l'apparecchiatura sia installata correttamente. L'allentamento di un collegamento elettrico o di una spina (ove previsti) può provocare un forte surriscaldamento del terminale.
- Utilizzare il cavo dell'alimentazione elettrica corretto.
- Non lasciare che il cavo dell'alimentazione elettrica si aggrovigli.
- Assicurarsi che sia installata una protezione contro gli urti.
- Utilizzare il serracavo sul cavo.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione o la spina (ove prevista) non sfiori l'apparecchiatura calda o pentole calde quando si collega l'apparecchiatura alle prese vicine.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghie.
- Accertarsi di non danneggiare la spina o il cavo (ove previsti). Contattare il nostro Centro Assistenza autorizzato o un elettricista qualificato per sostituire un cavo danneggiato.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori

automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.

- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere un'apertura di contatto di almeno 3 mm.

Utilizzo:

 **AVVERTENZA!** Rischio di lesioni, ustioni o scosse elettriche.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Rimuovere tutto l'imballaggio, le etichette e la pellicola protettiva (se presente), prima del primo utilizzo.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Impostare le zone di cottura su "off" dopo ogni utilizzo.
- Non appoggiare posate o coperchi sulle zone di cottura. Possono diventare roventi.
- Non accendere l'elettrodomestico con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
- Se la superficie dell'apparecchiatura presenta delle incrinature, scollegarla immediatamente dall'alimentazione per evitare scosse elettriche.
- I portatori di pacemaker devono mantenere una distanza di almeno 30 cm dalle zone di cottura a induzione quando l'apparecchiatura è in funzione.
- Quando si immergono gli alimenti nell'olio bollente, questo potrebbe schizzare.

 **AVVERTENZA!** Pericolo di incendio ed esplosioni.

- Grassi e olio riscaldati possono rilasciare vapori infiammabili. Tenere le fiamme o gli oggetti caldi lontani da grassi e oli in fase di cottura.
- I vapori rilasciati dall'olio a temperatura elevata possono provocare una combustione spontanea.
- L'olio usato, che può contenere residui di cibo, può causare un incendio a una temperatura inferiore rispetto all'olio utilizzato per la prima volta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.

 **AVVERTENZA!** Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Non tenere pentole calde sul pannello dei comandi.
- Non mettere coperchi caldi sulla superficie in vetro del piano cottura.
- Non esporre al calore pentole vuote.
- Fare attenzione a non lasciar cadere oggetti o pentole sull'apparecchiatura. La superficie si potrebbe danneggiare.
- Non attivare le zone di cottura con pentole vuote o senza pentole.
- Non mettere fogli di alluminio sull'apparecchiatura.
- Le pentole in ghisa o con il fondo danneggiato possono graffiare la superficie in vetro/vetroceramica. Sollevare sempre questi oggetti quando è necessario spostarli sulla superficie di cottura.

Pulizia e cura

- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Disattivare l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare prima di procedere con la pulizia.
- Non nebulizzare acqua né utilizzare vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti

abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.

Assistenza

- Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato. Utilizzare solo ricambi originali.
- Per quanto riguarda la lampada o le lampade all'interno di questo prodotto e le lampade di ricambio vendute separatamente: Queste lampade sono destinate a resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità, o sono destinate a segnalare informazioni sullo

stato operativo dell'apparecchio. Non sono destinate ad essere utilizzate in altre applicazioni e non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici.

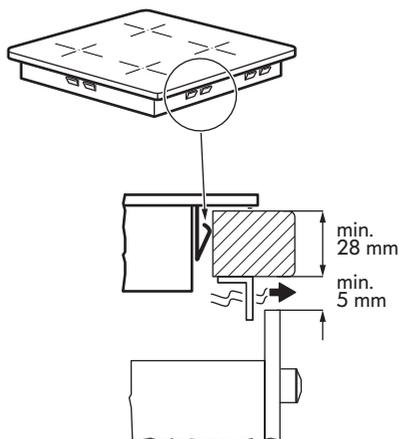
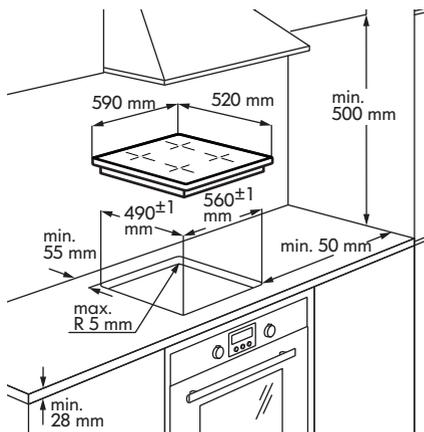
Smaltimento

- ⚠ **AVVERTENZA!** Rischio di lesioni o soffocamento.
- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico dell'apparecchiatura e smaltirlo.

Installazione

- ⚠ **AVVERTENZA!** Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Informazioni generali



-  Per l'installazione occorre attenersi alle leggi, disposizioni, direttive e norme in vigore nel paese d'impiego (norme di sicurezza, riciclaggio regolare e conforme ecc.!).
- Per ulteriori informazioni sull'installazione rimandiamo alle Istruzioni di montaggio.

- Se non c'è un forno sotto il piano di cottura, installare un pannello di separazione sotto l'apparecchio secondo le istruzioni di montaggio.
- Non applicare un sigillante a base di silicone fra l'apparecchiatura e il piano di lavoro.

Collegamento elettrico

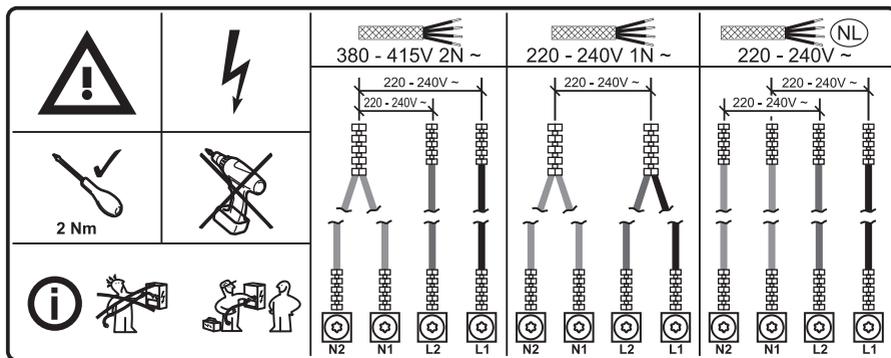
 **AVVERTENZA!** Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

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

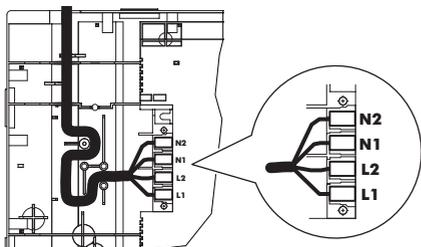
Collegamento elettrico

- Prima di collegare l'apparecchiatura, verificare che la tensione nominale dell'apparecchiatura riportata sulla targhetta dei dati corrisponda alla tensione dell'alimentazione di rete. La targhetta dei dati si trova sul lato inferiore dell'alloggiamento del piano di cottura.
- Attenersi allo schema di allacciamento (collocato sul lato inferiore del piano di cottura).
- Servirsi unicamente di componenti originali fornite dal servizio pezzi di ricambio.
- Il piano di cottura viene fornito con un cavo di collegamento. Per sostituire il cavo di alimentazione danneggiato, utilizzare il tipo di cavo H05V2V2-F o uno equivalente, che resiste a una temperatura di 70°C o superiore. Il cavo di collegamento può essere sostituito solo da elettricisti qualificati.
- È necessario che i mezzi per lo scollegamento siano incorporati nel cablaggio fisso.
- Sarà necessario eseguire i collegamenti e i raccordi conformemente allo schermo fornito in dotazione.
- L'apparecchiatura è a doppio isolamento e non richiede un collegamento di terra.
- Fissare il cavo di collegamento con fascette o fermacavi.
- L'apparecchio funziona sia a 50 Hz che a 60 Hz e non richiede alcun intervento aggiuntivo da parte di un elettricista qualificato per passare da una frequenza all'altra.

Schema di collegamento



Colori del cablaggio			
N2	N1	L2	L1
Blu	Blu - Grigio	Marrone	Nero

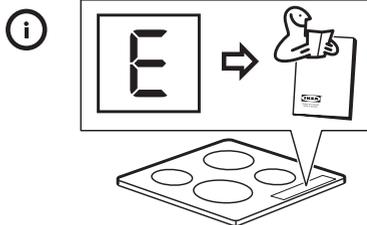
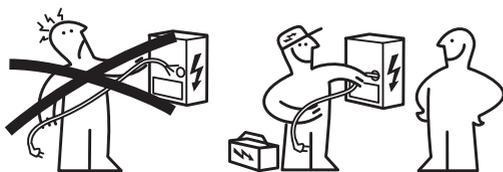


zone cottura siano pronte all'uso. Posizionare una pentola con un po' d'acqua su una zona di cottura e impostare l'impostazione di potenza per ciascuna zona al livello massimo per un breve periodo di tempo.

i Se compare il simbolo **E3** o **E8** sul display dopo aver attivato per la prima volta il piano cottura, consultare "Risoluzione dei problemi".

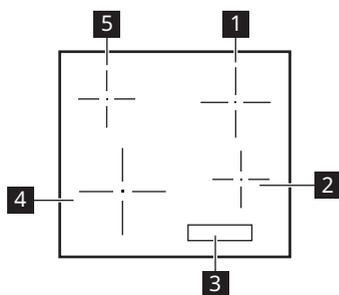
i Serrare saldamente le viti del terminale!

Dopo aver collegato il piano cottura alla presa di corrente, controllare che tutte le



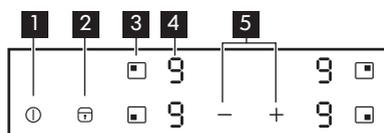
Descrizione del prodotto

Disposizione del piano di cottura



- 1** Zona di cottura singola (180 mm) da 1.700 W, con funzione Booster da 1.800 W
- 2** Zona di cottura singola (145 mm) da 1.400 W, con funzione Booster da 1.500 W
- 3** Pannello dei comandi
- 4** Zona di cottura singola (210 mm) da 2.200 W, con funzione Booster da 2.400 W
- 5** Zona di cottura singola (145 mm) da 1.400 W, con funzione Booster da 1.500 W

Layout del pannello di controllo



- 1** Per accendere o spegnere il piano cottura.
- 2** Per attivare e disattivare Blocco / Sicurezza Bambini / Modalità di pulizia.
- 3** Per selezionare la zona di cottura.
- 4** Display del livello di potenza: , - , .
- 5** Per aumentare o ridurre le impostazioni di calore.

Display del livello di potenza

Display	Descrizione
	La zona di cottura è disattivata.
-	La zona di cottura è in funzione.
	Booster è in funzione.

Display	Descrizione
+ cifra	Si è verificato un malfunzionamento. Fare riferimento alla sezione "Risoluzione dei problemi".
	Una zona di cottura è ancora calda (calore residuo).
	Blocco / Sicurezza Bambini / Modalità di pulizia si aziona.
	Pentole e padelle non idonee o troppo piccole oppure nessuna pentole o padelle sulla zona di cottura.
	Spegnimento automatico funziona.

Indicatore di calore residuo

AVVERTENZA! Se la spia è accesa, il calore residuo può causare ustioni.

Le zone di cottura a induzione generano il calore richiesto per la cottura direttamente sul fondo della pentola. Il piano in vetroceramica viene riscaldato dal calore delle pentole.

La spia compare quando una zona di cottura è calda.

La spia può anche comparire:

- per le zone di cottura vicine, anche se non vengono utilizzate,
- quando si collocano pentole calde sulla zona di cottura fredda,
- quando il piano cottura è disattivato ma la zona di cottura è ancora calda.

La spia scompare quando la zona di cottura si è raffreddata.

Utilizzo quotidiano

① Accensione / Spegnimento

Sfiorare ① per 1 secondo per accendere o spegnere l'apparecchiatura.

Spegnimento automatico

La funzione spegne automaticamente l'apparecchiatura se:

- tutte le zone di cottura sono disattivate.
- non si imposta il livello di potenza dopo l'accensione dell'apparecchiatura.
- un simbolo è stato coperto con un oggetto (padella, strofinaccio, ecc.) per un periodo superiore a circa 10 secondi.
- dopo un intervallo di tempo stabilito, non si è spenta una zona di cottura, non si è modificato il livello di potenza o il piano si è surriscaldato (ad esempio per la

completa evaporazione del liquido contenuto in una pentola). Il simbolo si illumina. Prima del successivo utilizzo, è necessario impostare la zona di cottura su .

Impostazione di potenza	Spegnimento automatico dopo
-	6 ore
-	5 ore
	4 ore
-	1.5 ore

- i** Se si utilizza una pentola non idonea, sul display si accende **F** e dopo 2 minuti la spia della zona di cottura si spegne.

Regolazione del livello di potenza

Per impostare la zona di cottura, sfiorare il tasto sensore **■** della relativa zona. Il display mostra l'indicazione del livello di potenza (**0**).

Sfiorare **+** per aumentare il livello di potenza.

Sfiorare **-** per ridurre il livello di potenza.

Sfiorare contemporaneamente **+** e **-** per spegnere la zona di cottura.

Utilizzo della funzione Booster

La funzione Booster aumenta la potenza disponibile nelle zone di cottura a induzione.

Per attivare una funzione per una zona di cottura: per prima cosa, impostare la zona di cottura e impostare il livello di potenza massimo. Sfiorare **+** finché **P** non si accende.

Per disattivare la funzione: sfiorare **-**.

Dopo al massimo di 10 minuti, le zone di cottura ritornano automaticamente al livello di potenza **0**.

Blocco / Modalità di pulizia

È possibile bloccare il pannello di controllo e mantenere in funzione le zone di cottura. Questa funzione impedisce di modificare inavvertitamente il livello di potenza.

- i** Se necessario, utilizzare la funzione per pulire la superficie del piano di cottura durante la cottura.

Impostare innanzitutto il livello di potenza.

Per attivare la funzione, sfiorare **⏏**. Il simbolo **L** si accende per 4 secondi.

Per interrompere la funzione, sfiorare **⏏**. Si accende il livello di potenza precedentemente impostato.

Allo spegnimento dell'apparecchiatura, si interrompe anche questa funzione.

Sicurezza Bambini

Questa funzione impedisce l'azionamento accidentale dell'apparecchiatura.

Per attivare la funzione:

- Accendere l'apparecchiatura con **⏏**. Non impostare alcun livello di potenza.
- Sfiorare il tasto **⏏** per 4 secondi Il simbolo **L** si accende.
- Spegnere l'apparecchiatura con **⏏**.

Per disattivare la funzione:

- Accendere l'apparecchiatura con **⏏**. Non impostare alcun livello di potenza. Sfiorare il tasto **⏏** per 4 secondi Il simbolo **0** si accende.
- Spegnere l'apparecchiatura con **⏏**.

Per escludere la funzione per una sola operazione di cottura:

- Accendere l'apparecchiatura con **⏏**. Il simbolo **L** si accende.
- Sfiorare il tasto **⏏** per 4 secondi. Impostare il livello di potenza entro 10 secondi. È possibile mettere in funzione l'apparecchiatura.
- Quando si disattiva l'apparecchiatura con **⏏** la funzione si riattiva.

OffSound Control (Disattivazione e attivazione dei segnali acustici)

Originariamente i segnali acustici dell'apparecchiatura sono attivati.

Attivazione e disattivazione dei segnali acustici:

1. Spegnere l'apparecchiatura.

2. Sfiurare  per 3 secondi. Il display si accende e si spegne.
3. Sfiurare  per 3 secondi. Il display visualizza  nella zona anteriore sinistra e  o  nella zona anteriore destra.
4. Sfiurare il campo del sensore della zona posteriore destra  per selezionare una delle seguenti opzioni:
 -  - i segnali acustici sono spenti,
 -  - i segnali acustici sono attivi.

Per confermare la selezione, attendere 10 secondi finché l'apparecchiatura non si spegne automaticamente.

Quando la funzione è impostata su , i segnali acustici saranno udibili soltanto quando:

- si sfiora .
- si appoggia un oggetto sul pannello dei comandi.

-  Se si è verificato un problema con l'alimentazione elettrica e l'apparecchiatura si spegne, questa non memorizza le impostazioni precedenti.

Funzione di scambio potenza

Se sono attive più zone e la potenza consumata supera la limitazione dell'alimentazione, questa funzione distribuisce la potenza disponibile tra tutte le zone di cottura. Il piano cottura controlla le impostazioni di calore per proteggere i fusibili dell'impianto domestico.

- Le zone di cottura sono raggruppate in base alla posizione e al numero delle fasi del piano cottura. Ogni fase ha un carico massimo di elettricità. Se il piano cottura raggiunge il limite della potenza massima

disponibile entro la monofase, la potenza delle zone di cottura si riduce automaticamente.

- Se viene attivata più di una zona di cottura alla volta, la potenza viene ridotta e distribuita tra tutte le zone attivate. La distribuzione dell'alimentazione viene mantenuta finché le zone rimangono attivate. Le zone non torneranno a piena potenza se una di esse è disattivata. La distribuzione dell'alimentazione termina solo quando tutte le zone o il piano cottura sono stati disattivati.
- Il display dell'impostazione di calore delle zone ridotte cambia tra l'impostazione di calore selezionato inizialmente e l'impostazione di calore ridotto.
- Attendere finché il display non smette di lampeggiare o ridurre l'impostazione di calore della zona di cottura selezionata per ultimo. Le zone di cottura continueranno a funzionare con l'impostazione di calore ridotto. Se necessario, modificare manualmente le impostazioni di calore delle zone di cottura.

Fare riferimento alla figura per le possibili combinazioni in cui la potenza può essere distribuita tra le zone di cottura.

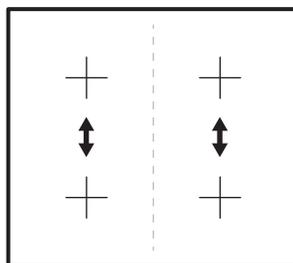


Tabella di cottura

Impostazione di calore	Utilizzare per:	Tempo (min)	Suggerimenti
1	Tenere in caldo le pietanze cotte.	se necessario	Mettere un coperchio sulla pentola.
1 - 2	Salsa olandese: fondere burro, cioccolato, gelatina.	5 - 25	Mescolare di tanto in tanto.
1 - 2	Solidificare: omelette morbide, uova al forno.	10 - 40	Cuocere con un coperchio.
2 - 3	Sobbollire riso e piatti a base di latte, riscaldamento di pietanze pronte.	25 - 50	Aggiungere al riso almeno una doppia quantità di liquido, mescolare a metà del processo i preparati a base di latte.
3 - 4	Cuoci lentamente verdure, pesce, carne.	20 - 45	Aggiungere qualche cucchiaio di acqua. Controllare la quantità di acqua durante il processo.
4 - 5	Patate al vapore e altre verdure.	20 - 60	Coprire il fondo della pentola con 1-2 cm di acqua. Controllare il livello dell'acqua durante il processo. Tenere il coperchio sulla pentola.
4 - 5	Cucinare grandi quantità di alimenti, stufati e zuppe.	60 - 150	Fino a 3 l di liquido più gli ingredienti.
6 - 7	Frittura delicata: scaloppine, cordon bleu di vitello, costolette, polpette, salsicce, fegato, roux, uova, frittelle, ciambelle.	se necessario	Capovolgere quando necessario.
7 - 8	Frittura, sformato di patate, lombate, bistecche.	5 - 15	Capovolgere quando necessario.
9	Portare a ebollizione l'acqua, cuocere la pasta, rosolare la carne (gulasch, stufati), friggere patatine.		
	Portare a ebollizione grandi quantità d'acqua. Booster è attivata.		



I dati riportati nella tabella sono puramente indicativi.

Guida alle pentole

⚠ AVVERTENZA! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Quali pentole usare

Utilizzare solo pentole adatte ai piani di cottura a induzione. Le pentole devono essere di materiale ferromagnetico, come ad esempio:

- ghisa;
- acciaio smaltato;
- acciaio al carbonio;
- acciaio inox (la maggior parte dei tipi);
- alluminio con rivestimento ferromagnetico o una piastra ferromagnetica.

Per determinare se una pentola o una padella è adatta, controllare il simbolo  (di solito timbrato sul fondo delle pentole). Si può anche tenere un magnete sul fondo. Se si aggancia alla parte inferiore, le pentole funzionano sul piano di cottura a induzione.

Per garantire un'efficienza ottimale, utilizzare sempre pentole e padelle con un fondo piatto che distribuisce il calore in modo uniforme. Se il fondo è irregolare, ciò influisce sulla conduzione di potenza e calore.

Istruzioni d'uso

Diametro minimo della base della pentola / tegame per le diverse zone di cottura

Per garantire il corretto funzionamento del piano di cottura, le pentole devono avere un diametro minimo adeguato e coprire uno o più punti di riferimento indicati sulla superficie del piano di cottura.

Utilizzare sempre la zona di cottura che corrisponde al meglio al diametro del fondo delle pentole.

Posteriore sinistra	125 - 145
Anteriore sinistra	125 - 210
Posteriore destra	150 - 180
Anteriore destra	125 - 145

Pentole / padelle vuote o a base sottile

Non utilizzare pentole / padelle vuote o pentole con basi sottili sul piano di cottura in quanto non sarà in grado di monitorare la temperatura, o si spegnerà automaticamente se la temperatura è troppo alta. Ciò può causare il danneggiamento delle pentole o della superficie del piano di cottura. Se si verifica una tale situazione, non toccare nulla e attendere che tutti i componenti si raffreddino.

Se compare un messaggio di errore, fare riferimento alla sezione "Risoluzione dei problemi".

Indicazioni e consigli Rumori durante la cottura

Quando si attiva una zona di cottura, può essere udibile un breve ronzio. Questo fenomeno è tipico delle zone di cottura a induzione e non influisce né sul funzionamento né sulla durata di vita dell'apparecchiatura. Il rumore dipende dalle pentole utilizzate. Se causa notevoli disturbi, potrebbe essere utile cambiare le pentole.

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:

Zona di cottura	Diametro delle pentole [mm]
-----------------	-----------------------------

- **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.
- **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 una o due vengono spente. Questi rumori, descritti come fenomeni normali della tecnologia a induzione, non sono da ritenersi dei difetti.

Pulizia e cura

Informazioni generali

- ⚠ **AVVERTENZA!** Disattivare l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare prima di procedere con la pulizia.
- ⚠ **AVVERTENZA!** Per motivi di sicurezza, è vietata la pulizia dell'apparecchiatura con idropulitrici a vapore o ad alta pressione.
- ⚠ **AVVERTENZA!** I prodotti di pulizia abrasivi e gli oggetti appuntiti danneggiano l'apparecchiatura. Pulire l'apparecchiatura e rimuovere i residui con acqua e un detergente liquido dopo ogni utilizzo. Rimuovere anche i residui di detergente!

ⓘ I graffi o le macchie scure che non è più possibile eliminare dalla superficie in vetroceramica non compromettono il funzionamento dell'apparecchiatura.

Rimozione di residui e macchie

I residui di zucchero, plastica o alluminio devono essere rimossi. Un raschietto è lo strumento migliore per pulire la superficie del vetro. L'accessorio non viene fornito con l'apparecchiatura. Appoggiare il raschietto sulla superficie del piano cottura tenendolo inclinato e rimuovere i residui facendo scorrere la lama sulla superficie. Pulire l'apparecchiatura con un panno umido e una piccola quantità di detergente. Infine, asciugare la superficie del vetro con un panno pulito.

Eliminare le macchie d'acqua e di calcare, i residui di grasso e gli aloni sulla finitura metallica dopo che l'apparecchiatura si è

raffreddata. Usare un detergente specifico per vetroceramica o acciaio inossidabile.

Risoluzione dei problemi

 **AVVERTENZA!** Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Cosa fare se...

Problema	Causa possibile	Soluzione
Non è possibile attivare l'apparecchiatura o metterla in funzione.	Il piano cottura non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.	Accertarsi che il piano cottura sia collegato correttamente alla rete elettrica. Fare riferimento allo schema di collegamento.
	È saltato il fusibile.	Verificare che il fusibile sia la causa del malfunzionamento. Nel caso in cui il fusibile continui a scattare, rivolgersi a un installatore qualificato.
	Non è stata configurata l'impostazione di potenza in meno di 10 secondi.	Accendere di nuovo il piano di cottura e impostare il livello di potenza in meno di 10 secondi.
	Sono stati sfiorati 2 o più simboli contemporaneamente.	Toccare solo un simbolo alla volta.
	Ci sono acqua o macchie di grasso sul pannello dei comandi.	Pulire il pannello di controllo e attendere qualche secondo prima di riattivarlo.
Viene emesso un segnale acustico e il piano cottura si disattiva. Viene emesso un segnale acustico quando il piano di cottura non è attivo.	Uno o più simboli sul pannello dei comandi sono stati coperti.	Rimuovere l'oggetto dai simboli.
L'apparecchiatura si spegne.	Si appoggia un oggetto sul simbolo  .	Rimuovere l'oggetto dai simboli.
L'Indicatore di calore residuo non si accende.	La zona non è calda perché ha funzionato solo per brevissimo tempo.	Se la zona ha funzionato abbastanza a lungo da essere calda, contattare il Servizio Assistenza Post Vendita.

Problema	Causa possibile	Soluzione
Il livello di potenza cambia tra due livelli.	La Funzione di scambio potenza si aziona.	Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".
I simboli si scaldano.	Le pentole sono troppo grandi o sono state collocate troppo vicino ai comandi.	Se possibile, collocare le pentole grandi sulle zone posteriori.
Assenza di segnale quando si tocca un simbolo sul pannello dei comandi.	I segnali sono disattivati.	Attivare i segnali. Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano" > "OffSound Control".
 si accende.	Spegnimento automatico funziona.	Spegnere la zona di cottura, quindi riaccenderla.
 si accende.	La funzione Sicurezza Bambini o Blocco si aziona.	Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".
 e un numero si accendono.	C'è un errore nel piano di cottura.	Scollegare il piano cottura dalla rete elettrica per un certo periodo di tempo. Scollegare il fusibile dall'impianto elettrico della casa. Ricollegarlo. Se  si accende di nuovo, rivolgersi a un installatore autorizzato.
 si accende.	Nel piano di cottura c'è un errore dovuto all'esaurimento del liquido in ebollizione nella pentola. Lo Spegnimento automatico e la protezione da surriscaldamento delle zone si azionano.	Spegnere il piano cottura. Rimuovere le pentole calde. Dopo circa 30 secondi riaccendere la zona. Se il problema era la pentola, il messaggio scompare. L'indicatore del calore residuo può restare acceso. Lasciar raffreddare in misura sufficiente le pentole. Controllare che la pentola sia compatibile con il piano cottura. Vedere "Guida alle pentole".

In caso di guasto, cercare di risolverlo seguendo le linee guida per la risoluzione dei problemi. Se il problema non può essere risolto, contattare il negozio IKEA o il Servizio Post Vendita. Al termine di questo manuale per l'utente c'è un elenco di tutti i numeri di contatto IKEA.

- i** In caso di utilizzo improprio dell'apparecchiatura o installazione non eseguita da un installatore autorizzato, l'intervento del tecnico del Centro di Assistenza o del rivenditore potrà essere effettuato dietro richiesta di pagamento anche durante il periodo di garanzia.

Dati tecnici

Targhetta dei dati

MODEL 000.000.00 21552	IKEA of Sweden AB SE - 343 81 Älmhult	Model 00000000	Typ 60 GAD DC AU 3.0kW
Made in ... PI-000000-0 © Inter IKEA Systems B.V. 2019	 Design and Quality IKEA of Sweden	PNC 000 000 000 00	S No 220V-240V AC 50-60 Hz
			
			

Il grafico qui sopra serve a rappresentare la targhetta dell'apparecchio. La targhetta dei dati si trova sul lato inferiore dell'alloggiamento. Il numero di serie è specifico per ogni prodotto.

Gentile Cliente, conservi la targhetta dei dati aggiuntiva con il manuale dell'utente.

Questo ci permetterà di assistervi meglio identificando con precisione il vostro piano cottura, in caso abbiate bisogno della nostra assistenza in futuro. La ringraziamo per la collaborazione!

Efficienza energetica

Foglio delle informazioni sul prodotto in conformità alla normativa Ecodesign

Identificazione modello	VILSTA 505.577.27	
Tipo di piano cottura	Piano cottura a incasso	
Numero di zone di cottura	4	
Tecnologia di riscaldamento	Induzione	
Diametro delle zone di cottura circolari (Ø)	Anteriore sinistra Posteriore sinistra Anteriore destra Posteriore destra	21.0 cm 14.5 cm 14.5 cm 18.0 cm

Consumo di energia per zona di cottura (EC electric cooking)	Anteriore sinistra Posteriore sinistra Anteriore destra Posteriore destra	174.2 Wh/kg 183.9 Wh/kg 177.2 Wh/kg 176.3 Wh/kg
Consumo di energia del piano cottura (EC electric hob)		177.9 Wh/kg
IEC/EN 60350-2, BS EN 60350-2 - Apparecchi elettrici per la cottura a uso domestico - Parte 2: Piani cottura - Metodi per la misurazione delle prestazioni.		

a risparmio energetico

Si può risparmiare energia durante la cottura di tutti i giorni, se si seguono i suggerimenti riportati di seguito.

- Quando si riscalda l'acqua, usare solo la quantità che serve.

- Se è possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Collocare la pentola direttamente al centro della zona di cottura.
- Utilizzare il calore residuo per mantenere gli alimenti caldi o per fonderli.

Considerazioni sull'ambiente

Riciclare i materiali con il simbolo . Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le

apparecchiature che riportano il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

GARANZIA IKEA

Validità della garanzia

La presente garanzia è valida per 5 anni a partire dalla data di acquisto originale del vostro elettrodomestico presso un punto vendita 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'elettrodomestico.

Chi fornisce il servizio ai clienti?

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, il fornitore del servizio nominato da IKEA sosterrà i costi per la riparazione, i pezzi di ricambio, la manodopera e le trasferte del personale di manutenzione, ammesso che il prodotto possa essere riparato senza costi troppo elevati e che il difetto legato ai materiali o alla costruzione

rientri nella copertura della garanzia. Queste condizioni sono conformi alle direttive EU (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 nominato da IKEA esaminerà il prodotto e deciderà a propria esclusiva discrezione se lo stesso rientra nella copertura della garanzia. In caso affermativo, il fornitore del servizio nominato da IKEA o un suo partner di assistenza autorizzato provvederà a propria esclusiva discrezione a riparare il prodotto difettoso o a sostituirlo con un prodotto uguale o equivalente.

Cosa non copre la garanzia

- Normale usura.
- Danni provocati deliberatamente o per negligenza e danni provocati dalla mancata osservanza delle istruzioni di funzionamento, da un'installazione non corretta o dal collegamento a un voltaggio errato. Danni provocati da reazioni chimiche o elettrochimiche, ruggine, qualità dell'acqua (per esempio presenza di eccessivo calcare nelle condutture idriche), eventi atmosferici o condizioni ambientali anomale.
- Parti soggette ad usura, per esempio batterie e lampadine.
- Danni a parti decorative e non funzionali che non influiscono sul normale utilizzo dell'elettrodomestico, per esempio graffi e variazioni di colore.
- 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 o involucri, salvo
- 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 o involucri, salvo qualora si

possa provare che tali danni sono 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 o commerciale.
- 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'apparecchiatura IKEA. 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 dovrà provvedere anche alla reinstallazione dell'apparecchiatura riparata o all'installazione dell'apparecchiatura sostitutiva, se 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'elettrodomestico 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.

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'elettrodomestico è conforme alle specifiche tecniche del paese in cui è richiesta l'applicazione della garanzia;
- l'elettrodomestico è conforme e installato conformemente alle Istruzioni di montaggio e alle informazioni per la sicurezza contenute nel Manuale d'uso;

Servizio Assistenza dedicato agli elettrodomestici IKEA:

Non esitate a contattare il Servizio Assistenza IKEA per:

1. usufruire della garanzia;
2. chiedere chiarimenti sull'installazione degli elettrodomestici IKEA nei mobili da incasso 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 su 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 nell'ultima pagina del presente manuale.

i Per garantirVi un servizio più rapido, raccomandiamo di utilizzare i numeri di telefono elencati alla fine del presente manuale. Quando richiedete assistenza, fate sempre riferimento ai codici specifici dell'elettrodomestico che trovate nel presente manuale. Prima di contattarci, accertati di avere a portata di mano il numero dell'articolo IKEA (codice a 8 cifre) e il numero di serie (codice a 8 cifre riportato sulla targhetta di classificazione) dell'elettrodomestico per il quale necessiti di assistenza.

i **CONSERVATE LO SCONTRINO!** E' 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) dell'elettrodomestico IKEA che avete acquistato.

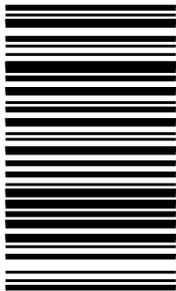
Vi serve altro aiuto?

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.

Country	Phone number	Call Fee	Opening time
België	02/716.24.44	Binnenlandse gesprekskosten	8 tot 18.30 Weekdagen Zaterdag 9 tot 13u
Belgique		Tarif des appels nationaux	8 à 18.30 en semaine Samedi 9 à 13h
България	+359 2 492 9397	Според тарифата на оператора за обаждания към стационарен номер	От 8:30 до 17:30 ч в работни дни
Česká Republika	246 019721	Cena za místní hovor	8 až 20 v pracovních dnech
Danmark	70 15 09 09	Landstakst	man. - fre. 09.00 - 20.00 lør. - søn. 09.00 - 18.00
Deutschland	+49 1806 33 45 32*	* 0,20 €/Verbindung aus dem Fest-netz max. 0,60 €/Verbindung aus dem Mobilfunknetz	Werktags von 8.00 bis 20.00
Ελλάδα	211 176 8276	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
España	91 1875537	Tarifa de llamadas nacionales	De 8 a 20 en días laborables
France	0170 36 02 05	Tarif des appels nationaux	9 à 21. En semaine
Hrvatska	00385 1 6323 339	Cijena ovisi o pružatelju telefonske usluge korisnika	radnim danom od ponedjeljka do petka od 08:00 do 16:00
Ireland	0 14845915	National call rate	8 till 20 Weekdays
Ísland	+354 5852409	Innanlandsgjald fyrir síma	9 til 18. Virka daga
Italia	02 00620818	Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Κυπρος	22 030 529	Υπεραστική κλήση	8.30 έως 16.30 κατά τις εργάσιμες ημέρες
Lietuva	5 230 06 99	Nacionalinių pokalbių tarifai	Pr. - Ketv.: 8:00 - 12:00; 12:45 - 17:00 Pnkt.: 8:00 - 12:00; 12:45 - 15:45
Luxembourg	35242431301	Tarif des appels nationaux	Lu-Ven 8:00-12:00/13:00-17:00
Magyarország	06-1-252-1773	Belföldi díjszabás	Hétköznap 8.00 és 17.00 óra között
Nederland	0172/468568	Geen extra kosten. Alleen lokaal tarief	ma-vr: 8:00 - 18:30 zat: 9:00 - 13:00
Norge	22 72 35 00	Takst innland	8 til 18 ukedager
Österreich	+43-1-2056356	max. 10 Cent/min.	Mo - Fr 8.00 - 20.00 Uhr
Polska	801 400 711 and +48 22 749 60 99	Koszt zgodny z taryfą operatora	Od 8 do 20 w dni robocze
Portugal	211557985	Chamada Nacional	9 às 21. Dias de Semana *excepto feriados
România	021 211 08 88	Tarif apel național	8 - 20 în zilele lucrătoare
Россия	8 495 6662929	Действующие телефонные тарифы	с 8 до 20 по рабочим дням Время московское
Schweiz	031 5500 324	Tarif für Anrufe im Bundesgebiet	8 bis 20 Werktage
Suisse		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
Svizzera		Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Slovenija	+38618108621	lokalni strošek je običajna tržna vrednost, odvisna od ponudnika telefonije	8.00 - 16.00 ob delavnikih
Slovensko	(02) 3300 2554	Cena vnútroštátneho hovoru	8 až 20 v pracovných dňoch
Suomi	030 6005203	pvm/mpm	Ma - To 8:00 -18:00 Pe 9:00 -16:00
Sverige	0775 700 500	lokalsamtal (lokal taxa)	mån-fre 8.30 - 20.00 lör-sön 9.30 - 18.00
United Kingdom	020 3347 0044	National call rate	9 till 21. Weekdays
Србија	+381 11 7 555 444 (ако позивате изван Србије) 011 7 555 444 (ако позивате из Србије)	Цена позива у националном саобраћају	Понедељак – субота: 09 – 20 Недеља: 09 – 18
Eesti, Latvija, Ukraina		www.ikea.com	



867378211-A-072023



© Inter IKEA Systems B.V. 2023

21552

AA-2359565-1