VÄLBILDAD

en

de

fr

it

Design and Quality
IKEA of Sweden

ENGLISH	**4**
DEUTSCH	**26**
FRANÇAIS	**50**
ITALIANO	**73**

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.

Contents

Safety information	4	Power Management	16
Installation	8	Cookware guidance	17
Electrical connection	9	Care and cleaning	18
Product description	10	Troubleshooting	19
Indicators	10	Technical data	21
Control panel	11	Energy efficiency of Hob	21
Power limitation	12	Rating plate	22
Functions	13	Environmental aspects	23
Cooking Table	15	IKEA GUARANTEE	23

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.

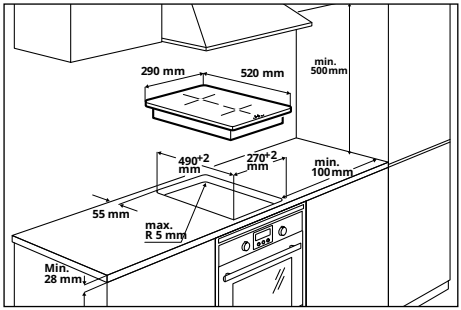
Installation

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.



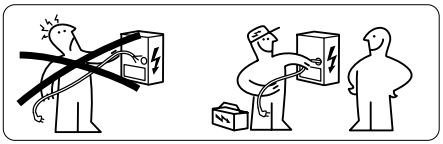
- For further information on the installation refer to the Assembly Instruction
- If there is no oven beneath the hob, install a separation panel under the appliance according to the Assembly Instruction.

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 respective rating plate corresponds to the power supply voltage. The rating plate is affixed to the underside of the hob.
- Follow the connection diagram (located on the underside of the hob).
- Only use original components supplied by the spare parts service.
- The appliance is supplied with a connection cable.
- If damaged, replace the power supply cables with the respective original spare cables. Please contact your local IKEA store call centre.

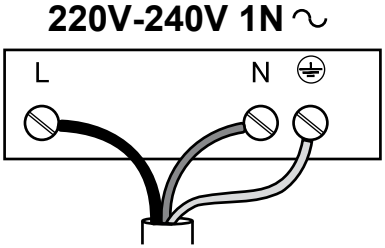
Caution! Do not weld any of the cables!



Electrical connection

- The wire connection has to be done by specialized technician.
- This appliance has a Type "Y" attachment with a cable type H05V2V2-F. MONO-PHASE connection: min. section of the conductors: 3x1,5 mm^2.
- Connection terminals are revealed when the connection box cover is removed.
- Make sure the characteristics of the household electrical system (voltage, maximum power and current) are compatible with those of the appliance.
- Connect the appliance like shown in the diagram (in accordance with the mains voltage and country standard reference).

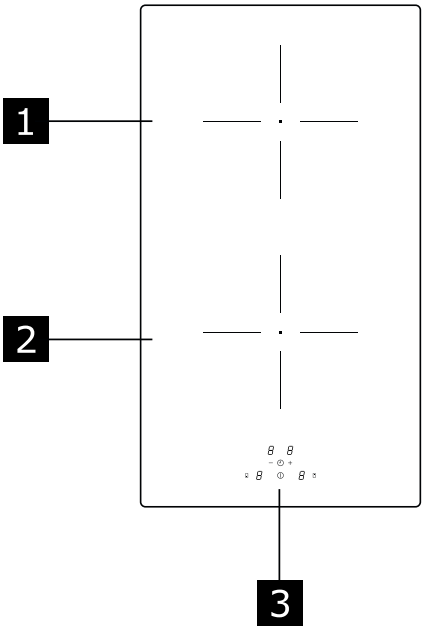
Connection diagram



L	Brown
N	Blue
⏚	Yellow / Green

Product description

Cooking suface layout



1 Single cooking area (160 mm) 1400W, with Booster 2100W.

2 Single cooking area (160 mm) 1400W, with Booster 2100W.

3 Control panel

Indicators

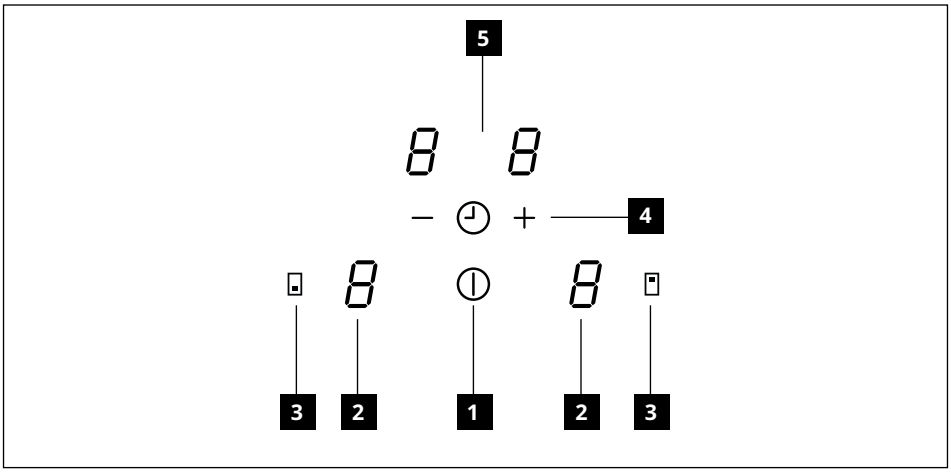
Pot detection

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

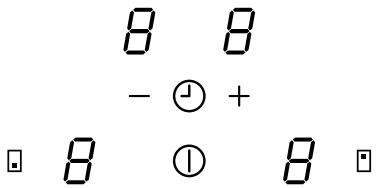
2 Power level indicator

3 Button to select cooking area

4 Power level / Timer control

5 Cooking time indicator

Power limitation



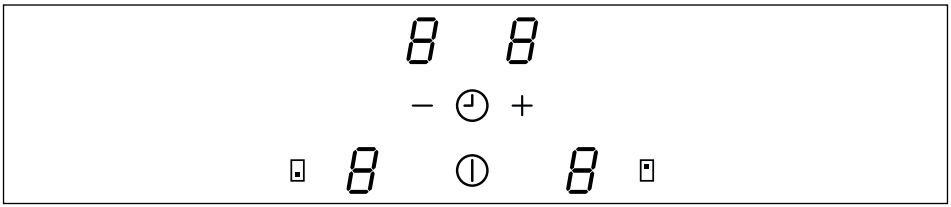
When first connecting to the domestic power supply, the installer must set the power of the hob cooking areas based on the actual abilities and capacity of the power supply itself.
If this is not necessary, the hob can be turned on directly using ⏻, otherwise, follow the operations below to access the menu.

- Connect the hob to the domestic mains power.
- All the digits light up for a few seconds.
- As soon as the digits go out, press the hob selection buttons and hold for 5 seconds until the current setting appears in the timer digits.
- Use " + " and " - " to select a suitable power absorption, following the table provided below.
- Press the hob selection buttons again and hold them for 5 seconds to confirm selection.

Table of value..:

Configuration	Kw	Notes
0	**3.7 Kw**	Standard initial setting
1	**3.5 Kw**	
2	**3 Kw**	
3	**2.5 Kw**	
4	**2 Kw**	
5	**1.5 Kw**	

Functions



Time/Power limit function	This safety function turns off a cooking area that is unchanged after a certain period of time. Table of shut-down times:

Power level	Switch-off time (minutes)
1	516
2	402
3	318
4	258
5	210
6	138
7	138
8	108
9	90
P	5

Boost function	The Boost function can be used to provide extra power in a cooking area for 5 minutes. This function is useful to boil up large amounts of water.
	Activation: - Select one of the cooking areas. - Press “ + “ until reaching level “ 9 “. - Press again to set the Boost Function. - The corresponding digit will display P. The Boost function is programmed to last for 5 minutes.
	Deactivation: - Select one of the cooking areas with the Boost Function active. - Press “ - “. It will also deactivate automatically after 5 minutes.

Child lock	This function prevents an accidental operation of the appliance. Confirmation is given when the digit displays L. If an area is still hot, then H and L will alternate.
	Activation: Turn the hob on, make sure that none of the cooking areas are active. - Press ▯ and " - " together and release. - Press " ▯ " again. - The cooking area digits display L .
	Temporary deactivation: Press button ▯ and button " - " together and release. The function is deactivated while the hob is on. If it is turned off and then on again, the function will still be active.
	Permanent deactivation: Turn the hob on, make sure that none of the cooking areas are active. - Press ▯ and " - " together and release. - Press " - " again. The function is deactivated. If the hob is turned off and then on again, it is no longer displayed L .
Timer (generic)	The timer is a countdown that can be set to run for from 1 to 99 minutes. At the end of the set time a buzzer will sound, which can be silenced by pressing any of the buttons. The cooking areas operate independently while the timer is working.
	Activation: With the hob on, make sure that none of the cooking areas are active. - Press button " + " and button " - " together. - The timer digit shows " 0 0 ". - Set the time using " + " and " - " . - Do not touch anything else for 10 seconds and the timer will start to count down. When the value is " 0 0 " pressing " - " sets it to 30 minutes. Repeat these operations to modify a value that has already been programmed.
	Deactivation: With the hob on, make sure that none of the cooking areas are active. - Press " + " and " - " together. - Set " 0 0 " using " + " and " - " . - Do not touch anything for 10 seconds.

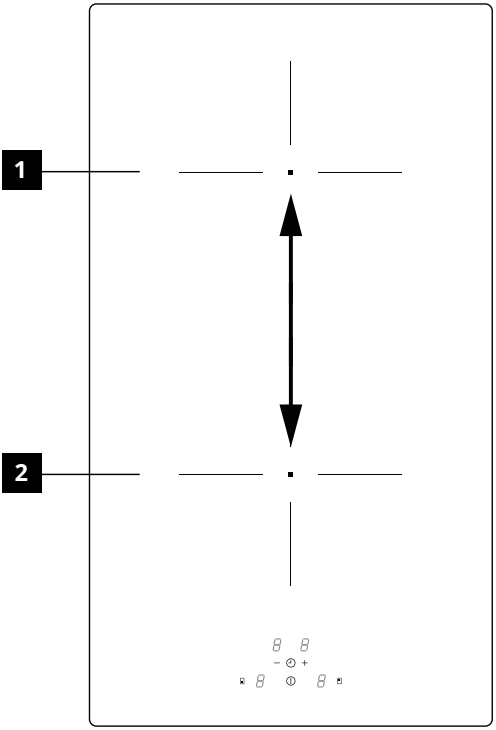
Cooking area timer	This timer is a countdown to turn off a specific cooking area, and can be set to run for from 1 to 99 minutes. During this time the cooking area will work normally. The cooking areas are independent and can therefore be programmed individually. At the end of the set time a buzzer will sound, which can be silenced by pressing any of the buttons.
	Activation: With the hob on, a pan in position and the cooking area operating: - Select the cooking area required and set the power desidered. - Press “ + “ and “ - “ together. - The timer digit showing “ 0 0 “ and the dot indicator, next to the corrisponding cooking area, start blinking. - Set the time using “ + “ and “ - “ . - Do not touch anything else for 10 seconds and the timer will start to count down. When the value is “ 0 “ pressing “ - “ sets it to 30 minutes. Repeat these operations to modify a value that has already been programmed. The timer can be set for both cooking areas. The timer will show the shortest countdown of the two.
	Deactivation: With the hob on, a pan in position and the cooking area operating: - Select the cooking area required. - Press “ + “ and “ - “ together. - Set “ 0 0 “ using “ + “ and “ - “ . - Do not touch anything for 10 seconds.

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

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 cooking areas 1 and 2, optimizing the power distribution and preventing the system from overloading.
Hob in full power setting - the function divides the power between cooking areas 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 area exceeding the limit (to increase the power of particular cooking area, the power setting for the other one need to be lowered manually).
Example:
If boost level (P) is selected for cooking zone 1, cooking zone 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)
All	110 mm	160 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** **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.

Technical data

		Unit	Value
Type of product			Built-in Hob
Dimensions	Width	mm	290
	Depth	mm	520
	Min./max height	mm	54
Total power		W	3700

Parameter	Value
Power supply voltage/frequency	220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz ;
Weight of the appliance	4,5 Kg

Energy efficiency of Hob

Model identifier	**VÄLBILDAD 204.675.92**
Number of cooking areas	2
Cooking technology	Induction
Diameter of cooking areas	Ø 160 mm
Energy consumption per cooking area (electric cooking)	187 Wh/kg
Energy consumption of the hob (electric cooking)	187 Wh/kg
Power consumption in Off mode	0,5W
The period after which the equipment reaches automatically Off mode	20 minutes

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

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

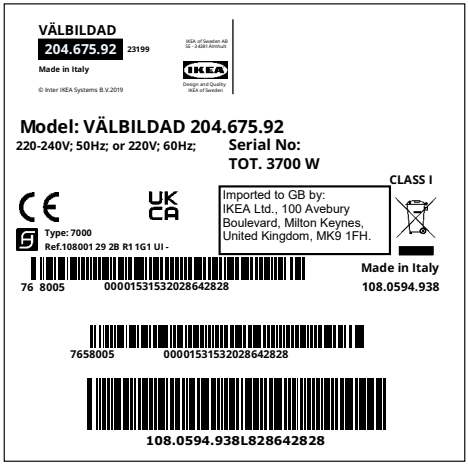
"The technical data is provided on the rating plate affixed to the bottom of the product."

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

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 inside the product.
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 m² 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 m² 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 cm² 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.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitsinformationen	26	Leistungsmanagement-Funktion	40
Installation	31	Leitfaden zur Verwendung von Töpfen	41
Elektroanschluss	32	Reinigung und Wartung	42
Produktbeschreibung	33	Problemlösung	43
Anzeigen	33	Technische Daten	45
Bedienfeld	34	Energieeffizienz des Kochfelds	45
Leistungsbegrenzung	35	Typenschild	46
Funktionen	36	Informationen zum Umweltschutz	47
Gartabelle	39	IKEA GARANTIE	47

Sicherheitsinformationen

ⓘ Lesen Sie bitte für Ihre eigene Sicherheit und die korrekte Funktion des Geräts diese Betriebsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie es installieren und in Betrieb nehmen. Verwahren Sie die Bedienungsanleitung stets zusammen mit dem Gerät, auch wenn Sie dieses an Dritte weitergeben oder übertragen. 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 Sie mit dem elektrischen Anschluss fortfahren, lesen Sie den Abschnitt ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

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

- Der Hersteller haftet nicht für etwaige Schäden, die durch die fehlerhafte Installation oder falschen Gebrauch entstehen könnten.
- Sicherstellen, dass die Netzspannung der auf dem Typenschild im Innern des Produkts angegebenen Spannung entspricht.
- Trennvorrichtungen müssen in Übereinstimmung mit den Verkabelungsvorschriften in die feste Installation eingebaut werden.
- Für Geräte der Klasse I muss kontrolliert werden, ob das Versorgungsnetz des Gebäudes korrekt geerdet ist.
- 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.

- Verwenden Sie nur die mit dem Gerät gelieferten Schrauben und sonstigen Artikel

⚠ **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 sorgfältig 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 mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt werden, vorausgesetzt, sie werden aufmerksam beaufsichtigt oder in den sicheren Gebrauch des Geräts und die damit verbundenen Gefahren eingewiesen. Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.

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

Berühren Sie auf keinen Fall die Heizwiderstände.

Halten Sie Kinder unter 8 Jahren fern, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

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

- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn die Oberfläche Risse aufweist oder wenn sichtbare Schäden in der Materialstärke vorhanden sind.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit den Händen oder mit nassen Körperteilen.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Produkts keine Dampfgeräte
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf die Kochfeldoberfläche, da diese überhitzen können.
- Verwenden Sie den entsprechenden Befehl, um das Kochfeld nach Gebrauch auszuschalten; verlassen Sie sich nicht auf die Sensoren der Töpfe.

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. Versuchen Sie NIEMALS, die Flammen mit Wasser zu löschen, sondern löschen Sie das Gerät und ersticken Sie die Flammen zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke.

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: Legen Sie keine Gegenstände auf die Kochflächen.

- 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.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät direkt an eine Steckdose angeschlossen ist.
- Verwenden Sie keine Adapter, Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel, um das Gerät anzuschließen
- Verwenden Sie das Gerät niemals für andere als die vorgesehenen Zwecke.
- Fritteusen müssen während des Gebrauchs ständig überwacht werden: Überhitztes Öl könnte sich entzünden.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem.
- Das Gerät darf niemals hinter einer dekorativen Tür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Stellen Sie sich nicht auf das Gerät, da es beschädigt werden könnte.
- Stellen Sie Töpfe und Pfannen nicht auf den Rand, da dies die Silikonfugen beschädigen könnte.

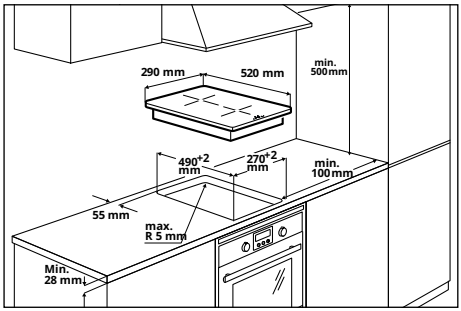
Installation

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

- Weitere Informationen zur Installation finden Sie in den Installationsanleitungen.
- Verwenden Sie zwischen dem Gerät und der Arbeitsplatte keine Silikondichtungsmasse.
- Stellen Sie sicher, dass der Raum unter dem Kochfeld für die Luftzirkulation ausreicht. Lesen Sie die Installationsanleitung.
- Der Boden des Geräts kann sehr heiß werden. Wenn das Gerät über Schubladen installiert wird, achten Sie darauf, eine feuerfeste Trennwand unter dem Gerät anzubringen, um den Zugang zum Boden zu verhindern. Lesen Sie die Installationsanleitung.
- Die Belüftung des Geräts hat nach den Anweisungen des Herstellers zu erfolgen.
- Schaffen Sie im Herdblock eine Frontöffnung von mindestens 28 cm2 zur Aufnahme des Kochfelds, um eine gute Belüftung des Produkts 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.
- Bei Einbaugeräten müssen die Bauteile (Kunststoff und furniertes Holz) mit hitzebeständigen Klebstoffen (min. 85 °C) aufgetragen werden: Die Verwendung von ungeeigneten Materialien und Klebstoffen kann zu Verformungen der Ablösungen 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.



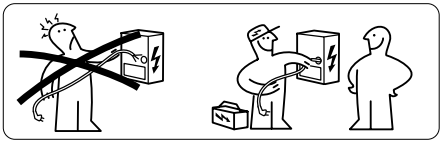
- Weitere Informationen zur Installation finden Sie in den Installationsanleitungen.
- Wenn sich unter dem Kochfeld kein Ofen befindet, installieren Sie eine Trennwand unter dem Gerät, wie in der Installationsanleitung gezeigt.

Elektroanschluss

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

- Prüfen Sie vor dem Anschließen, ob die auf dem Typenschild angegebene Nennspannung des Gerätes mit der Spannung der Netzversorgung übereinstimmt. Das Typenschild befindet sich an der Unterseite des Kochfelds
- Folgen Sie dem Anschlussschema (auf der Unterseite des Kochfelds)
- Verwenden Sie nur Originalkomponenten, die vom Ersatzteilservice geliefert wurden.
- Das Gerät wird mit Anschlusskabel geliefert.
- Verwenden Sie nur Originalkomponenten, die vom Ersatzteilservice geliefert wurden. Wenden Sie sich an das Callcenter Ihres IKEA-Marktes.

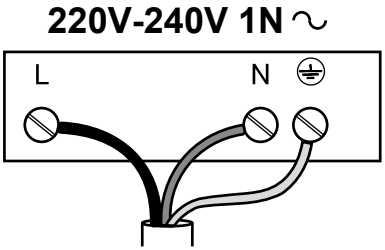
ACHTUNG! Führen Sie keine Schweißungen an Kabeln aus!



Elektroanschluss

- Elektrische Anschlüsse sind von einem Fachmann auszuführen.
- Dieses Gerät verfügt über einen „Y"-Anschluss mit einem Stromversorgungskabel vom Typ H05V2V2-F. EINPHASEN-Anschluss: Mindestquerschnitt der Leiter: 3x1,5 mm².
- 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).

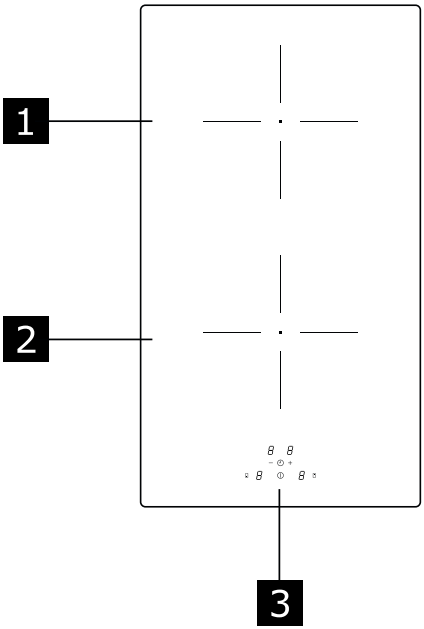
Verbindungskabel



L	Braun
N	Blau
⏚	Gelb / Grün

Produktbeschreibung

Anordnung der Kochflächen



1 Einzelkochzone (160 mm) 1400 W, mit Booster-Funktion 2100 W.

2 Einzelkochzone (160 mm) 1400 W, mit Booster-Funktion 2100 W.

3 Bedienfeld

Anzeigen

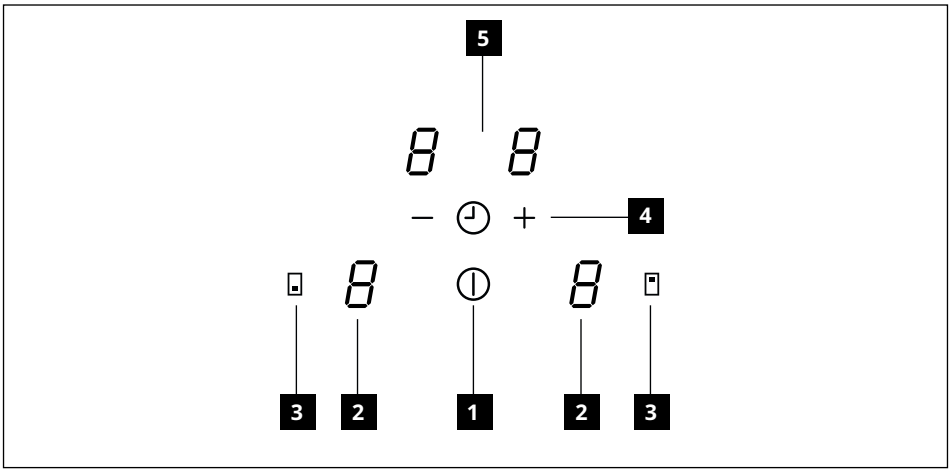
Erfassung des Vorhandenseins eines Topfes

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 wird oder ein ungeeigneter Topf verwendet wird, erscheint das Symbol U auf dem Display.

Restwärmeanzeige

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

Bedienfeld



1 Ein/Aus

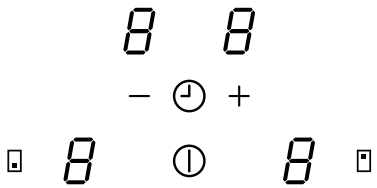
2 Erhöhen / Erniedrigen der Leistungsstufe

3 Taste für Auswahl der Kochzone

4 Leistungsstufe / Timer-Steuerung

5 Anzeige der Kochzeit

Leistungsbegrenzung



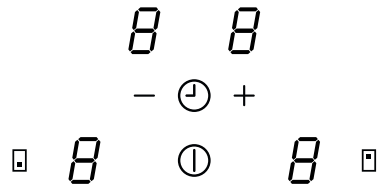
Wenn das Gerät zum ersten Mal an die häusliche Stromversorgung angeschlossen wird, muss der Installateur die Leistung der Kochzonen entsprechend der tatsächlichen Kapazitäten der häuslichen elektrischen Anlage einstellen.
Wenn dies nicht erforderlich ist, können Sie das Kochfeld direkt mit ⏻ einschalten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

- Schließen Sie das Kochfeld an die häusliche Stromversorgung an.
- Alle Digit-Tasten leuchten für einige Sekunden auf.
- Sobald die Digit-Tasten ausgehen, drücken Sie die Wahltasten für das Kochfeld und halten Sie diese 5 Sekunden lang gedrückt, bis die aktuelle Einstellung in den Timer-Digits erscheint.
- Verwenden Sie " + " und " - ", um eine geeignete Leistung zu wählen. Folgen Sie dabei der nachstehenden Tabelle.
- Drücken Sie die Kochfeld-Wahltasten erneut und halten Sie diese 5 Sekunden lang gedrückt, um die Wahl zu bestätigen.

Wertetabelle...:

Konfiguration	kW	Hinweise
0	**3,7 kW**	Anfangs-Standardeinstellung
1	**3,5 kW**	
2	**3 kW**	
3	**2,5 kW**	
4	**2 kW**	
5	**1,5 kW**	

Funktionen



Funktion zur Leistungs-/ Zeitbegrenzung	Mit dieser Sicherheitsfunktion können Sie eine Kochzone ausschalten, die sich während einer bestimmten Zeitspanne nicht verändert hat. Tabelle der Abschaltzeiten:

Leistungsstufe	Abschaltzeit (Minuten)
1	516
2	402
3	318
4	258
5	210
6	138
7	138
8	108
9	90
P	5

Boost-Funktion	Die Boost-Funktion kann verwendet werden, um einer Kochzone für 5 Minuten eine zusätzliche Leistungsstufe zur Verfügung zu stellen. Diese Funktion ist nützlich, um große Wassermengen zu kochen.
	Aktivierung: - Wählen Sie eine der Kochzonen aus. - Drücken Sie " + ", bis Sie die Stufe" 9 " erreichen. - Erneut drücken, um die Boost-Funktion einzustellen - Die entsprechende Digit-Taste zeigt P an. Die Boost-Funktion ist auf eine Zeitdauer von 5 Minuten programmiert.
	Deaktivierung: Wählen Sie eine der Kochzonen mit aktiver Boost-Funktion. - Drücken Sie “ - “. Funktion wird darüber hinaus automatisch nach 5 Minuten deaktiviert.

Kindersicherung	Diese Funktion verhindert die versehentliche Bedienung des Geräts. Die Bestätigung erfolgt, wenn die Digit-Taste L anzeigt Wenn eine Zone noch heiß ist, wechseln sich H und L ab.
	Aktivierung: Schalten Sie das Kochfeld ein und stellen Sie sicher, dass keine der Kochzonen aktiv ist. - Drücken Sie gleichzeitig ▯ und " - " und lassen Sie los. - Drücken Sie erneu “ ▯ “. - Die Digit-Taste der Kochzone zeigt L an.
	Vorübergehende Deaktivierung: Drücken Sie gleichzeitig die Tasten ▯ und " - " und lassen Sie los. Bei eingeschaltetem Kochfeld ist die Funktion deaktiviert. Wenn Sie das Kochfeld aus- und wieder einschalten, bleibt die Funktion aktiv.
	Dauerhafte Deaktivierung: Schalten Sie das Kochfeld ein und stellen Sie sicher, dass keine der Kochzonen aktiv ist. - Drücken Sie gleichzeitig ▯ und " - " und lassen Sie los. - Drücken Sie erneut “ - “. Die Funktion wird deaktiviert. Wenn Sie das Kochfeld aus- und wieder einschalten, wird nicht mehr angezeigt L .
Timer (allgemein)	Der Timer startet eine Zeitprogrammierung, die zwischen 1 und 99 Minuten eingestellt werden kann. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird ein akustisches Signal ausgegeben, das durch Drücken einer beliebigen Taste stummgeschaltet werden kann. Die Kochzonen arbeiten unabhängig während des Timerbetriebs.
	Aktivierung: Stellen Sie bei eingeschaltetem Kochfeld sicher, dass keine der Kochzonen aktiv ist. - Drücken Sie gleichzeitig die Taste “ + “ und die Taste “ - “. - Die Digit-Taste des Timers zeigt “ 0 0 “ an. - Stellen Sie die Zeit mit " + "" und " - " ein. - Berühren Sie 10 Sekunden lang nichts, danach startet der Timer den Ablauf des Zeituhrprogrammierungswerts. Wenn der Wert " 0 0 " beträgt, wird durch Drücken von " - " die Zeit auf 30 Minuten gesetzt. Wiederholen Sie diese Vorgänge, um einen bereits programmierten Wert zu ändern.
	Deaktivierung: Stellen Sie bei eingeschaltetem Kochfeld sicher, dass keine der Kochzonen aktiv ist. - Drücken Sie gleichzeitig “ + “ und “ - “. - Setzen Sie " 0 0 " unter Verwendung von " + " und " - ". - Berühren Sie 10 Sekunden lang nichts.

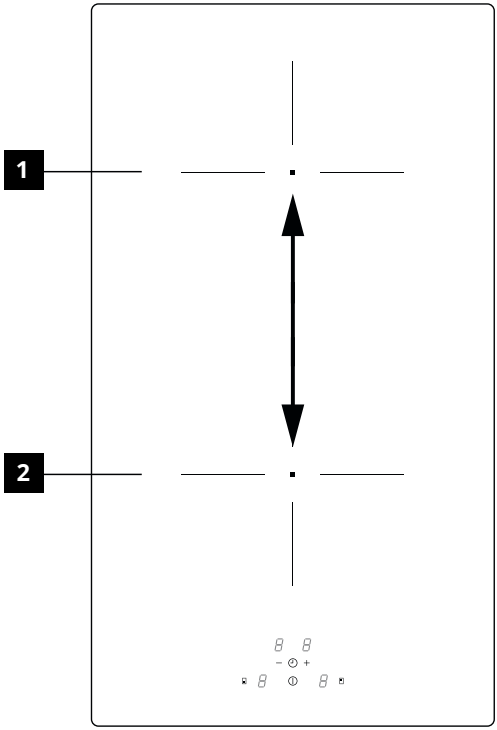
Timer der Kochzonen	Dieser Timer startet einen Zeitprogrammierung zum Ausschalten einer bestimmten Kochzone und kann zwischen 1 und 99 Minuten eingestellt werden. Während dieser Zeit arbeitet die Kochzone normal. Die Kochzonen sind autonom und können daher individuell programmiert werden. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird ein akustisches Signal ausgegeben, das durch Drücken einer beliebigen Taste stummgeschaltet werden kann.
	Aktivierung: Bei eingeschaltetem Kochfeld, einem Topf in Position und der Kochzone in Betrieb: - Wählen Sie die gewünschte Kochzone und stellen Sie die gewünschte Leistung ein. - Drücken Sie gleichzeitig “ + “ und “ - “. - Der Timer-Digit, der " 0 0 " anzeigt, und der Punkt neben der entsprechenden Kochzone beginnen zu blinken. - Stellen Sie die Zeit mit " + "" und " - " ein. - Berühren Sie 10 Sekunden lang nichts, danach startet der Timer den Ablauf des Zeituhrprogrammierungswerts. Wenn der Wert „ 0 " beträgt, wird durch Drücken von " - " die Zeit auf 30 Minuten gesetzt. Wiederholen Sie diese Vorgänge, um einen bereits programmierten Wert zu ändern. Der Timer kann für beide Kochzonen eingestellt werden. Der Timer zeigt den niedrigeren Zeituhrprogrammierungswert der beiden an.
	Deaktivierung: Bei eingeschaltetem Kochfeld, einem Topf in Position und der Kochzone in Betrieb: - Wählen Sie die gewünschte Kochzone aus. - Drücken Sie gleichzeitig “ + “ und “ - “. - Setzen Sie " 0 0 " unter Verwendung von " + " und " - ". - Berühren Sie 10 Sekunden lang nichts.

Gartabelle

Leistungsstufe	Garmethode	Zu verwenden zum
1	Schmelzen, leichtes Erhitzen	Butter, Schokolade, Gelatine, Saucen
2	Schmelzen, leichtes 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	Pasta, 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

Leistungsmanagement-Funktion

„Dieses Produkt ist mit einer elektronisch gesteuerten Leistungsmanagement-Funktion ausgestattet. Siehe Illustration.
Diese Funktion steuert die maximale Ausgangsleistung von 3700 W zwischen den Kochzonen 1 und 2, wodurch die Leistungsverteilung optimiert und Systemüberlastungen vermieden werden.
Kochfeld auf maximaler Leistungsstufe - die Funktion verteilt die Leistung zwischen den Kochzonen und reduziert bei Bedarf automatisch die Leistung einer Kochzone (der letzte Befehl hat die höchste Priorität).
Kochfeld mit Leistungsbegrenzung - die Funktion verteilt die Leistung zwischen den Kochzonen und verhindert, dass die Leistung einer Kochzone den Grenzwert überschreitet (um die Leistung einer bestimmten Kochzone zu erhöhen, muss die für die andere Kochzone eingestellte Leistungsstufe manuell reduziert werden).
Beispiel:
Wenn die zusätzliche Leistungsstufe (Boost) (P) für Kochzone 1 gewählt wird, kann Kochzone 2 die Leistungsstufe 9 nicht gleichzeitig überschreiten und wird automatisch begrenzt.“



Leitfaden zur Verwendung von Töpfen

Welche Töpfe zu verwenden sind
Verwenden Sie nur Töpfe mit ferromagnetischem Boden, die für die Verwendung auf Induktionskochfeldern geeignet sind:

- Gusseisen
- emaillierter Stahl
- Carbonstahl
- rostfreier Stahl (auch nicht vollständig)
- Aluminium mit ferromagnetischer Beschichtung oder Boden mit ferromagnetischer Platte

Um die Eignung eines Topfes zu bestimmen, überprüfen Sie, ob das Symbol (normalerweise auf dem Boden gestempelt) vorhanden ist. Sie können auch einen Magneten in die Nähe des Topfbodens bringen. Bleibt er anhaftend, bedeutet dies, dass der Topf auf einem Induktionskochfeld verwendet werden kann.
Um optimale Effizienz zu gewährleisten, verwenden Sie immer Töpfe mit flachem Boden, welche die Wärme gleichmäßig verteilen. Wenn der Boden nicht vollkommen eben ist, kann dies die Strom- und Wärmeleitung beeinträchtigen.

Wie Töpfe zu benutzen sind
Mindest-Topf-/Pfannendurchmesser für die verschiedenen Kochzonen
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.
Verwenden Sie immer die Kochzone, die dem Durchmesser des Topfbodens am besten entspricht.

Kochzone	Durchmesser des Topfbodens	
	Ø min (empfohlen)	Ø max (empfohlen)
Alle	110 mm	160 mm

Leere dünnbödige Töpfe und Pfannen
Verwenden Sie keine leeren Töpfe und Pfannen oder solche mit dünnem Boden auf dem Kochfeld, da Sie dadurch die Temperatur nicht regeln oder die Kochzone bei zu hoher Temperatur automatisch ausschalten könnten, mit dem Risiko, den Topf oder die Oberfläche des Kochfelds zu beschädigen. Sollte dies geschehen, berühren Sie nichts und warten Sie, bis alle Komponenten abgekühlt sind.
Wenn eine Fehlermeldung erscheint, lesen Sie 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 von der Art des verwendeten Topfs abhängen. Bei einer starken Störung kann es sinnvoll sein, den Topf auszutauschen.

Betriebsgeräusche – Induktionskochfeld
Bei der Induktionstechnologie entsteht Hitze durch elektromagnetische Felder direkt am Boden des Kochgeschirrs. Töpfe und Pfannen verursachen je nach Herstellung unterschiedliche Vibrationsgeräusche. Die Geräusche werden wie folgt beschrieben:

Leichtes Summen (wie ein Transformator)
Dieses Geräusch entsteht beim Kochen bei hoher Temperatur. Dies beruht auf der hohen Energiezufuhr von Kochfeld auf Kochgerät. Das Geräusch hört bei Reduzierung der Hitze auf oder wird leiser.

Leises Pfeifen
Dieses Geräusch entsteht, wenn das Kochgerät leer ist. Es hört auf, sobald Flüssigkeiten oder Lebensmittel in das Gerät gefüllt werden.

Knistern
Dieses Geräusch tritt auf, wenn das Kochgerät aus verschiedenen übereinandergeschichteten Materialien besteht. Es entsteht durch

Vibrationen auf den Oberflächen, an denen die verschiedenen Materialien aufeinandertreffen. Das Geräusch tritt am Kochgerät auf und kann je nach Inhaltsmenge und Kochmethode (z. B. kochen, sieden, braten) variieren.

Lautes Pfeifen
Dieses Geräusch entsteht bei Kochgeräten, die aus verschiedenen übereinandergeschichteten Materialien bestehen und darüber hinaus bei höchster Hitze bzw. auf zwei Kochzonen benutzt werden. Das Geräusch hört bei Reduzierung der Hitze auf oder wird leiser.

Diese Geräusche sind normal
Gebläsegeräusche
Für den ordnungsgemäßen Betrieb des elektronischen Systems muss die Temperatur des Kochfelds reguliert werden. Dazu ist das Kochfeld mit einem Kühlgebläse ausgestattet, das aktiviert wird, um die Temperatur des elektronischen Systems zu reduzieren bzw. zu steuern. Dieses Gebläse kann noch aktiv sein, wenn das Gerät zwar abgeschaltet, die Temperatur des Kochfelds aber noch zu hoch ist.

Rhythmische Geräusche, ähnlich dem Ticken einer Uhr.
Dieses Geräusch tritt nur auf, wenn mindestens drei Kochzonen in Betrieb sind, und verschwindet oder lässt nach, wenn eine oder mehrere Zonen abgeschaltet werden. Die beschriebenen Geräusche sind bei der beschriebenen Induktionstechnologie normal und daher kein Hinweis auf einen Defekt.

Reinigung und Wartung

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

Problemlösung

Fehlercode	Beschreibung	Mögliche Fehlerursache	Abhilfe
ER03	Das Kochfeld schaltet sich nach 10 Sekunden ab.	Kontinuierliche Tastenaktivierung erkannt. Wasser oder Topf auf dem Bedienfeld.	Entfernen Sie das Wasser oder den Topf von der Glaskeramikoberfläche und dem Bedienfeld.
ER21	Das Kochfeld schaltet sich aus.	Die Innentemperatur der elektronischen Komponenten ist zu hoch.	Lassen Sie das Kochfeld abkühlen. Prüfen Sie, ob das Kochfeld ausreichend belüftet ist. Wenn der Fehler weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst.
E2	Die entsprechende Kochzone wird ausgeschaltet.	Leerer oder ungeeigneter Topf. Temperatur des Topfes oder der Glaskeramikoberfläche zu hoch. Temperatur der elektronischen Komponenten zu hoch.	Lassen Sie die das Kochfeld abkühlen. Verwenden Sie einen geeigneten Topf. Erhitzen Sie keine leeren Töpfe.
E3	Die entsprechende Kochzone wird ausgeschaltet.	Ungeeigneter Topf. Der Topf verliert seine magnetischen Eigenschaften und kann das Induktionskochfeld beschädigen.	Verwenden Sie einen geeigneten Topf. Der Fehler wird nach 8 Sek. automatisch gelöscht, und die Kochzone kann wieder verwendet werden. Bei weiteren Fehlern muss der Topf ausgetauscht werden. Wenn der Fehler weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst.
E6	Die Kochzone lässt sich nicht einschalten.	Versorgungsspannung und/ oder -frequenz außerhalb des zulässigen Bereichs.	Überprüfen Sie die Versorgungsspannung und/oder -frequenz. Wenden Sie sich gegebenenfalls an den Kundendienst.
E8	Die Kochzonen sind ausgeschaltet.	Ventilatorausfall. Ventilator durch Staub oder Fäden blockiert.	Reinigen Sie den Ventilator und entfernen Sie alle Fremdkörper. Wenn der Fehler weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst.
EH	Die entsprechende Kochzone wird ausgeschaltet.	Temperatursensor der Kochzone blockiert. Eine ausreichende Temperaturänderung wird nach dem Einschalten des Kochfeldes nicht erkannt.	Schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein, nachdem es abgekühlt ist. Wenn der Fehler weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst.
E4 **E5** **E7** **E9** **ER20** **ER22** **ER31** **ER36** **ER47** **EA**	Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Warten Sie einige Sekunden und schließen Sie dann das Kochfeld wieder an die Stromversorgung an. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst und geben Sie den Fehlercode an, der auf dem Display angezeigt wird.		

Wartung und Reparatur

- Stellen Sie sicher, dass die Wartung der elektrischen Komponenten ausschließlich dem Hersteller oder Kundendiensttechnikern anvertraut wird.
- Stellen Sie sicher, dass beschädigte Kabel nur durch den Hersteller oder Servicetechniker ersetzt werden.

Wenn ein Fehler auftritt, versuchen Sie, eine Lösung zu finden, indem Sie die Anweisungen in der Anleitung zur Problemlösung befolgen. Wenn das Problem nicht gelöst werden kann, wenden Sie sich an Ihr IKEA Einrichtungshaus oder an Ihren Kundendienst.
Eine vollständige Liste der von IKEA benannten Kundendienstzentren und der zugehörigen Kontaktinformationen finden Sie auf der letzten Seite dieses Handbuchs.

Wenn Sie sich an den Kundendienst wenden, geben Sie bitte die folgenden Informationen an:
- Fehlertyp
- Gerätemodell (Art./Cod.)
- Seriennummer (S.N.)

Diese Informationen finden Sie 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 Servicetechnikers oder Händlers auch während der Garantiezeit kostenpflichtig sein.

Technische Daten

		Einheit	Wert
Produkttyp			Integriertes Kochfeld
Abmessungen	Breite	mm	290
	Tiefe	mm	520
	Höhe min./max.	mm	54
Gesamtleistung		W	3700

Parameter	Wert
Versorgungsspannung / -frequenz	220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz;
Gewicht des Gerätes	4,5 kg

Energieeffizienz des Kochfelds

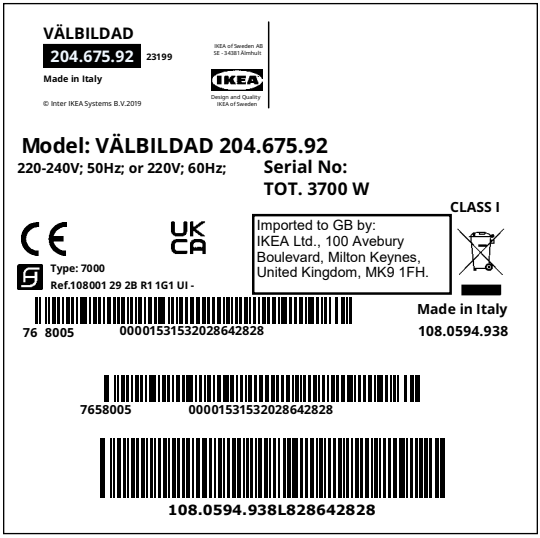
ID-Nummer des Modells	**VÄLBILDAD 204.675.92**
Anzahl Kochzonen	2
Kochtechnologie	Induktion
Durchmesser der Kochzonen	Ø 160 mm
Stromaufnahme pro Kochzone (elektrischer Betrieb)	187 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfeldes (elektrischer Betrieb)	187 Wh/kg
Energieverbrauch in abgeschaltetem Modus	0,5 W
Zeit, nach der das Gerät automatisch in den abgeschalteten Modus übergeht	20 Minuten

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

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

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

Typenschild



Das obenstehende Bild zeigt das Typenschild des Geräts.
Die Seriennummer ist produktspezifisch.

Sehr geehrter Kunde, bitte bewahren Sie das zusätzliche Typenschild auf, das auf dem Umschlag des mit dem Produkt gelieferten Sicherheitsdatenblattes angebracht ist.
Auf diese Weise können wir Sie besser unterstützen, indem wir das von Ihnen gekaufte Kochfeld genau identifizieren, sollten Sie in Zukunft unsere Hilfe benötigen.
Vielen Dank für Ihre Mitarbeit!

Informationen zum Umweltschutz

Informationen zur Entsorgung
Ihre Pflichten als Endnutzer

Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe zu deren Rücknahmepflichten in Deutschland unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Ver-brauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstö-rungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verant-wortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

Hinweise zum Recycling

Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitge-stellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz auch elektrische und elektronische Geräte.
Folgende Hinweise gelten ergänzend in Deutschland

Rücknahmepflichten der Vertreiber

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst ge-schäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des End-nutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät er-füllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.
Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.
Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikations-mitteln, wenn die Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamt-lager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen ent-sprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärme-überträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Ab-messungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

Energieeinsparung

Sie können jeden Tag beim Kochen Energie sparen, indem Sie die nachstehenden Ratschläge befolgen.

- Verwenden Sie beim Erwärmen von Wasser nur die erforderliche Menge.
- Decken Sie die Töpfe nach Möglichkeit immer mit dem Deckel ab.
- Bevor Sie die Kochzone aktivieren, stellen Sie den Topf auf.
- Stellen Sie die kleineren Töpfe auf die kleineren Kochzonen.
- Positionieren Sie die Töpfe direkt in der Mitte der Kochzone
- Nutzen Sie die Restwärme, 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. Reparaturen im Rahmen der Garantie verlängern nicht die Garantiezeit für das Gerät.

Wer übernimmt den Kundendienst?
Der von IKEA autorisierte Kundendienst führt die Serviceleistungen über seine eigene Organisation oder sein Netz autorisierter Servicepartner aus.

Was ist von der Garantie gedeckt?
Die Garantie gilt für Material- und/oder

Konstruktionsfehler des Elektrogeräts und ist ab dem Kaufdatum des Elektrogeräts in einer IKEA-Filiale gültig. Die Garantie gilt nur für im Hausgebrauch benutzte Elektrogeräte. Ausnahmen sind unter „Was ist nicht von der Garantie gedeckt?“ aufgeführt. Während der Garantiefrist übernimmt die Kundendienststelle die Reparaturkosten (Ersatzteile, Arbeits- und Reisekosten des technischen Personals), sofern das Produkt ohne übermäßige Kosten repariert werden kann. Diese Bedingungen entsprechen den UE-Richtlinien (99/44/EG) und den anwendbaren örtlichen Verordnungen. Altteile gehen in das Eigentum von IKEA über.

Was wird von IKEA unternommen, um das Problem zu beheben?

Der von IKEA beauftragte Servicepartner begutachtet das Produkt und entscheidet nach seinem Dafürhalten, ob es unter die Garantie fällt. Liegt ein Garantiefall vor, lässt der entsprechende IKEA Servicepartner das mangelhafte Produkt nach seinem Dafürhalten durch seine eigenen Servicezentren reparieren oder ersetzt es durch ein gleiches oder gleichwertiges Produkt.

Was ist nicht von der Garantie gedeckt?

- Normaler Verschleiß.
- Absichtliche Beschädigung oder Beschädigung durch Fahrlässigkeit; Schäden durch Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung, unsachgemäße Installation oder Anschluss an falsche Stromspannung; Schäden durch chemische oder elektrochemische Reaktionen, Rost, Korrosion oder Wasserschäden; Schäden durch ungewöhnlich hohen Kalkgehalt in den Wasserleitungen sowie Schäden durch atmosphärische Einwirkungen oder Naturereignisse.
- Verschleißartikel wie Batterien und Glühlampen.
- Schäden an Dekorteilen oder nicht funktionellen Teilen, die den normalen Gebrauch des Elektrogeräts nicht beeinflussen, wie Kratzer oder farbliche Veränderungen.
- Schäden, die durch ungeeignete Substanzen oder Fremdkörper, Reinigung oder Lockerung der Filter, Abflusssysteme oder Einspülfächer hervorgerufen werden.
- Schäden an Teilen aus Glaskeramik, Zubehörteilen, Korbeinsätzen für Geschirr und Bestecke, Zulauf- und Ablaufrohren, Dichtungen, Glühlampen und deren Abdeckungen, Schirmen, Knöpfe, Verkleidungen und Teile von Verkleidungen oder Hüllen, sofern derlei Schäden nicht durch Fabrikationsfehler verursacht wurden.
- Solche Fälle, in denen der Techniker keine Defekte festgestellt hat.
- Reparaturen, die nicht von einem IKEA Servicepartner durchgeführt wurden, sowie die Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen.
- Reparaturen, die durch die unsachgemäße oder nicht mit den Spezifikationen konforme Installation erforderlich werden.
- Gebrauch des Elektrogeräts in anderen Umgebungen, als im Haushalt, zum Beispiel zu professionellen oder kommerziellen Zwecken.
- Transportschäden. Wird das Produkt vom Kunden selber nach Hause oder zu einer anderen Adresse transportiert, haftet IKEA nicht für etwaige Transportschäden. Wird das Produkt hingegen von IKEA an den Kunden geliefert, fallen etwaige Transportschäden unter die vorliegende Garantie.
- Kosten für die erneute Installation für das IKEA Gerät. Wenn jedoch ein IKEA Servicepartner oder eine andere autorisierter Kundendienststelle im Rahmen der Garantie eine Reparatur oder einen Austausch des Geräts vornimmt, muss dieser auch für den erneuten Einbau des reparierten Geräts oder die Installation des Ersatzgeräts, wenn erforderlich, Sorge tragen.

Diese Einschränkungen gelten nicht für kunstgerecht von Fachpersonal und unter Verwendung von Original-Ersatzteilen ausgeführte Anpassungen an die Sicherheitsvorschriften eines anderen EU-Landes.

Anwendbarkeit der nationalen Gesetze

Die IKEA Garantie bietet den Kunden zusätzlich zu den gesetzlich vorgeschriebenen Rechten des jeweiligen Anwenderlandes spezifische Rechte. Diese Bedingungen beschränken jedoch in keiner Weise die in den einschlägigen Gesetzen beschriebenen Verbraucherrechte.

Gültigkeitsbereich
Für in einem EU-Land gekaufte und in ein anderes EU-Land verbrachte Elektrogeräte werden Leistungen je nach den in dem Zweitland anwendbaren Garantiebedingungen erbracht. Eine Verpflichtung zur Bereitstellung der Leistungen gemäß Garantiebedingungen besteht nur, wenn das Gerät in Übereinstimmung steht und installiert wurde mit:

- den technischen Spezifikationen des Landes, in dem die Garantie eingefordert wird;
- den Sicherheitshinweisen in der Bedienungsanleitung.

After-Sales-Kundendienst für IKEA Elektrogeräte:
Wenden Sie sich in den folgenden Fällen an den After-Sales-Kundendienst von IKEA:

1. Anforderung eines Kundendiensts auf Garantie;
2. Klärungen zum Einbau von IKEA Elektrogeräten in den speziellen Küchenmöbeln von IKEA. Nicht geboten werden Unterstützung oder Klärungen bezüglich:

- Installation von kompletten IKEA Küchen;
- Elektroanschlüsse (bei ohne Kabel und Stecker gelieferten Geräten), Wasseranschlüsse und Anschlüsse an die Gasversorgung, die von einem Techniker einer autorisierten Kundendienststelle ausgeführt werden müssen.

3. Erklärungen zum Inhalt der Bedienungsanleitung und der Spezifikationen des IKEA Elektrogeräts.

Für beste Serviceleistungen sollten die Montageanleitungen und/oder die Bedienungsanleitung aufmerksam gelesen werden, bevor der Kundendienst kontaktiert wird.

Kontaktaufnahme im Bedarfsfall

Auf der letzten Seite dieses Handbuchs ist die vollständige Liste der zugelassenen IKEA-Kundendienststellen mit den entsprechenden Telefonnummern aufgeführt.

Wichtig! Um einen schnelleren Service zu gewährleisten, empfehlen wir die am Ende dieses Handbuches aufgelisteten Telefonnummern zu nutzen. Bei der Serviceanforderung beziehen Sie sich immer auf die spezifischen Codes der Geräte, die Sie in diesem Handbuch finden. Bevor Sie uns kontaktieren, sollten Sie den IKEA Produkt-Code (8-stellig) des Elektrogeräts, für das Sie Unterstützung benötigen, bereit legen.

Wichtig! KASSENBON AUFBEWAHREN!
! Er gilt als Kaufnachweis und muss bei Garantieansprüchen vorgelegt werden. Auf dem Kassenbon sind auch der Name und der Code (8-stellig) des IKEA Elektrogeräts angegeben, das Sie gekauft haben.

Noch mehr Hilfe?
Für weitere Fragen, die nicht mit dem Kundendienst für Geräte zusammenhängen, wenden Sie sich bitte an die nächstgelegene IKEA-Filiale. Bitte lesen Sie vor der Kontaktaufnahme sorgsam die Unterlagen des Geräts durch.

Sommaire

Consignes de sécurité	50
Installation	55
Raccordement électrique	56
Description du produit	57
Indicateurs	57
Bandeau de commande	58
Limitation de la puissance	59
Fonctions	60
Tableau de cuisson	62
Fonction de gestion de la puissance	63
Guide à l'utilisation des casseroles	64
Nettoyage et entretien	65
Solution des inconvénients	66
Caractéristiques techniques	68
Efficacité énergétique table de cuisson	68
Plaque signalétique	69
Aspects environnementaux	70
GARANTIE IKEA	70

Consignes de sécurité

ⓘ Pour votre sécurité et pour garantir le fonctionnement correct de l'appareil, veuillez lire attentivement ce manuel avant son installation et sa mise en fonction. Toujours conserver ces instructions avec 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 tables 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.

- En aucun cas le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des dommages éventuellement provoqués par une installation ou une utilisation impropre.
- 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, contrôlez que le réseau d'alimentation de votre intérieur dispose d'une mise à la terre appropriée.
- Raccorder 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 (enfants compris) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées ou ayant une expérience et des connaissances insuffisantes, à moins qu'elles ne soient attentivement surveillées et aient été instruites sur la manière d'utiliser l'appareil en sécurité par une personne responsable de leur sécurité.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées ou ayant une expérience et des connaissances insuffisantes, à condition que ce soit sous la surveillance attentive d'une personne responsable et après avoir été instruits sur la manière d'utiliser cet appareil en toute sécurité et sur les dangers que cela comporte. 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 actionner l'appareil si sa surface est fissurée ou si des dommages sont visibles dans l'épaisseur du matériau.
- 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 table de cuisson, car ils pourraient atteindre des températures très élevées.
- Utiliser la commande prévue pour éteindre la table de cuisson après son utilisation, ne pas s'en remettre aux capteurs des casseroles.

AVERTISSEMENT : Il est dangereux de laisser la table 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 minuteur externe ou un système de télécommande séparé.

AVERTISSEMENT : Danger 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 un

écart entre les contacts (3 mm) à même d'assurer le sectionnement complet 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.
- Contrôlez constamment les friteuses durant leur utilisation: l'huile surchauffée risque de s'incendier.
- Ne pas actionner l'appareil avec un minuteur 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.

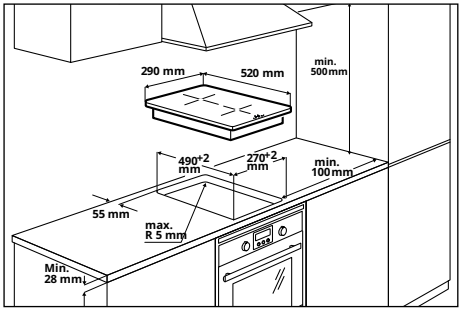
Installation

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 le plan de travail.
- Veiller à ce que l'espace sous la table 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.
- Réaliser une ouverture frontale d'au moins 28 cm^2 dans le meuble qui accueillera la table de cuisson, afin de permettre une bonne ventilation 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.
- Dans les unités à encastrer, appliquer les composants (en matière plastique ou en bois plaqué) avec des colles résistant à la chaleur (min. 85 °C): l'utilisation de matériaux ou de colles inadaptés risque de provoquer la déformation ou le décollement 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.



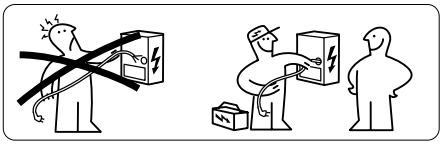
- Pour plus d'informations sur l'installation, voir les Instructions de montage.
- En absence de four sous la table de cuisson, installer un panneau de séparation sous l'appareil, comme illustré dans les instructions de montage.

Raccordement électrique

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

- Avant d'effectuer les raccordements, vérifier que la tension nominale de l'appareil indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du secteur. La plaque signalétique est appliquée sur le côté inférieur de la table de cuisson.
- Suivre le schéma de raccordement (situé sur la face inférieure de la table de cuisson)
- Utiliser exclusivement des pièces d'origine fournie par le service des pièces détachées.
- L'appareil est fourni avec son cordon d'alimentation.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, le remplacer par un cordon d'origine. Contactez le centre d'appels de votre magasin IKEA.

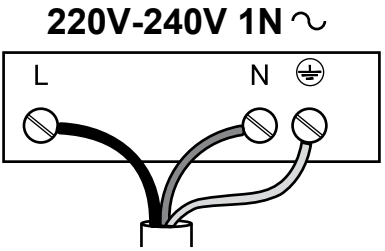
Attention! Ne pas souder les câbles!



Raccordement électrique

- Les raccordements électriques doivent être effectués par un technicien spécialisé.
- Cet appareil présente une connexion de type "Y" avec un cordon d'alimentation de type H05V2V2-F. Connexion MONOPHASÉ: section min. des conducteurs: 3x1,5 mm^2.
- Les bornes de connexion sont accessibles en retirant le couvercle de la boîte de jonction.
- S'assurer que les caractéristiques de l'installation électrique domestique (tension, puissance maximale et courant) correspondent à celles de l'appareil.
- Brancher l'appareil de la manière indiquée dans le schéma (conformément aux normes de référence pour ce qui concerne la tension du secteur en vigueur au niveau national).

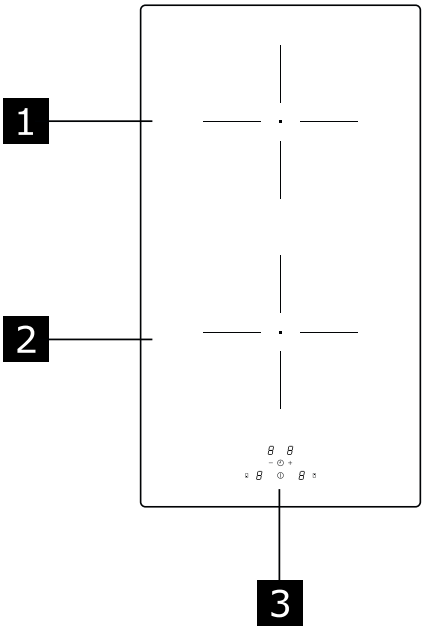
Schéma de raccordement



L	Marron
N	Bleu
⏚	Jaune / Vert

Description du produit

Disposition de la surface de cuisson



1 Zone de cuisson simple (160 mm) 1400 W, avec fonction Boost de 2100 W.

2 Zone de cuisson simple (160 mm) 1400 W, avec fonction Boost de 2100 W.

3 Bandeau de commande

Indicateurs

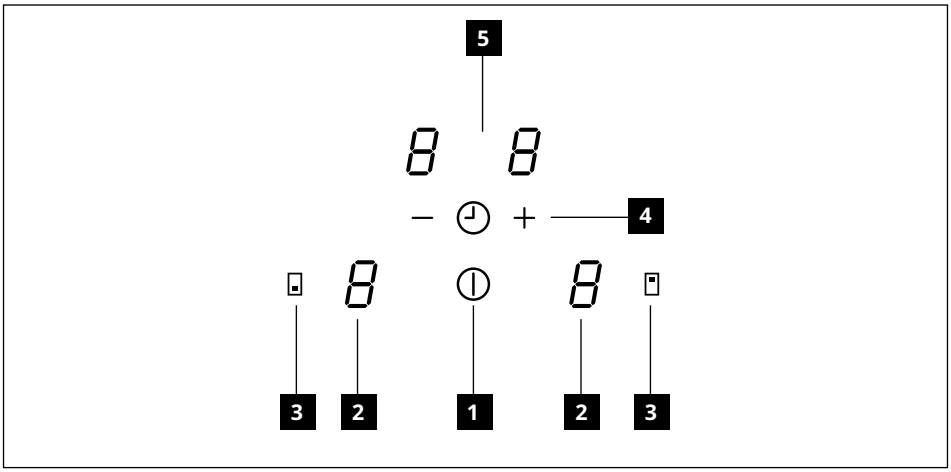
Détection de présence d'une casserole

Chaque zone de cuisson possède un système de détection de la présence de casserole sur la table de cuisson.
Le système de détection de présence de casserole reconnaît les casseroles à fond aimantable adaptées aux tables de cuisson à induction.
Si on retire la casserole pendant le fonctionnement ou on utilise une casserole inadaptée, le symbole U s'affiche.

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. Le digit de la zone de cuisson correspondante affiche H.

Bandeau de commande



1 Branché/Débranché

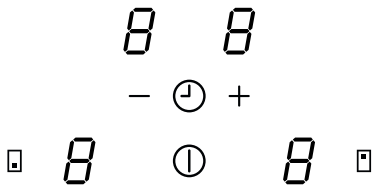
2 Indicateur de niveau de puissance.

3 Touche de sélection de la zone de cuisson

4 Niveau de puissance / Contrôle du minuteur

5 Indicateur du temps de cuisson

Limitation de la puissance



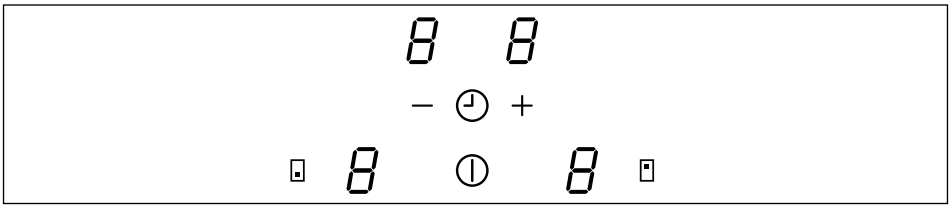
Lors du premier branchement de l'appareil au secteur, l'installateur doit régler la puissance des zones de cuisson en fonction de la capacité réelle de l'installation électrique domestique.
Si cela n'est pas nécessaire, la table de cuisson peut être activée directement en intervenant sur ⏻, autrement, suivre la marche ci-après pour accéder au menu.

- Brancher la table de cuisson au secteur.
- Tous les digits s'éclairent pendant quelques secondes.
- Dès que les digits se sont éteints, appuyer sur les touches de sélection de la table de cuisson et garder l'appui pendant 5 secondes jusqu'à ce que la configuration actuelle des digits s'affiche.
- Intervenir sur " + " et sur " - " pour sélectionner une consommation de puissance appropriée, en suivant le tableau ci-après.
- Appuyer de nouveau sur les touches de sélection de la table de cuisson et garder l'appui pendant 5 secondes pour valider la sélection.

Tableau des valeurs:

Configuration	kW	Notes
0	**3,7 kW**	Réglage initial standard
1	**3,5 kW**	
2	**3 kW**	
3	**2,5 kW**	
4	**2 kW**	
5	**1,5 kW**	

Fonctions



Fonction de limitation de puissance/ temps	Cette fonction de sécurité permet d'éteindre une zone de cuisson qui n'a pas subi de variations pendant un certain délai. Tableau des temps d'extinction:

Niveau de puissance	Temps de débranchement (minutes)
1	516
2	402
3	318
4	258
5	210
6	138
7	138
8	108
9	90
P	5

Fonction Boost	La fonction Boost peut être utilisée pour fournir un niveau de puissance extra dans une zone de cuisson pendant un délai de 5 minutes. Cette fonction est utile pour porter à ébullition une grande quantité d'eau.
	Activation: - Sélectionner une zone de cuisson. - Appuyer sur " + " jusqu'à atteindre le niveau " 9 ". - Appuyer de nouveau pour régler la fonction Boost. - Le digit correspondant affiche P. La fonction Boost est réglée pendant un délai de 5 minutes.
	Désactivation: - Sélectionner une des zones de cuisson avec la fonction Boost active. - Appuyer sur " - ". La fonction se désactive automatiquement après 5 minutes.

Dispositif de sécurité enfants	Cette fonction permet d'éviter un actionnement accidentel de l'appareil. La validation est donnée lorsque le digit affiche L. Si une zone est encore chaude, H et L s'alternent.
	Activation: Brancher la table de cuisson et s'assurer qu'aucune des zones de cuisson n'est active. - Appuyer en même temps sur ⊡ et sur " - " et relâcher. - Appuyer de nouveau sur " ⊡ ". - Les digits des zones de cuisson affichent L.
	Désactivation temporaire: Appuyer en même temps sur la touche ⊡ et sur la touche " - " et relâcher. La fonction est désactivée avec la table de cuisson branchée. Lorsqu'on éteint et on rallume la table de cuisson, la fonction demeure active.
	Désactivation permanente: Brancher la table de cuisson et s'assurer qu'aucune des zones de cuisson n'est active. - Appuyer en même temps sur ⊡ et sur " - " et relâcher. - Appuyer de nouveau sur " - ". La fonction se désactive. Lorsqu'on éteint et on rallume la table de cuisson, ne s'affiche plus L.
Minuteur (générique)	Le minuteur démarre un compte à rebours qui peut être réglé de 1 à 99 minutes. À la fin du délai paramétré, un signal sonore retentit. Appuyer sur une touche quelconque pour l'arrêter. Les zones de cuisson fonctionnent de manière autonome durant le fonctionnement du minuteur.
	Activation: Brancher la table de cuisson et s'assurer qu'aucune des zones de cuisson n'est active. - Appuyer en même temps sur la touche "+ " et sur la touche " - ". - Le digit du minuteur affiche " 0 0 ". - Régler le temps avec " + " et " - ". - Ne rien toucher pendant 10 secondes, après lesquelles le minuteur démarrera le compte à rebours. Lorsque la valeur est " 0 0 ", appuyer sur " - " pour régler le temps à 30 minutes. Répéter ces opérations pour modifier une valeur déjà paramétrée.
	Désactivation: Brancher la table de cuisson et s'assurer qu'aucune des zones de cuisson n'est active. - Appuyer en même temps sur " + " et sur " - ". - Régler " 0 0 " avec " + " et " - " . - Ne toucher à rien pendant 10 secondes.

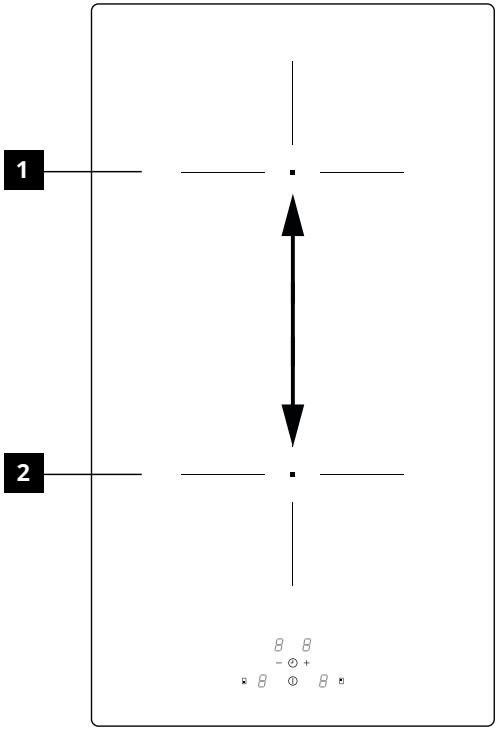
Minuteur des zones de cuisson	Ce minuteur démarre un compte à rebours pour le débranchement d'une zone de cuisson spécifique. Il peut être réglé de 1 à 99 minutes. Durant ce délai, la zone de cuisson fonctionne normalement. Les zones de cuisson sont autonomes et elles peuvent donc être programmées individuellement. À la fin du délai paramétré, un signal sonore retentit. Appuyer sur une touche quelconque pour l'arrêter.
	Activation: Avec la table de cuisson activée, une casserole en position et la zone de cuisson en fonction: - Sélectionner la zone de cuisson souhaitée et régler la puissance. - Appuyer en même temps sur " + " et sur " - ". - Le digit du minuteur qui indique " 0 0 " et le point à côté de la zone de cuisson correspondante commencent à clignoter. - Régler le temps avec " + " et " - ". - Ne rien toucher pendant 10 secondes, après lesquelles le minuteur démarrera le compte à rebours. Lorsque la valeur est " 0 ", appuyer sur " - " pour régler le temps à 30 minutes. Répéter ces opérations pour modifier une valeur déjà paramétrée. Le minuteur peut être réglé pour les deux zones de cuisson. Le minuteur affichera le compte à rebours le plus court des deux.
	Désactivation: Avec la table de cuisson activée, une casserole en position et la zone de cuisson en fonction: - Sélectionner la zone de cuisson souhaitée. - Appuyer en même temps sur " + " et sur " - ". - Régler " 0 0 " avec " + " et " - " . - Ne toucher à rien pendant 10 secondes.

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

Fonction de gestion de la puissance

Ce produit intègre une fonction de gestion de la puissance à contrôle électronique. Voir la figure.
Cette fonction permet de surveiller la charge électrique et limite la puissance maximale fournie à 3700 W entre les zones de cuisson (1 et 2), en optimisant la distribution de la puissance et en évitant la surcharge du système.
Table de cuisson à pleine puissance - la fonction répartit la puissance entre les zones de cuisson appartenant au même groupe et, si nécessaire, diminue automatiquement la puissance de l'autre zone de cuisson (la dernière commande est prioritaire).
Table de cuisson avec réglage de la limitation de puissance - la fonction répartit la puissance entre les zones de cuisson et ne permet pas de régler la puissance des autres zones de cuisson au-delà de la limite (pour augmenter la puissance d'une zone de cuisson, le niveau de puissance des autres zones doit être baissé manuellement).
Exemple:
Si le niveau boost (P) est sélectionné pour la zone de cuisson 1, la zone de cuisson 2 ne pourra pas dépasser le niveau 9 en même temps et sera automatiquement limitée.



Guide à l'utilisation des casseroles

Quelles casseroles utiliser
Utiliser exclusivement des casseroles avec un fond en matériau ferromagnétique, elles sont adaptées à une utilisation sur les tables de cuisson à induction:
- fonte
- acier émaillé
- acier au carbone
- acier inoxydable (même si non complètement)
- aluminium avec revêtement ferromagnétique ou un fond avec une plaque ferromagnétique.

Pour déterminer si une casserole ou une poêle est appropriée, contrôler la présence du symbole (généralement estampillé sur le fond). Vous pouvez également approcher un aimant au fond du récipient. S'il reste accroché au fond, la casserole peut être utilisée sur une table de cuisson 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 minimum de la casserole/poêle selon les différentes zones de cuisson.
Pour assurer le bon fonctionnement de la table de cuisson, la casserole doit couvrir un ou plusieurs des points de référence indiqués sur la surface de la table 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)
Toutes	110 mm	160 mm

Casseroles ou poêles vides ou avec un fond peu épais
Ne pas utiliser de casseroles ou de poêles vides ou avec fond peu épais sur la table de cuisson, car cela ne permettrait pas de contrôler la température ou d'éteindre automatiquement la zone de cuisson si la température était trop élevée, en entraînant le risque d'endommager la casserole ou la surface de la table de cuisson. Si cela se produit, ne toucher à rien et attendre que tous les éléments refroidissent.
Si un message d'erreur s'affiche, voir la section « Solution des inconvénients ».

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 de fonctionnement normaux de l'induction
La technologie de l'induction se fonde sur la créations de champs magnétiques qui génèrent de la chaleur directement sur le fond de l'ustensile de cuisson. Les ustensiles de cuisson peuvent provoquer divers bruits ou des vibrations suivant leur fabrication. Les bruits sont décrits comme suit:

Bourdonnement faible (comme un transformateur)
Ce bruit survient au moment d'une cuisson à haute température. Il résulte de la quantité d'énergie transférée de la surface de la table de cuisson à l'ustensile. Ce bruit cesse ou s'atténue quand le niveau de température baisse.

Sifflement léger
Ce bruit survient quand le récipient est vide. Il cesse lorsque du liquide ou des aliments sont mis dans l'ustensile de cuisson.

Grésillement
Ce bruit survient lors de l'utilisation d'ustensiles de cuisson comprenant plusieurs couches de

différentes matériaux. Il résulte des vibrations des surfaces de différents matériaux en contact les unes avec les autres. Le bruit se produit dans l'ustensile de cuisson et peut varier suivant la quantité de liquide ou d'aliments contenue ou en fonction du type de cuisson (suivant que l'on fait bouillir, mijoter ou frire)

Sifflement fort
Ce bruit survient lors de l'utilisation d'ustensiles de cuisson comprenant plusieurs couches de différentes matériaux, et quand ils sont utilisés avec la puissance maximum et également sur deux foyers. Ce bruit cesse ou s'atténue quand le niveau de température baisse.

Ces bruits sont normaux.
Bruit de ventilation
Pour le bon fonctionnement du système électronique, il est nécessaire de réguler la température de la table de cuisson. Pour cela, la table de cuisson est équipée d'un ventilateur qui s'active pour réduire et réguler la température du système électronique. Le ventilateur peut continuer de fonctionner une fois la table de cuisson éteinte si la température détectée reste encore trop élevée.

Bruit rythmé, comme le tic-tac d'une horloge.
Ce bruit survient seulement quand trois foyers fonctionnent et il disparaît ou s'affaiblit lorsqu'un ou deux foyers sont éteints. Les bruits ainsi décrits sont normaux car faisant partie intégrante de la technologie de l'induction et ils ne doivent pas être considérés comme des anomalies.

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 consommez aucun résidu alimentaire qui serait tombé ou se serait déposé sur la surface et sur les éléments fonctionnels ou esthétiques de la table 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, afin d'éviter la combustion des résidus alimentaires. 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.
- Enlevez toute trace de saleté durcie, par exemple du lait qui a débordé pendant l'ébullition, à l'aide d'un grattoir pour surfaces en vitrocéramique lorsque la table de cuisson est encore chaude. Suivre les conseils du fabricant en ce qui concerne le racloir à utiliser.
- Enlever les résidus alimentaires riches en sucre, par exemple les éclaboussures de confiture pendant la cuisson, à l'aide d'un grattoir pour surfaces en vitrocéramique lorsque la table de cuisson est encore chaude. Sans cela, les résidus pourraient endommager la surface en vitrocéramique.
- Enlever tout résidu de matière plastique fondue à l'aide d'un grattoir pour surfaces en vitrocéramique lorsque la table de cuisson est encore chaude. Sans cela, les résidus pourraient endommager la surface en vitrocéramique.
- Éliminer les traces de calcaire en utilisant une petite quantité d'une solution anticalcaire, par exemple du vinaigre ou du jus de citron. Pour ce faire, attendre que la table de cuisson soit froide. 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.

Solution des inconvénients

Code d'erreur	Description	Cause possible de l'erreur	Solution
ER03	La table de cuisson s'éteint après 10 secondes.	Détection d'une activation continue des touches. Eau ou casserole présente sur le bandeau de commande.	Enlever l'eau ou la casserole de la surface en vitrocéramique ou du bandeau de commande.
ER21	La table de cuisson s'éteint.	La température interne des composants électroniques est trop élevée.	Attendre que la table de cuisson se refroidisse. S'assurer que la table 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 table de cuisson. Utiliser une casserole appropriée. Ne pas faire chauffer 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 table de cuisson à induction.	Utiliser une casserole appropriée. L'erreur s'efface automatiquement après 8 s et la zone de cuisson peut de 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. Au branchement de la table de cuisson le capteur ne détecte pas une variation de température suffisante.	Désactiver la table 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** **ER47** **EA**	Débrancher la table de cuisson. Attendre quelques secondes, puis rebrancher la table de cuisson. Si le problème persiste, contacter le service après-vente en indiquant le code d'erreur inscrit à l'afficheur.		

Entretien et réparation
- Faire effectuer l'entretien des composants électriques exclusivement par le fabricant ou par les techniciens du service après-vente.
- Faire remplacer les cordons endommagés exclusivement par le fabricant ou par les techniciens du service après-vente.

En cas de panne, essayer de la résoudre en suivant les indications fournies dans le guide à la solution des inconvénients. Si le problème persiste, contactez votre magasin IKEA ou le service après-vente. Vous trouverez une liste complète des services après-vente agréés par IKEA et les informations de contact correspondantes à la dernière page de cette notice.

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

Caractéristiques techniques

		Unité	Valeur
Type de produit			Table de cuisson intégrée
Dimensions	Largeur	mm	290
	Profondeur	mm	520
	Hauteur min/max	mm	54
Puissance totale		W	3700

Paramètre	Valeur
Tension/fréquence d'alimentation	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz
Poids de l'appareil	4.5 kg

Efficacité énergétique de la table de cuisson

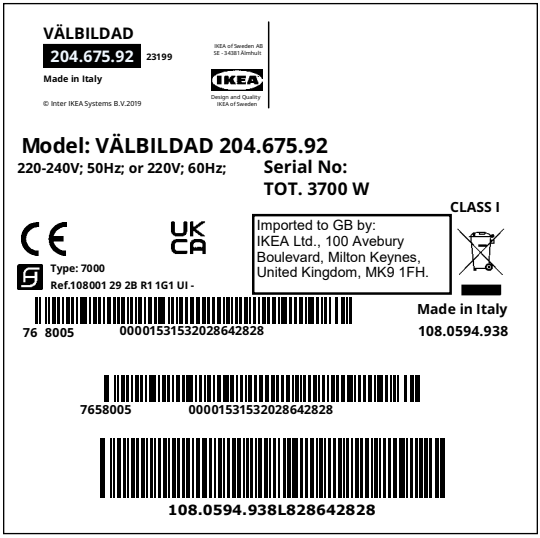
Identification du modèle	**VÄLBILDAD 204.675.92**
Nombre de zones de cuisson	2
Technologie de cuisson	Induction
Diamètre des zones de cuisson	Ø 160 mm.
Consommation d'énergie électrique par zone de cuisson (fonctionnement électrique)	187 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (fonctionnement électrique)	187 Wh/kg
Consommation d'électricité en mode éteint	0,5 W
Temps après lequel l'équipement passe automatiquement en mode éteint	20 minutes

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

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."

Plaque signalétique



La figure ci-dessus représente la plaque signalétique de l'appareil.
Le numéro de série est spécifique pour chaque produit.

Chère cliente, cher client, veuillez conserver la plaque signalétique additionnelle appliquée sur la couverture de la Notice de sécurité fournie avec l'appareil.
Cela nous permettra d'identifier avec précision la table de cuisson que vous avez achetée, en cas de nécessité d'assistance.
Merci de votre collaboration!

Aspects environnementaux

Élimination des électroménagers

- Le symbole marqué sur le produit ou sur son emballage indique que ce produit ne peut pas être éliminé comme un déchet ménager normal. 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 emballages

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.

- Lorsque vous faites chauffer de l'eau, utilisez 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 chauds les aliments 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 d'achat de votre appareil chez IKEA. L'original du ticket de caisse est indispensable comme preuve de l'achat. Toute réparation effectuée dans le cadre de la garantie n'a pas pour conséquence de prolonger la période de garantie de l'appareil.

Qui se charge du service après-vente ?
Le service après-vente aux clients sera garanti par le prestataire du service désigné par IKEA par le biais de sa propre organisation ou de son propre réseau de partenaires contractuels agréés.

Que couvre la garantie ?
La garantie couvre les défauts éventuels liés aux matériaux et/ou à la fabrication de l'électroménager et elle est valable à partir de la date d'achat de l'électroménager dans un point de vente IKEA. Cette garantie n'est valable que sur les électroménagers destinés à un usage domestique. Les exceptions sont décrites dans la rubrique « Qu'est-ce qui n'est pas couvert par la garantie ? » Pendant la période de validité de la garantie, les coûts de réparation (pièces de rechange, main-d'œuvre et déplacements du personnel technique) seront pris en charge par le service après-vente, à condition que l'accès à l'appareil pour la réparation ne comporte pas de frais particuliers. Ces conditions sont conformes aux directives UE (N° 99/44/

CE) et aux normes et réglementations locales applicables. Les pièces remplacées deviendront de la propriété d'IKEA.

Comment interviendra IKEA pour résoudre le problème ?
Le prestataire du service désigné par IKEA examinera le produit et décidera, à sa seule discrétion, si celui-ci fait partie des prestations en garantie. Dans le cas affirmatif, le prestataire du service après-vente IKEA ou son partenaire contractuel agréé, par le biais de ses services d'assistance, décidera à sa seule discrétion si réparer le produit défaillant ou si le remplacer par un produit identique ou de valeur équivalente.

Qu'est-ce qui n'est pas couvert par la garantie ?
- L'usure normale.
- Les dommages occasionnés délibérément ou dus à une négligence, les dommages résultant du non-respect des instructions de fonctionnement, d'une installation non correcte ou dus à un branchement à une tension erronée, les dommages causés par des réactions chimiques ou électrochimiques, la rouille, la corrosion ou les dommages provoqués par l'eau, y compris les dommages causés par un excès de calcaire dans les conduites hydriques et les dommages causés par des événements atmosphériques et naturels.
- Les consommables, tels que les piles et les ampoules.
- Les parties décoratives et non fonctionnelles qui n'ont pas d'incidence sur l'utilisation normale de l'électroménager, de même que des rayures ou des variations de couleur.
- Les dommages accidentels causés par des substances ou des corps étrangers et le nettoyage et le débouchage des filtres, les systèmes de vidange ou les compartiments à lessive.
- Les dommages occasionnés sur des éléments tels que vitrocéramique, paniers à vaisselle et à couverts, tuyaux d'alimentation et de vidange, joints, ampoules et diffuseurs, écrans, boutons, revêtements et parties de carrosserie, à moins qu'il puisse être prouvé que ces dommages ont été provoqués par des défauts de fabrication.
- Les cas où aucune défectuosité n'a été constatée lors de la visite d'un technicien.
- Les réparations qui n'ont pas été effectuées par les techniciens du service après-vente désigné par IKEA, ou par un partenaire contractuel agréé ou lorsque les pièces utilisées pour la réparation ne sont pas d'origine.
- Les réparations causées par une installation non correcte ou non conforme aux spécifications.
- L'utilisation de l'électroménager dans un environnement non domestique, par exemple pour un usage professionnel.
- Les dommages occasionnés par le transport. En cas de transport effectué par le client jusqu'à son domicile ou à une autre adresse, IKEA décline toute responsabilité en cas de dommages qui se seraient vérifiés pendant le transport. Cependant, si le transport au domicile du client est effectué par IKEA, tout dommage éventuel dû au transport sera couvert par la présente garantie.
- Les frais liés à l'installation initiale de l'appareil IKEA. Toutefois, si un prestataire de service désigné par IKEA ou son partenaire contractuel agréé effectue une réparation ou un remplacement de l'appareil dans le cadre de la garantie, le prestataire ou le partenaire contractuel agréé devra également réinstaller l'appareil réparé ou, le cas échéant, installer l'appareil de remplacement.

Ces restrictions ne s'appliquent pas aux travaux effectués dans les règles de l'art par des personnels qualifiés utilisant des pièces d'origine pour adapter l'appareil aux normes de sécurité d'un autre pays de l'UE.

Application des lois nationales
La garantie IKEA donne au client des droits légaux spécifiques en plus des droits prévus par la loi et qui varient selon les pays. Cependant, ces conditions ne limitent en aucune manière les droits du consommateur décrits dans la législation locale.

Zone de validité
Pour les électroménagers achetés dans un pays de l'UE et transportés dans un autre pays de l'UE, les services seront fournis sur la base des conditions de garantie applicables dans le nouveau pays. L'obligation de fournir le service sur la base des conditions de la garantie subsiste seulement si l'appareil est conforme et installé conformément :

- aux spécifications techniques du pays dans lequel l'application de la garantie est demandée ;
- aux informations relatives à la sécurité figurant dans le manuel de l'utilisateur.

Service Après-vente dédié aux électroménagers IKEA :
N'hésitez pas à contacter un service Après-vente IKEA pour :

1. demander un service en bénéficiant de la garantie ;
2. demander des éclaircissements au sujet de l'installation des électroménagers IKEA dans les meubles de cuisine spécifiques d'IKEA. Le service ne fournira pas d'assistance ou d'éclaircissements au sujet de :

- l'installation de cuisines complètes IKEA ;
- les connexions électriques (si l'appareil est fourni sans câbles ni fiches), branchements hydrauliques et branchements au réseau du gaz qui doivent être effectués par un technicien d'assistance agréé;

3. demander des éclaircissements au sujet du contenu du manuel de l'utilisateur ou des spécifications de l'électroménager IKEA.

Pour vous garantir la meilleure assistance, avant de nous contacter, veuillez lire attentivement les instructions de montage et/ou le manuel de l'utilisateur.
Comment nous joindre si vous avez besoin de notre intervention

Voir la liste complète des prestataires de service IKEA avec les numéros de téléphone nationaux indiqués à la dernière page de ce manuel.

Important ! Pour garantir un service plus rapide, nous vous recommandons d'utiliser les numéros de téléphone indiqués à la fin de ce manuel. Lors d'une demande d'assistance, toujours faire référence aux codes spécifiques de l'appareil indiqués 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 pour lequel vous demandez l'assistance.

Important ! CONSERVEZ LE TICKET DE CAISSE ! C'est votre preuve d'achat et il vous sera demandé de le présenter pour bénéficier de la garantie. Le ticket de caisse contient aussi le nom et le code (à 8 chiffres) de chaque électroménager IKEA que vous avez acheté.
Besoin d'aide supplémentaire ?
Pour toute question supplémentaire ne concernant pas le service après-vente des appareils, veuillez contacter votre magasin IKEA le plus proche. Nous vous prions de lire attentivement la documentation fournie avec l'appareil avant de nous contacter.

Indice

Informazioni sulla sicurezza	73
Installazione	77
Collegamento elettrico	78
Descrizione del prodotto	79
Indicatori	79
Pannello comandi	80
Limitazione della potenza	81
Funzioni	82
Tabella di cottura	84
Funzione di Gestione della potenza	85
Guida all'uso delle pentole	86
Pulizia e manutenzione	87
Risoluzione dei problemi	88
Dati tecnici	90
Efficienza energetica del piano cottura	90
Targhetta dati	91
Aspetti ambientali	92
GARANZIA IKEA	92

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.

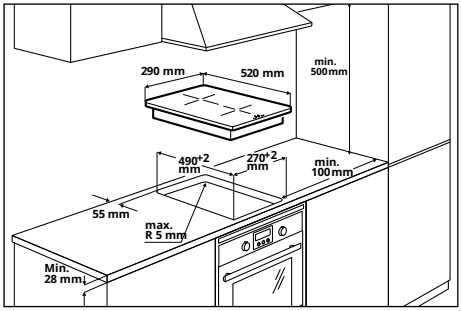
Installazione

Per la procedura di installazione è obbligatorio 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.



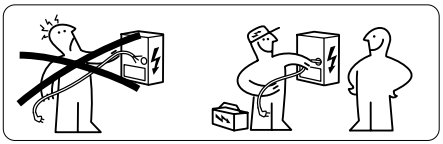
- Per maggiori informazioni sull'installazione, consultare le Istruzioni di montaggio.
- Se non c'è un forno sotto il piano cottura, installare un pannello di separazione sotto l'apparecchio come illustrato nelle Istruzioni di montaggio.

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 indicata sulla targhetta dati corrisponda alla tensione della rete di alimentazione. La targhetta dati è applicata sul lato inferiore del piano cottura.
- Seguire lo schema di collegamento (collocato sul lato inferiore del piano cottura).
- Usare esclusivamente componenti originali forniti dal servizio ricambi.
- L'apparecchio è fornito con un cavo di collegamento.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, sostituirlo con il ricambio originale appropriato. Contattare il call center del proprio negozio IKEA.

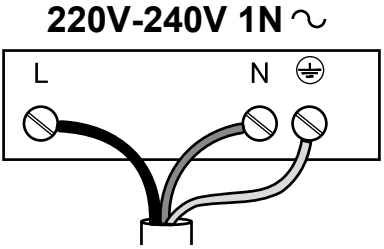
Attenzione! Non effettuare saldature sui cavi!



Collegamento elettrico

- I collegamenti elettrici devono essere eseguiti da un tecnico specializzato.
- Questo apparecchio presenta un collegamento del tipo a "Y" con un cavo di tipo H05V2V2-F. Connessione MONOFASE: sezione min. dei conduttori: 3x1,5 mm².
- 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).

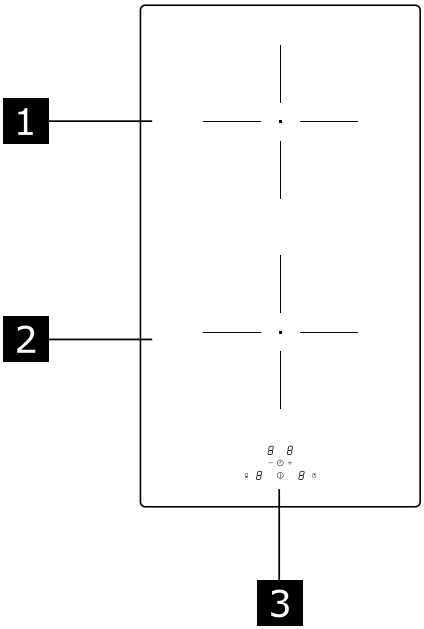
Schema di collegamento



L	Marrone
N	Blu
⏚	Giallo / Verde

Descrizione del prodotto

Disposizione della superficie di cottura



1 Zona di cottura singola (160 mm) 1400 W, con funzione Booster da 2100 W.
2 Zona di cottura singola (160 mm) 1400 W, con funzione Booster da 2100 W.
3 Pannello comandi

Indicatori

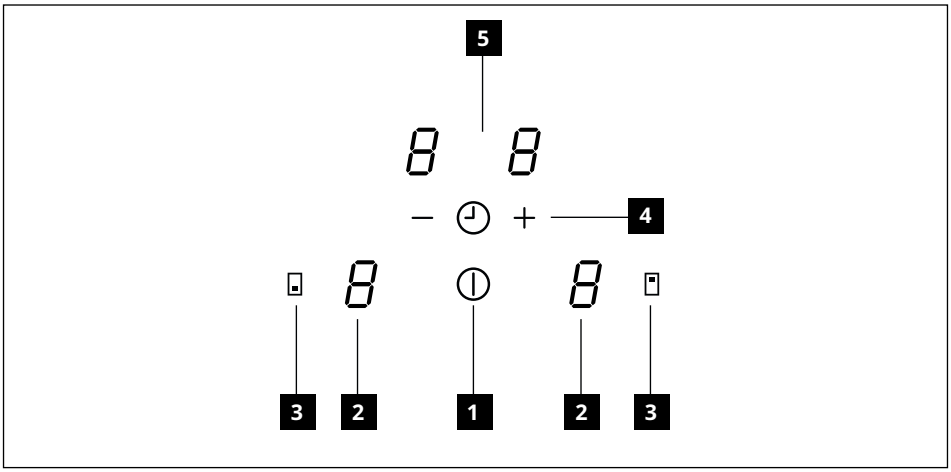
Rilevamento di presenza pentola

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 zona di cottura corrispondente indica H.

Pannello comandi



1 Acceso/Spento

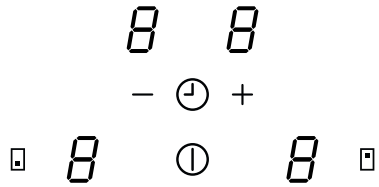
2 Indicatore del livello di potenza

3 Tasto di selezione della zona di cottura

4 Livello di potenza / Controllo del timer

5 Indicatore del tempo di cottura

Limitazione della potenza



Al primo collegamento dell'apparecchio all'alimentazione di rete domestica, l'installatore deve impostare la potenza delle zone 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.

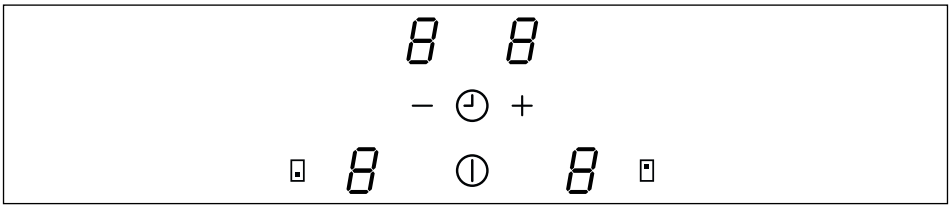
- Collegare il piano cottura alla rete domestica.
- Tutti i digit si illuminano per alcuni secondi.

- Non appena i digit si spengono, premere i tasti di selezione del piano cottura e mantenerli premuti per 5 secondi finché appare l'impostazione corrente nei digit del timer.
- Usare " + " e " - " per selezionare un consumo di potenza appropriato, seguendo la tabella fornita di seguito.
- Premere nuovamente i tasti di selezione del piano cottura e mantenerli premuti per 5 secondi per confermare la selezione.

Tabella dei valori..:

Configurazione	kW	Note
0	3,7 kW	Impostazione iniziale standard
1	3,5 kW	
2	3 kW	
3	2,5 kW	
4	2 kW	
5	1,5 kW	

Funzioni



Funzione di limitazione della potenza/ tempo	Questa funzione di sicurezza consente di spegnere una zona di cottura che non ha subito variazioni per certo periodo di tempo. Tabella dei tempi di spegnimento:

Livello di potenza	Tempo di spegnimento (minuti)
1	516
2	402
3	318
4	258
5	210
6	138
7	138
8	108
9	90
P	5

Funzione Boost	La funzione Boost può essere utilizzata per fornire un livello di potenza supplementare a una zona di cottura per un tempo pari a 5 minuti. Questa funzione è utile per bollire grandi quantità d'acqua.
	Attivazione: - Selezionare una delle zone di cottura. - Premere " + " fino a raggiungere il livello " 9 ". - Premere nuovamente per impostare la funzione Boost - Il digit corrispondente indica P. La funzione Boost è programmata per un tempo pari a di 5 minuti.
	Disattivazione: - Selezionare una delle zone di cottura con la funzione Boost attiva. - Premere " - ". La funzione si disattiva inoltre automaticamente dopo 5 minuti.

Dispositivo di sicurezza bambini	Questa funzione impedisce l'azionamento accidentale dell'apparecchiatura. La conferma è fornita quando il digit indica L. Se una zona è ancora calda, H e L si alternano.
	Attivazione: Accendere il piano cottura e assicurarsi che nessuna delle zone di cottura sia attiva. - Premere contemporaneamente ⊡ e " - " e rilasciare. - Premere nuovamente " ⊡ ". - I digit delle zone di cottura indicano L.
	Disattivazione temporanea: Premere contemporaneamente il tasto ⊡ e il tasto " - " e rilasciare. La funzione viene disattivata con il piano cottura acceso. Se si spegne e riaccende il piano cottura, la funzione rimane attiva.
	Disattivazione permanente: Accendere il piano cottura e assicurarsi che nessuna delle zone di cottura sia attiva. - Premere contemporaneamente ⊡ e " - " e rilasciare. - Premere nuovamente " - ". La funzione si disattiva. Se si spegne e riaccende il piano cottura, non viene più visualizzata L.
Timer (generico)	Il timer avvia un conto alla rovescia che può essere impostato tra 1 e 99 minuti. Al termine del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico che può essere silenziato premendo qualsiasi tasto. Le zone di cottura funzionano autonomamente durante il funzionamento del timer.
	Attivazione: Con il piano cottura acceso, assicurarsi che nessuna delle zone di cottura sia attiva. - Premere contemporaneamente il tasto " + " e il tasto " - ". - Il digit del timer indica " 0 0 ". - Impostare il tempo usando " + " e " - ". - Non toccare nulla per 10 secondi, scaduti i quali il timer avvia il conto alla rovescia. Quando il valore è " 0 0 ", premendo " - " si imposta il tempo a 30 minuti. Ripetere queste operazioni per modificare un valore già programmato.
	Disattivazione: Con il piano cottura acceso, assicurarsi che nessuna delle zone di cottura sia attiva. - Premere contemporaneamente " + " e " - ". - Impostare " 0 0 " usando " + " e " - ". - Non toccare nulla per 10 secondi.

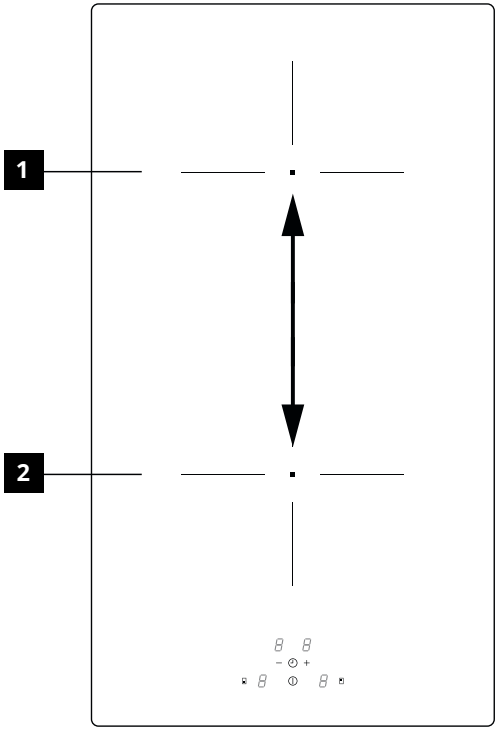
Timer delle zone di cottura	Questo timer avvia un conto alla rovescia per lo spegnimento di una specifica zona di cottura e può essere impostato tra 1 e 99 minuti. Durante questo intervallo di tempo, la zona di cottura funzionerà normalmente. Le zone di cottura sono autonome e possono essere quindi programmate singolarmente. Al termine del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico che può essere silenziato premendo qualsiasi tasto.
	Attivazione: Con il piano cottura acceso, una pentola in posizione e la zona di cottura in funzione: - Selezionare la zona di cottura richiesta e impostare la potenza desiderata. - Premere contemporaneamente “ + “ e “ - “. - Il digit del timer che indica “ 0 0 “ e il punto accanto alla corrispondente zona di cottura iniziano a lampeggiare. - Impostare il tempo usando “ + “ e “ - “. - Non toccare nulla per 10 secondi, scaduti i quali il timer avvia il conto alla rovescia. Quando il valore è “ 0 “, premendo “ - “ si imposta il tempo a 30 minuti. Ripetere queste operazioni per modificare un valore già programmato. Il timer può essere impostato per entrambe le zone di cottura. Il timer mostrerà il conto alla rovescia minore tra i due.
	Disattivazione: Con il piano cottura acceso, una pentola in posizione e la zona di cottura in funzione: - Selezionare la zona di cottura richiesta. - Premere contemporaneamente “ + “ e “ - “. - Impostare “ 0 0 “ usando “ + “ e “ - “ . - Non toccare nulla per 10 secondi.

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

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 zona di cottura 1 e 2, 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 e automaticamente riduce la potenza di una zona 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 la potenza di una zona di cottura a un livello superiore al limite (per aumentare la potenza di una particolare zona di cottura, è necessario ridurre manualmente il livello di potenza impostato per l’altra).
Esempio:
Se per la zona di cottura 1 si seleziona il livello di potenza supplementare (boost) (P), 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 sui 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 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/padella 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)
Tutte	110 mm	160 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.

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 dei comandi.	Rimuovere l'acqua o la pentola dalla superficie in vetroceramica e dal pannello dei 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 annulla 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** **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	290
	Profondità	mm	520
	Altezza min./max	mm	54
Potenza totale		W	3700

Parametro	Valore
Tensione/frequenza di alimentazione	220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz;
Peso dell'apparecchio	4,5 kg

Efficienza energetica del piano cottura

Identificativo del modello	**VÄLBILDAD 204.675.92**
Numero di zone di cottura	2
Tecnologia di cottura	Induzione
Diametro delle zone di cottura	Ø 160 mm
Consumo di energia elettrica per zona di cottura (funzionamento elettrico)	187 Wh/kg
Consumo di energia elettrica del piano cottura (funzionamento elettrico)	187 Wh/kg
Consumo di energia in modalità spento	0,5W
Tempo dopo il quale l'apparecchiatura passa automaticamente in modalità spento	20 minuti

Informazioni sul prodotto ai sensi del regolamento n° 66/2014

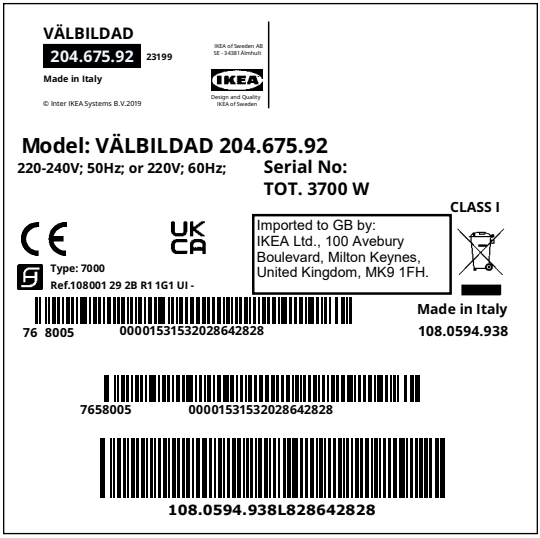
Norme di riferimento:

EN/IEC 60350-2
EN/IEC 50564

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."

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 fornito all'interno del prodotto.
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.

Country name in local languages	Telephone number	Opening times
Österreich	13602771461	Mo-Fr: 8 - 20
België / Belgique	26200311	Ma-Vr: 8 - 20 / Lun-Ven: 8 - 20
България	02 4003536	Пон-Пт: 8 - 20
Canarias	913754126	Lunes-Viernes: 8 - 20
Κύπρος	http://www.ikea.com	8 - 20
Hrvatska	0800 3636	Pon-Pet: 8 - 20
Česká republika	225376400	Po-Pá: 8 - 20
Danmark	70150909	Man.-Fre.: 9 - 20
Eesti	http://www.ikea.com	E-R: 8 - 20
Suomi	981710374	Lu-Ve: 8 - 20
France	170480513	Lun-Ven: 9 - 21
Deutschland	6929993602	Mo-Fr: 8 - 20
Great Britain	2076601517	Mon-Fri: 8 - 20
Ελλάδα	2109696497	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	

991.0607.805_09 - 250519
D00006418_08

© Inter IKEA Systems B.V. 2020

23199

AA-2231730-10