

VILSTA



Design and Quality
IKEA of Sweden



ENGLISH

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



DEUTSCH

Auf der letzten Seite dieser Broschüre finden Sie eine vollständige Liste der offiziellen IKEA After-Sales-Dienstleister mit den jeweiligen nationalen Telefonnummern.



FRANÇAIS

Vous trouverez la liste complète des centres de service après-vente choisis par IKEA et leurs numéros de téléphone respectifs à la fin de cette notice.



NEDERLANDS

Op de laatste pagina van deze handleiding vindt u de volledige lijst van door IKEA erkende servicebedrijven voor aftersales met de bijbehorende nationale telefoonnummers.



DANSK

Se sidste side i denne håndbog for at få en fuldstændig liste over IKEAs udpegede eftersalgsserviceudbydere og de tilhørende nationale telefonnumre.



ÍSLENSKA

Á öftustu síðu þessarar handbók er skrá yfir alla veitendur eftirsöluþjónustu sem útnefndir hafa verið af IKEA og viðeigandi símanúmer í hverju landi.



NORSK

Se den siste siden i denne håndboken for en fullstendig liste over IKEAs serviceleverandører og relevante telefonnumre i de forskjellige landene.



SUOMI

Tämän oppaan viimeisellä sivulla on täydellinen luettelo IKEA:n nimeämistä huoltopalveluista sekä heidän puhelinnumeronsa.



SVENSKA

Var god se den sista sidan i denna handbok för en komplett lista över IKEA:s auktoriserade serviceleverantör och nationella telefonnummer.



ČESKY

Na poslední straně tohoto návodu je uveden úplný seznam určených servisních zástupců pro značku IKEA a příslušná vnitrostátní telefonní čísla.



ESPAÑOL

Consulte la última página de este manual, donde encontrará una lista completa de los proveedores de servicio técnico posventa autorizados por IKEA y los números de teléfono correspondientes.



ITALIANO

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



MAGYAR

Az IKEA által kijelölt vevőszolgálatok teljes listáját és a kapcsolódó nemzeti telefonszámokat jelen útmutató utolsó oldalán olvashatja.



POLSKI

Pełny wykaz punktów serwisowych współpracujących z firmą IKEA wraz z numerami telefonów w poszczególnych krajach znajduje się na ostatniej stronie niniejszej instrukcji.

ENGLISH	6
DEUTSCH	25
FRANÇAIS	49
NEDERLANDS	76
DANSK	97
ÍSLENSKA	117
NORSK	137
SUOMI	157
SVENSKA	177
ČESKY	197
ESPAÑOL	217
ITALIANO	238
MAGYAR	259
POLSKI	279

Contents

Safety information	6	Care and cleaning	19
Safety instructions	8	Troubleshooting	19
Installation	10	Technical data	21
Electrical connection	11	Energy efficiency	22
Product description	13	Environmental concerns	22
Daily use	14	IKEA guarantee	22
Cooking table	16		
Cookware guidance	17		

Subject to change without notice.

Safety information

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

Children and vulnerable people safety

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

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


General Safety


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

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

Safety instructions


Installation


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

 Follow the Assembly instructions supplied with the appliance.

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


Electrical Connection

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


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

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


Use

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

- Do not change the specification of this appliance.
- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Set the cooking zone to "off" after each use.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They can become hot.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance from the power supply. This to prevent an electrical shock.
- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is in operation.
- When you place food into hot oil, it may splash.
- Do not use aluminum foil or other materials between the cooking surface and the cookware, unless otherwise specified by the manufacturer of this appliance.
- Use only accessories recommended for this appliance by the manufacturer.

 **Warning!** Risk of fire and explosion

- Fats and oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that very hot oil releases can cause spontaneous combustion.
- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

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

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

Care and cleaning


- Clean the appliance regularly to prevent the deterioration of the surface material.

- Switch off the appliance and let it cool down before cleaning.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.

Service


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

Disposal

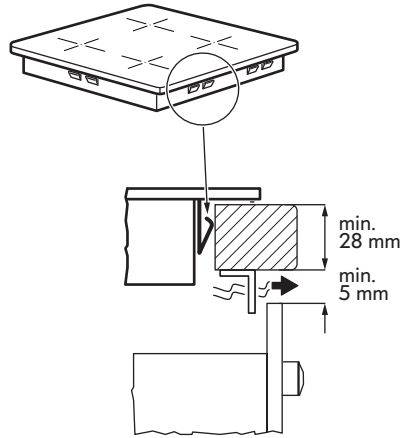
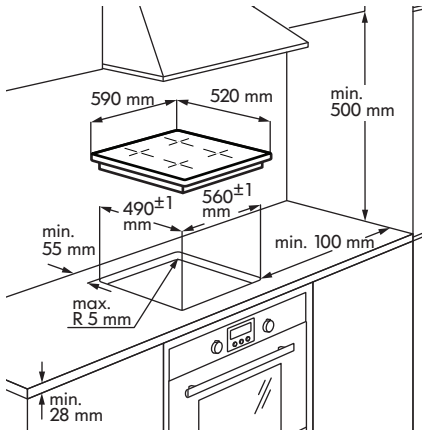
 **Warning!** Risk of injury or suffocation.

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

Installation

 **Warning!** Refer to Safety chapters.

General information



- i** Installation process must follow the laws, ordinances, directives and standards (electrical safety rules and regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.) in force in the country of use!
- For further information on the installation refer to the Assembly Instruction.

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

Electrical connection

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

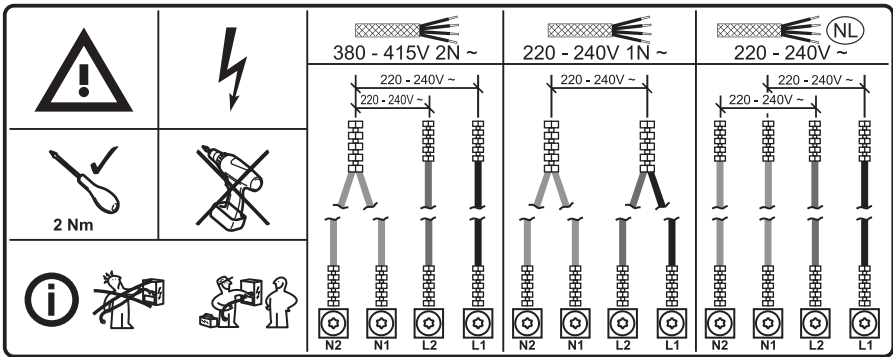
Electrical connection

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

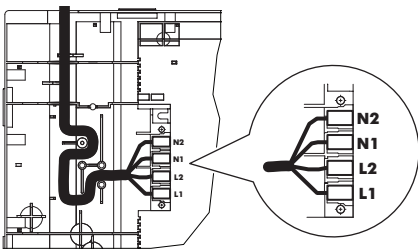
- You must have the connection and the connecting links carried out as shown in the connection diagram.
- The appliance is double insulated and does not require an earth connection.
- Secure the connecting cable with cable clips or clamps.

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

Connection diagram



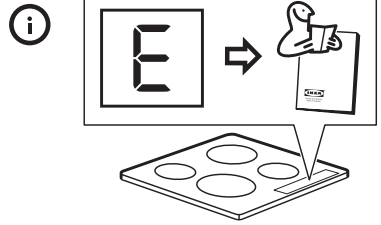
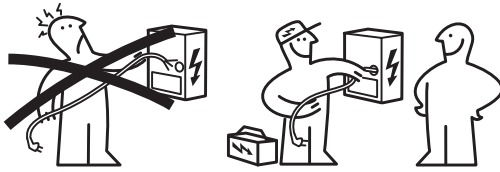
Wiring colours			
N2	N1	L2	L1
Blue	Blue - Gray	Brown	Black



i Tighten the terminal screws securely!

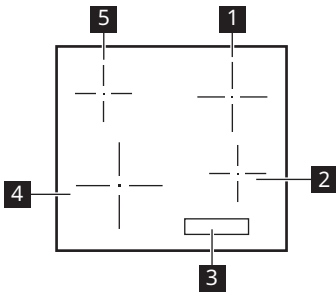
Once you connect the hob to the mains, check if all the cooking zones are ready to use. Place a pot with some water on a cooking zone and set the power setting for each zone to the maximum level for a short time.

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



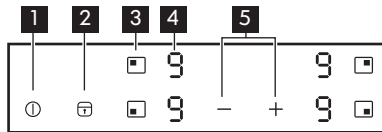
Product description

Cooking surface layout











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

Control panel layout




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


Power setting displays

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

Residual heat indicator

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

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

The indicator  appears when a cooking zone is hot.

The indicator may also appear:

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

The indicator disappears when the cooking zone has cooled down.

Daily use



① Switching on / off

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

Automatic Switch Off

The function switches off the appliance automatically if:

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

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

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

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

Adjusting the power setting

To set the cooking zone touch the sensor field **■** related to this zone. The display highlights the heat setting indication (**0**).

Touch **+** to increase the heat setting.

Touch **-** to decrease the heat setting.

Touch **+** and **-** at the same time to deactivate the cooking zone.

Using the Plus Power function

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

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

To deactivate the function: touch **-**.

After a maximum of 10 minutes, the induction cooking zones automatically return to the **0** power setting.

Lock / Cleaning mode

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

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

First set the power setting.

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

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

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

Child Lock

This function prevents an accidental operation of the appliance.

To activate the function:

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

To deactivate the function:

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

To override the function for only one cooking time:

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

OffSound Control (Deactivation and activation of the sounds)

Originally the sounds of the appliance are activated.

Activating and deactivating the sounds:

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

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

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

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

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

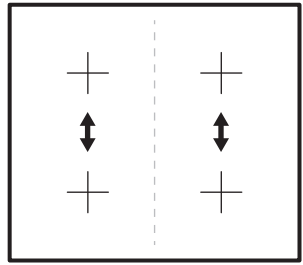
- limit of maximum available power within one phase, the power of the cooking zones will be automatically reduced.
- If more than one cooking zone is activated at a time the power is reduced and distributed between all the activated zones. The power distribution is maintained as long as the zones remain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

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

Power exchange function


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


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




Cooking table

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

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

 The data in the table is for guidance only.


Cookware guidance

 **Warning!** Refer to Safety chapters.

What pots to use

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

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

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

the bottom of the cookware). You can also hold a magnet to the bottom. If it clings to the underside, the cookware will work on the induction hob.

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

How to use

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

To ensure that the hob operates properly, the cookware must have a suitable minimum diameter as well as cover one or more of the reference points indicated on the surface of the hob.

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

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

Empty or thin-based pots / pans

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

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

**Hints / tips
Noises during cooking**

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

Normal operating noises of the induction hob

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

- **Low humming (like a transformer):** this noise is produced when cooking at a high heat level. It is based on the amount of energy transferred from the cooktop to the cookware. The noise ceases or quiets down when the heat level is reduced.
- **Quiet whistling:** this noise is produced when the cooking vessel is empty. It ceases once liquids or food are placed in the vessel.
- **Crackling:** this noise occurs with cookware comprised of various materials layered one upon the other. It is caused by the vibrations of the surfaces where different materials meet. The noise occurs on the cookware and can vary depending on the amount of food or liquid and the cooking method (e.g., boiling, simmering, frying).
- **Loud whistling:** this noise occurs with cookware comprised of different materials layered one upon the other, and when they are additionally used at maximum output and also on two cooking zones. The noise ceases or quiets down when the heat level is reduced.
- **Fan noises:** for proper operation of the electronic system, it is necessary to regulate the temperature of the cooktop. For this purpose, the cooktop is equipped with a cooling fan, which is activated to reduce and regulate the temperature of the electronic system. The fan may also





continue to run after the appliance is turned off if the detected temperature of the cooktop is still too hot after turning it off.

- **Rhythmic sounds, similar to the ticking sound of a clock:** this noise occurs only when at least three cooking zones are

operating and disappears or weakens when some of them are switched off. The noises described are a normal element of the described induction technology and should not be regarded as defects.

Care and cleaning

General information


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

Removing the residues and stubborn residues

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




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

Troubleshooting

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

What to do if...

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

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

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

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



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

Technical data

Rating Plate

MODEL 000.000.00 21552 Made in ... PI-000000-0 © Inter IKEA Systems B.V. 2019	IKEA of Sweden AB SE - 343 81 Älmhult	Model 00000000 PNC 000 000 000 00	Typ 60 GAD DC AU 6.9kW S No 220V-240V AC 50-60 Hz	
	 Design and Quality IKEA of Sweden			

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

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

Energy efficiency

Product Information Sheet according to Ecodesign Regulation

Model identification		VILSTA 905.577.25
Type of hob		Built-In Hob
Number of cooking zones		4
Heating technology		Induction
Diameter of circular cooking zones (∅)	Left front Left rear Right front Right rear	21.0 cm 14.5 cm 14.5 cm 18.0 cm
Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking)	Left front Left rear Right front Right rear	174.2 Wh/kg 183.9 Wh/kg 177.2 Wh/kg 176.3 Wh/kg
Energy consumption of the hob (EC electric hob)		177.9 Wh/kg
IEC / EN 60350-2, BS EN 60350-2 - Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance.		


Energy saving


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

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

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

Environmental concerns

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

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

IKEA guarantee

How long is the IKEA guarantee valid?

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

Who will execute the service?

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

What does this guarantee cover?

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

What will IKEA do to correct the problem?

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

What is not covered under this guarantee?

- Normal wear and tear.
- Deliberate or negligent damage, damage caused by failure to observe operating instructions, incorrect installation or by connection to the wrong voltage, damage caused by chemical or electro-chemical reaction, rust, corrosion or water damage including but not limited to damage

caused by excessive lime in the water supply, damage caused by abnormal environmental conditions.

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

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

How country law applies

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

Area of validity

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

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

The dedicated After Sales Service for IKEA appliances:

Please do not hesitate to contact IKEA After Sales Service to:

1. make a service request under this guarantee;
2. ask for clarification on installation of the IKEA appliance in the dedicated IKEA kitchen furniture. The service won't provide clarifications related to:
 - the overall IKEA kitchen installation;
 - connections to electricity (if machine comes without plug and cable), to water and to gas since they have to be executed by an authorized service engineer.
3. ask for clarification on user manual contents and specifications of the IKEA appliance.

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

Manual section of this booklet before contacting us.

How to reach us if you need our service



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

i In order to provide you with a quicker service, we recommend that you use the specific phone numbers listed at the end of this manual. Always refer to the numbers listed in the booklet of the specific appliance you need an assistance for. Before calling us, assure that you have to hand the IKEA article number (8 digit code) and the Serial Number (8 digit code that can be found on the rating plate) for the appliance of which you need our assistance.

i **SAVE THE SALES RECEIPT!** It is your proof of purchase and required for the guarantee to apply. Note that the receipt reports also the IKEA article name and number (8 digit code) for each of the appliances you have purchased.

Do you need extra help?

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

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	25	Reinigung und Pflege	40
Sicherheitsanweisungen	28	Fehlersuche	40
Montage	30	Technische Daten	43
Elektrischer Anschluss	31	Energieeffizienz	43
Gerätebeschreibung	33	Informationen zur Entsorgung	44
Täglicher Gebrauch	34	IKEA Garantie	45
Gartabelle	37		
Leitfaden für Kochgeschirr	38		

Änderungen vorbehalten.

Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Bedienungsanleitung. Der Hersteller ist nicht dafür verantwortlich, wenn eine fehlerhafte Montage oder Verwendung Verletzungen oder Schäden verursacht. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung griffbereit auf.

Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät.

- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- Bedienen Sie das Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem.
- **WARNUNG:** Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann ggf. zu einem Brand führen.
- Verwenden Sie niemals Wasser, um das Kochfeuer zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und löschen Sie Flammen beispielsweise mit einer Löschdecke oder einem Deckel.

- **ACHTUNG:** Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochfelds gelegt werden, da diese heiß werden können.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Trennen Sie das Gerät vor der Wartung von der Stromversorgung.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Schalten Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch aus und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Hat die Glaskeramik-/Glasoberfläche einen Sprung, schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie es vom Stromnetz. Falls das Gerät direkt mit dem Stromnetz verbunden ist und nicht getrennt werden kann, nehmen Sie die Sicherung für den Anschluss heraus, um die Stromversorgung zu unterbrechen. Verständigen Sie in jedem Fall den autorisierten Kundendienst.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person zur Vermeidung einer Gefahrenquelle ersetzt werden.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, von ihm in der Bedienungsanleitung als geeignet empfohlene Schutzabdeckungen oder die im Gerät enthaltene Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.

Sicherheitsanweisungen


Aufstellen



WARNUNG! Das Gerät muss von einem autorisierten Installateur installiert werden.



Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Achten Sie darauf, dass ausreichend Raum unterhalb des Kochfelds vorhanden ist, um angemessene Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Der Boden des Geräts kann heiß werden. Falls das Gerät über den Schubladen installiert ist, achten Sie darauf, eine feuerfeste Trennplatte unter den Geräten anzubringen, damit der Boden nicht zugänglich ist.
- Wenn das Symbol  nicht auf dem Typenschild aufgedruckt ist muss das Gerät geerdet werden.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ordnungsgemäß installiert ist. Lockere und unsachgemäße Kabel oder Stecker (falls vorhanden) können die Klemme überhitzen.
- Verwenden Sie das richtige Stromnetz-kabel.
- Achten Sie darauf, dass sich das Stromnetz-kabel nicht verheddert.
- Stellen Sie sicher, dass ein Überspannungsschutz installiert ist.
- Verwenden Sie die Klemme für die Zugentlastung am Kabel.
- Stellen Sie beim elektrischen Anschluss des Gerätes sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, den Netzstecker (falls zutreffend) oder das Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch eines beschädigten Netzkabels an unseren autorisierten Kundendienst oder eine Elektrofachkraft.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.

Elektrischer Anschluss




WARNUNG! Brand- und Stromschlaggefahr.

- Der elektrische Anschluss muss von einem autorisierten Installateur ausgeführt werden.

- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der das Gerät allpolig von der Spannungsversorgung getrennt werden kann. Die Trennvorrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

Gebrauch

 **WARNUNG!** Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.


- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Entferne vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungen, Kennzeichnungen und Schutzfolien (falls zutreffend).
- Vergewissere dich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalte die Kochzone nach jedem Gebrauch auf „aus“.
- Lege kein Besteck bzw. keine Deckel auf die Kochzonen. Anderenfalls werden sie sehr heiß.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Ist die Oberfläche des Geräts gesprungen, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung. So vermeiden Sie einen elektrischen Schlag.
- Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm

zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.

- Wenn Sie Speisen in heißes Öl legen, kann es spritzen.
- Verwenden Sie keine Aluminiumfolie oder andere Materialien zwischen der Kochfläche und dem Kochgeschirr, sofern vom Hersteller dieses Geräts nicht anders angegeben.
- Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör für dieses Gerät.

 **WARNUNG!** Brand- und Explosionsgefahr

- Öle und Fette können beim Erhitzen brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen oder erhitzte Gegenstände während des Kochens von Fetten und Ölen fern.
- Die Dämpfe, die sehr heißes Öl freisetzt, können zu einer spontanen Verbrennung führen.
- Gebrauchtes Öl, das Speisereste enthalten kann, kann schon bei einer niedrigeren Temperatur einen Brand verursachen als Öl, das zum ersten Mal verwendet wird.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

 **WARNUNG!** Risiko von Schäden am Gerät.

- Stelle kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Legen Sie keine heißen Topfdeckel auf die Glasoberfläche des Kochfeldes.
- Lassen Sie Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Achte darauf, dass keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr oder ohne Kochgeschirr ein.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder mit einem beschädigten Boden kann Kratzer an dem Glas / der Glaskeramik verursachen. Heben Sie diese

Gegenstände immer an, wenn Sie sie auf der Kochfläche bewegen müssen.

Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasserspray oder Dampf.
- Reinigen Sie das Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwammchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

Wartung

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst. Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbelichtung geeignet.

Entsorgung



WARNUNG! Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

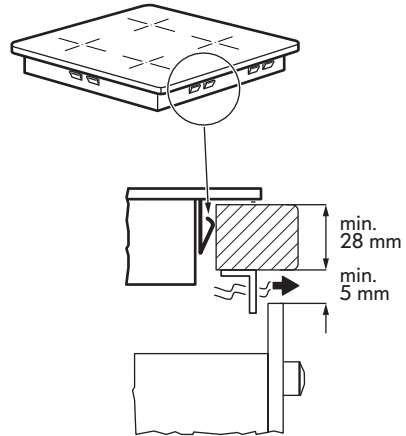
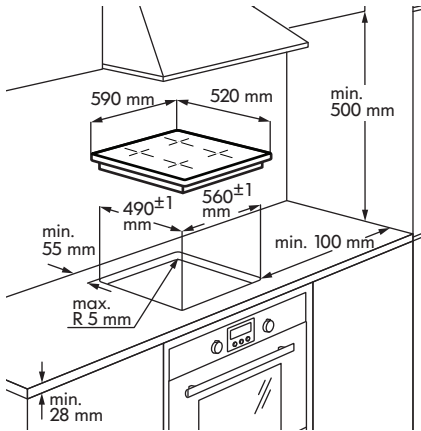
- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.

Montage



WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Allgemeine Informationen



- i** Die Montage muss sich nach den im Einsatzland geltenden Gesetzen, Verordnungen, Richtlinien und Normen richten! (Sicherheitsbestimmungen und Vorschriften für Elektrik/ Elektronik, sach- und ordnungsgemäßes Recycling etc.).

- Weitere Informationen zur Montage finden Sie in der Montageanleitung.
- Wenn sich unterhalb des Kochfelds kein Backofen befindet, muss unterhalb des Geräts gemäß der Montageanleitung eine Trennplatte installiert werden.
- Tragen Sie zwischen dem Gerät und der Arbeitsplatte keine Silikon-Dichtungsmasse auf.

Elektrischer Anschluss

- ⚠** **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.
- ⚠** **WARNUNG!** Der elektrische Anschluss muss von einem autorisierten Installateur ausgeführt werden.

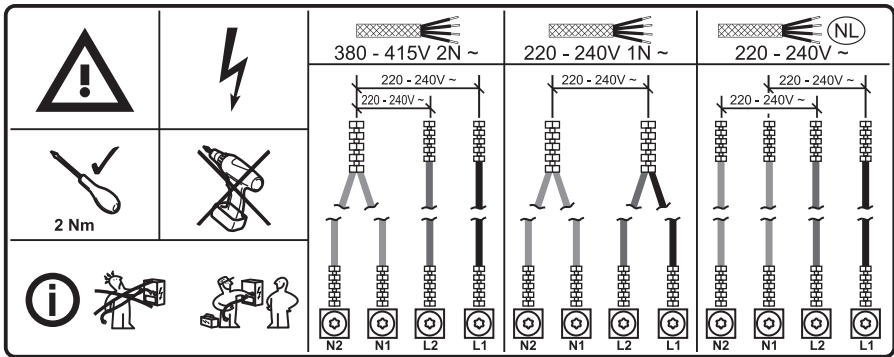
Elektrischer Anschluss

- Kontrollieren Sie vor dem ersten Einschalten, dass die auf dem Typenschild des Gerätes angegebene Nennspannung mit der aktuell verfügbaren Spannung identisch ist. Das Typenschild befindet sich auf dem unteren Gehäuse des Kochfelds.
- Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Anschlussplan (er befindet sich auf der Unterseite des Kochfelds).
- Es dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden, die Sie vom Ersatzteilservice erhalten.
- Das Kochfeld wird mit einem Verbindungskabel geliefert. Verwenden Sie zum Ersetzen des beschädigten Netzschalters den Kabeltyp:H05V2V2-F oder ein gleichwertiges Kabel, das einer Temperatur von 70°C oder mehr standhält. Das Anschlusskabel darf nur

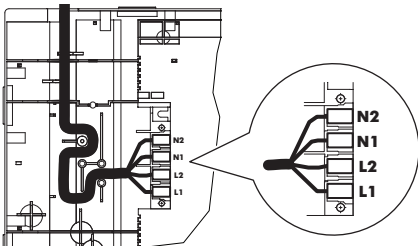
- von einem qualifizierten Elektriker ersetzt werden.
- Sie müssen die Mittel zur Trennung in die feste Verdrahtung integriert haben.
- Die Anschlüsse und Brücken müssen wie im Anschlussplan gezeigt angeschlossen werden.
- Das Gerät ist doppelt isoliert und benötigt keine Erdungsverbindung.

- Sichern Sie das Anschlusskabel mit Schellen oder Klemmen.
- Das Gerät arbeitet entweder bei 50Hz oder 60Hz und erfordert keine zusätzliche Aktion durch einen qualifizierten Elektriker, um zwischen den Frequenzen zu wechseln.

Anschlussplan



Kabelfarben			
N2	N1	L2	L1
Blau	Blau - Grau	Braun	Schwarz

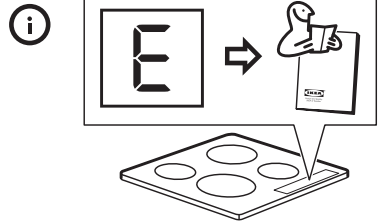
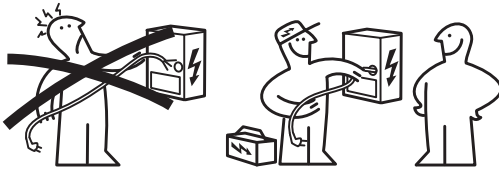


Kochzonen betriebsbereit sind. Stellen Sie einen Topf mit etwas Wasser auf eine Kochzone und stellen Sie die Leistungseinstellung für jede Zone für kurze Zeit auf das maximale Niveau ein.

- Leuchtet das Symbol $\boxed{E3}$ oder \boxed{EB} im Display, nachdem Sie das Kochfeld zum ersten Mal eingeschaltet haben, siehe „Fehlersuche“.

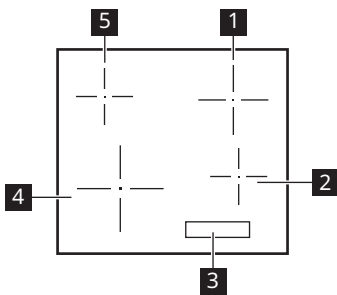
- Ziehen Sie die Klemmschrauben fest an!

Sobald Sie das Kochfeld mit dem Stromnetz verbunden haben, überprüfen Sie, ob alle



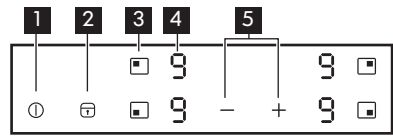
Gerätebeschreibung

Anordnung der Kochflächen











- 1 Einzelne Kochzone (180 mm) 1700 W, mit Plus Power 1800 W
- 2 Einzelne Kochzone (145 mm) 1400 W, mit Plus Power 1500 W
- 3 Bedienfeld
- 4 Einzelne Kochzone (210 mm) 2200 W, mit Plus Power 2400 W
- 5 Einzelne Kochzone (145 mm) 1400 W, mit Plus Power 1500 W

Bedienfeldlayout




- 1 ① Ein- oder Ausschalten des Kochfelds.
- 2 Zum Aktivieren und Deaktivieren Sperren / Kindersicherung/ Reinigungsmodus.
- 3 Auswählen der Kochzone.
- 4 Leistungsstufenanzeige: , - , .
- 5 / Erhöhen oder Verringern der Kochstufeneinstellung.


Leistungsstufenanzeigen

Display	Beschreibung
	Die Kochzone ist ausgeschaltet.
	Die Kochzone ist eingeschaltet.
	Plus Power ist eingeschaltet.
 + Ziffer	Es ist eine Störung aufgetreten. Siehe hierzu „Fehlersuche“.
	Eine Kochzone ist noch heiß (Restwärme).
	Sperren-/ Kindersicherung-/ Reinigungsmodus ist aktiv.
	Falsches oder zu kleines Kochgeschirr oder kein Kochgeschirr auf der Kochzone.
	Die Automatische Abschaltung ist in Betrieb.

Restwärmeanzeige

⚠ WARNUNG!  Solange die Anzeige leuchtet, besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme.

Die Induktionskochzonen erzeugen die erforderliche Hitze zum Kochen direkt im Boden des Kochgeschirrs. Die Glaskeramik wird durch die Hitze des Kochgeschirrs erhitzt.

Anzeige  erscheint, wenn eine Kochzone heiß ist.

Die Anzeige kann ebenso erscheinen:

- für die benachbarten Kochzonen, auch wenn Sie sie nicht benutzen,
- wenn heißes Kochgeschirr auf die kalte Kochzone gestellt wird,
- wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, aber die Kochzone noch heiß ist.

Die Anzeige erlischt, wenn die Kochzone abgekühlt ist.

Täglicher Gebrauch


① Ein- /Ausschalten

Berühren Sie ① 1 Sekunde lang, um das Gerät ein-/auszuschalten.








Automatische Abschaltung



Diese Funktion schaltet das Kochfeld automatisch ab, wenn:

- alle Kochzonen ausgeschaltet sind,



- Sie nach dem Einschalten des Geräts keine Leistungsstufe einstellen,
- ein Symbol durch einen Gegenstand (z.B. einen Topf oder einen Lappen) länger als ca. 10 Sekunden bedeckt wird,
- Sie nach einer bestimmten Zeit eine Kochzone nicht ausschalten, oder wenn Sie die Leistungsstufe nicht ändern, oder wenn es zu einer Überhitzung kommt (d.h. wenn ein Topf leer kocht). das Symbol  leuchtet. Vor der erneuten


Benutzung müssen Sie die Kochzone auf  stellen.


Leistungsstufe	Automatische Abschaltung nach
 - 	6 Std
 - 	5 Std
	4 Std
 - 	1,5 Std



 Wird ungeeignetes Geschirr verwendet, leuchtet  im Display. Nach 2 Minuten schaltet die Anzeige der Kochzone automatisch aus.

Einstellen der Leistungsstufe

Berühren Sie zur Auswahl der Kochzone das Sensorfeld , das zu dieser Kochzone gehört. Das Display zeigt die Kochstufenanzeige an (.

Berühren Sie , um die Kochstufeneinstellung zu erhöhen.



Berühren Sie , um die Kochstufeneinstellung zu verringern.

Berühren Sie zum Ausschalten der Kochzone  und  gleichzeitig.


Verwenden der Plus Power Funktion

Die Plus Power Funktion stellt den Induktionskochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung.

Um die Funktion für eine Kochzone zu aktivieren, stellen Sie zuerst die Kochzone und dann die maximale Heizstufe ein.


Berühren Sie  bis  leuchtet.

Ausschalten der Funktion: Berühren Sie .



Nach maximal 10 Minuten kehrt das Induktionskochfeld automatisch auf die Leistungsstufe  zurück.


Sperren / Reinigungsmodus

Sie können das Bedienfeld sperren und die Kochzonen eingeschaltet lassen. So wird ein versehentliches Verstellen der Leistungsstufe verhindert.

 Verwenden Sie die Funktion bei Bedarf zur Reinigung der Kochfeldoberfläche während des Kochvorgangs.

Nehmen Sie zunächst die Leistungsstufeneinstellung vor.

Berühren Sie , um die Funktion zu starten. Das Symbol  wird 4 Sekunden lang angezeigt.





Berühren Sie , um die Funktion auszuschalten. Die zuvor eingestellte Leistungsstufe leuchtet auf.

Wenn Sie das Gerät ausschalten, wird diese Funktion ebenfalls ausgeschaltet.





Kindersicherung

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Bedienung des Geräts.





Zum Aktivieren der Funktion:

- Schalten Sie das Gerät ein mit . Stellen Sie keine Leistungsstufe ein.
- Berühren Sie  4 Sekunden lang. Das Symbol  leuchtet auf.
- Schalten Sie das Gerät aus mit .

So schalten Sie die Funktion aus:

- Schalten Sie das Gerät ein mit . Stellen Sie keine Leistungsstufe ein. Berühren Sie  4 Sekunden lang. Das Symbol  leuchtet auf.
- Schalten Sie das Gerät aus mit .









Vorübergehendes Ausschalten der Funktion für einen einzelnen Kochvorgang:

- Schalten Sie das Gerät ein mit . Das Symbol  leuchtet auf.
- Berühren Sie  4 Sekunden lang. Stellen Sie die Leistungsstufe innerhalb von 10 Sekunden ein. Das Gerät kann jetzt benutzt werden.
- Wenn Sie das Gerät mit  ausschalten, ist die Funktion wieder aktiv.


OffSound Control (Ein- und Ausschalten der Signaltöne)


Ursprünglich sind die Geräusche des Geräts aktiviert.


Ein- und Ausschalten der Töne:

1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Berühren Sie  3 Sekunden lang. Das Display wird ein- und ausgeschaltet.
3. Berühren Sie  3 Sekunden lang. Das Display zeigt  vorne links und  oder  vorne rechts an.
4. Berühren Sie das Sensorfeld  auf der rechten hinteren Zone, um eine der folgenden Optionen auszuwählen:
 -  - die Signaltöne sind ausgeschaltet,
 -  - die Signaltöne sind eingeschaltet.

Warten Sie mit der Bestätigung Ihrer Wahl 10 Sekunden, bis das Gerät automatisch ausgeschaltet wird.

Haben Sie die Funktion auf  eingestellt, ertönt der Signalton nur in folgenden Fällen:

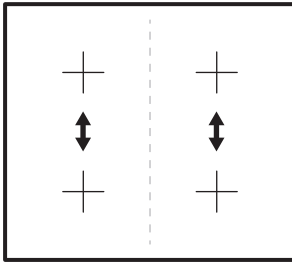
- Sie berühren .
- Wenn Sie etwas auf das Bedienfeld stellen.

-  Wird das Gerät im Falle eines Problems mit der Spannungsversorgung ausgeschaltet, werden die Einstellungen nicht gespeichert.

Leistungsaustauschfunktion


Sind mehrere Zonen eingeschaltet und die verbrauchte Leistung überschreitet die Begrenzung der Stromversorgung, teilt diese Funktion die verfügbare Leistung zwischen allen Kochzonen auf. Das Kochfeld steuert die Kochstufen, um die Sicherungen der Hausinstallation zu schützen.


- Die Kochzonen werden nach Position und Anzahl der Phasen im Kochfeld gruppiert. Jede Phase besitzt eine maximale elektrische Last. Erreicht das Kochfeld die maximale verfügbare Leistung innerhalb einer Phase, wird die Leistung der Kochzonen automatisch reduziert.
- Wenn mehr als eine Kochzone gleichzeitig aktiviert wird, wird die Leistung reduziert und auf alle aktivierten Zonen verteilt. Die Stromverteilung bleibt so lange erhalten, wie die Zonen aktiviert bleiben. Die Zonen kehren nicht zur vollen Leistung zurück, wenn eine von ihnen deaktiviert wird. Die Stromverteilung endet erst, wenn alle Zonen oder das Kochfeld ausgeschaltet sind.
- Die Kochstufenanzeige der reduzierten Zonen wechselt zwischen der anfangs gewählten Kochstufe und der reduzierten Kochstufe.
- Warten Sie, bis das Display aufhört zu blinken, oder verringern Sie die Kochstufe der zuletzt ausgewählten Kochzone. Die Kochzonen arbeiten mit der reduzierten Kochstufe weiter. Ändern Sie bei Bedarf die Kochstufen der Kochzonen manuell. Siehe Abbildung für mögliche Kombinationen, wie die Leistung unter den Kochzonen verteilt werden kann.




Gartabelle

Kochstufe	Verwendung für:	Dauer (Min.)	Tipps
1	Warmhalten von gekochten Speisen.	nach Bedarf	Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr.
1 - 2	Sauce Hollandaise, schmelzen: Butter, Schokolade, Gelatine.	5 - 25	Von Zeit zu Zeit rühren.
1 - 2	Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier.	10 - 40	Mit einem Deckel garen.
2 - 3	Reis- und Milchgerichte köcheln lassen, Fertiggerichte aufwärmen.	25 - 50	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte nach der Hälfte der Zeit umrühren.
3 - 4	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch.	20 - 45	Geben Sie ein paar Esslöffel Wasser hinzu. Überprüfen Sie die Wassermenge während des Prozesses.
4 - 5	Kartoffeln und anderes Gemüse dämpfen.	20 - 60	Den Boden des Topfes mit 1-2 cm Wasser bedecken. Überprüfen Sie während des Prozesses den Wasserstand. Lassen Sie den Deckel auf dem Topf.
4 - 5	Kochen Sie größere Mengen an Lebensmitteln, Eintopfgerichten und Suppen.	60 - 150	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten.

Kochstufe	Verwendung für:	Dauer (Min.)	Tipps
6 - 7	Sanftes Braten: Schnitzel, Cordon bleu vom Kalb, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Krapfen.	nach Bedarf	Bei Bedarf umdrehen.
7 - 8	Scharfes Braten, Rösti, Lendenstücke, Steaks.	5 - 15	Bei Bedarf umdrehen.
9	Wasser kochen, Nudeln kochen, Fleisch anbraten (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites.		
	Aufkochen großer Mengen Wasser.Plus Power ist eingeschaltet.		

 Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.


Leitfaden für Kochgeschirr

 **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Auswahl des Kochgeschirrs

Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr, das für Induktionskochfelder geeignet ist. Das Kochgeschirr muss aus ferromagnetischem Material sein, z. B.:

- Gusseisen,
- emaillierter Stahl,
- Kohlenstoffstahl,
- Edelstahl (die meisten Typen),
- Aluminium mit ferromagnetischer Beschichtung oder einer ferromagnetischen Platte.

Um zu bestimmen, ob ein Topf oder eine Pfanne geeignet ist, achten Sie auf das Symbol  (üblicherweise auf dem Boden des Kochgeschirrs eingeprägt). Sie können außerdem einen Magneten an den Boden halten. Wenn er am Boden haftet, ist das Kochgeschirr für das Induktionskochfeld geeignet.

Für optimale Effizienz verwenden Sie stets Kochgeschirr mit flachem Boden, der die

Hitze gleichmäßig verteilt. Ein unebener Boden beeinträchtigt die Leistung und die Wärmeleitung.

Hinweise zur Benutzung

Mindestdurchmesser des Kochgeschirrbodens für die unterschiedlichen Kochflächen

Um eine ordnungsgemäße Funktion des Kochfelds zu gewährleisten, muss das Kochgeschirr einen Mindestdurchmesser erfüllen und mindestens einen der auf der Kochfeldoberfläche markierten Referenzpunkte abdecken.

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

Kochzone	Kochgeschirrdurchmesser [mm]
Hinten links	125 - 145
Vorne links	125 - 210

Hinten rechts	150 - 180
Vorne rechts	125 - 145

Töpfe / Pfannen mit dünnen Böden oder ohne Inhalt

Verwenden Sie keine Töpfe / Pfannen oder Kochgeschirr mit dünnen Böden oder ohne Inhalt auf dem Kochfeld, da es die Temperatur nicht überwachen kann oder automatisch abschaltet, wenn die Temperatur zu hoch ist. Das kann zu Schäden am Kochgeschirr oder der Kochfeldoberfläche führen. Falls dies vorkommt, berühren Sie nichts und warten Sie, bis alle Komponenten abgekühlt sind.

Wenn eine Fehlermeldung erscheint, siehe „Fehlersuche“.

Ratschläge / Tipps Geräusche während des Kochvorgangs

Wenn eine Kochzone aktiv ist, kann sie kurz brummen. Dies ist für alle Induktionskochzonen charakteristisch und beeinträchtigt weder die Funktion noch die Lebensdauer des Geräts. Das Geräusch ist abhängig vom verwendeten Kochgeschirr. Sollte dies zu beträchtlichen Störungen führen, ist es möglicherweise hilfreich, anderes Kochgeschirr zu verwenden.

Normale 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.
- **Gebälsegeräusche:** 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 Pflege

Allgemeine Informationen


-  **WARNUNG!** Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen.
-  **WARNUNG!** Aus Sicherheitsgründen darf das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger gereinigt werden.
-  **WARNUNG!** Scharfe Gegenstände und scheuernde Reinigungsmittel können das Gerät beschädigen. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch mit Wasser und Geschirrspülmittel und entfernen Sie Rückstände. Entfernen Sie auch die Reste des Reinigungsmittels.
-  Kratzer oder dunkle Flecken in der Glaskeramik, die sich nicht mehr entfernen lassen, beeinträchtigen die Funktion des Gerätes nicht.

Entfernen von Speiseresten und hartnäckigen Flecken

Entfernen Sie zuckerhaltige Speiserückstände sowie Reste von Kunststoffen oder Alufolie sofort. Ein Schaber ist das beste Werkzeug zur Reinigung der Glasfläche. Er ist nicht Teil des Lieferumfangs. Setzen Sie den Schaber schräg zur Kochfeldoberfläche an und entfernen Sie Rückstände durch Schaben über die Oberfläche. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel. Wischen Sie die Glasfläche nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.

Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schimmernde Verfärbungen sollten nach Abkühlen des Geräts entfernt werden. Verwenden Sie dazu ausschließlich einen speziellen Glaskeramik- oder Edelstahlreiniger.





Fehlersuche

-  **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Was zu tun ist, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Problembeseitigung
Das Gerät lässt sich nicht einschalten oder bedienen.	Das Kochfeld ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist. Siehe Anschlussplan.

Störung	Mögliche Ursache	Problembehebung
	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung die Ursache für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an einen autorisierten Installateur.
	Sie haben die Leistungsstufe nicht innerhalb von 10 Sekunden eingestellt.	Schalten Sie das Kochfeld erneut ein und stellen Sie innerhalb von 10 Sekunden die Leistungsstufe ein.
	Sie haben mindestens 2 Symbole gleichzeitig berührt.	Berühren Sie nur jeweils ein Symbol.
	Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser- oder Fettspritzer.	Reinigen Sie das Bedienfeld und warten Sie ein paar Sekunden, bevor Sie es wieder einschalten.
Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld schaltet ab. Bei ausgeschaltetem Kochfeld ertönt ein akustisches Signal.	Mindestens ein Symbol des Bedienfelds wurde bedeckt.	Entfernen Sie den Gegenstand von den Symbolen.
Das Gerät schaltet sich aus.	Sie haben etwas auf das Symbol  gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand von den Symbolen.
Restwärmeanzeige funktioniert nicht.	Die Zone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war.	War die Zone lange genug eingeschaltet, um heiß zu sein, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Die Leistungsstufe schaltet zwischen zwei Kochstufen hin und her.	Leistungsaustauschfunktion ist aktiviert.	Siehe „Täglicher Gebrauch“.
Die Symbole werden heiß.	Das Kochgeschirr ist zu groß oder Sie haben es zu nahe an die Bedienelemente gestellt.	Stellen Sie großes Kochgeschirr nach Möglichkeit auf die hinteren Kochzonen.
Es ertönt kein Signalton, wenn Sie ein Symbol auf dem Bedienfeld berühren.	Die Signale sind ausgeschaltet.	Schalten Sie die Signale ein. Siehe „Täglicher Gebrauch“ > „OffSound Control“.
 leuchtet.	Die Automatische Abschaltung ist in Betrieb.	Schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein.

Störung	Mögliche Ursache	Problembehebung
 leuchtet.	Kindersicherung oder Sperren ist aktiviert.	Siehe „Täglicher Gebrauch“.
 und eine Zahl werden angezeigt.	Es ist ein Fehler im Kochfeld aufgetreten.	Trennen Sie das Kochfeld einige Zeit von der Spannungsversorgung. Trennen Sie die Sicherung vom Elektrosystem des Hauses. Schließen Sie es wieder an. Wenn  erneut aufleuchtet, wenden Sie sich an einen autorisierten Installateur.
 leuchtet.	Ein Fehler ist im Kochfeld aufgetreten, weil ein Topf leer gekocht ist. Automatische Abschaltung sowie der Überhitzungsschutz für die Zonen sind aktiviert.	Schalten Sie das Kochfeld aus. Entfernen Sie das heiße Kochgeschirr. Aktivieren Sie die Zone nach ca. 30 Sekunden erneut. War das Kochgeschirr die Ursache des Problems, erlischt die Fehlermeldung. Die Restwärmeanzeige leuchtet eventuell weiter. Lassen Sie das Kochgeschirr ausreichend abkühlen. Prüfen Sie, ob das Kochgeschirr mit dem Kochfeld kompatibel ist. Siehe „Leitlinien für Kochgeschirr“.








Wenn ein Fehler vorliegt, befolgen Sie zuerst die Anleitungen zur Fehlersuche. Falls Sie das Problem nicht lösen können, wenden Sie sich an Ihre IKEA Filiale oder den Kundendienst. Am Ende dieser Bedienungsanleitung finden Sie Ansprechpartner von IKEA.



Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben oder es nicht von einem autorisierten Installateur angeschlossen wurde, kann auch während der Garantiezeit für den Besuch eines Kundendiensttechnikers oder Händlers eine Gebühr anfallen.

Technische Daten

Typenschild

MODEL 000.000.00 21552 Made in ... PI-000000-0 © Inter IKEA Systems B.V. 2019	IKEA of Sweden AB SE - 343 81 Älmhult	Model 00000000 PNC 000 000 000 00	Typ 60 GAD DC AU 6.9kW S No 220V-240V AC 50-60 Hz	
	 Design and Quality IKEA of Sweden	    		

In der Abbildung oben wird das Typenschild des Geräts gezeigt. Das Typenschild ist auf dem Boden des Gehäuses angebracht. Jedes Produkt hat eine eigene Seriennummer.

Lieber Kunde, bitte bewahren Sie das zusätzliche Typenschild zusammen mit der

Bedienungsanleitung auf. Anhand dieses Aufklebers lässt sich Ihr Kochfeld genau identifizieren. So können wir Ihnen besser helfen, wenn Sie sich in Zukunft mit Fragen an uns wenden. Wir bedanken uns für Ihre Unterstützung.

Energieeffizienz

Produktinformationsblatt gemäß der Ökodesign-Verordnung

Modellbezeichnung		VILSTA 905.577.25
Kochfeldtyp		Einbau-Kochfeld
Anzahl der Kochzonen		4
Heiztechnik		Induktion
Durchmesser der kreisförmigen Kochzonen (Ø)	Vorne links	21.0 cm
	Hinten links	14.5 cm
	Vorne rechts	14.5 cm
	Hinten rechts	18.0 cm
Energieverbrauch pro Kochzone (EC electric cooking)	Vorne links	174.2 Wh/kg
	Hinten links	183.9 Wh/kg
	Vorne rechts	177.2 Wh/kg
	Hinten rechts	176.3 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)		177.9 Wh/kg
IEC / EN 60350-2, BS EN 60350-2 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 2: Kochfelder - Verfahren zur Messung der Leistung.		

Energie sparen

Sie können Energie beim täglichen Kochen sparen, wenn Sie den folgenden Hinweisen folgen.

- Wenn Sie Wasser erhitzen, verwenden Sie nur die Menge, die Sie benötigen.

- Legen Sie nach Möglichkeit immer Deckel auf das Kochgeschirr.
- Stellen Sie das Kochgeschirr direkt in die Mitte der Kochzone.
- Nutzen Sie die Restwärme, um Speisen warm zu halten oder zum Schmelzen.

Informationen zur Entsorgung

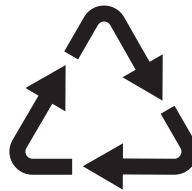
Ihre Pflichten als Endnutzer



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 unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien 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 zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, 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 bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz auch elektrische und elektronische Geräte.

Rücknahmepflichten der Vertreiber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, 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 Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschränke), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen 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.

Rücknahmepflichten von Vertreibern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien

Vertreiber, die Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bei der Lieferung von Neugeräten Altgeräte desselben Typs, die im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie die Neugeräte erfüllen, kostenlos vom Endverbraucher zurückzunehmen. Dies gilt auch bei der Lieferung von neuen Elektro- und Elektronikgeräten oder beim Fernabsatz.

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

Die Rücknahme von Elektro- und Elektronikgeräten kann auch auf Containerplätzen oder zugelassenen Recyclinghöfen erfolgen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.

IKEA Garantie

Wie lang ist die IKEA Garantie gültig?

Diese Garantie ist 5 Jahre ab dem Originalkaufdatum Ihres Gerätes bei IKEA gültig. Als Kaufnachweis müssen der Originalkassenbono oder die Originalrechnung vorgelegt werden. Arbeiten, die im Rahmen der Garantie ausgeführt werden, verlängern nicht die Garantiezeit für das Gerät.

Wer übernimmt den Kundendienst?

Der IKEA Kundendienst wird diesen Service über seinen eigenen Kundendienst oder über ein autorisiertes Partner-Netzwerk durchführen lassen.

Was deckt die Garantie ab?

Die Garantie deckt Material- und Produktionsfehler ab. Sie gilt ab dem Datum, an dem das Elektrogerät bei IKEA gekauft wurde. Diese Garantie gilt nur für private Haushalte. Die Ausnahmen sind unter der

Rubrik "Was ist nicht durch diese Garantie abgedeckt?" beschrieben. Innerhalb des Garantiezeitraums werden die Kosten zur Behebung eines Fehlers wie Reparaturen, Ersatzteile, Arbeitszeit und Fahrtkosten abgedeckt, vorausgesetzt, dass das Gerät ohne besonderen Kostenaufwand für die Reparatur zugänglich ist und dass der Fehler direkt auf einen Konstruktionsfehler oder einen Materialfehler zurückgeht, der durch die Garantie abgedeckt ist. Bei diesen Bedingungen gelten die EU-Richtlinien (Nr. 99/44/EG) und die entsprechenden gesetzlichen Vorschriften. Teile, die ersetzt wurden, gehen in das Eigentum von IKEA über.

Was wird IKEA zur Lösung des Problems tun?

IKEA hat Kundendienste, die das Produkt untersuchen und eigenständig entscheiden, ob das Problem durch die Garantie abgedeckt ist oder nicht. Wenn entschieden wird, dass der Fall unter die Garantie fällt, repariert der IKEA Kundendienst oder ein autorisierter Service-Partner über seinen eigenen Service eigenständig das defekte Produkt, oder sie ersetzen es durch ein gleiches oder durch ein gleichwertiges Produkt.

Was ist nicht durch diese Garantie abgedeckt?

- Der normale Verschleiß.
- Bewusste oder durch Fahrlässigkeit entstandene Schäden, die durch eine Missachtung der Bedienungsanweisung, eine unsachgemäße Installation oder durch den Anschluss an eine falsche Spannung, sowie Schäden, die durch eine chemische oder elektrochemische Reaktion (Rost, Korrosion oder Wasserschäden eingeschlossen - aber nicht darauf beschränkt) - Schäden, die durch übermäßigen Kalk in der Wasserzuleitung entstanden sind, und Schäden, die durch ungewöhnliche Umweltbedingungen entstanden sind.
- Verbrauchsgüter wie Batterien und Lampen.
- Nicht-funktionale und dekorative Teile, die den normalen Betrieb des Gerätes nicht beeinträchtigen, einschließlich Kratzer und möglicher Farbunterschiede.
- Versehentliche Beschädigung durch Fremdojekte der Substanzen und Reinigung oder Loslösen von Filtern, Drainagesystemen oder Reinigungsmittel-Schubladen.
- Beschädigung folgender Teile: Glaskeramik, Zubehör, Geschirr und Besteckkörbe, Zuleitungen und Drainageschläuche-/rohre, Lampen und Lampenabdeckungen, Knöpfe/ Wählschalter, Gehäuse und Teile des Gehäuses; es sei denn, es kann nachgewiesen werden, dass diese Schäden durch Produktionsfehler verursacht wurden.
- Fälle, in denen bei einem Besuch des Kundendienstes kein Fehler gefunden werden konnte.
- Reparaturen, die nicht durch unser autorisiertes Kundendienstpersonal und/ oder das autorisierte Kundendienstpersonal unserer Vertragspartner ausgeführt wurden, oder Fälle, in denen keine Originalteile verwendet wurden.
- Reparaturen, die durch fehlerhafte und nicht gemäß der Anleitung durchgeführte Installation verursacht wurden.
- Die Nutzung des Gerätes in einer professionellen Art und Weise, d.h. nicht im privaten Haushalt.
- Transportschäden. Wenn ein Kunde das Produkt nach Hause oder an eine andere Adresse transportiert, haftet IKEA nicht für Schäden, die während dieses Transports entstehen. Liefert IKEA das Produkt an die Lieferadresse des Kunden aus, dann sind Schäden, die während der Auslieferung des Produktes entstehen, von der Garantie abgedeckt.
- Die Kosten zur Durchführung der Erstinstallation des IKEA Gerätes. Falls der IKEA Kundendienst oder sein autorisierter Service-Partner das Gerät als Garantiefall instandsetzt oder ersetzt, installiert der Kundendienst oder sein autorisierter

Service-Partner bei Bedarf das Gerät auch wieder oder er installiert das Ersatzgerät. Diese Einschränkung gilt nicht für fehlerfreie Arbeiten, die von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt wurden, um das Gerät an den technischen Sicherheitsstandard eines anderen EU-Landes anzupassen.

Wie gilt die geltende Gesetzgebung des Landes

Die IKEA Garantie gibt Ihnen spezielle gesetzliche Rechte, die alle lokalen gesetzlichen Anforderungen abdecken oder übertreffen, die einer Änderung von Land zu Land unterworfen sind.

Gültigkeitsbereich

Für Geräte, die in einem EU-Land gekauft und in ein anderes EU-Land mitgenommen werden, stehen die Kundendienstleistungen im Rahmen der Garantiebedingungen bereit, die im neuen Land gültig sind. Eine Verpflichtung, Dienstleistungen im Rahmen der Garantie auszuführen, besteht nur dann, wenn:

- das Gerät den technischen Spezifikationen des Landes, in dem der Garantieanspruch gemacht wird, entspricht, und es in Übereinstimmung mit diesen technischen Spezifikationen des Landes installiert wurde;
- das Gerät in Übereinstimmung mit den Montageanleitungen und den Sicherheitsinformationen im Benutzerhandbuch installiert wurde und diesen Anleitungen und Informationen entspricht.

Der spezielle Kundendienst (Service) für IKEA Geräte:

Bitte zögern Sie nicht, den speziellen IKEA Kundendienst (Service) zu kontaktieren für:

1. einen Anspruch unter dieser Garantie;
2. die Bitte um Klärung von Fragen zur Installation des IKEA Gerätes im speziellen IKEA Küchenmöbel. Der Kundendienst kann keine Fragen beantworten zu:

- der gesamten IKEA Kücheninstallation;
 - Anschlüsse an die Elektrik (falls das Gerät ohne Netzkabel und Stecker kommt), Anschlüsse an Wasser und Gas, da diese Arbeiten von einem autorisierten Kundendiensttechniker ausgeführt werden müssen.
3. die Bitte um Klärung von Fragen zu Inhalten des Benutzerhandbuchs und zu Spezifikationen des IKEA Geräts. Um sicherzustellen, dass wir Sie stets optimal unterstützen, lesen Sie bitte die Montageanleitung und/oder den Bedienungsanleitungsabschnitt dieser Broschüre durch, bevor Sie sich an uns wenden.

Wie können Sie uns erreichen, wenn Sie uns benötigen?



Auf der letzten Seite dieser Broschüre finden Sie eine vollständige Liste mit offiziellen IKEA Kundendienststellen und den jeweiligen nationalen Telefonnummern.



Damit Sie bei Fragen rasch die zuständige Stelle erreichen, empfehlen wir Ihnen, die am Ende dieser Broschüre aufgelisteten speziellen Telefonnummern zu benutzen. Beziehen Sie sich bitte stets auf die Telefonnummern, die in der Broschüre zu dem jeweiligen Gerät aufgelistet sind, zu dem Sie Fragen haben. Bevor Sie uns anrufen, vergewissern Sie sich, dass Sie die IKEA-Artikelnummer (8-stelliger Code) und die Seriennummer (8-stelliger Code, der auf dem Typenschild zu finden ist) für das Gerät, für das Sie unsere Hilfe benötigen, abgeben müssen.



BITTE BEWAHREN SIE DEN KAUFBELEG AUF! Er ist Ihr Kaufnachweis und für einen Garantieanspruch unerlässlich. Bitte beachten Sie, dass auf diesem Kaufbeleg auch die IKEA Artikelbezeichnung und die Nummer (der 8-stellige Zifferncode) für jedes der Geräte, die Sie gekauft haben, vermerkt sind.

Benötigen Sie zusätzlich Hilfe?

Für alle weiteren Fragen, die sich nicht auf den Kundendienst Ihres Gerätes beziehen, wenden Sie sich bitte an das Call Center der nächsten IKEA-Einrichtung. Wir empfehlen Ihnen, die Dokumentation des Geräts sorgfältig durchzulesen, bevor Sie uns kontaktieren.

Table des matières

Informations de sécurité	49	Entretien et nettoyage	63
Consignes de sécurité	51	Dépannage	63
Installation	54	Caractéristiques techniques	66
Branchement électrique	55	Rendement énergétique	66
Description de l'appareil	56	En matière de protection de	67
Utilisation quotidienne	58	l'environnement	
Tableau de cuisson	60	GARANTIE IKEA GARANTIE IKEA -	67
Conseils pour les ustensiles	61	FRANCE	

Sous réserve de modifications.

Informations de sécurité

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez attentivement les instructions fournies. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures et de dommages dus à une installation et à une utilisation incorrectes. Conservez toujours les instructions avec l'appareil pour référence ultérieure.

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et

les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.

- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique unique, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- N'utilisez pas l'appareil au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- AVERTISSEMENT : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu de cuisson. Éteignez l'appareil et couvrez les flammes, par exemple avec une couverture ignifuge ou un couvercle.
- ATTENTION : Toute cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur

la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.

- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération de maintenance.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Après utilisation, mettez toujours à l'arrêt la table de cuisson à l'aide de la manette de commande et ne vous fiez pas à la détection des récipients.
- Si la surface vitrocéramique / en verre est fissurée, mettez à l'arrêt l'appareil et débranchez-le. Si l'appareil est branché à l'alimentation secteur directement en utilisant une boîte de jonction, retirez le fusible pour déconnecter l'appareil de l'alimentation secteur. Dans tous les cas, veuillez contacter le service après-vente agréé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le service après-vente ou par un professionnel qualifié afin d'éviter un danger.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

Consignes de sécurité

Installation



AVERTISSEMENT! L'appareil doit être installé par un installateur agréé.



Suivez les instructions d'assemblage fournies avec l'appareil.


- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.

- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Isolez les surfaces découpées à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure cause des gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Assurez-vous que l'espace sous la table de cuisson est suffisant pour la circulation de l'air.
- Le dessous de l'appareil peut devenir très chaud. Si l'appareil est installé au-dessus des tiroirs, assurez-vous d'installer un panneau de séparation ignifuge sous les appareils pour en bloquer l'accès.
- Assurez-vous qu'une protection contre les chocs est installée.
- Installé le collier anti-traction sur le câble.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à des prises électriques situées à proximité.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (le cas échéant) ni le câble d'alimentation. Contactez notre service après-vente agréé ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture du contact d'au moins 3 mm.

Branchement électrique



AVERTISSEMENT! Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un installateur agréé.
- L'appareil doit être raccordé à la terre si le symbole  n'est pas imprimé sur la plaque signalétique.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Vérifiez que l'appareil est correctement installé. Des câbles ou des fiches secteur desserrés et incorrects (le cas échéant) peuvent faire surchauffer la borne.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation électrique s'emmêler.

Utilisation



AVERTISSEMENT! Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.

- Retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (le cas échéant) avant la première utilisation.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles de casseroles sur les zones de cuisson. Ils peuvent devenir très chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Si la surface de l'appareil est fissurée, débranchez-le immédiatement, afin d'éviter un choc électrique.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Lorsque vous placez des aliments dans de l'huile chaude, cela peut éclabousser.
- N'utilisez pas de feuille d'aluminium ou d'autres matériaux entre la surface de cuisson et le récipient, sauf indication contraire du fabricant de cet appareil.
- N'utilisez que les accessoires recommandés pour cet appareil par le fabricant.

⚠ AVERTISSEMENT! Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et les huiles lorsqu'elles sont chauffées peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds à distance des graisses et des huiles pendant que vous cuisinez.
- Les vapeurs que dégagent l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- Une huile déjà utilisée peut contenir des restes d'aliments et provoquer un incendie à une température plus basse qu'avec une huile neuve.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits

inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT! Risque d'endommagement de l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne posez pas de couvercle de casserole chaud sur la surface en verre de la table de cuisson.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. La surface risque d'être endommagée.
- N'activez pas les zones de cuisson avec un récipient vide ou sans récipient.
- Les récipients de cuisson en fonte ou dont le fond est endommagé peuvent provoquer des rayures sur la surface en verre et vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

Entretien et Nettoyage

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Mettez à l'arrêt l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.

Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.
- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou

sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.

Mise au rebut

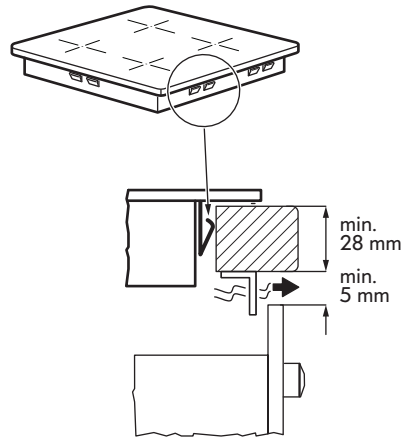
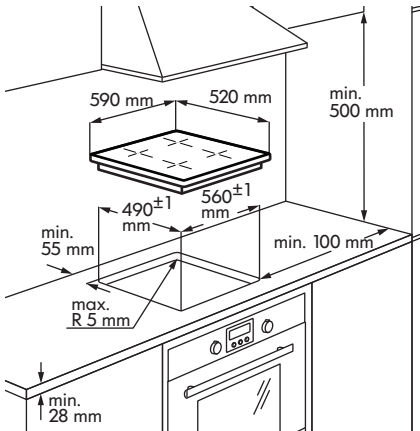
⚠ **AVERTISSEMENT!** Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour savoir comment mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

Installation

⚠ **AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Informations générales



i Le technicien chargé de l'installation est tenu de respecter la législation, la réglementation, les directives et les normes en vigueur dans le pays d'utilisation (dispositions relatives à la sécurité, recyclage conforme et réglementaire, etc.)!

- Pour de plus amples informations sur l'installation, veuillez consulter les instructions de montage.
- S'il n'y a pas de four sous la table de cuisson, installez un panneau de séparation sous l'appareil conformément aux instructions d'assemblage.
- N'utilisez pas de mastic d'étanchéité en silicone entre le plan de travail et l'appareil.

Branchement électrique

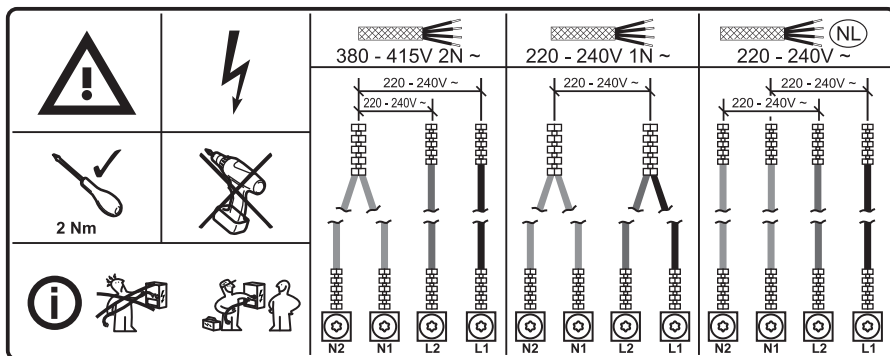
- ⚠ **AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.
- ⚠ **AVERTISSEMENT!** Tous les branchements électriques doivent être effectués par un installateur agréé.

Branchement électrique

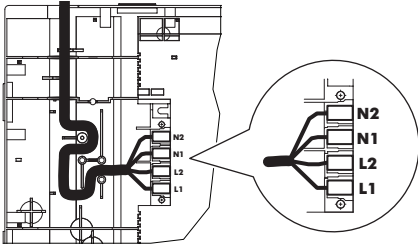
- Avant de procéder au raccordement, vérifiez que la tension nominale de l'appareil figurant sur la plaque signalétique correspond à celle de l'installation électrique de l'habitation. La plaque signalétique se trouve sur le boîtier inférieur de la table de cuisson.
- Conformez-vous au schéma électrique (situé au-dessous de la table de cuisson).
- Utilisez uniquement des pièces d'origine fournies par le service des pièces de rechange.

- La table de cuisson est fournie avec un câble de raccordement. Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le câble de type H05V2V2-F ou équivalent, qui résiste à une température de 70 °C ou supérieure. Le câble de raccordement ne peut être remplacé que par un électricien qualifié.
- Les moyens de coupure de courant doivent être intégrés dans le câblage fixe.
- La connexion et les liens de connexion doivent être conformes au schéma de raccordement.
- L'appareil est à double isolation et ne nécessite pas de mise à la terre.
- Fixez le câble de connexion avec des serre-câbles ou des pinces.
- L'appareil fonctionne à 50 Hz ou à 60 Hz et ne nécessite aucune action supplémentaire de la part d'un électricien qualifié afin de basculer entre les fréquences.

Schéma de branchement



Couleurs des câbles			
N2	N1	L2	L1
Bleu	Bleu - Gris	Marron	Noir

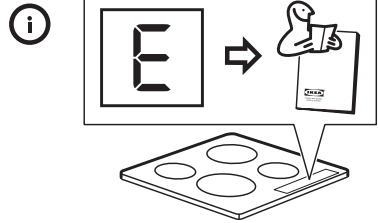


i Serrez fermement les vis de borne !

Une fois la table de cuisson branchée à l'alimentation électrique, vérifiez que toutes

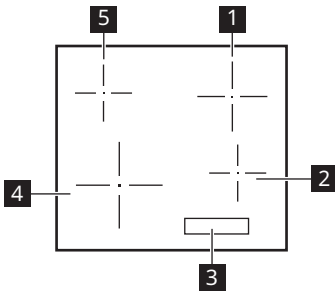
les zones de cuisson sont prêtes à être utilisées. Placez un récipient contenant de l'eau sur une zone de cuisson et réglez le niveau de puissance de chaque zone sur le niveau maximal pendant un court instant.

i Si le symbole **E3** ou **EB** s'affiche après avoir mis en fonctionnement la table de cuisson pour la première fois, consultez le chapitre « Résolution de problèmes ».



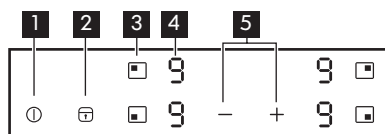
Description de l'appareil

Agencement des zones de cuisson



- 1** Zone de cuisson simple (180 mm)
1 700 W, avec Plus Power 1 800 W
- 2** Zone de cuisson simple (145 mm)
1 400 W, avec Plus Power 1 500 W
- 3** Bandeau de commande
- 4** Zone de cuisson simple (210 mm)
2 200 W, avec Plus Power 2 400 W
- 5** Zone de cuisson simple (145 mm)
1 400 W, avec Plus Power 1 500 W

Configuration du bandeau de commande



- 1 ⓘ Pour mettre en fonctionnement ou à l'arrêt la table de cuisson.
- 2 🔒 Pour activer et désactiver Touches Verrouil / Sécurité enfants / Mode de nettoyage.
- 3 □ Pour sélectionner la zone de cuisson.
- 4 Affichage des réglages de puissance : 0, 1 - 9, P.
- 5 + / - Pour augmenter ou diminuer le niveau de cuisson.

Affichage des réglages de puissance

Affichage	Description
0	La zone de cuisson est désactivée.
1 - 9	La zone de cuisson est activée.
P	Plus Power est activé.
E + chiffre	Un dysfonctionnement s'est produit. Reportez-vous au chapitre « Dépannage ».
H	Une zone de cuisson est encore chaude (chaleur résiduelle).
L	Le mode Touches Verrouil / Sécurité enfants / Mode de nettoyage est activé.
F	Récipient inadapté ou trop petit ou absence d'ustensile sur la zone de cuisson.
-	La fonction Arrêt automatique est activée.

Indicateur de chaleur résiduelle

- ⚠ AVERTISSEMENT!** H Tant que l'indicateur est allumé, il existe un risque de brûlures dues à la chaleur résiduelle.

Les zones de cuisson à induction génèrent la chaleur nécessaire directement dans le fond des récipients de cuisson. La surface vitrocéramique est chauffée par des récipients de cuisson.

L'indicateur H s'allume lorsqu'une zone de cuisson est chaude.

L'indicateur peut également s'allumer :

- pour les zones de cuisson voisines, même si vous ne les utilisez pas,
- lorsque des récipients chauds sont placés sur la zone de cuisson froide,
- lorsque la table de cuisson est éteinte mais que la zone de cuisson est encore chaude.

L'indicateur s'éteint lorsque la zone de cuisson s'est refroidie.



Utilisation quotidienne








Ⓛ Mise en fonctionnement/arrêt


Appuyez sur Ⓛ pendant 1 seconde pour mettre en fonctionnement / à l'arrêt l'appareil.

Arrêt automatique



Cette fonction met à l'arrêt automatiquement l'appareil si :


- toutes les zones de cuisson sont désactivées.
- vous ne réglez pas le niveau de puissance après avoir mis en fonctionnement l'appareil.
- vous avez posé un objet (casserole, chiffon, etc.) sur un symbole pendant plus de 10 secondes.
- vous ne désactivez pas la zone de cuisson au bout d'un certain temps, ou si vous ne modifiez pas le niveau de puissance, ou en cas de surchauffe (par exemple, en cas de cuisson à vide). Le symbole  s'allume. Avant de réutiliser la zone de cuisson, remettez-la sur .


Réglage de puissance	Arrêt automatique au bout de
 - 	6 heures
 - 	5 heures
	4 heures
 - 	1,5 heure



- ⓘ Si un récipient de cuisson non adapté à la zone de cuisson est utilisé,  s'allume sur l'affichage. Le voyant de la zone de cuisson concernée s'éteint au bout de 2 minutes.

Réglage de niveau de puissance

Pour sélectionner la zone de cuisson, appuyez sur la touche sensitive  correspondant à cette zone. L'affichage indique le niveau de cuisson (.



Appuyez sur  pour augmenter le niveau de cuisson.

Appuyez sur  pour diminuer le niveau de cuisson.


Appuyez en même temps sur  et  pour désactiver la zone de cuisson.

Utilisation de la fonction Plus Power

La fonction Plus Power permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction.


Pour activer la fonction pour une zone de cuisson : sélectionnez d'abord la zone de cuisson, puis réglez le niveau de cuisson maximal. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que  apparaisse.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur .



Après 10 minutes au maximum, les zones de cuisson à induction reviennent automatiquement au niveau de puissance .


Touches Verrouil / Mode de nettoyage

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande et laisser les zones de cuisson fonctionner. Vous éviterez ainsi une modification accidentelle du réglage du niveau de puissance.

-  Utilisez la fonction pour nettoyer la surface de la table de cuisson pendant la session de cuisson, si nécessaire.

Réglez d'abord le niveau de puissance.

Pour activer la fonction, appuyez sur . Le symbole  s'allume pendant 4 secondes.





Pour désactiver cette fonction, appuyez sur . Le niveau de puissance précédent s'allume.

Lorsque vous mettez à l'appareil, cette fonction est désactivée.





Sécurité enfants

Cette fonction permet d'éviter une utilisation involontaire de l'appareil.





Pour activer la fonction :

- Mettez en fonctionnement l'appareil avec . Ne sélectionnez les niveaux de puissance.
- Appuyez sur  pendant 4 secondes. Le symbole  s'allume.
- Mettez à l'arrêt l'appareil avec .

Pour désactiver la fonction :

- Allumez l'appareil avec . Ne sélectionnez les niveaux de puissance. Appuyez sur  pendant 4 secondes. Le symbole  s'allume.
- Éteignez l'appareil avec .









Pour désactiver la fonction le temps d'une cuisson :

- Allumez l'appareil avec . Le symbole  s'allume.
- Appuyez sur  pendant 4 secondes. Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent. Vous pouvez utiliser l'appareil.
- Lorsque vous mettez à l'arrêt l'appareil avec , la fonction est de nouveau activée.


OffSound Control (Désactivation et activation des signaux sonores)


À l'origine, les sons de l'appareil sont activés.


Activation et désactivation des sons :

1. Mettez à l'arrêt l'appareil.
2. Appuyez sur  pendant 3 secondes. L'affichage s'allume et s'éteint.
3. Appuyez sur  pendant 3 secondes. L'affichage montre  sur la zone avant gauche et  ou  sur la zone avant droite.
4. Appuyez sur la partie tactile de la zone arrière droite  pour choisir l'une des options suivantes :
 -  - les sons sont désactivés,
 -  - les sons sont activés.

Pour confirmer votre choix, attendez 10 secondes que l'appareil se mette à l'arrêt automatiquement.

Lorsque cette fonction est réglée sur , l'appareil émet des signaux sonores uniquement lorsque :

- vous appuyez sur .
- vous avez posé quelque chose sur le bandeau de commande.

-  Si l'appareil se met à l'arrêt en raison d'un problème d'alimentation électrique, les réglages précédents ne sont pas restaurés.

Fonction Transfert de puissance

Si plusieurs zones sont actives et que la puissance consommée dépasse la limite de l'alimentation électrique, cette fonction répartit la puissance disponible entre toutes les zones de cuisson. La table de cuisson contrôle les niveaux de cuisson pour protéger les fusibles de l'installation domestique.

- Les zones de cuisson sont regroupées en fonction de l'emplacement et du nombre de phases de la table de cuisson. Chaque phase dispose d'une charge électrique maximale. Si la table de cuisson atteint la limite de la puissance maximale disponible dans une phase, la puissance des zones de cuisson est automatiquement réduite.
- Si plusieurs zones de cuisson sont activées à la fois, la puissance est réduite et répartie entre toutes les zones activées. La distribution de l'alimentation est maintenue tant que les zones restent activées. Les zones ne retourneront pas à leur pleine puissance si l'une d'elles est désactivée. La distribution électrique ne se termine que lorsque toutes les zones ou la table de cuisson ont été désactivées.

- L'affichage du niveau de cuisson des zones réduites oscille entre le niveau de cuisson sélectionné initialement et le niveau de cuisson réduit.
- Attendez que l'affichage cesse de clignoter ou réduisez le niveau de cuisson de la dernière zone de cuisson sélectionnée. Les zones de cuisson continueront de fonctionner avec le niveau de cuisson réduit. Modifiez manuellement les niveaux de cuisson des zones de cuisson si nécessaire.

Reportez-vous à l'illustration pour connaître les combinaisons de distribution de puissance entre les zones de cuisson.

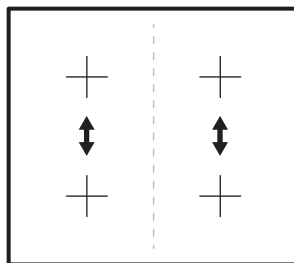




Tableau de cuisson

Réglages de la température	Utilisez pour :	Durée (min)	Conseils
1	Gardez au chaud les aliments cuits.	si nécessaire	Placez un couvercle sur le récipient.
1 - 2	Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.	5 - 25	Mélangez de temps en temps.
1 - 2	Solidifier : omelettes, œufs cocotte.	10 - 40	Cuisinez avec un couvercle.
2 - 3	Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés.	25 - 50	Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson.

Réglages de la température	Utilisez pour :	Durée (min)	Conseils
3 - 4	Cuisez les légumes, le poisson et la viande à la vapeur.	20 - 45	Ajouter quelques cuillères à soupe d'eau. Vérifiez la quantité d'eau pendant le processus.
4 - 5	Pommes de terre à la vapeur et autres légumes.	20 - 60	Couvrez le fond de la cuve avec 1 à 2 cm d'eau. Vérifiez le niveau d'eau pendant le processus. Gardez le couvercle sur la cuve.
4 - 5	Cuisez de plus grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.	60 - 150	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide et des ingrédients.
6 - 7	Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets.	si nécessaire	Retournez-le si nécessaire.
7 - 8	Friture, galettes de pommes de terre, biftecks, steaks.	5 - 15	Retournez-le si nécessaire.
9	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, saisir de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.		
	Faire bouillir de grandes quantités d'eau. Plus Power est activé.		

 Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

Conseils pour les ustensiles


 **AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Quels récipients utiliser

Utilisez uniquement des récipients adaptés aux tables de cuisson à induction. Le récipient doit être fabriqué en matière ferromagnétique, telle que :

- fonte ;
- acier émaillé ;
- acier carbone ;
- acier inoxydable (la plupart des types) ;

- aluminium avec un revêtement ferromagnétique ou une plaque ferromagnétique.

Pour déterminer si une casserole ou un plat est adapté, recherchez le symbole  (généralement estampillé sur le fond du récipient). Vous pouvez également tenir un aimant sur le fond. S'il reste accroché sur la partie inférieure, le récipient fonctionnera sur la table de cuisson à induction.

Pour garantir une efficacité optimale, utilisez toujours des casseroles et des plats avec un fond plat qui répartit la chaleur

uniformément. Si le fond n'est pas uniforme, cela affectera la puissance et la conduction de la chaleur.

Mode d'utilisation

Diamètre minimal de la base de la casserole / du récipient pour les différentes zones de cuisson

Pour vous assurer que la table de cuisson fonctionne correctement, l'ustensile doit avoir un diamètre minimal adapté et couvrir un ou plusieurs des points de référence indiqués sur la surface de la table de cuisson.

Utilisez toujours la zone de cuisson qui correspond le mieux au diamètre du fond de l'ustensile.

Zone de cuisson	Diamètre de l'ustensile [mm]
Arrière gauche	125 - 145
Avant gauche	125 - 210
Arrière droit	150 - 180
Avant droit	125 - 145

Casserolles /plats vides ou à base fine

N'utilisez pas de casseroles / plats vides ni de récipients avec une base fine sur la table de cuisson car elle ne pourra pas surveiller la température ou elle se mettra à l'arrêt automatiquement si la température est trop élevée. Cela peut endommager le récipient ou la surface de la table de cuisson. Si une telle situation se produit, ne touchez rien et attendez que tous les composants refroidissent.

Si un message d'erreur apparaît, consultez le chapitre « Dépannage ».

Conseils / astuces

Bruits pendant la cuisson

Lorsqu'une zone de cuisson est active, elle peut bourdonner brièvement. Ceci est caractéristique de toutes les zones de

cuisson à induction et n'altère ni la fonction ni la durée de vie de l'appareil. Le bruit dépend des récipients utilisés. Si cela cause des perturbations importantes, il peut être utile de changer le récipient.

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 différents 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 différents 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.
- **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.

Entretien et nettoyage

Informations générales

-  **AVERTISSEMENT!** Mettez à l'arrêt l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
-  **AVERTISSEMENT!** Pour des raisons de sécurité, n'utilisez jamais d'appareil à vapeur ou à haute pression pour nettoyer l'appareil.
-  **AVERTISSEMENT!** Les objets pointus et les produits de nettoyage abrasifs endommagent l'appareil. Nettoyez l'appareil et retirez les résidus après chaque utilisation avec de l'eau et du détergent à vaisselle. Veillez également à retirer soigneusement toute trace de produit de nettoyage.
-  Les rayures et taches sombres ne pouvant être retirées de la surface vitrocéramique n'affectent pas le fonctionnement de l'appareil.

Nettoyage des résidus et taches tenaces

Les résidus alimentaires contenant du sucre, les plastiques et les feuilles d'aluminium doivent être immédiatement éliminés. Un racloir est le meilleur outil pour nettoyer la surface vitrée. N'est pas fourni avec l'appareil. Tenez le racloir incliné sur la surface de la table de cuisson et glissez la lame du racloir pour enlever les salissures tenaces. Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide et du détergent pour vaisselle. Enfin, essuyez la surface vitrée avec un chiffon propre.






Nettoyez les salissures telles que les cernes de calcaire, les traces d'eau, les projections de graisse, etc. une fois que l'appareil a refroidi. Utilisez uniquement un produit de nettoyage spécial pour vitrocéramique ou acier inoxydable.

Dépannage

-  **AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Que faire si...

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne se met pas en fonctionnement ou ne fonctionne pas.	La table de cuisson n'est pas branchée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique. Reportez-vous au schéma de connexion.
	Le fusible a disjoncté.	Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un installateur agréé.
	Vous n'avez pas réglé le niveau de puissance en moins de 10 secondes.	Allumez à nouveau la table de cuisson et réglez le niveau de puissance en moins de 10 secondes.
	Vous avez appuyé sur plusieurs symboles en même temps.	Appuyez sur un seul symbole à la fois.
	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande et attendez quelques secondes avant de l'activer à nouveau.
Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Un signal sonore retentit et la table de cuisson est à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur un ou plusieurs symboles du bandeau de commande.	Retirez l'objet posé sur les symboles.
L'appareil se met à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur le symbole ①.	Retirez l'objet posé sur les symboles.
Le Indicateur de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps.	Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, contactez le service après-vente.
Le niveau de puissance oscille entre deux niveaux.	La Fonction Transfert de puissance est activée.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
Les symboles chauffent.	Le récipient est trop grand ou vous le placez trop près des commandes.	Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible.

Problème	Cause possible	Solution
Aucun signal sonore ne se fait entendre lorsque vous appuyez sur un symbole du bandeau de commande.	Les signaux sonores sont désactivés.	Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne » > « OffSound Control ».
 s'affiche.	La fonction Arrêt automatique est activée.	Mettez à l'arrêt la table de cuisson et remettez-la en fonctionnement.
 s'affiche.	Le mode Sécurité enfants ou Touches Verrouil est activé.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
 et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.	Débranchez la table de cuisson de l'alimentation électrique pendant un certain temps. Coupez le disjoncteur du système électrique de la maison. Reconnectez-le. Si  s'affiche à nouveau, contactez un installateur agréé.
 s'affiche.	Une erreur s'est produite sur la table de cuisson car une casserole a bouilli à sec. La fonction Arrêt automatique et la protection anti-sur-chauffe des zones sont activées.	Éteignez la table de cuisson. Retirez le récipient chaud. Au bout d'environ 30 secondes, remettez la zone. Si le récipient était bien le problème, le message d'erreur disparaît. Le voyant de chaleur résiduelle peut rester allumé. Laissez le récipient refroidir suffisamment. Vérifiez que le récipient est compatible avec l'appareil. Consultez « Conseils pour les ustensiles ».








En cas de défaillance, essayez de la résoudre en suivant les directives de dépannage. Si le problème ne peut pas être résolu, contactez votre magasin IKEA ou le service après-vente. Vous trouverez une liste complète des contacts IKEA à la fin de cette notice d'utilisation.



Si le problème résulte d'une mauvaise utilisation ou si l'installation de l'appareil n'a pas été réalisée par un installateur agréé, le déplacement du technicien du service après-vente ou du revendeur peut être garanti, même en cours de garantie.

Caractéristiques techniques

Plaque signalétique

MODEL 000.000.00 21552 Made in ... PI-000000-0 © Inter IKEA Systems B.V. 2019	IKEA of Sweden AB SE - 343 81 Älmhult	Model 00000000 PNC 000 000 000 00	Typ 60 GAD DC AU 6.9kW S No 220V-240V AC 50-60 Hz	
	 Design and Quality IKEA of Sweden	    		

Le graphique ci-dessus sert à représenter la plaque signalétique de l'appareil. La plaque signalétique réelle est située au bas du boîtier. Le numéro de série est spécifique à chaque produit.

Cher client, Chère cliente, veuillez conserver la plaque signalétique supplémentaire avec

le manuel d'utilisation. Cela nous permettra d'identifier précisément votre table de cuisson; si vous avez besoin de notre aide à l'avenir. Nous vous remercions pour votre aide !

Rendement énergétique

Fiche d'informations produit conformément à la réglementation Ecodesign

Identification du modèle		VILSTA 905.577.25
Type de table de cuisson		Plan de cuisson intégré
Nombre de zones de cuisson		4
Technologie de chauffage		Induction
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Avant gauche	21.0 cm
	Arrière gauche	14.5 cm
	Avant droite	14.5 cm
	Arrière droite	18.0 cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson (EC electric cooking)	Avant gauche	174.2 Wh/kg
	Arrière gauche	183.9 Wh/kg
	Avant droite	177.2 Wh/kg
	Arrière droite	176.3 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)		177.9 Wh/kg
IEC/EN 60350-2, BS EN 60350-2 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 2 : Tables de cuisson - Méthodes de mesure des performances.		


Économie d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie pendant la cuisson quotidienne si vous suivez les conseils ci-dessous.

- Lorsque vous faites chauffer de l'eau, n'utilisez que la quantité dont vous avez besoin.
- Dans la mesure du possible, placez toujours les couvercles sur les récipients de cuisson.

- Placez les récipients directement au centre de la zone de cuisson.
- Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou pour les faire fondre.

En matière de protection de l'environnement

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils

portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

FR Concerne la France uniquement :



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

GARANTIE IKEA

Pour combien de temps la garantie IKEA est-elle valable ?

Cette garantie est valable pour 5 ans à compter de la date d'achat de votre appareil chez IKEA. Le ticket de caisse est nécessaire comme preuve d'achat. Si les travaux d'entretien sont effectués sous garantie, cela ne prolongera pas la période de garantie de l'appareil.

Qui se chargera du service après vente ?

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

Que couvre cette garantie ?

Cette garantie couvre les dommages dus à des composants défectueux ou des défauts de fabrication survenant après la date d'achat chez IKEA. Cette garantie est valable uniquement lorsque l'appareil est utilisé pour un usage domestique. Les exceptions sont indiquées dans le paragraphe "Qu'est-ce qui n'est pas couvert par la garantie ?" Pendant la durée de la garantie, les coûts des réparations, des pièces de rechange, de la main-d'œuvre et du déplacement seront pris en charge à condition que l'appareil soit disponible pour réparation sans occasionner de dépenses spéciales et que le dommage soit lié à une défectuosité d'un composant ou à un défaut de fabrication couvert par la

garantie. Dans ces conditions, la directive européenne (99/44/CE) et les réglementations locales doivent être appliquées. Les pièces remplacées deviennent la propriété d'IKEA.

Que fait IKEA en cas de problème ?

Le service après-vente choisi par IKEA examine le produit et décide, à sa seule discrétion, si la défectuosité est couverte par la garantie. Si tel est le cas, le service après-vente IKEA par le biais de ses propres services ou d'un partenaire autorisé, procède alors, à sa seule discrétion, à la réparation du produit défectueux ou à son remplacement par un produit équivalent.

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

- L'usure normale.
- Les dommages causés délibérément ou par négligence, les dommages résultant du non-respect des instructions d'utilisation, d'une installation incorrecte ou d'un branchement non conforme de l'appareil, les dommages causés par une réaction chimique ou électrochimique, l'oxydation, la corrosion ou un dégât des eaux, incluant sans s'y limiter, les dommages causés par une quantité excessive de calcaire au niveau du raccordement à l'eau, les dégâts résultant de conditions environnementales anormales.
- Les consommables tels que les piles et ampoules.
- Les pièces non fonctionnelles et décoratives, qui n'ont pas d'incidence sur l'utilisation normale de l'appareil, de même que les rayures et éventuelles variations de couleur.
- Les dégâts accidentels causés par une substance ou un corps étranger, le nettoyage ou débouchage de filtres, systèmes d'évacuation ou compartiments de produits de lavage.
- Les dommages constatés sur les éléments suivants : vitrocéramique, accessoires, paniers à vaisselle et à couverts, tuyaux d'alimentation et de vidange, joints, ampoules et diffuseurs,

écrans, manettes et touches carrosserie et éléments de la carrosserie. Sauf s'il est possible de prouver que ces dommages ont été causés par des défauts de fabrication.

- Les cas où aucune défectuosité n'a été constatée par le technicien.
- Les réparations qui n'ont pas été effectuées par des techniciens de service après-vente désignés et/ou un partenaire contractuel autorisé ni celles où l'on n'a pas utilisé des pièces d'origine.
- Les dommages résultant d'une installation incorrecte ou non respectueuse des spécifications d'installation.
- L'utilisation de l'appareil dans un environnement non domestique (par exemple pour un usage professionnel).
- Dommages dus au transport. Si le client transporte le produit chez lui ou à une autre adresse, IKEA ne pourra en aucun cas être tenu responsable des dommages survenant pendant le transport. En revanche, si IKEA livre le produit à l'adresse de livraison du client, tout endommagement du produit survenant en cours de transport sera couvert par la présente garantie.
- Frais d'installation initiale de l'appareil IKEA. En revanche, si un fournisseur de service après-vente IKEA ou son partenaire autorisé répare ou remplace l'appareil aux termes de la présente garantie, le fournisseur de service après-vente ou son partenaire autorisé réinstallera l'appareil réparé ou installera l'appareil de remplacement, selon le cas.

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

Application de la garantie légale

La garantie IKEA vous donne des droits spécifiques, qui couvrent ou dépassent toutes les exigences légales locales qui peuvent varier d'un pays à l'autre.

Zone de validité

Pour les appareils achetés dans un pays de l'Union européenne et transportés dans un autre pays de l'Union européenne, les services seront fournis dans le cadre des conditions de garantie valables dans ce dernier. L'obligation de fournir des services dans le cadre de la garantie n'existe que si :

- l'appareil est conforme et installé conformément aux spécifications techniques du pays dans lequel la demande de garantie est effectuée ;
- l'appareil est conforme et installé conformément aux instructions de montage et consignes de sécurité indiquées dans la notice d'utilisation ;

Service après-vente dédié aux appareils IKEA :

N'hésitez pas à contacter le Service après-vente IKEA pour :

1. effectuer une réclamation dans le cadre de cette garantie ;
2. demander une précision pour installer votre appareil IKEA dans des meubles de cuisine IKEA. Le service après-vente ne fournira pas de précision en ce qui concerne :
 - l'installation d'ensemble de la cuisine IKEA ;
 - les raccordements électriques (si l'appareil est fourni sans prise et sans câble), à l'eau et au gaz car ils doivent être effectués par un professionnel qualifié.
3. la demande de précisions sur le contenu de la notice d'utilisation et les caractéristiques de l'appareil IKEA.

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

Comment nous contacter en cas de besoin ?



Vous trouverez la liste complète des contacts de service après-vente choisis par IKEA et leurs numéros de téléphone respectifs à la fin de cette notice.



Pour que nous puissions vous fournir un service rapide et compétent, nous vous conseillons d'utiliser les numéros de téléphone spécifiques indiqués à la fin de cette notice. Vous trouverez tous les numéros de téléphone utiles dans la notice d'utilisation correspondant à votre appareil. Avant de nous appeler, vérifiez que vous avez à votre portée le numéro d'article IKEA (code à 8 chiffres) et le numéro de série (le code à 8 chiffres se trouve sur la plaque signalétique) pour l'appareil pour lequel vous avez besoin de notre aide.



CONSERVEZ VOTRE TICKET DE CAISSE !

C'est votre preuve d'achat ; il vous sera demandé pour tout appel sous garantie. Veuillez noter que le ticket de caisse contient aussi le nom et le numéro de l'article IKEA (code à 8 chiffres) de chaque appareil acheté.

Avez-vous besoin d'aide supplémentaire ?

Pour toute question supplémentaire non liée au Service après-vente de vos appareils, veuillez contacter votre magasin IKEA le plus proche. Nous vous recommandons de lire attentivement la notice d'utilisation de l'appareil avant de nous contacter.

GARANTIE IKEA - FRANCE

CONTRAT DE GARANTIE ET DE SERVICE APRES-VENTE IKEA

Décret n° 87-1045 relatif à la présentation des écrits constatant les contrats de garantie et de service après-vente (J.O.R.F. du 29 décembre 1987) Préalablement à la signature du bon de commande, le vendeur indiquera à l'acheteur les installations nécessaires pour assurer le branchement de l'appareil selon les règles de l'art.

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

Modèle :

N° de série :

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

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

Livraison et mise en service

Livraison à domicile : oui, si demandée par le client (selon modalités définies et mentionnées sur la facture d'achat ou le bon de commande).

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

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

Garantie Légale (sans supplément de prix)

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

Nota - En cas de recherche de solutions amiables préalablement à toute action en justice, il est rappelé qu'elles n'interrompent pas le délai de prescription.

La réparation des conséquences du défaut caché, lorsqu'il a été prouvé, comporte, selon la jurisprudence:

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

Litiges éventuels

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

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

Il est rappelé que la recherche d'une solution amiable n'interrompt pas le délai de deux ans de l'art.1648 du Code Civil. Il est aussi rappelé qu'en règle générale et sous réserve de l'appréciation des tribunaux, le respect des dispositions de la présente garantie contractuelle suppose :

- Que l'acheteur honore ses engagements financiers envers le vendeur ;
- Que l'acheteur utilise l'appareil de façon normale (Voir la notice d'emploi et d'entretien et les conditions d'application de la garantie contractuelle) ;
- Que pour les opérations nécessitant une haute technicité aucun tiers non agréé

par le vendeur ou le constructeur n'intervienne pour réparation sur l'appareil (sauf cas de force majeure ou carence prolongée du vendeur).

Garantie contractuelle IKEA

PRIX : rien à payer en sus. DUREE : 5 (cinq) ans. POINT DE DEPART : à compter de la date d'achat chez IKEA. RÉPARATION DE L'APPAREIL :

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

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

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

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

CONDITIONS DE GARANTIE CONTRACTUELLE IKEA

Quelle est la durée de validité de la garantie ?

La présente garantie est valable cinq (5) ans à compter de la date d'achat chez IKEA d'un appareil électroménager de l'assortiment cuisines, à l'exception des appareils LAGAN qui sont garantis pour une durée de deux (2) ans. L'original du ticket de caisse, de la facture ou du bon de livraison en cas de vente à distance sera exigé comme preuve de l'achat. Conservez-le dans un endroit sûr.

La réparation ou le remplacement du produit défectueux n'a pas pour conséquence de prolonger la durée initiale de garantie.

Toutefois, conformément à l'art. L.211-16 du Code de la Consommation, toute période d'immobilisation du produit, pour une remise en état couverte par la garantie, d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir à la date de la demande d'intervention du consommateur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Quels sont les appareils électroménagers couverts par la garantie ?

La garantie IKEA de cinq (5) ans couvre tous les appareils électroménagers de l'assortiment cuisines, hors appareils de la série LAGAN qui sont garantis pour une durée de deux (2) ans, achetés chez IKEA à compter du 1^{er} août 2007.

Qui est couvert par la garantie ?

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

Qui exécutera les prestations dans le cadre de la garantie ?

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

Que couvre cette garantie ?

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

Les exclusions sont reprises dans la section "Qu'est-ce qui n'est pas couvert dans le cadre de cette garantie ?" Les présentes conditions de garantie couvrent les frais de réparation, de pièces de rechange, de main d'œuvre et de déplacement du personnel à

domicile pendant une période de cinq (5) ans, ramenée à deux (2) ans sur la série LAGAN, à compter de la date d'achat chez IKEA, sous réserve que les défauts soient couverts et à condition que l'appareil soit disponible pour réparation sans occasionner de dépenses spéciales. Voir aussi "Rappel des dispositions légales". Les pièces remplacées deviennent la propriété de IKEA. Ces dispositions ne s'appliquent pas aux réparations effectuées sans autorisation du prestataire de services IKEA.

Que ferons-nous pour remédier au problème ?

Dans le cadre de cette garantie, le prestataire de service désigné par IKEA, examinera le produit. Si après vérification, et hormis mise en œuvre de la garantie légale, il est reconnu que votre réclamation est couverte par la présente garantie contractuelle, il sera procédé à la réparation du produit défectueux, ou en cas d'impossibilité de réparation, à son remplacement par le même article ou par un article de qualité et de technicité comparable. Compte tenu des évolutions technologiques, l'article de remplacement de qualité équivalente peut être d'un prix inférieur au modèle acheté. Si aucun article équivalent n'est disponible, et en cas d'impossibilité totale ou partielle de réparation reconnue par le prestataire de IKEA ou son représentant agréé, sous réserve que les conditions d'application de la garantie soient remplies, IKEA procédera au remboursement total ou partiel de l'appareil reconnu défectueux. Le prestataire de service désigné par IKEA s'engage à tout mettre en œuvre pour apporter une solution rapide et satisfaisante dans le cadre de cette garantie mais ni IKEA, ni le prestataire ne sauraient être tenus pour responsables des cas de forces majeurs, tels que définis par la jurisprudence, susceptibles d'empêcher l'application correcte de la garantie.

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

- L'usure normale et graduelle inhérente aux appareils électroménagers, compte

tenu de la durée de vie et du comportement communément admis pour des produits semblables.

- Les dommages engageant la responsabilité d'un tiers ou résultant d'une faute intentionnelle ou dolosive.
- Les dommages résultant du non respect des consignes d'utilisation, d'une mauvaise installation non conforme aux instructions du fabricant et/ou aux règles de l'art, notamment en matière de raccordement au réseau électrique, ou aux arrivées d'eau ou de gaz qui requièrent l'intervention d'un professionnel qualifié.
- Les dommages tels que, entre autres, le vol, la chute ou le choc d'un objet, l'incendie, la décoloration à la lumière, les brûlures, l'humidité ou la chaleur sèche excessive ou toute autre condition environnementale anormale, les coupures, les éraflures, toute imprégnation par un liquide, les réactions chimiques ou électrochimiques, la rouille, la corrosion, ou un dégât des eaux résultant entre autres, d'un taux de calcaire trop élevé dans l'eau d'approvisionnement.
- Les pièces d'usure normale dites pièces consommables, comme par exemple les piles, les ampoules, les filtres, les joints, tuyaux de vidange, etc. qui nécessitent un remplacement régulier pour le fonctionnement normal de l'appareil.
- Les dommages aux éléments non fonctionnels et décoratifs qui n'affectent pas l'usage normal de l'appareil, notamment les rayures, coupures, éraflures, décoloration.
- Les dommages accidentels causés par des corps ou substances étrangers et par le nettoyage et déblocage des filtres, systèmes d'évacuation ou compartiments pour détergent.
- Les dommages causés aux pièces suivantes : verre céramique, accessoires, paniers à vaisselle et à couverts, tuyaux d'alimentation et d'évacuation, joints, lampes et protections de lampes, écrans,

boutons et poignées, châssis et parties de châssis.

- Les frais de transport de l'appareil, de déplacement du réparateur et de main-d'oeuvre relatif à un dommage non garanti ou non constaté par le réparateur agréé.
- Les réparations effectuées par un prestataire de service et /ou un partenaire non agréés, ou en cas d'utilisation de pièces autres que des pièces d'origine, toute réparation de fortune ou provisoire restant à la charge du client qui supporterait en outre, les conséquences de l'aggravation éventuelle du dommage en résultant.
- L'utilisation en environnement non domestique, par exemple usage professionnel ou collectif, ou dans un lieu public.
- Les dommages liés au transport lorsque l'appareil est emporté par le client lui-même ou un prestataire de transport qu'il a lui-même désigné. Lorsque l'appareil est livré par IKEA, les dommages résultant du transport seront pris en charge par IKEA. Le client doit vérifier ses colis et porter IMPERATIVEMENT sur le bon de livraison des RESERVES PRECISES : indication du nombre de colis manquants et/ou endommagés, et description détaillée du dommage éventuel (emballage ouvert ou déchiré, produit détérioré ou manquant, etc.)
- Les coûts d'installation initiaux. Toutefois, si le prestataire de service ou son partenaire agréé procède à une réparation ou un remplacement d'appareil selon les termes de la présente garantie, le prestataire de service ou son partenaire agréé ré-installeront le cas échéant l'appareil réparé ou remplacé.

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

Rappel des dispositions légales :

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

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

- Art. L. 211-4. « Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité. »
- Art. L. 211-12. « L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien. »
- Art. L. 211-5. « Pour être conforme au contrat, le bien doit :

1° Etre propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté. »

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

- Art. 1641. « Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la

chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage, que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus. »

- Art. 1648 (1er alinéa). « L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice. »

Où s'applique la présente garantie ?

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

Le Service Après-Vente applicable à vos appareils électroménagers IKEA:

N'hésitez pas à contacter le Service Après-Vente IKEA pour :

1. requérir la mise en oeuvre du service dans le cadre de cette garantie contractuelle ;
2. obtenir des conseils pour l'installation de l'appareil IKEA dans un meuble de cuisine IKEA prévu à cet effet. Le service n'inclut toutefois pas les informations relatives :
 - au montage et à l'installation d'une cuisine complète IKEA;
 - au raccordement au réseau électrique (lorsque l'appareil est fourni sans prise ni câble) et aux arrivées d'eau et de gaz, qui requièrent l'intervention d'un professionnel qualifié
3. obtenir des informations relatives au contenu du manuel utilisateur et aux spécifications de l'appareil IKEA pour un bon fonctionnement de celui-ci.

Pour pouvoir vous apporter la meilleure assistance, assurez-vous d'avoir lu

attentivement les instructions de montage et/ou le manuel de l'utilisateur avant de nous contacter.

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



Consultez la dernière page de ce livret pour la liste complète des numéros de téléphone respectifs par pays des contacts désignés par IKEA.



Dans le but de vous fournir un service rapide, veuillez utiliser uniquement le numéro de téléphone spécifique à votre pays, donné dans la liste en dernière page de ce livret de garantie. Pour la mise en oeuvre de la garantie, il faut toujours se reporter à la liste des numéros de téléphone repris dans le livret fourni avec l'appareil IKEA correspondant. Avant de nous appeler, assurez vous de disposer à portée de main la référence IKEA (code à 8 chiffres) correspondant à l'appareil pour lequel vous avez besoin d'assistance.



CONSERVEZ IMPERATIVEMENT L'ORIGINAL DE VOTRE TICKET DE CAISSE, FACTURE OU BON DE LIVRAISON AVEC LE LIVRET DE GARANTIE !

Ils vous seront nécessaires comme preuve de l'achat pour vous permettre de bénéficier de la présente garantie, et pour retrouver facilement la désignation et la référence IKEA (code à 8 chiffres) de chaque appareil acheté.

Besoin d'aide supplémentaire ?

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

Inhoudsopgave

Veiligheidsinformatie	76	Onderhoud en reiniging	90
Veiligheidsvoorschriften	78	Probleemoplossing	90
Montage	81	Technische gegevens	92
Aansluiting op het elektriciteitsnet	82	Energiezuinigheid	93
Beschrijving van het product	83	Milieubescherming	94
Dagelijks gebruik	85	IKEA GARANTIE	94
Bereidingstabel	87		
Richtlijnen inzake kookgerei	88		

Wijzigingen voorbehouden.

Veiligheidsinformatie

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel en schade veroorzaakt door een foutieve installatie. Bewaar de instructies van het apparaat voor toekomstig gebruik.

Veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de gevaren begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- Houd toezicht op kinderen, om te voorkomen dat zij gaan spelen met het apparaat.
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.

- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens het gebruik en bij het afkoelen.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

Algemene veiligheid

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken.
- Dit apparaat is bedoeld voor binnenshuis huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfast-kamers, boerderijgasthuizen en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik de (gemiddelde) huishoudelijke gebruiksniveaus niet overschrijdt.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. U dient te voorkomen de verwarmingselementen aan te raken.
- Bedien het apparaat niet door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- **WAARSCHUWING:** Onbewaakt koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en tot brand leiden.
- Gebruik nooit water om het kookvuur te blussen. Schakel het apparaat uit en bedek de vlammen met bijv. een branddeken of deksel.
- **LET OP:** Het kookproces moet bewaakt worden. Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: Bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.

- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak van de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.
- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde constructie installeert.
- Koppel het apparaat los van het stopcontact voordat u onderhoud uitvoert.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Schakel het kookplaat-element na elk gebruik uit met de bedieningstoetsen. Vertrouw niet op de pandetector.
- Als de glaskeramische / glazen oppervlakte gebarsten is, schakel het apparaat dan uit en trek de stekker uit het stopcontact. In het geval het apparaat rechtstreeks op de stroom is aangesloten met een aansluitdoos, verwijdert u de zekering om het apparaat van de stroom te halen. Neem altijd contact op met de erkende servicedienst.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, de erkende serviceverlener of vergelijkbaar gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Gebruik alleen kookplaatbeschermers die door de fabrikant van het kookapparaat zijn ontworpen of door de fabrikant van het apparaat in de gebruiksinstructies als geschikt zijn aangegeven of kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn geïntegreerd. Het gebruik van ongeschikte kookplaatbeschermers kan ongelukken veroorzaken.

Veiligheidsvoorschriften

Installatie



WAARSCHUWING! Het apparaat moet worden geïnstalleerd door een erkend installateur.



Volg de montage-instructies die zijn meegeleverd met het apparaat.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.

- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Dicht de oppervlakken af met kit om te voorkomen dat ze gaan opzetten door vocht.
- Bescherm de bodem van het apparaat tegen stoom en vocht.
- Installeer het apparaat niet naast een deur of onder een raam. Dit voorkomt dat heet kookgerei van het apparaat valt als de deur of het raam wordt geopend.
- Zorg ervoor dat de ruimte onder de kookplaat voldoende is voor luchtcirculatie.
- De onderkant van het apparaat kan heet worden. Als het apparaat boven de lades is geïnstalleerd, installeer dan een onbrandbaar scheidingspaneel onder de apparaten om toegang tot de onderkant te voorkomen.
- Zorg dat de stroomkabel niet verstrikt raakt.
- Controleer of er een aardlekschakelaar is geïnstalleerd.
- Gebruik de trekontlastingsklem op de kabel.
- Zorg ervoor dat de voedingskabel of -stekker (indien van toepassing) niet in aanraking komt met het hete apparaat of heet kookgerei wanneer u het apparaat op het dichtstbijzijnde stopcontact aansluit.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg ervoor dat je de stekker (indien van toepassing) of het netsnoer niet beschadigt. Neem contact op met ons erkende servicecentrum of een elektricien om een beschadigde stroomkabel te vervangen.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.

Elektrische aansluiting



WAARSCHUWING! Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen dienen te worden uitgevoerd door een erkende installateur.
- Als het symbool (☐) niet op de typeplaat is afgedrukt, moet het apparaat geaard worden.
- Verzeker jezelf ervan dat de stekker uit het stopcontact is getrokken, voordat je welke werkzaamheden dan ook uitvoert.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Controleer of het apparaat correct geïnstalleerd is. Losse en onjuiste stroomkabels of stekkers (indien van toepassing) kunnen ertoe leiden dat de contactklem te heet wordt.
- Gebruik het juiste netsnoer.
- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet voorzien zijn van een isolatieapparaat waarmee u het apparaat met alle polen van het stroomnet kunt loskoppelen. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben van minimaal 3 mm.

Gebruik

⚠ WAARSCHUWING! Gevaar voor letsel, brandwonden of elektrische schokken.

- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Verwijder voor het eerste gebruik alle verpakkingsmaterialen, etiketten en beschermfolie (indien van toepassing).
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Zet de kookzone op "uit" na ieder gebruik.
- Plaats geen bestek of deksels van steelpannen op de kookzones. Ze kunnen heet worden.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.
- Als het oppervlak van het apparaat gebarsten is, koppel het apparaat dan onmiddellijk los van de stroomtoevoer. Dit dient om een elektrische schok te voorkomen.
- Gebruikers met een pacemaker moeten een afstand van minimaal 30 cm aanhouden tot de inductiekookzones als het apparaat in werking is.
- Als u voedsel in hete olie plaatst, kan het spatten.
- Gebruik geen aluminiumfolie of andere materialen tussen het kookoppervlak en het kookgerei, tenzij anders aangegeven door de fabrikant van dit apparaat.
- Gebruik alleen accessoires die door de fabrikant voor dit apparaat worden aanbevolen.

⚠ WAARSCHUWING! Risico op brand en explosie

- Wanneer ze verwarmd worden, kunnen vetten en oliën ontvlambare dampen afgeven. Houd open vuur of verwarmde voorwerpen uit de buurt van vetten en oliën wanneer u ermee kookt.

- De dampen die boven erg hete olie ontstaan kunnen spontaan ontbranden.
- Gebruikte olie, die voedselresten kan bevatten, kan ontbranden bij een lagere temperatuur dan olie die voor de eerste keer wordt gebruikt.
- Plaats geen ontvlambare producten of artikelen die vochtig zijn met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.

⚠ WAARSCHUWING! Risico op schade aan het apparaat.

- Laat geen heet kookgerei op het bedieningspaneel staan.
- Leg geen hete deksel op het glazen oppervlak van de kookplaat.
- Laat kookgerei niet droogkoken.
- Zorg ervoor dat je geen voorwerpen of kookgerei op het apparaat laat vallen. Het oppervlak kan beschadigd raken.
- Schakel de kookzones niet terwijl er leeg kookgerei of geen kookgerei op geplaatst is.
- Kookgerei gemaakt van gietijzer of met een beschadigde bodem kan krassen op het glas/glaskeramik veroorzaken. Til deze voorwerpen altijd op als je ze op de kookplaat moet verplaatsen.

Onderhoud en reiniging

- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Gebruik geen waterstralen en stoom om het apparaat te reinigen.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.

Service

- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat. Gebruik alleen originele reserveonderdelen.

- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.

Verwijdering

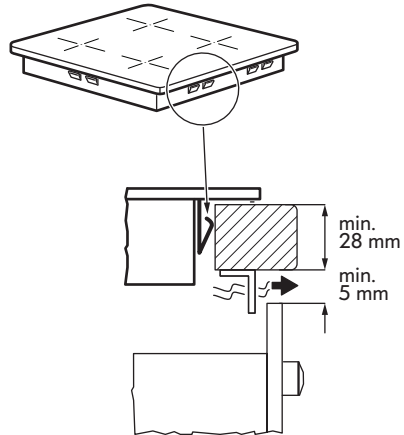
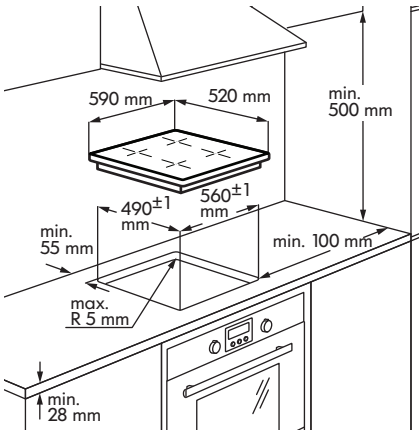
⚠ WAARSCHUWING! Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact op met uw plaatselijke overheid voor informatie over het afvoeren van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.

Montage

⚠ WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Algemene informatie



i De wetten, voorschriften, richtlijnen en normen die van kracht zijn in het land waar het apparaat wordt gebruikt dienen in acht genomen te worden (veiligheidsvoorschriften, correcte recycling overeenkomstig de voorschriften, enz.).

- Raadpleeg de montagehandleiding voor meer informatie over de installatie.
- Als er geen oven onder de kookplaat staat, installeer dan een scheidingspaneel onder het apparaat volgens de montage-instructie.
- Gebruik geen siliconen afdichtmiddel tussen het apparaat en het werkblad.

Aansluiting op het elektriciteitsnet

⚠ WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

⚠ WAARSCHUWING! Alle elektrische aansluitingen dienen te worden uitgevoerd door een erkende installateur.

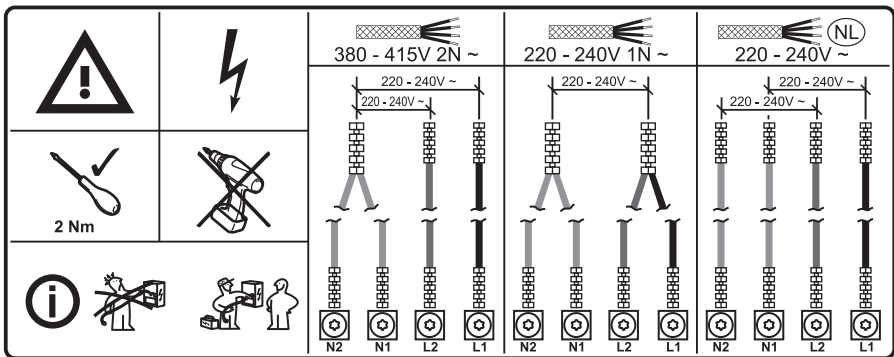
vervangen van het beschadigde netsnoer het snoertype: H05V2V2-F of gelijkwaardig, dat bestand is tegen een temperatuur van 70°C of hoger. Het vervangen van de verbindingenkabel mag alleen worden gedaan door een gekwalificeerde elektricien.

- Je moet de middelen voor ont koppeling in de vaste bedrading hebben ingebouwd.
- U dient de aansluiting en de aansluitkoppelingen uit te voeren zoals wordt getoond in het aansluitdiagram.
- Het apparaat is dubbel geïsoleerd en heeft geen aardaansluiting nodig.
- Bevestig de aansluitkabel met kabelklemmen of -beugels.
- Het apparaat werkt op 50 of Hz 60 Hz en vereist geen extra actie van een gekwalificeerde elektricien om tussen frequenties te schakelen.

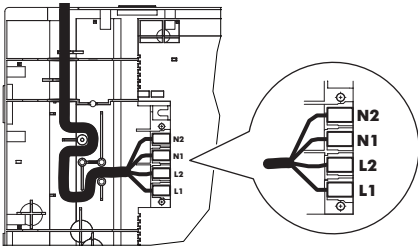
Elektrische aansluiting

- Controleer vóór de aansluiting of het nominale voltage op het typeplaatje van het apparaat overeenkomt met het beschikbare toevoervoltage. Het typeplaatje bevindt zich op de onderste behuizing van de kookplaat.
- Volg het aansluitingsschema (dit bevindt zich aan de onderkant van de behuizing van het kooktoestel).
- Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen die door een onderdelenservice worden geleverd.
- De kookplaat is voorzien van een aansluitsnoer. Gebruik voor het

Aansluitingsdiagram



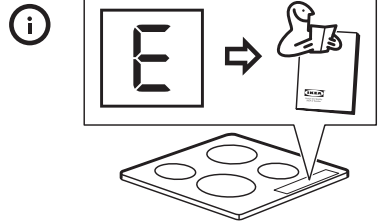
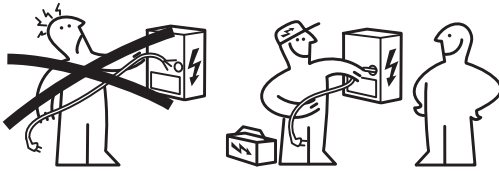
Draadkleuren			
N2	N1	L2	L1
Blauw	Blauw - Grijs	Bruin	Zwart



i Draai de klemschroeven stevig vast!

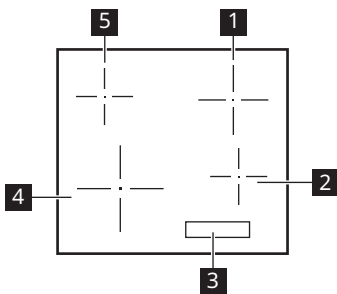
Zodra je de kookplaat op het elektriciteitsnet aansluit, controleer je of alle kookzones klaar zijn voor gebruik. Plaats een pan met wat water op een kookzone en stel de vermogensinstelling voor elke zone kort in op het maximumniveau.

i Als het **E3** of **E8**-symbool verschijnt op de display nadat u de kookplaat voor de eerste keer inschakelt, zie het hoofdstuk "Probleemoplossing".



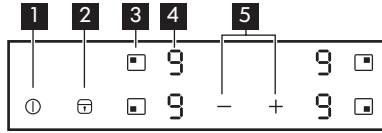
Beschrijving van het product

Indeling kookoppervlak



- 1** Enkele kookzone (180 mm) 1700 W, met Plus Power 1800 W
- 2** Enkele kookzone (145 mm) 1400 W, met Plus Power 1500 W
- 3** Bedieningspaneel
- 4** Enkele kookzone (210 mm) 2200 W, met Plus Power 2400 W
- 5** Enkele kookzone (145 mm) 1400 W, met Plus Power 1500 W

Indeling van het bedieningspaneel



- 1 ⓘ Om de kookplaat in of uit te schakelen.
- 2 🔒 Om de modus Vergrendel Blokkering Kinderslot Kinderslot / Reinigingsmodus in en uit Reinigingsmodus.
- 3 □ Om de kookzone te selecteren.
- 4 Display voor vermogensinstelling: 0, 1 - 9, P.
- 5 + / - Om de warmte-instellingen te verhogen of te verlagen.

Displays voor vermogensinstelling

Display	Beschrijving
0	De kookzone is uitgeschakeld.
1 - 9	De kookzone werkt.
P	Plus Power is in werking.
E + cijfer	Er is een storing. Raadpleeg "Probleemoplossing".
H	Een kookzone is nog heet (restwarmte).
L	Blokkering / Kinderslot/ Reinigingsmodus is in werking.
F	Onjuist of te klein kookgerei of geen kookgerei op de kookzone.
-	Automatische uitschakeling werkt.

Restwarmte-indicator

⚠ WAARSCHUWING! **H** Zolang het indicatielampje aanstaat, bestaat er een risico op brandwonden door restwarmte.

De inductiekookzones creëren de voor het kookproces benodigde warmte rechtstreeks in de bodem van het kookgerei. Het

glaskeramiek wordt verwarmd door de warmte van het kookgerei.

Het indicatielampje **H** verschijnt als een kookzone heet is.

Het indicatielampje kan ook verschijnen:

- voor de aangrenzende kookzones, zelfs als je ze niet gebruikt,
- als er heet kookgerei op de koude kookzone wordt geplaatst,

- als de kookplaat is uitgeschakeld, maar de kookzone nog heet is.

Het indicatielampje verdwijnt als de kookzone is afgekoeld.



Dagelijks gebruik

① In-/uitschakelen



Druk 1 seconde op ① om het apparaat in/uit te schakelen.


Automatische uitschakeling

De functie schakelt het apparaat automatisch uit als:

- alle kookzones zijn uitgeschakeld.
- u de kookstand niet instelt nadat u het apparaat hebt ingeschakeld.
- u een symbool met een voorwerp bedekt (een pan, een theedoek, enz.) gedurende langer dan ongeveer 10 seconden.
- u een kookzone niet uitschakelt na een bepaalde tijd of u de vermogensstand niet aanpast, of als er oververhitting plaatsvindt (bijv. als een pan droog kookt). Het symbool  gaat branden. Voor gebruik moet u de kookzone instellen op .

De vermogensstand aanpassen

Tik om de kookzone in te stellen op het sensorveld  dat bij deze zone hoort. Het display toont de aanduiding van de kookstand (.



Tik op  om de warmte-instelling te verhogen.

Tik om  de warmte-instelling te verlagen.


Tik tegelijkertijd op  en  om de kookzone uit te schakelen.

De Plus Power-functie gebruiken

De Plus Power-functie maakt extra vermogen beschikbaar voor de inductiekookzones.


Om de functie voor een kookzone te activeren: stel eerst de kookzone in en daarna de maximale kookstand. Raak  aan totdat  gaat branden.

Voor het uitschakelen van de functie raakt u  aan.








Na maximaal 10 minuten keren de inductiekookzones automatisch terug naar de -vermogensstand.



Blokkering / Reinigingsmodus



U kunt het bedieningspaneel vergrendelen en de kookzones in werking houden. Hiermee wordt voorkomen dat de vermogensstand per ongeluk wordt veranderd.


-  Gebruik de functie om het oppervlak van de kookplaat te reinigen tijdens de kooksessie, indien nodig.

Stel eerst de vermogensstand in.

Vermogensinstelling	Automatische uitschakeling na
 - 	6 uur
 - 	5 uur
	4 uur
 - 	1,5 uur

-  Als kookgerei wordt gebruikt dat niet geschikt is, licht  op in het display en schakelt de indicatie voor de kookzone na 2 minuten uit.

Tik op  om de functie te starten. Het symbool  verschijnt gedurende vier seconden.





Om de functie te stoppen, tikt u op . De vermogensstand die u eerder hebt ingesteld verschijnt.

Als u het apparaat uitschakelt, schakelt u ook deze functie uit.

Kinderslot

Deze functie voorkomt dat het apparaat onbedoeld wordt gebruikt.





De functie inschakelen:

- Schakel het apparaat in met . Stel geen vermogensinstelling in.
- Raak  4 seconden aan. Het symbool  gaat branden.
- Schakel het apparaat uit met .

De functie uitschakelen:

- Schakel het apparaat in met . Stel geen vermogensinstelling in. Raak  4 seconden aan. Het symbool  gaat branden.
- Schakel het apparaat uit met .

De functie gedurende één kooksessie onderdrukken:









- Schakel het apparaat in met . Het symbool  gaat branden.
- Raak  4 seconden aan. Stel de vermogensstand in binnen 10 seconden. U kunt het apparaat bedienen.
- Als u het apparaat uitschakelt met , treedt de functie weer in werking.

OffSound Control (In- en uitschakelen van de geluiden)

Oorspronkelijk worden de geluiden van het apparaat geactiveerd.


De geluiden in- en uitschakelen:


1. Schakel het apparaat uit.

2. Gedurende 3 seconden  aanraken. Het display gaat aan en uit.
3. Gedurende 3 seconden  aanraken. Het display verschijnt  op de zone linksvoor en  of  op de zone rechtsvoor.
4. Raak het sensorveld aan van de zone rechtsachter  om een van de volgende opties te kiezen:
 -  - de geluiden zijn uit,
 -  - de geluiden zijn aan.

Wacht om uw keuze te bevestigen 10 seconden tot het apparaat automatisch uitschakelt.

Als de functie op  staat, kunt u de geluiden alleen horen als:

- je  aanraakt.
- u iets op het bedieningspaneel plaatst.

 Als het apparaat uitschakelt bij een stroomstoring, worden de vorige instellingen niet bewaard.

Functie vermogensuitwisseling

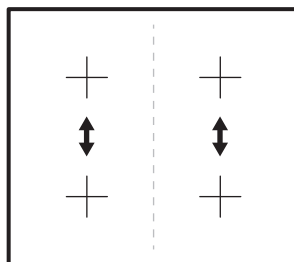
Als er meerdere zones actief zijn en het verbruikte vermogen de limiet van de stroomtoevoer overschrijdt, verdeelt deze functie het beschikbare vermogen tussen alle kookzones. De kookplaat regelt de warmte-instellingen om de zekeringen van de installatie in het huis te beschermen.

- Kookzones zijn gegroepeerd volgens de locatie en het aantal fasen van de kookplaat. Elke fase heeft een maximale elektriciteitslading. Als de kookplaat de limiet van het maximaal beschikbare vermogen bereikt binnen een fase, wordt het vermogen van de kookzones automatisch verlaagd.
- Als er meer dan één kookzone tegelijk wordt geactiveerd, wordt het vermogen verlaagd en verdeeld over alle geactiveerde zones. De stroomverdeling blijft gehandhaafd zolang de zones geactiveerd blijven. De zones keren niet terug naar het volledige vermogen als een van deze zones is gedeactiveerd. De

stroomverdeling eindigt alleen als alle zones of de kookplaat zijn uitgeschakeld.


- De weergave van de warmte-instelling van de verlaagde zones wisselt tussen de aanvankelijk gekozen warmte-instelling en de verlaagde warmte-instelling.
- Wacht totdat het display stopt met knipperen of verlaag de kookstand van de laatst geselecteerde kookzone. De kookzones blijven werken met de verlaagde warmte-instelling. Wijzig indien nodig handmatig de warmte-instellingen van de kookzones.

Zie de afbeelding voor mogelijke combinaties waarin vermogen over de kookzones kan worden verdeeld.



Bereidingstabel

Warmte-instelling	Gebruik om het volgende te doen:	Tijd (min)	Tips
1	Houd gekookt voedsel warm.	indien nodig	Doe een deksel op het kookgerei.
1 - 2	Hollandaisesaus, smelten: boter, chocolade, gelatine.	5 - 25	Roer af en toe.
1 - 2	Stollen: luchtige omeletten, gebakken eieren.	10 - 40	Kook met een deksel erop.
2 - 3	Zachtjes aan de kook brengen van rijst en gerechten op basis van melk, reeds bereide gerechten opwarmen.	25 - 50	Voeg minimaal twee keer zo veel vocht toe als rijst en roer gerechten op melkbasis halverwege de procedure door.
3 - 4	Stoofgroenten, vis, vlees.	20 - 45	Voeg een paar eetlepels water toe. Controleer de hoeveelheid water tijdens het proces.
4 - 5	Stoom aardappelen en andere groenten.	20 - 60	Bedek de bodem van de pan met 1-2 cm water. Controleer het waterpeil tijdens het proces. Houd het deksel op de pan.
4 - 5	Kook grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen.	60 - 150	Tot 3 liter vloeistof plus ingrediënten.

Warmte-instelling	Gebruik om het volgende te doen:	Tijd (min)	Tips
6 - 7	Zacht bakken: escalope, kalfs-cordon bleu, koteletten, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts.	indien nodig	Draai om wanneer nodig.
7 - 8	Flink bakken, hash browns, lendenbiefstuk, steaks.	5 - 15	Draai om wanneer nodig.
9	Kook water, kook pasta, schroei vlees (goulash, braadpan), frituur frietjes.		
	Aan de kook brengen van grote hoeveelheden water.Plus Power wordt geactiveerd.		

 De gegevens in de tabel dienen alleen als richtlijn.


Richtlijnen inzake kookgerei

 **WAARSCHUWING!** Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Welke potten te gebruiken

Gebruik alleen kookgerei dat geschikt is voor inductiekookplaten. Het kookgerei moet gemaakt zijn van ferromagnetisch materiaal, zoals:

- gietijzer;
- geëmailleerd staal;
- koolstofstaal;
- roestvrij staal (de meeste soorten);
- aluminium met ferromagnetische coating of een ferromagnetische plaat.

Om te bepalen of een pot of pan geschikt is, zoekt u naar het symbool  (meestal gestempeld op de onderkant van het kookgerei). U kunt ook een magneet aan de onderkant houden. Als die zich aan de onderkant vastklampt, werkt het kookgerei op de inductiekookplaat.

Gebruik voor een optimaal rendement altijd potten en pannen met een vlakke bodem die de warmte gelijkmatig verdeelt. Als de bodem ongelijk is, zal dit invloed hebben op de stroom- en warmtegeleiding.

Hoe te gebruiken

Minimale diameter van de bodem van de pot/pan voor de verschillende kookgebieden

Om ervoor te zorgen dat de kookplaat goed werkt, moet het kookgerei een geschikte minimumdiameter hebben en een of meer referentiepunten bedekken die op het oppervlak van de kookplaat zijn aangegeven.

Gebruik altijd de kookzone die het beste overeenkomt met de diameter van de bodem van het kookgerei.

Kookzone	Diameter van het kookgerei [mm]
Links achter	125 - 145
Links voor	125 - 210
Rechtsachter	150 - 180
Rechtsvoor	125 - 145

Lege potten/pannen of potten/pannen met een dunne bodem

Gebruik geen lege potten/pannen of kookgerei met dunne bodems op de kookplaat, omdat de kookplaat de temperatuur niet kan controleren of automatisch uitschakelt als de temperatuur te hoog is. Dit kan leiden tot schade aan het kookgerei of het kookplaatoppervlak. Als een dergelijke situatie zich voordoet, raak dan niets aan en wacht tot alle onderdelen zijn afgekoeld.

Als er een foutmelding verschijnt, raadpleegt u "Probleemoplossing".

Praktische tips

Geluid tijdens het koken

Als een kookzone actief is, kan deze kort brommen. Dit is kenmerkend voor alle inductiekookzones en heeft geen invloed op de functie of de levensduur van het apparaat. Het geluid is afhankelijk van het gebruikte kookgerei. Als het aanzienlijke verstoring veroorzaakt, kan het helpen om het kookgerei te vervangen.

Normale geluiden van de inductiekookplaat

Inductietechnologie creëert warmte door middel van elektromagnetische velden direct op de bodem van de pan. Afhankelijk van hoe een pot of pan is gemaakt, kunnen ze verschillende geluiden of trillingen veroorzaken. Deze geluiden kunnen voorkomen:

- **Laag zoemend (zoals een transformator):** Dit geluid ontstaat bij het koken op een hoog warmteniveau. Dit komt door de hoeveelheid energie die wordt overgedragen van de kookplaat naar de pan. Als het warmteniveau wordt verlaagd houdt get geluid op of wordt het minder luid.

- **Rustig fluiten:** Dit geluid maakt de pan als er niets in zit. Het stopt zodra de pan niet meer leeg is.
- **Knetterend:** Dit geluid komt voor bij pannen die bestaan uit verschillende materialen die op elkaar zijn gelaagd. Dit komt door de trillingen tussen de verschillende oppervlakken. Het geluid komt van de pot of pan en kan variëren afhankelijk van de hoeveelheid voedsel of vloeistof en de kookmethode (bijvoorbeeld koken, sudderen, braden)
- **Luid fluitend:** Dit geluid ontstaat bij pannen die bestaan uit verschillende materialen die op elkaar zijn gelaagd en wanneer ze met maximaal vermogen en op twee kookzones worden gebruikt. Als het warmteniveau wordt verlaagd houdt get geluid op of wordt het minder luid.
- **Ventilatorgeluiden:** Door het regelen van de temperatuur van je kookplaat zorg je voor een goede werking van het elektronische systeem. Hiervoor is de kookplaat uitgerust met een koelventilator, die wordt geactiveerd om de temperatuur van het elektronische systeem te verlagen en te regelen. De ventilator kan ook blijven draaien nadat het apparaat is uitgeschakeld als de gedetecteerde temperatuur van de kookplaat na het uitschakelen nog steeds te hoog is.
- **Ritmische geluiden, vergelijkbaar met het tikkende geluid van een klok:** Dit geluid ontstaat alleen als er drie of meer kookzones in gebruik zijn en verdwijnt op wordt minder als er een wordt uitgeschakeld. De beschreven geluiden zijn een normaal onderdeel van de beschreven inductietechnologie en mogen niet als defect worden beschouwd.

Onderhoud en reiniging

Algemene informatie

-  **WAARSCHUWING!** Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt.
-  **WAARSCHUWING!** Het reinigen van het apparaat met een stoom- of hogedrukreiniger is om veiligheidsredenen niet toegestaan.
-  **WAARSCHUWING!** Scherpe voorwerpen en schurende reinigingsmiddelen beschadigen het apparaat. Reinig het apparaat en verwijder de resten na elk gebruik met water en afwasmiddel. Verwijder ook de resten van reinigingsmiddelen.
-  Krassen of donkere vlekken in het glaskeramiek kunnen niet meer worden verwijderd, maar hebben geen invloed op de werking van het apparaat.

Verwijdering van etensresten en hardnekkig vuil

Voedsel dat suiker, plastic of aluminiumfolie bevat moet onmiddellijk worden verwijderd. Een schraper is het beste gereedschap voor het reinigen van het glazen oppervlak. Die wordt niet meegeleverd met het apparaat. Plaats de schraper schuin op het oppervlak van de kookplaat en verwijder resten door het blad over het oppervlak te schuiven. Reinig het apparaat met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel. Veeg tot slot het glazen oppervlak droog met een schone doek.



Kalkringen, waterringen, vetspatten of glanzende metaalverkleuringen moeten worden verwijderd nadat het apparaat is afgekoeld. Gebruik een speciaal schoonmaakmiddel voor glaskeramiek of roestvrij staal.

Probleemoplossing

-  **WAARSCHUWING!** Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Wat te doen als...

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
U kunt het apparaat niet inschakelen of bedienen.	De kookplaat is niet aangesloten op een stopcontact of niet goed geïnstalleerd.	Controleer of de kookplaat goed aangesloten is op het lichtnet. Raadpleeg het aansluitdiagram.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
	De zekering is doorgeslagen.	Verzeker je ervan dat de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neemt u contact op met een geautoriseerde installateur.
	U hebt de vermogensinstelling niet in minder dan 10 seconden ingesteld.	Activeer de kookplaat weer en stel binnen 10 seconden de vermogensinstelling in.
	U hebt twee of meer symbolen tegelijk aangeraakt.	Raak slechts één symbool tegelijk aan.
	Water of vetvlekken op het bedieningspaneel.	Reinig het bedieningspaneel en wacht enkele seconden voordat u het opnieuw activeert.
Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Er klinkt een geluidssignaal als de kookplaat wordt uitgeschakeld.	U hebt iets op een of meer symbolen op het bedieningspaneel gezet.	Verwijder het voorwerp van de symbolen.
Het apparaat schakelt uit.	U hebt iets op het symbool  gezet.	Verwijder het voorwerp van de symbolen.
De Restwarmte-indicator gaat niet aan.	De zone is niet heet, omdat hij slechts kortstondig is bediend.	Als de kookzone lang genoeg in werking is geweest om heet te zijn, neemt u contact op met de klantenservice-na-verkoop.
De vermogensstand schakelt tussen twee kookstanden.	De functie Functie vermogensuitwisseling is in werking.	Raadpleeg "Dagelijks gebruik".
De symbolen worden heet.	De pan is te groot of je plaatst deze te dicht bij de bedieningsknoppen.	Plaats grotere pannen indien mogelijk op de achterste kookzones.
Er klinkt geen signaal als u een symbool op het bedieningspaneel aanraakt.	De signalen zijn uitgeschakeld.	Activeer de signalen. Raadpleeg "Dagelijks gebruik". > "OffSound Control".
 gaat aan.	Automatische uitschakeling werkt.	Zet de kookplaat uit en weer aan.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
L gaat aan.	Kinderslot of Blokkering werkt.	Raadpleeg "Dagelijks gebruik".
E en een getal gaan branden.	Er is een fout opgetreden in de kookplaat.	Koppel de kookplaat enige tijd los van de stroomtoevoer. Koppel de zekering los van het elektrische systeem van het huis. Sluit hem opnieuw aan. Als E weer gaat branden, neem dan contact op met een bevoegde installateur.
E4 gaat aan.	Er is een fout opgetreden in de kookplaat doordat een pan is drooggekookt. Automatische uitschakeling en de oververhittingsbeveiliging voor de zones werken.	Schakel de kookplaat uit. Verwijder het hete kookgerei. Schakel na ongeveer 30 seconden de zone opnieuw in. Als het probleem lag bij het kookgerei, verdwijnt het foutbericht. De restwarmte-indicator kan blijven branden. Laat het kookgerei voldoende afkoelen. Controleer of je kookgerei compatibel is met de kookplaat. Raadpleeg "Richtlijnen inzake kookgerei".

Als er een fout is, probeer deze dan op te lossen door de richtlijnen voor probleemoplossing te volgen. Als het probleem niet kan worden opgelost, neem dan contact op met uw IKEA-winkel of de klantenservice-na-verkoop. U treft een volledige lijst van de relevante IKEA-contacten aan het einde van deze gebruikershandleiding.



Als u het apparaat verkeerd heeft gebruikt, of als de installatie niet is uitgevoerd door een bevoegde installateur, dan is het bezoek van de Klantenservicemonteur of van uw leverancier mogelijk niet gratis, zelfs niet in de garantieperiode.

Technische gegevens

Typeplaatje

MODEL 000.000.00 21552 Made in ... PI-000000-0 © Inter IKEA Systems B.V. 2019	IKEA of Sweden AB SE - 343 81 Älmhult	Model 00000000 PNC 000 000 000 00	Typ 60 GAD DC AU 6.9KW S No 220V-240V AC 50-60 Hz	
	 Design and Quality IKEA of Sweden			

De bovenstaande afbeelding geeft het typeplaatje van het apparaat weer. Het typeplaatje bevindt zich aan de onderkant van de behuizing. Het serienummer is specifiek voor elk product.

Beste klant, bewaar het extra typeplaatje bij de gebruikershandleiding. Hierdoor kunnen

wij u sneller helpen, door vast te stellen welke kookplaat u gebruikt, mocht u in de toekomst hulp nodig hebben. Bedankt voor uw hulp!

Energiezuinigheid

Productinformatieblad volgens de Ecodesign-verordening

Modelnummer		VILSTA 905.577.25
Type kookplaat		Inbouwkook- plaat
Aantal kookzones		4
Verwarmingstechnologie		Inductie
Diameter van ronde kookzones (Ø)	Linksvoor Linksachter Rechtsvoor Rechtsachter	21.0 cm 14.5 cm 14.5 cm 18.0 cm
Energieverbruik per kookzone (EC electric cooking)	Linksvoor Linksachter Rechtsvoor Rechtsachter	174.2 Wh/kg 183.9 Wh/kg 177.2 Wh/kg 176.3 Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat (EC electric hob)		177.9 Wh/kg
IEC / EN 60350-2, BS EN 60350-2 - Huishoudelijke elektrische kookapparaten - Deel 2: Kookplaten - Methoden voor het meten van prestaties.		

Energiebesparende

Je kunt energie besparen tijdens het dagelijks koken als je de onderstaande aanwijzingen volgt.

- Gebruik bij het opwarmen van water alleen de hoeveelheid die je nodig hebt.
- Plaats, indien mogelijk, altijd de deksels op het kookgerei.


- Plaats het kookgerei direct in het midden van de kookzone.
- Gebruik de restwarmte om het voedsel warm te houden of om het te laten smelten.

Milieubescherming

Recycleer de materialen met het symbool



Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recyclen. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische

apparaten. Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool  niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

IKEA GARANTIE

Hoe lang is de garantie van IKEA geldig?

Deze garantie is geldig voor 5 jaar vanaf de originele datum van aankoop van Uw apparaat bij IKEA. De originele verkoopbon is benodigd als bewijs van aankoop. Indien onderhoudswerk is uitgevoerd onder de garantie, zal dit de garantie periode voor het apparaat niet verlengen.

Wie zal de service uitvoeren?

De IKEA servicedienst zal de service uitvoeren via het eigen bedrijf of het erkende servicepartnernetwerk.

Wat valt er onder de garantie?

De garantie dekt storingen van het apparaat, die veroorzaakt zijn door verkeerde constructie of materiaalfouten vanaf de aankoopdatum bij IKEA. Deze garantie is uitsluitend van toepassing bij huishoudelijk gebruik. De uitzonderingen worden onder de hoofding "Wat valt er niet onder deze garantie?" gespecificeerd. Binnen de garantieperiode worden er geen kosten om de storing te verhelpen aangerekend, d.w.z. reparaties, onderdelen, arbeidsloon en transport, op voorwaarde dat het apparaat toegankelijk is voor reparatie zonder speciale kosten en dat het defect betrekking heeft op verkeerde constructie of materiaalfouten die onder de garantie vallen. Op deze voorwaarden zijn de EG-richtlijnen (Nr. 99/44/EG) en de respectievelijke plaatselijke voorschriften van toepassing. Vervangen onderdelen worden het eigendom van IKEA.

Wat zal IKEA doen om het probleem op te lossen?

De door IKEA aangestelde servicedienst zal het product onderzoeken en bepalen, dit uitsluitend ter eigen beoordeling, of het gedekt wordt door deze garantie. Als het gedekt blijkt te zijn, zal de IKEA servicedienst of de erkende servicepartner dan via het eigen bedrijf, uitsluitend ter eigen beoordeling, ofwel het defecte product repareren of het vervangen door hetzelfde of een vergelijkbaar product.

Wat valt er niet onder deze garantie?

- Normale slijtage.
- Opzettelijk aangebrachte schade of schade door verwaarlozing, schade veroorzaakt door het niet opvolgen van de bedieningshandleiding, onjuiste installatie of aansluiting op een verkeerd voltage, schade veroorzaakt door chemische of elektro-chemische reactie, roest, corrosie of waterschade, maar niet beperkt tot schade veroorzaakt door overmatig kalkgehalte van de watertoevoer, schade veroorzaakt door abnormale omgevingsomstandigheden.
- Verbruiksonderdelen, met inbegrip van batterijen en lampjes.
- Niet-functionele en decoratieve onderdelen die niet van invloed zijn op het normale gebruik van het apparaat, inclusief eventuele krassen en mogelijke kleurverschillen.
- Onvoorzien schade veroorzaakt door vreemde voorwerpen of stoffen en het

reinigen of deblokkeren van filters, afvoersystemen of wasmiddellades.

- Schade aan de volgende onderdelen: glaskeramik, accessoires, serviesgoed en bestekmandjes, toevoer- en afvoerpijpen, afdichtingen, lampen en lampenkapjes, schermen, knoppen, behuizingen en gedeeltes van behuizingen, tenzij kan worden aangetoond dat deze veroorzaakt zijn door fabricagefouten.
- Gevallen waarbij geen storing geconstateerd kon worden tijdens het bezoek van een technicus.
- Reparaties die niet zijn uitgevoerd door onze aange-stelde servicediensten en/of een erkende contractuele servicepartner of wanneer er niet-originele onderdelen gebruikt zijn.
- Reparaties die veroorzaakt zijn door installatie die verkeerd of niet in overeenstemming met de specificatie is uitgevoerd.
- Gebruik van het apparaat in niet-huishoudelijke omgeving d.w.z. professioneel gebruik.
- Transportschade. Indien het apparaat door een klant naar zijn huis of een ander adres vervoert, kan IKEA niet aansprakelijk gesteld worden voor eventuele transportschade. Indien IKEA het apparaat aflevert op het door de klant aangegeven adres, dan is eventuele schade die ontstaan is tijdens de aflevering gedekt door de garantie.
- Kosten voor de uitvoering van de installatie van het IKEA-apparaat. Indien de IKEA servicedienst of de erkende servicepartner het apparaat, binnen de voorwaarden van deze garantie, repareert of vervangt, zal de servicedienst of de erkende servicepartner, indien nodig, het gerepareerde apparaat of het vervangende apparaat installeren.

Deze beperking is niet van toepassing op foutloze werkzaamheden uitgevoerd door een gekwalificeerd specialist met gebruik van onze originele onderdelen teneinde het apparaat aan te passen aan de technische veiligheidsspecificaties van een ander EU-land.

Hoe zijn de landelijke wetten van toepassing

De garantie van IKEA geeft u specifieke wettelijke rechten, die op zijn minst voldoen aan alle plaatselijke wettelijke eisen die per land verschillend zijn.

Gebied van geldigheid

Voor apparaten die in een EU-land zijn aangeschaft en meegenomen worden naar een ander EU-land, zal de dienstverlening uitgevoerd worden in het kader van de garantiëvoorwaarden die in het nieuwe land gebruikelijk zijn. Een verplichting om diensten te verlenen in het kader van de garantie bestaat uitsluitend als:

- het apparaat en de installatie ervan voldoen aan de technische specificaties van het land waarin aanspraak gemaakt wordt op de garantie;
- het apparaat en de installatie ervan in overeen-stemming zijn met de montage-instructies en de veiligheidsinformatie die in de gebruikershandleiding staan.

De speciale Klantenservice voor apparaten van IKEA:

Aarzel alstublieft niet om contact op te nemen met de speciale IKEA Klantenservice om:

1. een beroep te doen op deze garantie;
2. uitleg te vragen over de installatie van het IKEA appa-raat in het daarvoor bedoelde keukenmeubel van IKEA. De service geeft u geen uitleg met betrekking tot:
 - de volledige installatie van uw IKEA keuken;
 - aansluitingen op het elektriciteitsnet (als het appa-raat geleverd wordt zonder stekker en kabel), op de water- en gasleiding, want dit moet gedaan worden door een erkend installateur.
3. uitleg te vragen over de gebruikershandleiding en de specificaties van het IKEA apparaat.

Om ervoor te zorgen dat wij u de beste service verlenen, verzoeken wij u de

montage-instructies en/of de gebruikershandleiding in dit boekje zorgvuldig te lezen voordat u contact met ons opneemt.

Hoe kunt u ons bereiken als u hulp nodig hebt



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

- i** Om u sneller van dienst te kunnen zijn, adviseren wij u de specifieke telefoonnummers te bellen die aan het eind van deze handleiding vermeld zijn. Gebruik altijd de telefoonnummers die in het boekje staan van het apparaat waarvoor u assistentie nodig heeft. Voordat u ons belt, zorg ervoor dat u het IKEA-artikelnummer (8 cijfers) en het serienummer (8 cijfers die op het typeplaatje staan) bij de hand hebt voor het apparaat waarvoor u onze hulp nodig hebt.

- i** **BEWAAR DE KASSABON!**
Dit is uw aankoopbewijs en nodig om de garantie te doen gelden. Op de kassabon staat ook de naam van het IKEA artikel en het nummer (8 cijfers) voor elk apparaat dat u gekocht heeft.

Hebt u meer hulp nodig?

Neem, voor alle andere vragen die geen betrekking hebben op de service voor apparaten, contact op met het call center van de dichtstbijzijnde vestiging van IKEA. Wij raden u aan de documentatie van het apparaat zorgvuldig te lezen voordat u contact met ons opneemt.

Indholdsfortegnelse

Om sikkerhed	97	Vedligeholdelse og rengøring	110
Sikkerhedsanvisninger	99	Fejlfinding	110
Installation	101	Tekniske data	112
Tilslutning, el	102	Energieffektiv	113
Produktbeskrivelse	104	Miljøhensyn	113
Daglig brug	105	IKEA-GARANTI	114
Kogetabel	107		
Vejledning til kogegrej	108		

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

Om sikkerhed

Læs brugsanvisningen grundigt, før apparatet installeres og tages i brug. Producenten kan ikke drages til ansvar, hvis apparatet installeres forkert, og anvendelsen forårsager skade. Opbevar altid brugsanvisningen sammen med apparatet til eventuel fremtidig brug.

Sikkerhed for børn og sårbare personer

- Apparatet må kun bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de farer, det indebærer. Børn under 8 år og personer med omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.
- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, mens det er i brug, eller når det køler af.

- Hvis apparatet har en børnesikring, skal den aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på produktet uden opsyn.

Generel sikkerhed

- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer.
- Dette apparat er beregnet til indendørs husholdningsbrug.
- Dette apparat kan bruges på kontorer, hotelværelser, bed & breakfast-værelser, stue- og gæstehuse og anden lignende indkvartering, hvor en sådan brug ikke overstiger (gennemsnitlig) brugsniveauer i hjemmet.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Pas på ikke at røre varmelegemerne.
- Apparatet må ikke betjenes med en ekstern timer eller en særskilt fjernbetjening.
- ADVARSEL: Tilberedning uden opsyn på en kogesektion med fedt eller olie kan være farligt og kan resultere i brand.
- Brug aldrig vand til at slukke madlavningsbranden. Sluk for apparatet, og dæk flammer med f.eks. et brandtæppe eller et låg.
- FORSIGTIG: Tilberedningen skal overvåges. En kortvarig tilberedning skal overvåges kontinuerligt.
- ADVARSEL: Fare for brand: Opbevar ikke genstande på overfladerne på kogepladen.
- Læg ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og grydelåg på overfladen af kogepladen, da den kan blive meget varm.
- Brug ikke apparatet, inden det monteres i den indbyggede struktur.
- Kobl apparatet fra lysnettet, før der udføres vedligeholdelse.
- Brug ikke damprenser til at rengøre apparatet.
- Efter brug skal der slukkes for kogepladen med funktionsvælgeren - stol ikke på gryderegistreringen.

- Hvis glaskeramikken/glasoverfladen er revnet, skal du slukke for apparatet og afbryde det fra strømmettet. Hvis apparatet er tilsluttet til ledningsnettet direkte ved hjælp af en samledåse, skal du fjerne sikringen for at afbryde apparatet fra strømforsyningen. Kontakt i begge tilfælde det autoriserede servicecenter.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, det autoriserede servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- **ADVARSEL:** Brug kun kogesektionssikringer udformet af producenten af madlavningsapparatet, eller som er angivet af producenten af apparatet i brugsanvisningen som velegnede til brug, eller kogesektionssikringer indbygget i apparatet. Brug af upassende sikringer kan medføre uheld.

Sikkerhedsanvisninger

Installation



ADVARSEL! Apparatet skal installeres af den autoriserede installatør.



Følg monteringsvejledningen, der følger med apparatet.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Forsegel snitfladerne med et tætningsmiddel for at forhindre fugt, der forårsager opsvulmen.
- Beskyt apparatets bund mod damp og fugt.
- Montér ikke apparatet ved siden af en dør eller under et vindue. Dette for at undgå,


at der falder varmt kogegrej ned fra apparatet, når døren eller vinduet åbnes.

- Sørg for, at pladsen under kogesektionen er tilstrækkelig til luftcirkulation.
- Apparatets bund kan blive varm. Hvis apparatet er installeret over skufferne, skal du sørge for at installere et ikke-brændbart separationspanel under apparaterne for at forhindre adgang til bunden.

El-forbindelse



ADVARSEL! Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle eltilslutninger skal udføres af den autoriserede installatør.
- Apparatet skal jordes, hvis symbolet  ikke er trykt på mærkepladen.
- Inden hårde hvidevarer serviceres, skal du sørge for, at de er koblet fra strømforsyningen.

- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med nettilslutningens elektriske mærkeværdier.
- Sørg for, at hvidevaren er installeret korrekt. En løs eller forkert netledning eller stik (hvis relevant) kan gøre terminalen for varm.
- Brug den korrekte netledning.
- Netledningerne må ikke være viklet sammen.
- Sørg for, at der er installeret en stødbeskyttelse.
- Kablet skal forsynes med trækafastning.
- Sørg for, at elledningen eller stikket (hvis relevant) ikke får kontakt med det varme apparat eller varmt kogegrej, når du tilslutter apparatet til de nærmeste kontakter.
- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.
- Sørg for ikke at beskadige netstikket (hvis relevant) eller strømkablet. Kontakt vores autoriserede servicecenter eller en elektriker, hvis en beskadiget ledning skal udskiftes.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Den elektriske installation skal have en gruppeafbryder, som lader dig afbryde apparatet fra nettet på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.

Brug



ADVARSEL! Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød.

- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Fjern al emballage, mærkning og beskyttelsesfilm (hvis relevant) inden første brug.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn under drift.
- Sæt kogesektionen til "slukket" hver gang efter brug.
- Læg ikke bestik eller grydelåg på kogezonerne. De kan blive meget varme.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller fræsætningsplads.
- Hvis overfladen på apparatet er revnet, skal du øjeblikkeligt afbryde apparatet fra strømforsyningen. Dette for at forhindre elektrisk stød.
- Brugere med en pacemaker skal holde en afstand på mindst 30 cm fra induktionskogezonerne, når apparatet er i drift.
- Når du anbringer mad i varm olie, kan det sprøjte.
- Brug ikke aluminiumsfolie eller andre materialer mellem kogesektionen og kogegrejet, medmindre andet er angivet af producenten af dette produkt.
- Brug kun tilbehør, der anbefales til dette produkt af producenten.



ADVARSEL! Risiko for brand og eksplosion

- Fedtstoffer og olie kan frigive brændbare dampe, når de opvarmes. Hold flammer eller opvarmede genstande væk fra fedtstoffer og olie, når du tilbereder mad med dem.
- De dampe, som meget varm olie udsender, kan forårsage selvantændelse.
- Brugt olie, der kan indeholde madrester, kan forårsage brand ved en lavere

temperatur end olie, der bruges første gang.

- Læg ikke brændbare produkter eller genstande, der er våde med brændbare produkter i nærheden af eller på apparatet.

⚠ ADVARSEL! Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Stil ikke varmt kogegrej på betjeningspanelet.
- Læg ikke et varmt grydelåg på kogesektionens glasoverflade.
- Lad ikke kogegrejet koge tørt.
- Pas på, at der ikke falder genstande eller kogegrej ned på kogepladen. Overfladen kan blive beskadiget.
- Tænd ikke for kogezoneerne med tomt kogegrej eller uden kogegrej.
- Kogegrej af støbejern eller med en beskadiget bund kan forårsage ridser på glasset eller glaskeramikken. Løft altid disse genstande op, når du skal flytte dem på kogesektionen.

Vedligeholdelse og rengøring

- Rengør apparatet jævnlige for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Sluk for apparatet, og lad det køle af inden rengøring.
- Undlad at bruge højtryksrensere eller damp til at rengøre apparatet.

Installation

⚠ ADVARSEL! Se kapitlerne om sikkerhed.

- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutrale rengøringsmidler. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.

Service

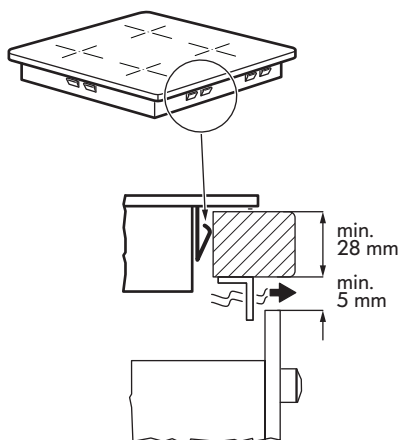
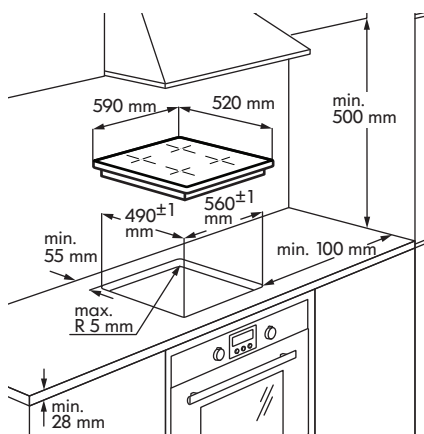
- Kontakt det autoriserede servicecenter for at få repareret apparatet. Brug kun originale reservedele.
- Vedrørende lampe(rne) i dette produkt og reservedelslamper, der sælges separat: Disse lamper er beregnet til at modstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsapparater, såsom temperatur, vibration, fugt, eller er beregnet til at signalere information om apparatets driftsstatus. De er ikke beregnet til at blive brugt i andre apparater, og de er ikke velegnede til belysning af rum.

Bortskaffelse

⚠ ADVARSEL! Risiko for personskaade eller kvælning.

- Kontakt din lokale kommune for at få oplysninger om, hvordan produktet bortskaffes på en korrekt måde.
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip netledningen af tæt ved apparatet og bortskaf den.

Generelle oplysninger



- i** Installationen skal overholde de love, bestemmelser, retningslinjer og standarder (sikkerhedsbestemmelser, korrekt bortskaffelse og genanvendelse osv.), der gælder i forbrugslandet!
- Læs Monteringsvejledningen for yderligere oplysninger om installationen.

- Hvis der ikke er oven under kogesektionen, skal du installere et separationspanel under apparatet i henhold til monteringsvejledningen.
- Brug ikke silikonefuge mellem apparat og bordplade.

Tilslutning, el

- ⚠ ADVARSEL!** Se kapitlerne om sikkerhed.
- ⚠ ADVARSEL!** Alle eltilslutninger skal udføres af en autoriseret installatør.

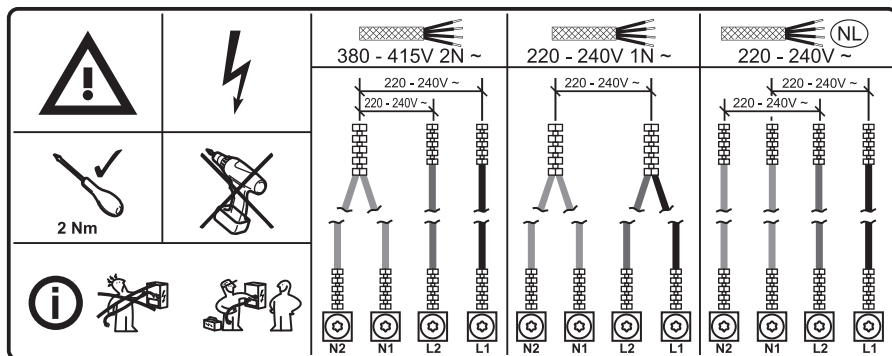
El-forbindelse

- Kontroller inden tilslutning, at apparatets mærkespænding, fremgår af typeskiltet, svarer til boligens forsyningsstrøm. Typeskiltet er placeret på kogesektionens nederste kabinet.
- Følg tilslutningsskemaet (sidder på undersiden af kogesektionens kabinet).
- Brug kun originale reservedele leveret af reservedelsservice.
- Kogesektionen leveres med netkabel. For at udskifte et beskadiget strømkabel skal du bruge kabeltype:H05V2V2-F eller tilsvarende, som tåler en temperatur på 70°C eller højere. Tilslutningskablet må kun udskiftes af en kvalificeret elektriker.
- En passende afbryder skal være indbygget i den faste ledningsføring.
- Du skal have forbindelsen og forbindelsesledene udført som vist i tilslutningsdiagrammet.
- Apparatet er dobbeltisoleret og kræver ikke jordforbindelse.

- Fastgør forbindelseskablet med kabelklemmer eller klamper.
- Apparatet virker enten ved 50 Hz eller 60 Hz og kræver ikke yderligere handlinger

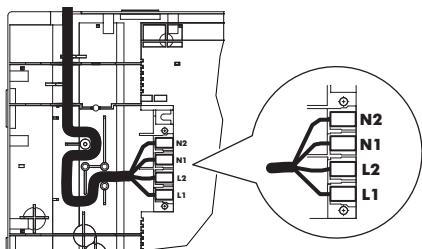
fra en kvalificeret elektriker for at kunne skifte mellem frekvenserne.

Tilslutningsdiagram



Ledningsfarver

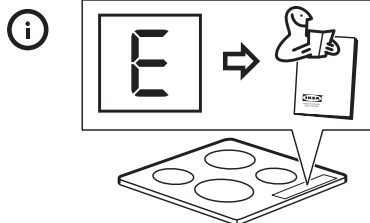
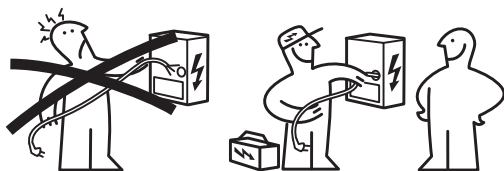
Ledningsfarver			
N2	N1	L2	L1
Blå	Blå - Grå	Brun	Sort



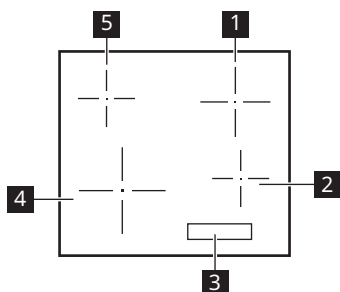
Når du tilslutter kogesektionen til nettet, skal du kontrollere, om alle kogezoner er klar til brug. Sæt en gryde med lidt vand på en kogezone, og indstil effektindstillingen for hver zone til det maksimale niveau i en kort periode.

- **i** Stram tilslutningsklemmernes skruer godt!

- **i** Hvis symbolet **E3** eller **EB** vises på displayet, efter du har tændt for kogesektionen for første gang, henvises der til "Fejlfinding".

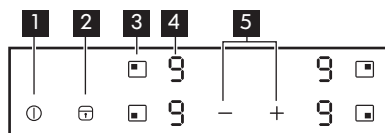


Produktbeskrivelse



- 1** Enkelt kogezone (180 mm) 1700 W, med Plus Power 1800 W
- 2** Enkelt kogezone (145 mm) 1400 W, med Plus Power 1500 W
- 3** Betjeningspanel
- 4** Enkelt kogezone (210 mm) 2200 W, med Plus Power 2400 W
- 5** Enkelt kogezone (145 mm) 1400 W, med Plus Power 1500 W

Betjeningspanelets indretning



- 1** For at tænde eller slukke for kogesektionen.
- 2** Aktivering og deaktivering Lås / Børnesikring / Rengøringstilstand.
- 3** For at vælge kogezone.
- 4** Visning af effektrin: .
- 5** For at øge eller for at mindske varmetrinnene.

Visninger af effektrin

Skærm	Beskrivelse
	Kogezone er deaktiveret.
	Kogezone er tændt.
	Plus Power er tændt.
	Der er en funktionsfejl. Se "Fejlfinding".
	En kogezone er stadig varm (restvarme).
	Lås / Børnesikring/ Rengøringstilstand er aktiveret.
	Uegnet eller for lille kogegrej, eller der står intet kogegrej på kogezone.
	Automatisk slukning er aktiveret.

Restvarmeindikator

⚠ ADVARSEL! Så længe kontrollampen er tændt, er der risiko for forbrænding ved restvarme.

Induktionskogezone producerer den varme, der er nødvendig til madlavningen, i selve kogegrejets bund. Glaskeramikken opvarmes af varmen fra kogegrejet.

Kontrollampen tændes, når en kogezone er varm.

Kontrollampen kan også vises:

- for de tilstødende kogezone, selv hvis du ikke bruger dem,
- når varmt kogegrej står på kold kogezone,
- når kogepladen er slukket, men kogezone stadig er varm.

Kontrollampen forsvinder, når kogezone er kølet af.

Daglig brug

Ⓛ Tænd/sluk

Berør i 1 sekund for at tænde/slukke for apparatet.

Automatisk slukning

Funktionen slukker automatisk for apparatet, hvis:

- alle kogezone deaktiveres.
- der ikke vælges effektindstilling, når der tændes for apparatet.

- du dækker et symbol med en genstand (f.eks. en gryde eller en klud) i mere end ca. 10 sekunder.
- du ikke slukker for en kogezone efter nogen tid, eller hvis du ikke ændrer effektindstillingen, eller hvis kogezone bliver overophedet (f.eks. hvis en gryde koger tør). Symbolet tænder. Før kogezone igen kan bruges, skal den sættes på

Indstilling af effekt	Automatisk slukning efter
[1] - [2]	6 timer
[3] - [4]	5 timer
[5]	4 timer
[6] - [9]	1,5 timer

- i** Hvis der bruges uegnet kogegrej, lyser [F] i displayet, og efter 2 minutter deaktiveres indikatoren for kogezone.

Sådan justeres effektrinnet

For at indstille kogezone skal du berøre sensorfeltet [■] relateret til denne zone. Displayet fremhæver varmetrinnet ([0]).

Tryk på + for at øge varmetrinnet.

Tryk på - for at mindske varmetrinnet.

Tryk på + og - samtidigt for at slukke for kogezone.

Brug af Plus Power-funktionen

Med Plus Power-funktionen kan der tilføjes ekstra effekt til induktionszonerne.

Sådan aktiveres funktionen for en kogezone: Indstil først kogezone og derefter det maksimale varmetrin. Tryk på +, indtil [P] tændes.

Sådan deaktiveres funktionen: Tryk på -.

Efter højst 10 minutter vender induktionskogezone automatisk tilbage til [0] effektrinnet.

Lås / Rengøringstilstand

Betjeningspanelet kan låses og holde kogezone aktive. Det forhindrer utilsigtet ændring af effektindstillingen.

- i** Brug funktionen til at rense overfladen på kogesektionen under tilberedningssessionen, hvis nødvendigt.

Indstil først effektrinnet.

For at starte funktionen skal du berøre [r]. Symbolet [L] lyser i 4 sekunder.

Funktionen deaktiveres ved at berøre [r]. Det effektrin, som du først indstillede, lyser.

Når du slukker for apparatet, stopper du også denne funktion.

Børnesikring

Funktionen hindrer utilsigtet betjening af apparatet.

Sådan aktiveres funktionen:

- Tænd for apparatet med [1]. Vælg ikke effektindstillingerne.
- Tryk på [r] i 4 sekunder. Symbolet [L] tændes.
- Sluk for apparatet med [1].

Sådan slår du funktionen fra:

- Tænd for apparatet med [1]. Vælg ikke effektindstillingerne. Tryk på [r] i 4 sekunder. Symbolet [0] tændes.
- Sluk for apparatet med [1].

Sådan tilsidesættes funktionen til en enkelt tilberedning:

- Tænd for apparatet med [1]. Symbolet [L] tændes.
- Tryk på [r] i 4 sekunder. Vælg varmeindstillingen inden 10 sekunder. Du kan betjene apparatet.
- Når du slukker for apparatet med [1], fungerer funktionen også igen.

OffSound Control (Deaktivering og aktivering af lyde)

Apparatets lyde er som standard aktiveret.

Aktivering og deaktivering af lyde:

1. Sluk for apparatet.

2. Tryk på **1** i 3 sekunder. Displayet tændes og slukkes.
3. Tryk på **7** i 3 sekunder. Displayet viser **b** på den forreste venstre zone og **0** eller **1** på den forreste højre zone.
4. Tryk på feltet for den højre bageste zone **■** for at vælge et af følgende:
 - **1** - lyden er slået fra,
 - **0** - lyden er slået til.

Vent 10 sekunder, til apparatet slukkes automatisk, for at bekræfte dit valg.

Når funktionen er indstillet til **1**, kan du kun høre lyd, når:

- du trykker på **1**.
- du har sat noget på betjeningspanelet.

i Hvis der er et problem med strømforsyningen, og apparatet slukker, bevares de tidligere indstillinger ikke.

Funktion til effektstyring

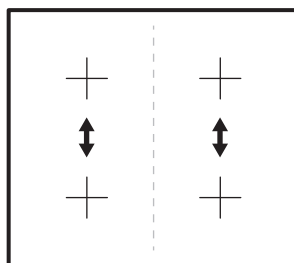
Hvis flere zoner er aktive, og den brugte effekt overskrider strømbegrænsningen, fordeler denne funktion den tilgængelige effekt mellem alle kogezone. Kogesektionen styrer varmeindstillingerne for at beskytte sikringerne i huset.

- Kogezonerne grupperes efter placering og antal faser i kogesektionen. Hver fase har en maksimal elektrisk belastning. Hvis kogesektionen når grænsen for den maksimalt tilgængelige effekt inden for

én fase, reduceres effekten af kogezonerne automatisk.


- Hvis mere end én kogezone aktiveres ad gangen, reduceres effekten og fordeles mellem alle de aktiverede zoner. Strømfordelingen opretholdes, så længe zonerne forbliver aktiverede. Zonerne vender ikke tilbage til fuld effekt, hvis en af dem deaktiveres. Strømfordelingen slutter kun, når alle zoner eller kogesektionen er blevet deaktiveret.
- Varmetrinsvisningen af de reducerede zoner skifter mellem det første valgte varmetrin og den reducerede varmetrin.
- Vent, indtil displayet holder op med at blinke eller reducerer varmetrinnet for den valgte kogezone. Kogezonerne fortsætter med at køre med det reducerede varmetrin. Skift om nødvendigt varmetrin for kogezonerne manuelt.


Se illustrationen for mulige kombinationer, hvor effekten kan fordeles mellem kogezonerne.




Kogetabel

Varmeindstillinger	Brug til at:	Tid (min.)	Råd
1	Hold tilberedt mad varm.	efter behov	Læg låg på kogegrejet.

Varmeindstillinger	Brug til at:	Tid (min.)	Råd
1 - 2	Hollandaise, smelt: smør, chokolade, husblas.	5 - 25	Rør rundt en gang imellem.
1 - 2	Stivne / storkne: luftige omeletter, bagte æg.	10 - 40	Tilbered med låg.
2 - 3	Småkoge ris og mælkeretter, opvarmning af færdigretter.	25 - 50	Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkeretter midt under tilberedningen.
3 - 4	Lav stuede grøntsager, fisk, kød.	20 - 45	Tilsæt et par spiseskefulde vand. Kontrollér vandmængden under processen.
4 - 5	Damp kartofler og andre grøntsager.	20 - 60	Dæk bunden af gryden med 1-2 cm vand. Kontrollér vandniveauet under processen. Lad låget sidde på gryden.
4 - 5	Tilbered større mængder mad, sammenkogte retter og supper.	60 - 150	Op til 3 l væske plus ingredienser.
6 - 7	Let stegning: schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, opbagte saucer, æg, pandekager, æbleskiver.	efter behov	Vend efter behov.
7 - 8	Kraftig stegning, brasede kartofler, tournedos, steaks.	5 - 15	Vend efter behov.
9	Kogning af vand, pasta, brunng af kød (gullasch, grydesteg), friturekogning af pommes frites.		
	Kog store mængder vand. Plus Power er aktiveret.		

 Data i tabellen er kun vejledende.

Vejledning til kogegrej


 **ADVARSEL!** Se kapitlerne om sikkerhed.

Hvilke gryder der skal bruges

Brug kun kogegrej, som er velegnet til induktionskogesektioner. Kogegrejet skal være fremstillet af ferromagnetisk materiale, såsom:

- støbejern;

- emaljeret stål;
- kulstål;
- rustfrit stål (de fleste typer);
- aluminium med ferromagnetisk belægning eller en ferromagnetisk plade.

For at afgøre, om en gryde eller pande er passende, skal du se efter symbolet  (normalt stemplet i bunden af kogegejet). Du kan også holde en magnet mod bunden. Hvis det klæber sig fast til undersiden, fungerer kogegejet på induktionskogesektionen.

For at sikre optimal effektivitet skal du altid bruge gryder og pander med en flad bund, der fordeler varmen jævnt. Hvis bunden er ujævn, vil dette påvirke effekt- og varmeledning.

Anvendelse

Minimum diameter på gryde-/pandebund for de forskellige kogeområder

For at sikre, at kogepladen fungerer korrekt, skal kogegejet have en passende minimumsdiameter samt dække et eller flere af de referencepunkter, der er angivet på kogepladens overflade.

Brug altid den kogezone, der svarer bedst til diameteren på bunden af kogegejet.

Kogezone	Kogegejets diameter [mm]
Bageste venstre	125 - 145
Forreste venstre	125 - 210
Bageste højre	150 - 180
Forreste højre	125 - 145

Gryder/pander, der er tomme eller har en tynd bund

Brug ikke tomme gryder/pander eller kogegejet med tynd bund på kogesektionen, da den ikke vil være i stand til at overvåge temperaturen, eller slukke automatisk, hvis temperaturen er for høj. Dette kan resultere i skader på kogegejet eller kogesektionens

overflade. Hvis en sådan situation opstår, skal du ikke røre ved noget men blot vente til alle komponenter er kølet af.

Hvis der vises en fejlmeddelelse på displayet, henvises der til "Fejlfinding".

Råd/tips Støj under tilberedning

Når en kogezone er aktiv, kan den brumme kortvarigt. Dette er karakteristisk for alle induktionskogezone og forringer ikke apparatets funktion eller levetid. Støjen afhænger af det anvendte kogegejet. Hvis det forårsager betydelig forstyrrelse, kan det hjælpe at skifte kogegejet.

Normale driftslyde i induktionskogepladen

Induktionsteknologien bygger på dannelsen af et elektromagnetisk felt, der genererer varme direkte på køkkenudstyrets bund. Gryder og pander kan afgive forskellige lyde eller vibrationer, afhængigt af hvordan de er fremstillet. Lydene beskrives som følger:

- **Lav summen (som en transformer):** Denne lyd skabes, når du laver mad ved høj varme. Den forårsages af den mængde energi, der overføres fra kogepladen til køkkenudstyret. Lyden forsvinder eller aftager, når du skruer ned for varmen.
- **Stille fløjten:** Denne lyd skabes, når køkkenudstyret er tomt. Den forsvinder, når der hældes væske eller lægges madvarer i udstyret.
- **Knitren:** Denne lyd opstår, når køkkenudstyret består af forskellige materialer, der ligger i lag oven på hinanden. Den skabes af vibrationer i overfladen, hvor forskellige materialer mødes. Lyden opstår i køkkenudstyret og kan variere afhængigt af mængden af mad eller væske samt tilberedningsmetoden (f.eks. kogning, simren eller stegning).
- **Høj fløjten:** Denne lyd opstår, når køkkenudstyret består af forskellige materialer, der ligger i lag oven på hinanden, og når de desuden bruges ved maksimal effekt og på to kogezone.

Lyden forsvinder eller aftager, når du skruer ned for varmen.

- **Lyde fra blæser:** For at det elektroniske system kan fungere korrekt, er det nødvendigt at regulere kogepladens temperatur. Derfor er kogepladen udstyret med en køleblæser, der aktiveres for at reducere og regulere temperaturen i det elektroniske system. Blæseren vil måske fortsætte med at blæse, efter kogepladen er blevet slukket, hvis

kogepladens temperatur fortsat er for høj, efter den er blevet slukket.

- **Rytmiske lyde, der minder om den tikkende lyd fra et ur:** Denne lyd opstår kun, når mindst tre kogezone er tændt, og forsvinder eller bliver svagere, når nogle af dem bliver slukket. De beskrevne lyde er et normalt element af den beskrevne induktionsteknologi og bør ikke anses som fejl.

Vedligeholdelse og rengøring

Generelle oplysninger


-  **ADVARSEL!** Sluk for apparatet, og lad det køle af inden rengøring
-  **ADVARSEL!** Af sikkerhedsgrunde må ovnen ikke rengøres med damp- eller højtryksrensere.
-  **ADVARSEL!** Skarpe og skurende rengøringsmidler skader apparatet. Rengør apparatet efter hver brug, og fjern rester med vand og opvaskemiddel. Fjern også rester af rengøringsmidlerne.
-  Skrammer eller mørke pletter i glaskeramikken kan ikke fjernes, men påvirker ikke apparatets funktion.

Sådan fjernes belægninger og fastbrændte rester



Sukkerholdige madvarer, plastik og rester af alufolie skal straks fjernes. En skraber er det bedste værktøj til rengøring af glasoverfladen. Den følger ikke med apparatet. Sæt skraberens skrånede mod kogesektionens overflade, og fjern rester ved at køre bladet hen over overfladen. Rengør apparatet med en fugtig klud og noget opvaskemiddel. Tør til sidst glasoverfladen tør med en ren klud.





Kalkringe, vandringe, fedtstænk eller skinnende metalliske misfarvninger skal fjernes, når apparatet er kølet af. Brug kun et specielt rensmiddel til glaskeramik eller rustfrit stål.

Fejlfinding

-  **ADVARSEL!** Se kapitlerne om sikkerhed.

Hvad gør du, hvis ...

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Du kan ikke tænde for apparatet eller betjene det.	Kogesektionen er ikke tilsluttet lysnettet, eller også er den tilsluttet forkert.	Kontrollér, om kogesektionen er tilsluttet korrekt til lysnettet. Se tilslutningsdiagrammet.
	Sikringen er sprunget.	Kontrollér, om sikringen er årsagen til fejlen. Kontakt en autoriseret installatør, hvis sikringen springer flere gange i træk.
	Du indstillede ikke effekttrinnet på mindre end 10 sekunder.	Tænd for kogesektionen igen, og angiv effektindstillingen på under 10 sekunder.
	Du har rørt ved 2 eller flere symboler samtidigt.	Berør kun ét symbol ad gangen.
	Der er vand eller fedtstænk på betjeningspanelet.	Rengør kontrolpanelet, og vent et par sekunder, før du aktiverer igen.
Der udsendes et lydsignal, og kogesektionen slukkes. Der udsendes et lydsignal, når kogesektionen slukkes.	Du har tildækket et eller flere symboler på kontrolpanelet.	Fjern genstanden fra symbolerne.
Apparatet slukkes.	Du lægger noget på symbolet  .	Fjern genstanden fra symbolerne.
Restvarmeindikator tænder ikke.	Zonen er ikke varm, fordi den kun har været tændt i kort tid.	Kontakt eftersalgsservice, hvis kogezone har været i drift tilstrækkelig længe til at være varm.
Effektindstillingen skifter mellem to forskellige trin.	Funktion til effektstyring er aktiveret.	Se "Daglig brug".
Symbolerne bliver varme.	Kogegrejet er for stort, eller du stiller det for tæt på betjeningsknapperne.	Sæt om muligt stort kogegrej på de bageste kogezone.
Der er ikke noget signal, når du berører et symbol på betjeningspanelet.	Signalerne er slået fra.	Aktivér signalerne. Se "Daglig brug" > "OffSound Control".
 tændes.	Automatisk slukning er aktiveret.	Sluk for kogesektionen, og tænd den igen.

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
 tændes.	Børnesikring eller Lås er aktiveret.	Se "Daglig brug".
 og et tal lyser.	Der er en fejl i kogesektionen.	Kobl kogepladen fra strømmen i et stykke tid. Sluk på hovedkontakten til husets elsystem. Tilslut den igen. Kontakt en autoriseret installatør, hvis  tændes igen.
 tændes.	Der er en fejl i kogesektionen, fordi en gryde koger uden vand. Automatisk slukning og overophedningssikringen for zonerne er blevet udløst.	Sluk for kogesektionen. Fjern det varme kogegrej. Tænd for zonen igen efter ca. 30 sekunder. Fejlmeddelelsen forsvinder, hvis kogegrejet var problemet. Restvarmeindikator fortsætter med at lyse. Lad kogegrejet køle tilstrækkeligt af. Kontrollér, om dit kogegrej er kompatibelt med kogepladen. Se "Vejledning til kogegrej".







Hvis der er en fejl, kan du prøve at løse den ved at følge retningslinjerne for fejlfinding. Hvis problemet ikke kan løses, bedes du kontakte din IKEA-butik eller eftersalgsservice. Du kan se en hel liste over IKEA-udvalgte kontakter i slutningen af denne brugervejledning.



Hvis fejlen skyldes forkert betjening, eller hvis installationen ikke er udført af en autoriseret installatør, kan du ikke gå ud fra, at et teknikerbesøg fra servicecentret eller forhandleren er gratis, heller ikke i garantiperioden

Tekniske data

Typeskilt

MODEL 000.000.00 21552	IKEA of Sweden AB SE - 343 81 Älmhult	Model 00000000	Typ 60 GAD DC AU 6.9kW	
Made in ... PI-000000-0 © Inter IKEA Systems B.V. 2019	 Design and Quality IKEA of Sweden	PNC 000 000 000 00	S No 220V-240V AC 50-60 Hz	
				

Formålet med grafikken ovenfor er at repræsentere apparatets typeskilt. Det rigtige typeskilt sidder nederst på

beklædningen. Serienummeret er specifikt for hvert produkt.

Kære kunde, bevar det ekstra typeskilt med brugervejledningen. Den gør, at vi bedre kan

hjælpe dig, hvis du skulle få brug for assistance, idet den indeholder præcise

oplysninger om din kogesektion. På forhånd tak!

Energieffektiv

Produktinformationsark i henhold til Ecodesign-forordning


Identifikation af model		VILSTA 905.577.25
Type kogesektion		Indbygget kogesektion
Antal kogezone		4
Opvarmningsteknologi		Induktion
Diameter af runde kogezone (Ø)	Forreste venstre Bageste venstre Forreste højre Bageste højre	21.0 cm 14.5 cm 14.5 cm 18.0 cm
Energiforbrug per kogezone (EC electric cooking)	Forreste venstre Bageste venstre Forreste højre Bageste højre	174.2 Wh/kg 183.9 Wh/kg 177.2 Wh/kg 176.3 Wh/kg
Kogesektionens energiforbrug (EC electric hob)		177.9 Wh/kg
IEC / EN 60350-2, BS EN 60350-2 - Elektriske hårde hvidevarer til madlavning - Del 2: Kogesektioner – Metoder til måling af ydeevne.		


Energibesparelse

Du kan spare energi ved madlavning i hverdagen, hvis du følger nedenstående råd.

- Når du opvarmer vand, bør du kun bruge den nødvendige mængde.
- Kom altid låg på kogegrejet, hvis det er muligt.
- Sæt kogegrejet direkte i midten af kogezone.
- Brug restvarmen til at holde maden varm eller til at smelte mad.

Miljøhensyn

Genbrug materialer med symbolet . Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater. Kasser ikke

apparater, der er mærket med symbolet , sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

IKEA-GARANTI

Hvor længe gælder IKEA-garantien?

Denne garanti gælder i 5 år fra den oprindelige dato for købet af dit apparat i IKEA. Den originale kvittering kræves som købsbevis. Garantireparationer forlænger ikke garantiperioden for apparatet.

Hvem udfører servicearbejdet?

IKEA-serviceudbyderen udfører servicearbejdet via sine egne serviceaktiviteter eller et net af autoriserede servicepartnere.

Hvad omfatter denne garanti?

Garantien omfatter fejl ved produktet, der skyldes produktions- eller materialefejl fra den dato, hvor produktet blev leveret fra IKEA. Denne garanti gælder kun for husholdningsbrug. Undtagelserne er anført under overskriften "Hvad omfatter garantien ikke?" I garantiperioden dækkes udgifterne til afhjælpning af fejlen, f.eks. reservedele, arbejdsløn og kørselsudgifter, forudsat at produktet er tilgængeligt for reparation uden særlige udgifter, og forudsat at fejlen vedrører produktions- eller materialefejl, der er omfattet af garantien. På disse betingelser gælder EU-retningslinjerne (Nr. 99/44/EF) og de respektive lokale bestemmelser. Udskiftede dele tilhører IKEA.

Hvad vil IKEA gøre for at afhjælpe problemet?

IKEAs udpegede serviceudbyder undersøger produktet og afgør efter eget skøn, om det er omfattet af denne garanti. Hvis fejlen anses for omfattet af garantien, vil IKEAs serviceudbyder eller dennes autoriserede servicepartner via sine egne serviceaktiviteter derefter efter eget valg enten reparere det defekte produkt eller udskifte det med det samme eller et tilsvarende produkt. Under den almindelige reklamationsperiode på 2 år fra levering, gælder købelovens almindelige regler for afhjælpningsret.

Hvad er ikke omfattet af denne garanti?

- Normalt slid.
- Bevidst eller uagtsom skade, skader, der skyldes manglende overholdelse af brugsanvisninger, forkert installation eller tilslutning til forkert spænding, skader der skyldes kemisk eller elektrokemisk reaktion, rust, korrosion eller vandskade, herunder men ikke udelukkende skader, der skyldes for meget kalk i vandforsyningen, skader, der skyldes unormale forhold i det miljø, hvori produktet er opstillet.
- Forbrugsdele, herunder batterier og lamper.
- Ikke funktionelle og kosmetiske dele, der ikke påvirker produktets normale brug, herunder eventuelle ridser og mulige farveforskelle.
- Utilsigtet skade, der skyldes fremmedlegemer eller stoffer og rengøring eller rensning af filtre, afløbssystemer eller sæbeskuffer.
- Skader på følgende dele: keramisk glas, tilbehør, porcelæns- og bestikkurve, tilførsels- og afløbsrør, tætninger, lamper og lampeskærme, skærme, greb, kabinetter og dele af kabinetter. Med mindre det kan bevises, at sådanne skader skyldes produktionsfejl.
- Tilfælde, hvor der ikke kunne konstateres fejl ved teknikerbesøg.
- Reparationer, der ikke udføres af vores udpegede serviceudbyder og/eller autoriserede servicepartner, eller hvor der er anvendt uoriginale dele.
- Reparationer, der skyldes installation, der er defekt eller ikke i overensstemmelse med specifikationen.
- Brug af produktet uden for en almindelig husholdning, f.eks. erhvervs-mæssig anvendelse.
- Transportskader. Hvis kunden transporterer varen til sit hjem eller en anden adresse, fralægger IKEA sig ansvaret for de skader, der evt. kan ske under transporten. Hvis IKEA leverer

varen på kundens leveringsadresse, vil eventuelle skader på varen under denne levering være dækket af denne garanti.

- Udgifter til at udføre første installation af IKEA-apparatet. Hvis IKEAs serviceudbyder eller dennes autoriserede servicepartner reparerer eller udskifter apparatet som fastsat i vilkårene i denne garanti, vil serviceudbyderen eller dennes autoriserede servicepartner geninstallere det reparerede apparat eller om nødvendigt installere ombytningsapparatet.

Denne begrænsning gælder ikke arbejde, der udføres af en uddannet specialist med vores originale dele for at tilpasse produktet til de tekniske sikkerhedsspecifikationer i et andet EU-land.

Hvordan gælder de enkelte landes lovgivning

IKEA-garantien giver dig særlige juridiske rettigheder, der dækker eller overstiger alle lokale juridiske krav, der varierer fra land til land.

Gyldighedsområde

For produkter, der købes i ét EU-land og føres til et andet EU-land, ydes serviceydelse inden for rammerne af de garantibetingelser, der er normale i det nye land. Der eksisterer kun en forpligtelse til at udføre servicearbejdet inden for garantiens rammer, hvis:

- produktet efterlever og installeres i henhold til de tekniske specifikationer i det land, hvor garantikravet fremsættes;
- produktet efterlever og installeres i henhold til Montagevejledningen og Brugerhåndbogens sikkerhedsoplysninger;

Den særlige eftersalgsservice for IKEA-apparater:

Kontakt endelig IKEAs eftersalgsservice for at:

1. at fremsætte et krav i henhold til denne garanti;
2. at bede om oplysninger om installation af IKEA-produktet i det særlige IKEA-

køkkeninventar. Servicen giver ikke oplysninger vedrørende:

- den generelle installation af IKEA-køkkener;
- tilslutning til elektricitet samt til vand og gas, idet disse skal udføres af en autoriseret servicetekniker.

3. afklarende spørgsmål i forhold til brugerhåndbogen og specifikationer for IKEA-produktet.

For at sikre, at vi giver dig den bedste assistance, beder vi dig læse afsnittet Montagevejledningen og/eller Brugerhåndbogen i denne brochure, før du kontakter os.

Sådan kommer du i kontakt med os, hvis du har brug for vores service



Se sidste side i denne håndbog, hvor du finder en komplet liste over IKEAs udpegede kontaktpersoner og deres nationale telefonnumre.

- i** For at give dig en hurtigere service anbefaler vi, at du anvender de specifikke telefonnumre, der er anført sidst i denne manual. Se altid de numre, der er anført i brochuren for netop det produkt, du har brug for assistance til. Før du ringer til os, skal du sørge for, at du er klar med IKEA-varenummeret (8-cifret kode) og serienummeret (8-cifret kode, der findes på typeskiltet) for det apparat, som du har brug for vores hjælp til.

- i** **GEM KVITTERINGEN!** Den er dit købsbevis og kræves for at produktet er omfattet af garantien. Bemærk at kvitteringen også indeholder IKEAs varebetegnelse og nummer (8-cifret kode) på hver af de produkter, du har købt.

Har du brug for ekstra hjælp?

Hvis du har yderligere spørgsmål, der ikke vedrører eftersalgsservice på apparater, bedes du kontakte vores nærmeste IKEA-forretnings CallCenter. Vi anbefaler, at du læser apparatets dokumentation grundigt igennem, før du kontakter os.

Efnisyfirlit

Öryggisupplýsingar	117	Umhirða og þrif	130
Öryggisleiðbeiningar	119	Bilanaleit	130
Innsetning	121	Tæknigögn	132
Tenging við rafmagn	122	Orkunýtni	133
Vörulýsing	124	Umhverfismál	133
Dagleg notkun	125	IKEA-ÁBYRGÐ	134
Eldunartafla	127		
Leiðarvísir um eldunarílát	128		

Með fyrirvara á breytingum.

⚠ Öryggisupplýsingar

Fyrir uppsetningu og notkun heimilistækisins skal lesa meðfylgjandi leiðbeiningar vandlega. Framleiðandinn er ekki ábyrgur fyrir tjóni ef röng uppsetning eða notkun veldur meiðslum og skemmdum. Alltaf skal geyma leiðbeiningarnar með tækinu til síðari notkunar.

Öryggi barna og viðkvæmra einstaklinga

- Börn, 8 ára og eldri og fólk með minnkaða líkamlega-, skyn- eða andlega getu, eða sem skortir reynslu og þekkingu, mega nota þetta tæki, ef þau eru undir eftirliti eða hafa verið veittar leiðbeiningar varðandi örugga notkun tækisins og ef þau skilja hættuna sem því fylgir. Halda skal börnum yngri en 8 ára gömlum og fólki með mjög miklar og flóknar fatlanir frá heimilistækinu, nema þau séu undir stöðugu eftirliti.
- Hafa ætti eftirlit með börnum til að tryggja að þau leiki sér ekki með.
- Haltu öllum umbúðum frá börnum og fargaðu þeim á viðeigandi hátt.
- VIÐVÖRUN: Heimilistækið og aðgengilegir hlutar þess hitna meðan á notkun stendur. Haltu börnum og gæludýrum fjarri heimilistækinu þegar það er í notkun og þegar það kólnar.

- Ef heimilistækið er með barnalæsingu ætti hún að vera virkjuð.
- Börn eiga ekki að hreinsa eða framkvæma notandaviðhald á heimilistækinu án eftirlits.

Almennt öryggi

- Þetta heimilistæki er eingöngu ætlað til matreiðslu.
- Þetta heimilistæki er hannað til notkunar innanhúss á heimilum.
- Þetta heimilistæki má nota á skrifstofum, í herbergjum hótela, herbergjum gestahúsa, bændagistingum og öðrum sambærilegum gistirýmum þar sem notkun er ekki meiri en almenn heimilisnotkun.
- VIÐVÖRUN: Heimilistækið og aðgengilegir hlutar þess hitna meðan á notkun stendur. Auðsýna ætti aðgát til að forðast að snerta hitaelementin.
- Notaðu ekki heimilistækið með utanáliggjandi tímastilli eða aðskildu fjarstýringarkerfi.
- VIÐVÖRUN: Eldun án eftirlits með fitu eða olú á eldunarhellu getur verið hættuleg og leitt til eldsvoða.
- Aldrei skal nota vatn til að slökkva eld sem kemur upp við eldun. Slökktu á tækinu og breiddu yfir logana, til dæmis með eldteppi eða loki.
- VARÚÐ: Eldunarferlið verður að vera undir eftirliti. Stutt eldunarferli verður stöðugt að vera undir eftirliti.
- VIÐVÖRUN: Hætta á eldsvoða: Geymið ekki hluti á eldunaryfirborðinu.
- Málmhluti eins og hnífa, gaffla, skeiðar og lok skal ekki leggja ofan á helluborðið því þeir geta orðið heitir.
- Ekki má nota heimilistækið fyrr en innbyggða virkið hefur verið uppsett.
- Aftengdu heimilistækið frá rafmagns- og vatnsinntaki áður en viðhaldsvinna fer fram.

- Notaðu ekki gufuhreinsibúnað til að hreinsa heimilistækið.
- Eftir notkun skal slökkva á helluborðselementinu með stýringunni og ekki treysta á pönnunemann.
- Ef sprungur eru í keramikglerfletinum / glerfletinum skal slökkva á heimilistækinu og taka það úr sambandi við rafmagn. Ef heimilistækið er tengt beint við stofnæð með tengidós skal fjarlægja öryggið til að aftengja heimilistækið frá aflgjafanum. Í báðum tilfellum skal hafa samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.
- Ef rafmagnssnúran er skemmd verður framleiðandi, viðurkennd þjónustumiðstöð eða álíka hæfur aðili að endurnýja hana til að forðast hættu.
- VIÐVÖRUN: Notaðu aðeins helluborðshlífar sem hannaðar eru af framleiðanda eldunartækisins eða framleiðandi heimilistækisins bendir á í notkunarleiðbeiningunum sem hentugar, eða helluborðshlífar sem innfelldar eru í heimilistækið. Notkun óviðeigandi hlífa getur valdið slysum.

Öryggisleiðbeiningar

Uppsetning

- ⚠ **AÐVÖRUN!** Viðurkenndur uppsetningaraðili verður að segja heimilistækið upp.
- ⓘ Fylgdu leiðbeiningum um samsetningu sem fylgja með heimilistækinu.
- Fjarlægðu allar umbúðir.
- Ekki setja upp eða nota skemmt heimilistæki.
- Haltu lágmarksfjarlægð frá öðrum heimilistækjum og einingum.
- Alltaf skal sýna aðgát þegar heimilistækið er fært vegna þess að það er þungt. Notaðu alltaf öryggishanska og lokaðan skóbúnað.
- Innsigla skal skorna fleti með þéttiefni til að koma í veg fyrir að raki valdi þenslu.

- Verndaðu botn heimilistækisins gegn gufu og raka.
- Settu heimilistækið ekki upp við hliðina á hurð eða undir glugga. Það kemur í veg fyrir að heit eldunarílát falli af heimilistækinu þegar dyrnar eða glugginn eru opnuð.
- Gakktu úr skugga um að rýmið undir helluborðinu sé nægilegt fyrir hringrás lofts.
- Botn heimilistækisins getur orðið heitur. Ef heimilistækið er sett upp fyrir ofan skúffur skaltu gæta þess að setja óbrennanlegt aðgreiningarspjald undir heimilistækið til að koma í veg fyrir aðgang að botni þess.

Rafmagnstenging

- ⚠ **AÐVÖRUN!** Hætta á eldi og raflosti.

- Allar rafmagnstengingar skulu gerðar af viðurkenndum uppsetningaraðila.
- Heimilistækið verður að vera með jarðtengingu ef merkið (☐) er ekki prentað á upplýsingaspjaldið.
- Áður en einhver aðgerð er framkvæmd skal ganga úr skugga um að heimilistækið sé aftengt frá aflgjafanum.
- Gakktu úr skugga um að færíbreyturnar á merkiplötunni séu samhæfar við rafmagnsflokkun aðalæðar aflgjafa.
- Gættu þess að heimilistækið sé rétt uppsett. Laus eða röng rafmagnssnúra eða kló (ef við á) getur valdið því að tengillinn verði of heitur.
- Notaðu rétta rafmagnssnúru.
- Ekki láta raflagnir flækjast hverja um aðra.
- Gakktu úr skugga um að búið sé að setja upp vörn gegn raflosti.
- Notaðu álagsminnkandi klemmu á snúruna.
- Gakktu úr skugga um að rafmagnssnúran eða klóin (ef við á) snerti ekki heitt heimilistækið eða heit eldunarhóld þegar þú tengir heimilistækið við nærliggjandi innstungur.
- Notaðu ekki fjöltengi eða framlengingarsnúru.
- Gakktu úr skugga um að rafmagnsklóin (ef við á) og snúran verði ekki fyrir skemmdum. Hafðu samband við viðurkenda þjónustumiðstöð eða rafvirkja til að skipta um skemmda rafmagnssnúru.
- Vörn lifandi og einangraðra hluta gegn raflosti verður að vera fest þannig að ekki sé hægt að fjarlægja hana án verkfæra.
- Aðeins skal tengja rafmagnsklóna við rafmagnsinnstunguna í lok uppsetningarinnar. Gakktu úr skugga um að rafmagnsklóin sé aðgengileg eftir uppsetningu.
- Ef rafmagnsinnstungan er laus, skal ekki tengja rafmagnsklóna.
- Ekki toga í snúruna til að taka tækið úr sambandi. Taktu alltaf um klóna.
- Notaðu aðeins réttan einangrunarbúnað: Línuvarnarstraumloka, öryggi (öryggi með skrófngangi fjarlægð úr höldunni), lekaliða og spólurofa.

- Rafmagnsuppsetningin verður að vera með einangrunarbúnað sem gerir þér kleift að rjúfa straum til heimilistækisins frá innstungum við alla póla. Einangrunarbúnaðurinn verður að vera með tengjaop sem er að lágmarki 3 mm á breidd.

Notkun



ADVÖRUN! Hætta á meiðslum, bruna og raflosti.

- Breytið ekki eiginleikum heimilistækisins.
- Fjarlægðu allar umbúðir, merkingar og verndarfilmur (ef við á) áður en notkun hefst.
- Gangið úr skugga um að loftræstiop séu ekki stífluð.
- Látið heimilistækið ekki vera án eftirlits á meðan það er í gangi.
- Setjið eldavelína á „off“ eftir hverja notkun.
- Ekki setja hnifapör eða pottlok á hellurnar. Þau geta orðið mjög heit.
- Notið ekki heimilistækið með blautar hendur eða þegar það er í snertingu við vatn.
- Notið ekki heimilistækið sem vinnusvæði eða geymslusvæði.
- Ef yfirborð heimilistækisins er sprungið skal samstundis aftengja það frá aflgjafa. Þetta er til að koma í veg fyrir raflost.
- Notendur sem eru með gangráð verða að vera í að lágmarki 30 cm fjarlægð frá spanhellum þegar heimilistækið er í gangi.
- Heit olía getur skvest þegar þú setur mat í hana.
- Ekki nota álpappír eða önnur efni á milli eldunarhellunnar og eldunarílátsins, nema framleiðandi þessa heimilistækis tilgreini annað.
- Notaðu aðeins aukahluti sem framleiðandi þessa heimilistækis mælir með.



ADVÖRUN! Hætta á eldsvoða og sprengingu

- Fita og olíur geta losað eldfimar gufur þegar þær eru hitaðar. Haltu eldi eða

hituðum hlutum fjarri fitu og olíu þegar þú notar þær við matreiðslu.

- Gufur sem mjög heit olía losar geta valdið fyrirvaralausum bruna.
- Notuð olía sem getur innihaldið matarleifar getur valdið eldsvoða við lægra hitastig en olía sem er notuð í fyrsta skipti.
- Setjið ekki eldfim efni eða hluti bleytta með eldfimum efnum í, nálægt, eða á heimilistækið.

⚠ AÐVÖRUN! Hætta á skemmdum á heimilistækinu.

- Ekki geyma heit eldunarílát á stjórnborðinu.
- Ekki setja heitt pönnulok á gleryfirborð helluborðsins.
- Ekki láta eldunaráhöld sjóða þangað til að þau þorna.
- Gættu þess að láta hluti eða eldunarílát ekki detta á heimilistækið. Það getur skemmt yfirborðið.
- Ekki kveikja á helluborðinu ef á því eru tóm eldunarílát eða engin eldunarílát.
- Eldhúsáhöld úr steypujárni eða með skaddaðan botn geta valdið rispum á glerinu/glerkeramik. Lyftu alltaf þessum hlutum upp þegar þú þarft að hreyfa þá til á eldunaryfirborðinu.

Umhirða og hreinsun

- Hreinsaðu heimilistækið reglulega til að yfirborðsefnin á því endist betur.
- Slökktu á heimilistækinu og láttu það kólna fyrir hreinsun.

- Notaðu ekki vatnsúða og gufu til að hreinsa heimilistækið.
- Hreinsaðu tækið með rökum og mjúkum klút. Notaðu aðeins hlutlaus þvottaefni. Notaðu ekki rispandi efni, stálull, leysiefni eða málmhluti.

Þjónusta

- Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð til að gera við heimilistækið. Notaðu eingöngu upprunalega varahluti.
- Varðandi ljósin inn í þessari vöru og ljós sem varahluti sem seld eru sérstaklega: Þessi ljós eru ætluð að standast öfgakenndar aðstæður í heimilistækjum eins og hitastig, titring, raka eða til að senda upplýsingar um rekstrarstöðu tækisins. Þau eru ekki ætluð til að nota í öðrum tækjum og henta ekki sem lýsing í herbergjum heimila.

Förgun

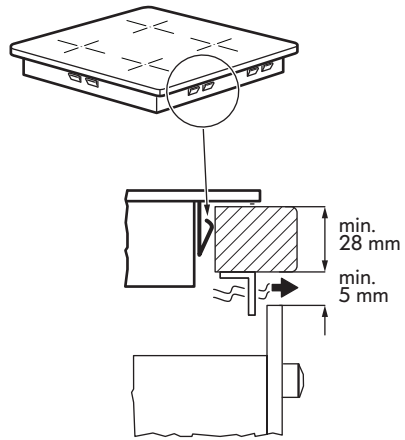
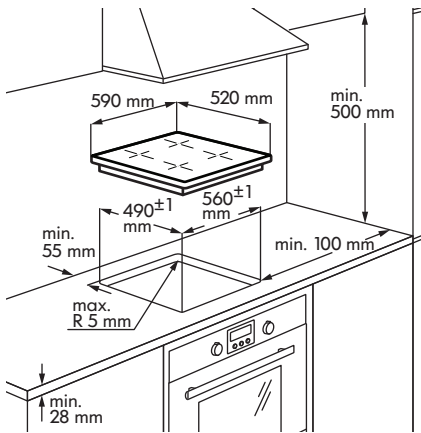
⚠ AÐVÖRUN! Hætta á meiðslum eða köfnun.

- Hafðu samband við staðbundin yfirvöld fyrir upplýsingar um hvernig farga skuli heimilistækinu.
- Aftengdu tækið frá rafmagni.
- Klipptu rafmagnsnúruna af upp við heimilistækið og fargaðu henni.

Innsetning

⚠ AÐVÖRUN! Sjá kafla um Öryggismál.

Almennar upplýsingar



i Uppsetningarferlið þarf að vera í samræmi við lög, samþykktir, tilskipanir og staðla (reglur og reglugerðir um öryggi rafmagns, rétta endurvinnslu í samræmi við reglugerðir o.s.frv.) sem gilda í notkunarlandinu!

• Til að fá frekari upplýsingar um uppsetningu vísast til samsetningarleiðbeininganna.

- Ef það er enginn ofn undir helluborðinu skaltu setja sérstakt spjald undir heimilistækið í samræmi við samsetningarleiðbeiningarnar.
- Ekki nota sílíkonþétiefni á milli heimilistækisins og vinnuborðsins.

Tenging við rafmagn

- ⚠ AÐVÖRUN!** Sjá kafla um Öryggismál.
- ⚠ AÐVÖRUN!** Allar rafmagnstengingar verða að vera gerðar af viðurkenndum uppsetningaraðila.

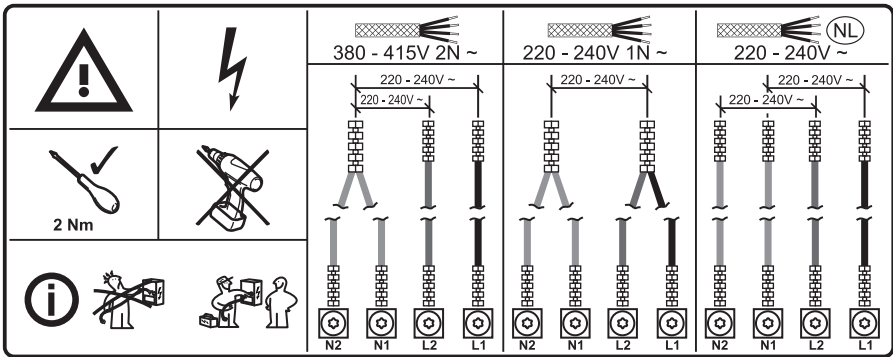
Rafmagnstenging

- Áður en þú tengir skaltu athuga að málsþenna heimilistækisins sem sýnd er á merkiplötunni samsvari tiltækri afhendingarspennu. Merkiplötunni er komið fyrir á neðri hlíf helluborðsins.

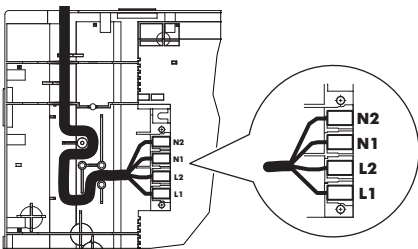
- Fylgdu tengingarteikningunni (henni er komið fyrir undir yfirborði klæðningar helluborðsins).
- Notaðu aðeins upprunalega varahluti sem varahlutabjónusta útvegar.
- Helluborðinu fylgir tengisnúra. Til að skipta um skemmdar rafmagnssnúrur skal gerð snúrunnar vera:H05V2V2-F eða sambærilegt sem þolir70°C hita eða meira. Aðeins viðurkenndum rafvirkja er heimilt að skipta um rafmagnssnúruna.
- Nauðsynlegt er að möguleikinn á aftengingu sé til staðar í raftengingum.

- Við tengingu við rafmagn og uppsetningu tengileiðslna verður þú að fara eftir tengingarteikningunni.
- Heimilistækið er með tvöfalda einangrun og þarfnast ekki jarðtengingar.
- Festu tengisnúruna með snúrasmellum eða -klemmum.
- Heimilistækið virkar annað hvort við 50 Hz eða 60 Hz og krefst ekki frekari aðgerða frá viðurkenndum rafvirkja til að skipta á milli tíðna.

Tengingarteikning



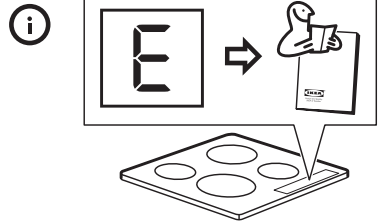
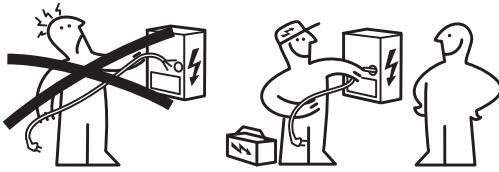
Litir á vírum			
N2	N1	L2	L1
Blár	Blár - Grár	Brúnn	Svartur



Þegar þú hefur tengt helluborðið við rafmagn skaltu athuga hvort hægt sé að nota allar eldunarhellurnar. Settu pott með dálitlu vatni á eldunarhelluna og stilltu aflið fyrir hvert svæði á hámarksstyrk í stutta stund.

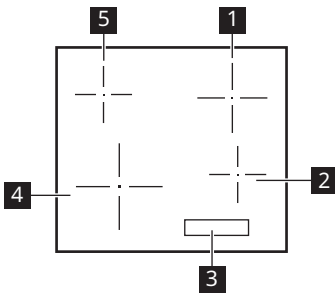
i Hertu skráfurnar fyrir endatengið vel!

i Ef táknið **E3** eða **EB** kviknar á skjánum eftir að þú kveikir á helluborðinu í fyrsta sinn skaltu skoða „Bilanaletit“.



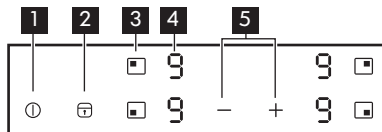
Vörulýsing

Hönnun eldunarhellna



- 1** Ein eldunarhella (180 mm) 1700 W með Plus Power 1800 W
- 2** Ein eldunarhella (145 mm) 1400 W með Plus Power 1500 W
- 3** Stjórnborð
- 4** Ein eldunarhella (210 mm) 2200 W með Plus Power 2400 W
- 5** Ein eldunarhella (145 mm) 1400 W með Plus Power 1500 W

Hönnun stjórnbúnaðar spjalds



- 1** ① Til að kveikja eða slökkva á helluborðinu.
- 2** ② Til að virkja og afvirkja Lás / Barnalæsing / Hreinsunarstilling.
- 3** ③ Til að velja eldunarellu.
- 4** Afstillingarskjár: 0, 1 - 9, P.
- 5** + / - Til að auka eða minnka hitastillingarnar.

Orkustillingarskjáir

Skjár	Lýsing
	Slökkt er á eldunarhellunni.
	Eldunarhellan gengur.
	Plus Power gengur.
+ tala	Það er bilun. Sjá í „Bilanaleit“.
	Eldunarahella er ennþá heit (afgangshiti).
	Lás / Barnalæsing/ Hreinsunarstilling er í gangi.
	Rangt eða of lítið eldunaráhald eða ekkert eldunaráhald á eldunarhellunni.
	Sjálfvirk slokknun er í gangi.

Stöðuljós fyrir afgangshita

ADVÖRUN! Hætta er á bruna frá hitaefirstöðvum svo lengi sem kveikt er á vísi.

Spansuðuhellur framleiða nauðsynlegan hita fyrir eldunarferlið beint í botninn á eldunaráhaldinu. Glerkeramíkið er hitað með hita eldunaráhaldsins.

Vísirinn kviknar þegar eldunarahella er heit.

Vísirinn kann einnig að kvikna:

- fyrir nálægar eldunarhellur, jafnvel þótt þú sért ekki að nota þær,
- þegar heitt eldunarílát er sett á kalda eldunarhellu,
- þegar helluborð er afvirkjað en eldunarahella er enn heit.

Vísirinn slokknar þegar eldunarhellan hefur kólnað.

Dagleg notkun

⌚ Kveikt / slökkt

Snertu ⌚ í 1 sekúndu til að kveikja / slökkva á heimilistækinu.

Sjálfvirk slokknun

Aðgerðin slekkur sjálfkrafa á heimilistækinu ef:

- allar eldunarhellur eru óvirkar.
- þú stillir ekki eftir að þú kveikir á eldavélinni.

- þú þekur eitthvert tákni með hlut (pönnu, tusku, o.p.h.) í meira en ca. 10 sekúndur.
- þú slekkur ekki á eldunarhellu að vissum tíma liðnum, eða breytir ekki afstillingunni, eða hellan ofhitnar (t.d. þegar vökvi á pönnu sýður alveg niður).

Táknið kviknar. Áður en þú notar hana aftur verður þú að stilla eldunarhelluna á .

Afstilling	Sjálfslokknun eftir
[1] - [2]	6 klukkustundir
[3] - [4]	5 klukkustundir
[5]	4 klukkustundir
[6] - [9]	1,5 klukkustundir

i Ef notað er eldunarilát sem hentar ekki kviknar [E] á skjánum og eftir 2 mínútur afvirkjast vísirinn fyrir eldunarhelluna.

Afstillingin lagfærð

Til að stilla eldunarhelluna skaltu snerta skynjaraflið [] sem tengist þessari hellu. Skjárinn undirstrikar vísun hitastillingar [U].

Snertu + til að auka hitastillinguna.

Snertu - til að minnka hitastillinguna.

Snertu + og - samtímis til að afvirkja eldunarhelluna.

Aðgerðin Plus Power notuð

Plus Power aðgerðin býr til viðbótarafll fyrir spanhellurnar.

Til að virkja aðgerðina fyrir eldunarhellu: stilltu fyrst eldunarhelluna og stilltu síðan hámarkshitastillinguna. Snertu + þar til [P] birtist.

Til að slökva á þessari aðgerð: snertu -.

Eftir að hámarki 10 mínútur snúa spanhellurnar sjálfvirk aftur í afstillinguna [9].

Lás / Hreinsunarstilling

Þú getur læst stjórnbörðinu og látið eldunarhellurnar ganga. Það kemur í veg fyrir að afstillingunni sé breytt fyrir slynsni.

i Notaðu aðgerðina til að hreinsa yfirborð helluborðsins meðan á eldunarlotunni stendur, ef nauðsyn krefur.

Stilltu fyrst afstillinguna.

Til að hefja aðgerðina skaltu snerta [Y].

Táknið [L] kviknar í 4 sekúndur.

Til að stöðva aðgerðina skaltu snerta [Y]. Afstillingin sem þú stilltir áður kviknar.

Þegar þú slekkur á heimilistækinu stöðvar þú einnig þessa aðgerð.

Barnalæsing

Þessi aðgerð kemur í veg fyrir að heimilistæknið sé sett í gang fyrir slynsni.

Til að virkja aðgerðina.

- Kveiktu á heimilistækinu með [1]. Stilltu ekki afstillinguna.
- Snertu [Y] í 4 sekúndur. Táknið [L] kviknar.
- Slökktu á heimilistækinu með [1].

Til að afvirkja aðgerðina.

- Kveiktu á heimilistækinu með [1]. Stilltu ekki afstillinguna. Snertu [Y] í 4 sekúndur. Táknið [U] kviknar.
- Slökktu á heimilistækinu með [1].

Til að hnekkja barnalæsingunni í aðeins eitt eldunarskipti:

- Kveiktu á heimilistækinu með [1]. Táknið [L] kviknar.
- Snertu [Y] í 4 sekúndur. Stilltu afstillinguna á 10 sekúndum. Þú getur notað heimilistæknið.
- Þegar þú slekkur á heimilistækinu með [1] vinnur aðgerðin aftur.

OffSound Control (Slökkt og kveikt á hljóðum)

Frá upphafi eru hljóðmerki heimilistækisins virkjuð.

Hljóðmerkin virkjuð og afvirkjuð:

- Slökktu á heimilistækinu.
- Snertu ① í 3 sekúndur. Skjárinn kviknar og slokknar.
- Snertu ② í 3 sekúndur. Skjárinn sýnir ③ á fremra vinstra svæði og ④ eða ⑤ á fremra svæðinu hægra megin.
- Snertu skynjarasvæði fyrir hægra svæði að aftan ⑥ til að velja eitt af eftirfarandi:
 - ⑦ - slökkt er á hljóðmerkjunum,
 - ⑧ - kveikt á hljóðmerkjum.

Til að staðfesta val þitt skaltu bíða í 10 sekúndur þangað til slokknar sjálfkrafa á heimilistækinu.

Þegar þessi aðgerð er stillt á ⑨ heyrir þú hljóðmerkin aðeins þegar:

- þú snertir ①.
- þú setur eitthvað á stjórnborðið.

ⓘ Ef upp kemur vandamál með rafmagnsinntakið og það slokknar á heimilistækinu geymir það ekki fyrri stillingar.

Aflskiptiaðgerð

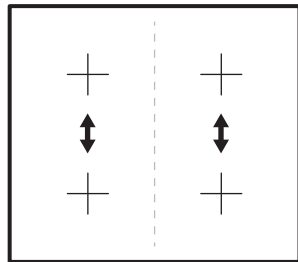
Ef margar hellur eru í gangi og notuð orka fer yfir takmarkanir aflgjafa, skiptir þessi aðgerð tiltækri orku á milli eldunarhellanna. Helluborðið stjórnar hitastillingu til að vernda öryggin í húsinu.

- Eldunarhellur eru flokkaðar í samræmi við staðsetningu og fjölda fasa í helluborðinu. Hver fasi er með hámarks rafmagnshleðslu. Ef helluborðið nær

hámarki fyrir tiltæka orku innan einstaks fasa, kemur orkan til eldunarhellanna að minnka sjálfkrafa.


- Ef kveikt er á fleiri en einni eldunarhellu í einu minnkar aflíð og er dreift á milli allra þeirra sem kveikt er á. Dreifing á aflinu er haldið við svo lengi sem kveikt er á hellunum. Hellurnar fara ekki í fullt afl ef slökkt er á einni þeirra. Dreifing á aflinu hættir aðeins þegar slökkt hefur verið á öllum hellum eða helluboðinu.
- Skjár fyrir hitastillingu minnkaðra hellna skiptir á milli upphaflega hitastillingunnar og minnkuðu hitastillingunni.
- Bíddu þangað til skjárinn hættir að blikka eða minnkaðu hitastillingunna á eldunarhellunni sem síðast var völd. Eldunarhellurnar halda áfram að virka með minnkaðri hitastillingu. Breyttu hitastillingunni handvirkt fyrir eldunarhellurnar ef þörf krefur.


Skoðaðu myndina fyrir mögulegar samsetningar þar sem orkunni er dreift á milli eldunarhellanna.



Eldunartafla

Hitastilling	Nota til:	Tími (mín)	Ráðleggingar
1	Haltu elduðum mat heitum.	eins og þörf er á	Settu lok á eldunarílátin.

Hitastilling	Nota til:	Tími (mín)	Ráðleggingar
1 - 2	Hollandaise sósa, brætt: smjör, súkkulaði, matarlím.	5 - 25	Hræðu til af og skiptis.
1 - 2	Storkna: dúnkenndar eggjakökur, bökuð egg.	10 - 40	Eldaðu með lok á.
2 - 3	Láttu hrísgrjón og rétti úr mjólk malla, hitaðu upp tilbúnar mál-tíðir.	25 - 50	Bættu við að minnsta kosti tvöfalt meiri vökva en hrísgrjón og hræðu mjólkurréttum saman við þegar aðgerðin er hálfnuð.
3 - 4	Láta grænmeti, fisk, kjöt malla.	20 - 45	Bættu við nokkrum matskeiðum af vatni. Athugaðu vatns-magnið meðan á ferlinu stendur.
4 - 5	Gufusjóða kartöflur og annað grænmeti.	20 - 60	Settu 1-2 cm af vatni í botn pottsins. Athugaðu vatnsstöðuna meðan á ferlinu stendur. Hafðu lokið á pottinum.
4 - 5	Eldaðu meira magn af mat, kássum og súpum.	60 - 150	Allt að 3L af vökva ásamt hráefnum.
6 - 7	Hæg steiktu: lundir, ungnauta cordon bleu, kótelettur, kjötbollur, pylsur, lifur, smjörbollur, egg, pönnukökur, kleinuhringi.	eins og þörf er á	Snúðu við þegar þörf er á.
7 - 8	Djúpsteikingar, kartöfluklattar, lundir, steikur.	5 - 15	Snúðu við þegar þörf er á.
9	Sjóddu vatn, eldaðu pasta, snöggbrenndu kjöt (gúllas, pottsteik), djúpsteiktu kartöfluflogur.		
	Sjóddu mikið magn af vatni. Plus Power er virkjað.		

 Gögnin í töflunni eru aðeins til viðmiðunar.


Leiðarvísir um eldunarílát

 **ADVÖRUN!** Sjá kafla um Öryggismál.

Hvaða potta á að nota

Aðeins skal nota eldunarílát sem henta fyrir spanhelluborð. Eldunarílatin verða að vera gerð úr járnsegulmögnumuðni efni, eins og:

- steypujárni;
- glerungshúðuð stáli;
- stáli með kolefnisinnihaldi;
- ryðfríu stáli (flestar tegundir);
- áli með járnsegulmagnaðri húð eða járnsegulmagnaðri plötu.

Til að ákvarða hvort pottur eða panna er viðeigandi skaltu athuga með táknið  (venjulega stimplað á botninn á eldunarílátinu. Þú getur einnig haldið segli að botninum. Ef hann loðir við virkar eldunarílatið á spanhelluborðinu.

Til að tryggja bestu skilvirkni skaltu alltaf nota potta og pönnur sem flötum botni sem dreifa hitanum jafnt. Ef botninn er ójafn hefur það áhrif á afl- og hitaleiðni.

Hvernig á að nota

Lágmarkspvermál undirstöðu potts / pönnu fyrir mismunandi eldunarsvæði

Til að tryggja að helluborðið virki rétt verða eldunarílatin að vera með hentugt lágmarkspvermál, ásamt því að hylja einn eða fleiri af viðmiðunarpunktunum sem gefnir eru til kynna á yfirborði helluborðsins.

Notaðu alltaf eldunarhellur sem best samsvara þvermáli botnins á eldunarílatunum.

Eldunarhella	Þvermál eldunarílat-áts [mm]
Vinstri afturhlið	125 - 145
Vinstri framhlið	125 - 210
Hægri að aftan	150 - 180
Hægri að framan	125 - 145

Tómir pottar / pönnur, eða með þunnan botn

Notaðu ekki tóma potta / pönnur eða eldunarílat með þunnum botni á helluborðinu þar sem það mun ekki geta vaktað hitastigið, eða það slekkur á sér sjálfkrafa ef hitastigið er of hátt. Þetta kann að leiða til skemmda á eldunarílatinu eða

yfirborði helluborðsins. Ef slíkt aðstaða kemur upp skaltu ekki snerta neitt og bíða þess að allir hlutir kólni.

Ef villuskilaboð birtast skaltu skoða „Bilanaleit“.

Vísbendingar / ábendingar Hávaði meðan á eldun stendur

functionÞegar kveit er á eldunarsvæði getur verið að það suði í smá stund.Þetta er einkennandi fyrir allar spanhellur og hamlar hvorki virkni né líftíma heimilistækisins. Hávaðinn fer eftir eldunarílatinu sem notað er. Ef það veldur umtalsverðri truflun kynni að hjálpa að skipta um eldunarílat.

Eðlileg hljóð frá spanhelluborðinu

Spantækni er byggð á rafsegulmögnum svæðum sem varpa hita beint í botninn á eldunarílatinu. Pottar og pönnur geta valdið ýmsum hljóðum eða titring sem fer eftir tegundum. Þessum hljóðum er lýst svona:

- **Lágt suð (eins og í straumbreyti):** Þetta hljóð myndast þegar eldað er á háum hita. Það orsakast af orkunni sem flutt er frá hellunni í eldunarílatið. Hljóðið hættir eða minnkar þegar hitinn er lækkaður.
- **Lágt flaut:** Þetta hljóð myndast þegar eldunarílatið er tómt. Það hættir um leið og vökvi eða matvæli eru sett í eldunarílatið.
- **Snark:** Þetta hljóð myndast þegar eldunarílatið er lagskipt úr mismunandi efniviðum. Það orsakast af titringi sem myndast þegar ólík efni mætast. Hljóðið kemur frá eldunarílatinu og getur verið mismunandi eftir magni af matvælum eða vökva og eldunaraðferðinni (þ.e. eftir því hvort þú ert að sjóða, malla eða steikja).
- **Hátt flaut:** Hljóðið myndast þegar eldunarílatið er lagskipt úr mismunandi efniviðum og stillt er á hámarkshita og einnig ef notaðar eru tvær hellur. Hljóðið hættir eða minnkar þegar hitinn er lækkaður.
- **Viftuhljóð:** Til að rafkerfið virki rétt er nauðsynlegt að hafa stjórn á hitastigi helluborðsins. Þess vegna er kælivífta í helluborðinu sem fer af stað til að draga

úr og stýra hitanum á rafkerfinu. Viftan getur haldið áfram að ganga eftir að slökkt er á helluborðinu ef hitinn er enn of mikill.

- **Taktfast hljóð, eins og í klukku:** Þetta hljóð myndast aðeins ef minnst þrjár

hellur eru í gangi og hættir eða minnkar þegar slökkt er á einhverjum þeirra. Hljóðinu er lýst sem eðlilegur þáttur spantækninnar og telst ekki sem galli.

Umhirða og þrif

Almennar upplýsingar

⚠ **ADVÖRUN!** Slökktu á heimilistækinu og láttu það kólna áður en þú hreinsar það.

⚠ **ADVÖRUN!** Af öryggisástæðum skal ekki hreinsa heimilistækið með gufusprauturum eða háþrýstihreinsibúnaði.

⚠ **ADVÖRUN!** Oddhvasir hlutir og ætandi hreinsiefni skemma heimilistækið. Hreinsaðu heimilistækið og fjarlægðu leifarnar með vatni og uppþvottalegi eftir hverja notkun. Fjarlægðu einnig hreinsiefnaleifarnar.

i Rispur eða dökkir blettir á keramikglerinu sem ekki er hægt að fjarlægja hafa ekki áhrif á virkni heimilistækisins.

Leifar og þrálát óhreinindi fjarlægð:

Fjarlægja ætti matvæli sem innihalda leifar af sykri, plasti eða álfilmu samstundis. Skafa er besta verkfærið til að hreinsa glerflötinn. Hún fylgir ekki með heimilistækinu. Láttu sköfuna halla aðeins og fjarlægðu leifarnar af yfirborði helluborðsins með því að renna blaðinu eftir yfirborðinu. Hreinsaðu heimilistækið með rökum klút og uppþvottalegi. Þurrkaðu að lokum glerflötinn með hreinum klút.




Kalkhringi, vatnshringi, fituslettur og gljáandi málmkennda aflitun ætti að fjarlægja eftir að heimilistækið hefur kólnað. Notaðu aðeins sérstakt hreinsiefni fyrir glerkeramik eða ryðfrítt stál.

Bilanaleit

⚠ **ADVÖRUN!** Sjá kafla um Öryggismál.

Hvað skal gera ef...

Vandamál	Mögulega ástæða	Úrræði
Þú getur ekki kveikt á heimilistækinu eða notað það.	Helluborðið er ekki tengt við rafmagn eða það ekki rétt tengt.	Gakktu úr skugga um að helluborðið sé rétt tengt við rafmagn. Sjá tengingateikninguna.

Vandamál	Mögulega ástæða	Úrræði
	Rafmagnsörygginu hefur slegið út.	Gakktu úr skugga um að öryggið sé ástæða bilunarinnar. Ef öryggið springur aftur og aftur skal hafa samband við viðurkenndan uppsetningaraðila.
	Þú stilltir ekki aflstillinguna á innan við 10 sekúndum.	Kveiktu aftur á helluborðinu og stilltu aflstillinguna á minna en 10 sekúndum.
	Þú snertir tvö eða fleiri tákn á sama tíma.	Snertu aðeins á eitt tákn í einu.
	Það eru vatns- eða fitublettir á stjórnborðinu.	Hreinsaðu stjórnborðið og bíddu í nokkrar sekúndur áður en þú virkjar aftur.
Hljóðmerki heyrir og það slokknar á helluborðinu. Hljóðmerki heyrir þegar slokknar á helluborðinu.	Þú settir eitthvað á eitt eða fleiri tákn á stjórnborðinu.	Taktu hlutinn af táknum.
Heimilistækið slekkur á sér.	Þú setur eitthvað á táknið  .	Taktu hlutinn af táknum.
Stöðuljós fyrir afgangshita kviknar ekki.	Svæðið er ekki heitt þar sem það var aðeins í gangi í stutta stund.	Ef hellan var notuð nægilega lengi til að verða heit skaltu tala við eftirsölubjónustu.
Aflstillingin breytist milli tveggja stiga.	Aflskiptiaðgerð er í gangi.	Sjá „Dagleg notkun“.
Táknin verða heit.	Eldunarílát eru of stór eða þú settir þau of nærri stýringunum.	Settu stór eldunarílát á aftari hellurnar ef hægt er.
Það kemur ekkert merki þegar þú snertir tákn á stjórnborðinu.	Slökkt er á merkjunum.	Virkjaðu merkin. Sjá „Dagleg notkun“ > „Off-Sound Control“.
 kviknar.	Sjálfvirk slokknun er í gangi.	Slökktu á helluborðinu og kveiktu á því aftur.
 kviknar.	Barnalæsing eða Lás er í gangi.	Sjá „Dagleg notkun“.








Vandamál	Mögulega ástæða	Úrræði
E og númer birtist.	Það er villa í helluborðinu.	Aftengdu helluborðið frá rafmagni í nokkra stund. Aftengdu öryggi í rafmagnskerfi hússins. Tengdu það aftur. Ef E kviknar aftur skaltu tala við viðurkenndan uppsetningaraðila.
E4 kviknar.	Villa er í helluborðinu vegna þess að pottur var á suðu þar til hann þornaði. Sjálfvirk slokknun og ofhitunaryörn fyrir svæðin er í gangi.	Slökktu á helluborðinu. Fjarlægðu heita eldunarílatið. Eftir um það bil 30 sekúndur skaltu virkja eldunarsvæðið aftur. Ef vandamálið fólst í eldunarílatinu, þá slokknar á villuboðunum. Vísir fyrir afgangshita má loga. Leyfðu eldunarílatinu að kólna nægilega. Kannaðu hvort eldunarílatið sé samhæft við helluborðið. Skoðaðu „Leiðarvísir um eldunarílat“.

Ef það er bilun skaltu reyna að leysa úr henni með því að fylgja leiðbeiningum bilanaleitar. Ef ekki er hægt að leysa úr vandamálinu skaltu hafa samband við IKEA-verslunina eða eftirsölubjónustu. Þú getur fundir fullan lista yfir útnefnda tengiliði IKEA í lok þessarar notandahandbókar.

i Ef þú notaðir heimilistækið á rangan hátt eða það var ekki sett upp af viðurkenndum uppsetningaraðila, er mögulegt að greiða þurfi fyrir heimsókn frá tæknimanni eftirsölubjónustu eða söluaðila, jafnvel þó að heimilistækið sé enn í ábyrgð.

Tæknigögn

Merkiplata

MODEL 000.000.00 21552 Made in ... PI-000000-0 © Inter IKEA Systems B.V. 2019	IKEA of Sweden AB SE - 343 81 Älmhult  Design and Quality IKEA of Sweden	Model 00000000 PNC 000 000 000 00 Typ 60 GAD DC AU 6.9kW S No 220V-240V AC 50-60 Hz      
---	---	--

Myndefnið að ofan þjónar því hlutverki að tákna merkiplötu heimilistækisins. Raunverulega merkiplatan er staðsett neðan

á rammanum. Raðnúmerið er einstakt fyrir hverja vöru.

Kæri viðskiptavinur, geymdu viðbótarkerkiplötuna með notandahandbókinni. Það mun gera okkur kleift að aðstoða þig betur með því að

auðkenna helluborðið þitt nákvæmlega ef þú þarft á aðstoð að halda í framtíðinni. Þakka þér fyrir hjálpin!

Orkunýtni

Vöruupplýsingablað samkvæmt reglugerðir um visthönnun

Auðkenni tegundar	VILSTA 905.577.25	
Gerð helluborðs	Innbyggt helluborð	
Fjöldi eldunarhella	4	
Hitunartækni	Span	
Þvermál hringlaga eldunarhella (Ø)	Framan til vinstri Aftan til vinstri Framan til hægri Aftan til hægri	21.0 cm 14.5 cm 14.5 cm 18.0 cm
Orkunotkun á hverja eldunarhellu (EC electric cooking)	Framan til vinstri Aftan til vinstri Framan til hægri Aftan til hægri	174.2 Wh/kg 183.9 Wh/kg 177.2 Wh/kg 176.3 Wh/kg
Orkunotkun helluborðsins (EC electric hob)	177.9 Wh/kg	
IEC / EN 60350-2, BS EN 60350-2 - Rafmagnseldunartæki til heimilisnota - 2. hluti: Helluborð - Aðferðir til að mæla afköst.		


Orkusparandi


Þú getur sparað orku við daglega matreiðslu ef þú fylgir leiðbeiningunum hér að neðan.

- Þegar þú hitar upp vatn skal aðeins nota það magn sem þörf er á.
- Láttu alltaf lok á eldunarílát ef það er hægt.

- Láttu eldunarílátin beint á miðju hellunnar.
- Notaðu afgangshita til að halda matnum heitum eða bræða hann.

Umhverfismál

Endurvinnna þarf öll efni merkt táknuinu . Setjið umbúðirnar í viðeigandi sorpílát til endurvinnslu. Leggið ykkar að mörkum til verndar umhverfinu og heilsu manna og

dýra og endurvinnið rusl sem fylgir raftækjum og rafrænum búnaði. Hendið ekki heimilistækjum sem merkt eru með táknuinu  í venjulegt heimilrusl. Farið með

vöruna í næstu endurvinnslustöð eða hafið samband við sveitarfélagið.

IKEA-ÁBYRGÐ

Hvað gildir IKEA-ábyrgðin lengi?

Ábyrgðin er í gildi í 5 ár frá kaupdegi vörunnar í IKEA. Framvísa þarf upprunalegu sölukvittuninni til sönnunar á kaupunum. Ef gert er við heimilistækið á meðan það er í ábyrgð, framlengir það ekki ábyrgðartíma tækisins.

Hver sér um þjónustuna?

Þjónustuaðili IKEA veitir þjónustuna í gegnum eigin viðgerðarþjónustu eða samþykktu samstarfsviðgerðarþjónustu.

Hvað nær þessi ábyrgð yfir?

Ábyrgðin nær yfir bilanir á heimilistækinu, sem orsakast af göllum í smíði þess eða efniviði frá þeim degi sem það var keypt hjá IKEA. Þess ábyrgð gildir eingöngu fyrir heimilisnotkun. Undantekningarnar eru taldar upp undir fyrirsögninni "Hvað nær þessi ábyrgð ekki yfir?" Innan ábyrgðartímans nær ábyrgðin yfir kostnað af viðgerð vegna bilunar, þ.e. viðgerðir, varahluti, vinnu og ferðir, að því tilskildu að heimilistækið sé aðgengilegt til að gera við án sérstakra útgjalda. Um þessa skilmála gilda viðmiðunarreglur ESB (Nr. 99/44/EG) og reglugerðir hlutaðeigandi lands. Íhlutir sem teknir eru úr þegar skipt er um íhluti verða eign IKEA.

Hvað gerir IKEA til að leysa vandamálið?

Þjónustuaðili, skipaður af IKEA, mun skoða vöruna og taka einn ákvörðun um það hvort þessi ábyrgð nái yfir hana. Ef ábyrgðin telst ná yfir heimilistækið mun þjónustuaðili IKEA eða samþykkt samstarfsfyrirtæki annað hvort gera við gölluðu vöruna eða skipta henni fyrir sömu eða sambærilega vöru, og er ákvörðun um það alfarið í þeirra höndum.

Hvað nær þessi ábyrgð ekki yfir?

- Venjulegt slit.

- Skemmdir af ásettu ráði eða vegna vanrækslu, skemmdir vegna þess að notkunarleiðbeiningum hefur ekki verið fylgt, skemmdir vegna rangrar uppsetningar eða vegna þess að tengt er við ranga rafspennu, skemmdir sem stafa af efnafræðilegum eða rafefnafræðilegum viðbrögðum, ryði, tæringu eða vatni, þar með talið en ekki eingöngu skemmdir sem stafa af miklu kalki í vatni og skemmdir sem stafa af óeðlilegum umhverfisaðstæðum.
- Hluti sem eyðast eins og rafhlöður og perur.
- Hluti sem hafa enga virkni eða eru eingöngu til skrauts og hafa ekki áhrif á venjulega notkun tækisins, þar með taldar rispúr og hugsanlegan litamun.
- Skemmdir sem verða fyrir slysi vegna aðskotahluta eða -efna, hreinsunar eða losunar stíflna í síum, frárennsliskerfum eða sápuhölfum.
- Skemmdir á eftirfarandi hlutum: keramikgleri, aukahlutum, leirtaus- og hnífaparakörfum, aðrennslis- og frárennslisrörum, þéttum, perum og peruhlífum, skjáum, hnöppum, hlífum og hlífapörtum. Nema sannanlegt sé skemmdirnar séu tilkomnar vegna framleiðslugalla.
- Tilfelli þegar tæknimaður skoðar heimilistækið og finnur engan galla.
- Viðgerðir ekki framkvæmdar af þjónustuaðilum skipuðum af okkur og/eða samþykktum þjónustuaðila sem við eigum samning við eða notaðir hafa verið varahlutir sem ekki eru upprunalegir.
- Viðgerðin er tilkomin vegna uppsetningar sem var röng eða ekki í samræmi við tæknilýsingu.
- Notkun heimilistækisins annars staðar en inni á heimilinu, þ.e. í atvinnuskyni.

- Skemmdir við flutninga. Ef viðskiptavinur flytur vöruna heim til sín eða á annað heimilisfang, er IKEA ekki ábyrgt fyrir hugsanlegum skemmdum sem verða við flutningana. Hins vegar ef IKEA afhendir vöruna á afhendingarheimilisfang viðskiptavinarins, þá nær þessi ábyrgð yfir skemmdir sem verða við flutningana.
- Kostnað við að setja upp IKEA-heimilistækið í fyrsta sinn. Hins vegar ef þjónustuaðili IKEA eða samþykkt samstarfsviðgerðarþjónusta gerir við eða skiptir heimilistækinu samkvæmt skilmálum þessarar ábyrgðar, mun þjónustuaðilinn eða samþykkt samstarfsviðgerðarþjónustan setja heimilistækið aftur upp eftir viðgerðina eða setja upp nýja heimilistækið, ef með þarf.

Þessi takmörkun á ekki við um verk sem unnið er án mistaka af sérhæfðum aðila með tilskilin réttindi sem notar upprunalega varahluti okkar, í þeim tilgangi að aðlaga heimilistækið að tæknilegum öryggiskröfum annars ESB-lands.

Hvernig landslögin gilda

IKEA-ábyrgðin veitir þér tiltekin lagaleg réttindi, sem samræmast eða ná út fyrir kröfurnar í viðkomandi landi. Þessir skilmálar takmarka þó ekki á neinn hátt réttindi neytenda sem lýst er í lögum viðkomandi lands.

Gildissvæði

Fyrir heimilistæki sem keypt eru í einu ESB-landi og síðan flutt til annars ESB-lands gildir þessi þjónusta innan ramma þeirra ábyrgðarskilmála sem teljast eðlilegir í nýja landinu. Skuldbinding til að gera við heimilistækið innan ramma ábyrgðarinnar er eingöngu til staðar ef heimilistækið samræmist og er sett upp í samræmi við:

- tæknikröfur landsins þar sem ábyrgðarkrafan er gerð;
- samsetningarleiðbeiningarnar og öryggisupplýsingarnar í notendahandbókinni;

Sérstök eftirsölupjónusta (After Sales Service) fyrir IKEA-heimilistæki:

Ekki hika við að hafa samband við eftirsölupjónustu IKEA til að:

1. óska eftir viðgerð sem þessi ábyrgð nær yfir;
2. fá leiðbeiningar um hvernig á að setja IKEA-heimilistækið inn í til þess ætlaða IKEA-eldhúsinnréttingu. Þjónustan veitir ekki nánari leiðbeiningar í tengslum við:
 - uppsetningu á IKEA-eldhúsi í heild;
 - tengingu við rafmagn (ef kló og snúra fylgja ekki með tækinu) eða við vatn eða gas, þar sem samþykktur viðgerðaraðili þarf að sjá um slíkar tengingu.
3. óska eftir nánari útskýringu á efni notendahandbókarinnar eða tæknilýsingu IKEA-heimilistækisins.

Til þess að við getum aðstoðað þig sem best skaltu lesa samsetningarleiðbeiningar og/eða notendahandbókarhluta þessa bæklingis vandlega áður en þú hefur samband við okkur.

Leiðir til að ná í okkur ef þú þarfnast aðstoðar



Á öftustu síðu þessarar handbók er skrá yfir alla tengiliði á vegum IKEA og viðeigandi símanúmer í hverju landi.

i Til þess að geta veitt þér hraðari þjónustu mælum við með því að þú notir eingöngu símanúmerin sem gefin eru upp aftast í þessari handbók. Notaðu alltaf númerin sem gefin eru upp í bæklingnum fyrir það tiltekna heimilistæki sem þú þarft aðstoð fyrir. Áður en þú hringir í okkur skaltu vera viss um að hafa handtækt IKEA-vörunúmerið (8 talna kóða) og raðnúmerið (8 talna kóða sem finna má á merkiplötunni) fyrir heimilistækið sem þú þarft aðstoð okkar við.

i **GEYMDU SÖLUKVITTUNINA!** Hún er þín staðfesting á kaupunum og skilyrði þess að ábyrgðin gildi. Athugaðu að á kvittuninni sést jafnframt IKEA-vöruheiti og -númer (8 stafa talnaruna) hvers heimilistækis sem þú keyptir.

Þarftu frekari hjálp?

Til að fá svör við öðrum spurningum sem ekki tengjast eftirsöluþjónustu heimilistækisins þíns skaltu hringja í þjónustusíma næstu IKEA-verslunar. Við mælum með að lesa bæklingana sem fylgdu heimilistækinu áður en þú hefur samband við okkur.

Innhold

Sikkerhetsinformasjon	137	Stell og rengjøring	150
Sikkerhetsanvisninger	139	Feilsøking	151
Montering	141	Tekniske data	152
Elektrisk tilkopling	142	Energieffektiv	153
Produktbeskrivelse	144	Beskyttelse av miljøet	153
Daglig bruk	145	IKEA EUROPA GARANTI	154
Steketabell	148		
Veiledning for kokekar	149		

Med forbehold om endringer.

Sikkerhetsinformasjon

Les medfølgende instruksjoner grundig innen du installerer og bruker apparatet. Produsenten er ikke ansvarlig dersom feil-installasjon og -bruk forårsaker personskader og/eller fysiske skader. Oppbevar produktets instruksjoner for fremtidig bruk.

Sikkerhet for barn og utsatte mennesker

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de får tilsyn eller instruksjoner om bruken av produktet på en sikker måte, og forstår farene som er involvert. Barn under 8 år og personer med svært omfattende og komplekse funksjonsnedsettelse må holdes på avstand fra produktet med mindre de er under tilsyn til enhver tid.
- Barn bør være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med produktet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn og kast den på riktig måte.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Hold barn og kjæledyr borte fra apparatet når det er i bruk og når det kjøles ned.

- Hvis produktet har en barnesikring, bør den aktiveres.
- Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn.



Generell sikkerhet

- Dette produktet skal kun brukes til matlaging.
- Dette produktet er beregnet for bruk innendørs.
- Dette produktet kan brukes på kontorer, hotellrom, rom for bed & breakfast, gårdsgjestehus og andre lignende steder hvor slik bruk ikke overstiger (gjennomsnittlig) bruksnivåer for husholdningsrom.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene.
- Produktet er ikke beregnet for å brukes sammen med et separat fjernkontrollsystem eller et eksternt tidsur.
- ADVARSEL: Matlaging uten tilsyn på en platetopp med fett eller olje kan være farlig og kan resultere i brann.
- Bruk aldri vann til å slukke matlagingsbrann. Slå av produktet og dekk flammene med for eksempel et brannteppe eller lokk.
- FORSIKTIG: Tilberedningsprosessen må gjøres under tilsyn. En kortvarig tilberedningsprosess må overvåkes kontinuerlig.
- ADVARSEL: Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på kokeflatene.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke legges på platetopp – de kan bli varme.
- Bruk ikke produktet før du installerer det i et skrog.
- Koble produktet fra strømforsyningen før vedlikehold.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre produktet.
- Etter bruk slår du av platetopp med kontrollenheten og du skal ikke stole på kokekarsensoren.

- Hvis den glasskeramiske overflaten er sprukket, skal produktet slås av og kontakten tas ut. Hvis produktet er koblet til strømmettet direkte ved hjelp av sikringsboksen, fjerner du sikringen for å koble fra apparatet fra strømforsyningen. I begge tilfeller, tar du kontakt med det autoriserte servicesenteret.
- Hvis strømkabelen blir skadet, må den skiftes av produsenten, autorisert servicesenter eller annen kvalifisert person for å unngå risiko.
- ADVARSEL: Bruk bare platetoppbeskyttelser som produsenten av kokeapparatet enten har utviklet selv eller angitt som egnet for bruk i apparatets bruksanvisning, eller koketoppbeskyttelser som er bygd inn i apparatet. Bruk av feil beskyttelser kan føre til ulykker.



Sikkerhetsanvisninger

Installasjon

-  **ADVARSEL!** Apparatet må installeres av en autorisert montør.
-  Følg monteringsinstruksjonene som følger med apparatet.
- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket fotteøy.
- Dekk skårne overflater med tetningsmiddel for å forhindre at fuktighet forårsaker svelling.
- Beskytt apparatets bunn mot damp og fuktighet.
- Monter ikke apparatet ved siden av en dør eller under et vindu. Dette hindrer varme kokekar fra å falle ned fra apparatet når dører eller vinduer er åpne.

- Kontroller at plassen under komfyrtoppen er tilstrekkelig for luftsirkulasjon.
- Produktets bunn kan bli varm. Hvis apparatet monteres over skuffer, må du sørge for at du monterer et ikke-brennbart separasjonspanel under apparatene, for å forhindre tilgang til bunnen.

Elektrisk tilkobling

-  **ADVARSEL!** Fare for brann og elektrisk støt.
- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en autorisert montør.
- Apparatet må jordes hvis symbolet  ikke er trykt på klassifiseringsskiltet.
- Før du utfører enhver operasjon må du sørge for at apparatet er frakoblet strømforsyningen.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Påse at apparatet er riktig montert. Les og feil strømkabel eller støpsel (hvis

aktuelt), kan gjøre at terminalen blir for varm.

- Bruk riktig hovedstrømkabel.
- Påse at strømkabelen ikke floker seg.
- Påse at støtbeskyttelse er montert.
- Bruk avlastingsklemmen på kabelen.
- Sørg for at strømkabelen eller støpselet (hvis aktuelt) ikke berører det varme produktet eller varme kokekar, når du kobler produktet til stikkontaktene i nærheten.
- Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.
- Pass på at støpselet (hvis aktuelt) eller strømkabelen ikke blir skadet. Kontakt vårt autoriserte servicesenter eller en elektriker for å bytte en ødelagt strømkabel.
- Beskyttelsen mot elektrisk støt fra strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i stikkkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkkontakten er løs skal du ikke sette i støpselet.
- Ikke trekk i kabelen for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske installasjonen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble produktet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.

Bruk



ADVARSEL! Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt.

- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Fjern all emballasje, merking og beskyttelseshinne (hvis aktuelt) før første gangs bruk.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.

- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- Slå av kokesonene etter hver gang de har vært i bruk.
- Ikke legg bestikk eller grytelokk på kokesonene. De kan bli varme.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Bruk ikke produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Hvis produktets overflate er knust må du umiddelbart koble det fra strømforsyningen. Dette for å unngå elektrisk støt.
- Personer som bruker en pacemaker, må holde en avstand på minst 30 cm fra induksjonskokesonene når produktet er i bruk.
- Når du legger mat i varm olje, kan det sprute.
- Ikke bruk aluminiumsfolie eller andre materialer mellom kokeflaten og kokekaret, med mindre annet er spesifisert av produsenten av dette produktet.
- Bruk kun tilbehør anbefalt for dette produktet av produsenten.



ADVARSEL! Risiko for brann og eksplosjon

- Oppvarming av fett og olje kan frigjøre brennbare damp. Hold flammer eller oppvarmede gjenstander unna fett og oljer når du tilbereder mat med dem.
- Dampen som svært varm olje slipper ut, kan forårsake selvantennelse.
- Brukt olje som kan inneholde matrester, kan forårsake brann ved en lavere temperatur enn olje som brukes for første gang.
- Legg ikke brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i eller i nærheten av apparatet.



ADVARSEL! Fare for skade på produktet.

- Ikke oppbevar varme kokekar på kontrollpanelet.
- Ikke plasser et varmt grytelokk på platetoppens glassflate.

- Ikke la kokekar koke tørre.
- Vær forsiktig så du ikke la gjenstander eller kokekar falle på produktet. Overflaten kan bli skadet.
- Ikke aktiver kokesonene med tomt kokekar eller uten kokekar.
- Kokekar av støpejern eller med skadet bunn kan forårsake riper på glasset/ glasskeramikken. Løft alltid disse objektene opp når du må flytte dem på kokeflaten.
- Angående lampen(e) i dette produktet og reservedeler som selges separat: Disse lampene er ment å motstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter, for eksempel temperatur, vibrasjon, fuktighet, eller er ment å signalisere informasjon om produktets driftsstatus. De er ikke ment å brukes i andre bruksområder og egner seg ikke til rombelysning.

Stell og rengjøring

- Rengjør apparatet med jevne mellomrom for å hindre skade på overflaten.
- Slå apparatet av og la det avkjøle før rengjøring.
- Bruk ikke vannspray og damp for å rengjøre apparatet.
- Rengjør apparatet med en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Bruk ikke slipeprodukter, slipende rengjøringsputer, løsemidler eller metallobjekter.

Tjenester

- Kontakt det autoriserte servicesenteret for å reparere apparatet. Bruk kun originale reservedeler.

Avfallshåndtering



ADVARSEL! Fare for skade og kvelning.

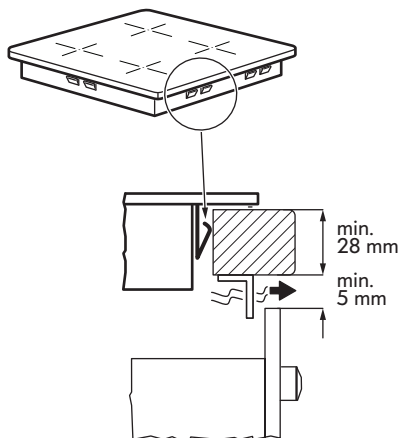
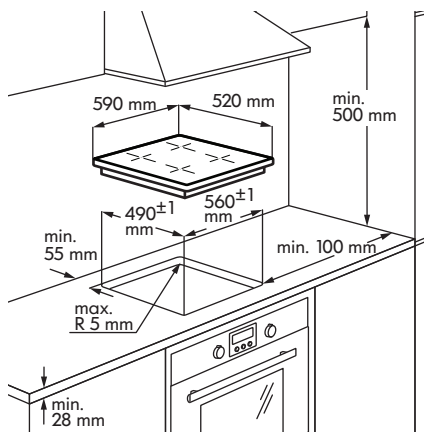
- Kontakt lokalmyndighetene dine for informasjon om hvordan du kaster apparatet.
- Koble produktet fra strømmen.
- Kutt av strømkabelen, lukk produktet og kast den.

Montering



ADVARSEL! Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Generell informasjon



- i Monteringsprosessen skal følge lovene, forskriftene, direktivene og standardene (elektriske sikkerhetsregler og forskrifter, riktig resirkulering i samsvar med regelverket, osv.) som gjelder i brukslandet!
- For ytterligere informasjon om installasjonen, se monteringsinstruksjonen.

- Hvis det ikke er noen ovn under komfyren, må du installere et separasjonspanel under apparatet i samsvar med monteringsanvisningen.
- Ikke bruk silikonforseglingsmiddel mellom produktet og koketoppen.

Elektrisk tilkøpling

- ⚠ **ADVARSEL!** Se etter i Sikkerhetskapitlene.
- ⚠ **ADVARSEL!** Alle elektriske tilkoblinger må utføres av en autorisert montør.

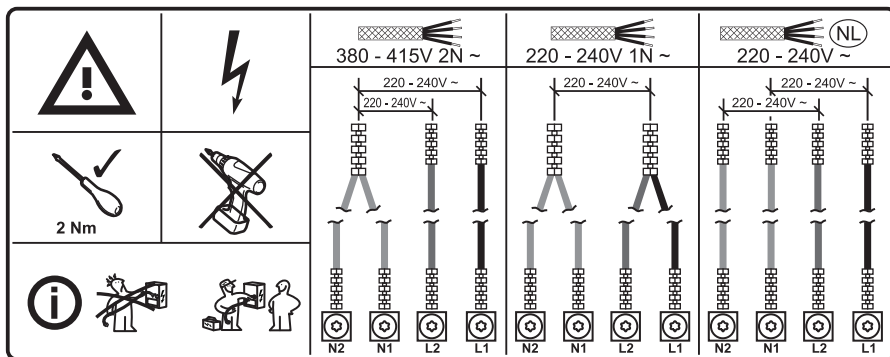
Elektrisk tilkobling

- Før tilkobling, kontroller om apparatets nominelle spenning, som er oppgitt på klassifiseringsplaten, tilsvarer den tilgjengelige forsyningsspenningen. Typeskiltet er plassert på platetoppens nedre kabinett.
- Følg tilkoblingsdiagrammet (du finner det på undersiden av koketoppen).
- Bruk bare originale reservedeler fra reservedeltjeneste.
- Platetoppen leveres med en tilkoblingskabel. Vil du bytte ut den ødelagte strømkabelen, velger du kabeltype:H05V2V2-F eller tilsvarende som tåler en temperatur på 70°C eller høyere. Tilkoblingskabelen må kun skiftes ut av en kvalifisert elektriker.
- Du må ha mulighet for frakobling innebygd i den faste kablingen.

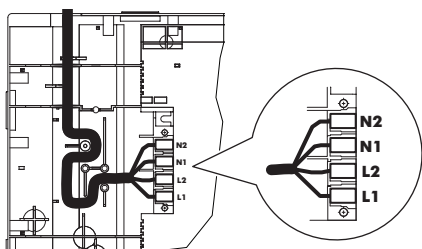
- Du må ha tilkoblingen og tilkoblingslinkene som utføres som vist i tilkoblingskjemaet.
- Enheten er dobbeltisolert og krever ikke jordtilkobling.
- Sikre tilkoblingskabelen med kabelspenner eller klemmer.

- Produktet fungerer enten på 50 Hz eller 60 Hz og krever ingen ekstra handling fra en kvalifisert elektriker for å bytte mellom frekvensene.

Tilkoblingskjema



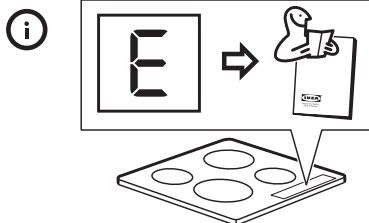
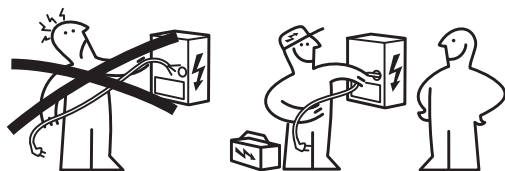
Ledningsfarger			
N2	N1	L2	L1
Blå	Blå - grå	Brun	Svart



Når du kobler koketoppen til strømmettet, må du kontrollere at alle kokesonene er klare til bruk. Sett en kjele med litt vann på en kokesone og sett på maks. strøm i en liten stund for hver sone.

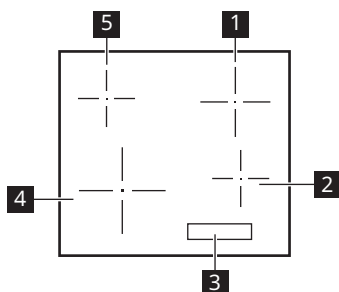
- Dersom **E3**- eller **EB**-symbolet dukker opp etter du aktiverer koketoppen for første gang, se "Feilsøking".

i Fest skruenes klemmer godt!



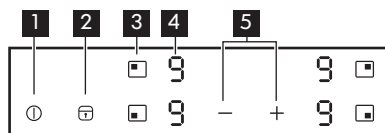
Produktbeskrivelse

Utforming av tilberedningsflaten



- 1 Enkel kokesone (180 mm) 1700 W, med Plus Power 1800 W
- 2 Enkel kokesone (145 mm) 1400 W, med Plus Power 1500 W
- 3 Betjeningspanel
- 4 Enkel kokesone (210 mm) 2200 W, med Plus Power 2400 W
- 5 Enkel kokesone (145 mm) 1400 W, med Plus Power 1500 W

Kontrollpanel oversikt



- 1 Slå koketoppen på eller av.
- 2 For å slå på og av Sperre / Barnelås / Rengjøringsmodus.
- 3 Velg kokesone.
- 4 Visning av effektinnstilling: - .
- 5 For å øke eller redusere effekttrinnene.

Effektinnstilling viser

Display	Beskrivelse
	Sonen er deaktivert.
	Sonen er aktiv.
	Plus Power er aktivert.
	Det er en feil. Referer til «Feilsøking».
	En sone er fremdeles varm (restvarme).
	Sperre / Barnelås/ Rengjøringsmodus er aktivert.
	Feil eller for lite kokekar eller ikke noe kokekar på kokesonen.
	Den Automatisk avstengning er i bruk.

Restvarmeindikator

ADVARSEL! Så lenge indikatoren er på, er det fare for forbrenning grunnet restvarme.

Induksjonskokesonene skaper den nødvendige varmen for tilberedning direkte i bunnen av kokekaret. Glasskeramikken varmes opp av varmen fra kokekaret.

Indikatoren vises når en kokesone er varm.

Indikatoren kan også vises:

- for de nærliggende kokesonene selv om du ikke bruker dem,
- når varme kokekar er plassert på kald kokesone,
- når koketoppen er deaktivert, men kokesonen fortsatt er varm.

Indikatoren forsvinner når kokesonen er avkjølt.

Daglig bruk

① Slå på/av

Berør ① i 1 sekund for å slå produktet på eller av.

Automatisk avstengning

Denne funksjonen slår av produktet automatisk hvis:

- alle kokesonene er deaktivert.
- du stiller ikke inn effekttrinnet etter at du har slått på produktet.

- du dekker til symboler med gjenstander (gryte, en klut osv.) i mer enn omtrent 10 sekunder.
- du ikke slår av en kokesone etter en viss tid, eller du ikke endrer effekttrinnet, eller hvis det oppstår overoppheting (for eksempel når en gryte tørrkoker). Symbolet tennes. Før du bruker koketoppen igjen, må du stille kokesonen på .

Effektinnstilling	Automatisk utkøp- ling etter
1 - 2	6 timer
3 - 4	5 timer
5	4 timer
6 - 9	1,5 time

- i** Hvis kokekar er uegnet, vil **F** tennes på displayet, og etter 2 minutter vil indikatoren for kokesonen deaktiveres.

Juster effektnivå

For å stille inn kokesonen, må du berøre sensorfeltet. **■** som hører til denne sonen. Displayet viser varmeinnstillingsindikasjonen (**0**).

Berør **+** for å øke effekttrinnet.

Berør **-** for å redusere effekttrinnet.

Berør **+** og **-** samtidig for å slå av kokesonen.

Bruk avPlus Power funksjonen

Plus PowerFunksjonen gjør at induksjonskomfyrens kokesoner har ekstra tilgjengelig strøm.

Aktivere funksjonen for en kokesone: angi først kokesonen og velg deretter maksimal varmeinnstilling. Berør **+** til **P** slås på.

For å deaktivere denne funksjonen: berør **-**.

Etter maksimalt 10 minutter går induksjonskokesonen automatisk tilbake til effektnivå **9**.

Sperre / Rengjøringsmodus

Du kan låse kontrollpanelet og holde kokesonene i drift. Det hindrer utilsiktet endring av effekttrinnet.

- i** Bruk funksjonen til å rengjøre overflaten på koketoppen under koketiden, om nødvendig.

Still inn effektnivå først.

Trykk på **■** for å starte funksjonen.

Symbolet **L** vises i 4 sekunder.

Du deaktiverer funksjonen ved å berøre **■**. Effekttrinnet som ble innstilt tidligere, vises.

Når du slår av produktet, stopper du samtidig denne funksjonen.

Barnelås

Denne funksjonen forhindrer utilsiktet bruk av produktet.

Aktivere funksjonen:

- Slå på produktet med **1**. Ikke still inn effekttrinnet.
- Berør **■** i 4 sekunder. Symbolet **L** tennes.
- Slå av apparatet med **1**.

Deaktivere funksjonen:

- Slå på produktet med **1**. Ikke still inn effekttrinnet. Berør **■** i 4 sekunder. Symbolet **0** tennes.
- Slå av apparatet med **1**.









Slik overstyrer du funksjonen for bare én tilberedningstid:

- Slå på produktet med **1**. Symbolet **L** tennes.
- Berør **■** i 4 sekunder. Still inn effekttrinnet innen 10 sekunder. Nå kan du bruke produktet.
- Etter bruk slår du av apparatet med **1**, aktiveres funksjonen igjen.

OffSound Control (Deaktivering og aktivering av lydsignalene)


Først aktiveres enhetens lydsignaler.


Slå lydsignalene på og av:

1. Slå av produktet.
2. Berør  i 3 sekunder. Displayet slås på og så av.
3. Berør  i 3 sekunder. Displayet viser  på venstre sone foran og  eller  på høyre sone foran.
4. Berør sensorfeltet for høyre sone bak  for å velge ett av følgende:
 - : lydsignalene slås av
 - : lydsignalene slås på.

For å bekrefte valget, vent i 10 sekunder til produktet slår seg av automatisk.

Når funksjonen er satt til  kan du kun høre lyden når:

- du berører .
- du setter noe på betjeningspanelet.

-  Hvis det er et problem med strømforsyningen og produktet slår seg av, beholdes ikke de tidligere innstillingene.

Effektutvekslingsfunksjon

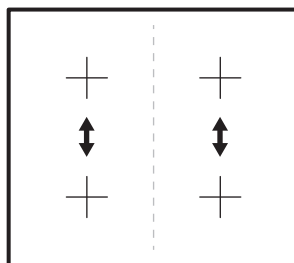
Hvis flere soner er aktive og den forbrukte effekten overskrider begrensningen av strømforsyningen, deler denne funksjonen den tilgjengelige effekten mellom alle sonene. Platetoppen kontrollerer varmeinnstillingene for å beskytte sikringene i boligen.

- Sonene er gruppert i henhold til plasseringen og antall faser i


platetoppen. Hver fase har en maksimal elektrisk effekt på belastning. Hvis platetoppen når grensen for maksimalt tilgjengelig effekt innen én fase, vil effekten til sonene automatisk bli redusert.


- Hvis mer enn én sone aktiveres om gangen, reduseres strømmen og fordeles mellom alle de aktiverte sonene. Strømfordelingen opprettholdes så lenge sonene forblir aktiverte. Sonene vil ikke gå tilbake til full strøm hvis én av dem er deaktivert. Strømfordelingen avsluttes bare når alle sonene eller platetoppen er deaktivert.
- Displayet for de reduserte sonene skifter mellom den opprinnelig valgte varmeinnstillingen og den reduserte varmeinnstillingen.
- Vent til displayet slutter å blinke eller reduser effekttrinnet til den valgte kokesonen. Sonene fortsetter å virke med den reduserte varmeinnstillingen. Juster varmeinnstillingen til sonene manuelt om nødvendig.

Se illustrasjonen for mulige kombinasjoner der effekten kan distribueres mellom sonene.



Steketabell

Varmeinnstilling	Bruk for å:	Tid (min)	Tips
1	Hold tilberedt mat varm.	etter behov	Sett et lokk på kokekaret.
1 - 2	Hollandaisesaus, smelte: smør, sjokolade, gelatin.	5 - 25	Rør fra tid til annen.
1 - 2	Størkning: luftige omeletter, bakte egg.	10 - 40	Tilbered med lokk.
2 - 3	Svell ris og melkeretter, oppvarm ferdigretter.	25 - 50	Tilsett minimum to ganger så mye væske som ris, melkeretter må røres i under hele prosedyren.
3 - 4	Damp grønnsaker, fisk, kjøtt.	20 - 45	Tilsett noen spiseskjeer vann. Kontroller vannmengden under prosessen.
4 - 5	Dampkok poteter og andre grønnsaker.	20 - 60	Dekk bunnen av gryten med 1-2 cm vann. Kontroller vannivået under prosessen. Hold lokket på gryten.
4 - 5	Lag større mengder mat, gryteretter og supper.	60 - 150	Opptil 3 l væske pluss ingredienser.
6 - 7	Skånsom steking: escalope, cordon bleu, koteletter, kjøttkaker, pølser, lever, sausejevning, egg, pannekaker, smultringer.	etter behov	Snu etter behov.
7 - 8	Steking, reven potetgrateng, svinestek, biff.	5 - 15	Snu etter behov.
9	Koke vann, koke pasta, brune kjøtt (gulasj, grytestek), frityrkoke pommes frites.		
	Oppkok av en stor gryte med vann.Plus Power er aktivert.		

 Informasjonen i tabellen er kun veiledende.


Veiledning for kokekar

 **ADVARSEL!** Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Hvilke kokekar skal du bruke

Bruk bare kokekar som er egnet for induksjonstopper. Kokekaret må være laget av et ferromagnetisk materiale, for eksempel:

- støpejern;
- stålemalje,
- karbonstål,
- rustfritt stål (de fleste typer),
- aluminium med ferromagnetisk belegg eller en ferromagnetisk plate.

For å finne ut om en gryte eller panne passer, se etter symbolet  (vanligvis stemplet på bunnen av kokekaret). Du kan også holde en magnet til bunnen. Hvis den fester seg på undersiden, fungerer kokekaret på induksjonstoppen.

For å sikre optimal effektivitet, bruk alltid gryter og panner med flat bunn som fordeler varmen jevnt. Hvis bunnen er ujevn, vil dette påvirke effekten og varmeledningen.

Slik brukes det

Minimum diameter på gryte-/pannebunnen for de forskjellige kokeområdene

For å sikre at platetoppen fungerer som den skal, må kokekaret ha en passende minimumsdiameter samt dekke ett eller flere av referansepunktene som er angitt på kokeplatens overflate.

Bruk alltid kokesonen som best tilsvarer diameteren til bunnen av kokekaret.

Sone	Diameter på kokekar [mm]
Venstre bak	125 - 145
Venstre foran	125 - 210

Høyre bak	150 - 180
Høyre foran	125 - 145

Panner/gryter som er tom eller har tynn bunn

Ikke bruk tomme gryter / panner eller kokekar med tynne bunner på komfyrtoppen, da den ikke kan overvåke temperaturen, eller vil slå seg av automatisk hvis temperaturen er for høy. Dette kan føre til skade på kokekaret eller komfyrtoppen. Hvis en slik situasjon oppstår, må du ikke berøre noe og vente på at alle komponentene skal kjøle seg ned.

Hvis en feilmelding vises, se "Feilsøking".

Råd / tips

Lyder under tilberedning

Når en kokesone er aktivert, gir den gjerne en kort summelyd. Dette er helt typisk for alle induksjonskomfyrer og svekker ikke produktets funksjon eller levetid. Lyden avhenger av kokekaret som brukes. Hvis det forårsaker betydelig forstyrrelse, kan det hjelpe å skifte kokekar.

Normale driftslyder fra induksjonstoppen

Induksjonsteknologi er basert på opprettelsen av elektromagnetiske felt for å generere varme direkte på bunnen av gryter og panner. Gryter og panner kan forårsake en rekke lyder eller vibrasjoner avhengig av hvordan de er produsert. Disse lydene er beskrevet som følger:

- **Lav summing (som en transformator)**
Denne støyen produseres når du lager mat på et høyt varmenivå. Den er basert på mengden energi som overføres fra platetoppen til gryta eller panna. Støyen opphører eller reduseres når varmen blir lavere.
- **Stille plystring:** Denne støyen produseres når kokekaret er tomt. Den

opphører når gryta eller panna fylles med væske eller mat.

- **Knitring:** Denne støyen oppstår med kokekar som består av forskjellige materialer som er lagt lagvis på hverandre. Den forårsakes av vibrasjonene på overflatene der forskjellige materialer møtes. Støyen oppstår på kokekarene og kan variere avhengig av mengden mat eller væske og tilberedningsmetoden (f.eks. koking, småkoking, steking).
- **Høy plystring** Denne støyen oppstår med kokekar som består av forskjellige materialer lagvis på hverandre, og når de i tillegg brukes ved maksimal effekt og også på to kokesoner. Støyen opphører eller reduseres når varmen blir lavere.
- **Viftelyder:** For riktig drift av det elektroniske systemet, er det nødvendig å

regulere temperaturen på platetoppen. For dette formålet er den utstyrt med en kjølevifte, som aktiveres for å redusere og regulere temperaturen i det elektroniske systemet. Vifta kan også fortsette å kjøre etter at apparatet er slått av hvis den oppdagede temperaturen på platetoppen fortsatt er for varm etter at du har slått den av.

- **Rytmske lyder, som tikkelyden av ei klokke:** Denne støyen oppstår bare når minst tre kokesoner er i drift og forsvinner eller svekkes når noen av dem blir slått av. Støyene som beskrives, er et normalt element i den beskrevne induksjonsteknologien og skal ikke betraktes som defekter.

Stell og rengjøring

Generell informasjon

-  **ADVARSEL!** Slå av apparatet og la den avkjøle seg før du rengjør den.
-  **ADVARSEL!** Av sikkerhetsgrunner må du ikke rengjøre produktet med damp- eller høytrykksspyler.
-  **ADVARSEL!** Skarpe og skurende rengjøringsmidler skader produktet. Rengjør produktet og fjern reststoffer med vann og oppvaskmiddel etter hver bruk. Fjern også rester av rengjøringsmidlene!
-  Stripper eller mørke flekker i glasskeramikken som ikke kan fjernes, påvirker ikke produktets funksjon.

Fjerne rester og vanskelig smuss


Mat som inneholder sukker, plast eller aluminiumsfolie skal fjernes med en gang. En skraper er det beste verktøyet for rengjøring av glassoverflaten. Den leveres ikke sammen med produktet. Sett en skraper skrått mot komfyrtoppens overflate og fjern restene ved å gli bladet over overflaten. Rengjør produktet bare med en fuktig klut og litt oppvaskmiddel. Tørk til slutt glassoverflaten med en ren klut.






Kalkringer, vannringer, fett sprut eller blank metallisk misfarging bør fjernes etter at apparatet er avkjølt. Bruk bare et rengjøringsmiddel som er egnet for glasskeramikk eller rustfritt stål.

Feilsøking


 **ADVARSEL!** Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Hva må gjøres, hvis...

Problem	Mulig årsak	Løsning
Du kan ikke slå på eller betjene produktet.	Platetoppen er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil.	Kontroller om platetoppen er riktig koblet til strømforsyningen. Se koblings skjema.
	Sikringen har gått.	Kontroller om sikringen er årsaken til funksjonssvikten. Hvis sikringene går gjentatte ganger, må du kontakte en autorisert installatør.
	Du stilte ikke inn varmen innen 10 sekunder.	Slå på komfyrtoppen igjen og still inn varmen innen det har gått 10 sekunder.
	Du berørte 2 eller flere symboler samtidig.	Berør bare ett symbol om gangen.
	Det er vann eller fettsprut på betjeningspanelet.	Rengjør betjeningspanelet og vent noen sekunder før du slår på igjen.
Et lydsignalet høres, deretter slås komfyrtoppen av. Et lydsignal høres når komfyrtoppen slår seg av.	Du har satt noe på ett eller flere symboler på kontrollpanelet.	Fjern objektet fra symbolene.
Produktet slår seg av.	Du har satt noe på  -symbolet.	Fjern objektet fra symbolene.
Restvarmeindikator vises ikke.	Stekesonen er ikke varm fordi den bare ble brukt en kort stund.	Kontakt ettersalgsservice dersom stekesonen fortsatt er varm i lang tid.
Effekttrinnet endres mellom to trinn.	Effektutvekslingsfunksjon av strøm er aktivert.	Se «Daglig bruk».
Symbolene blir varme.	Kokekaret er for stort eller du setter det for nær betjeningspanelet.	Sett store kokekar på de bakre sonene om mulig.








Problem	Mulig årsak	Løsning
Du får ikke noe signal når du berører et symbol på betjeningspanelet.	Signalene er deaktiverte.	Aktiver signalene. Se «Daglig bruk» > «Off-Sound Control».
 tennes.	Den Automatisk avstengning er i bruk.	Slå av komfyrtoppen and slå den på igjen.
 tennes.	Barnelås er Sperre aktivert.	Se «Daglig bruk».
 og et tall tennes.	Det er en feil på komfyrtoppen.	Koble komfyrtoppen fra strømforsyningen en stund. Koble sikringen fra husets elektriske anlegg. Koble den til igjen. Hvis  tennes igjen må du snakke med et autorisert servicesenter.
 tennes.	Det er en feil på platetopen fordi en gryte kokes helt tørr. Automatisk avstengning ved mot overvarme for sonen er i drift.	Slå av komfyrtoppen. Fjern de varme kokekarene. Aktiver sonen igjen etter ca. 30 sekunder. Hvis kokekaret var problemet, vil feilmeldingen fjernes. Restvarmeindikatoren kanskje forblir tent. La kokekaret bli tilstrekkelig kaldt. Sjekk om kokekaret er kompatibelt med koketoppen. Se «Veiledning for kokekar».

Hvis det er en feil, kan du prøve å løse det ved å følge retningslinjene for feilsøking. Dersom problemet vedvarer, kontakt servicesenteret til IKEA store. Du finner en komplett liste med IKEA-kontakter bakerst i denne bruksanvisningen.

 Ved feilbruk eller montering som ikke ble utført av en registrert montør, må du selv betale for eventuell service fra kundeservice-teknikeren eller forhandleren, selv om dette skjer innenfor garantitiden.

Tekniske data

Typeskilt

MODEL	IKEA of Sweden AB SE - 343 81 Älmhult	Model 00000000	Typ 60 GAD DC AU 6.9kW
000.000.00 21552		PNC 000 000 000 00	S No 220V-240V AC 50-60 Hz
Made in ...			
PI-000000-0	Design and Quality IKEA of Sweden		
© Inter IKEA Systems B.V. 2019			

Grafikken over tjener til å representere typeskiltet til apparatet. Typeskiltet er plassert på undersiden av dekselet. Serienummeret er spesifikt for hvert produkt.

Kjære kunde. Oppbevar typeskiltet sammen med bruksanvisningen. Dette vil tillate oss å

hjelp deg bedre ved å identifisere nøyaktig komfyrtoppen din, i tilfelle du trenger vår hjelp i fremtiden. Takk for hjelpen!

Energieffektiv

Produktinformasjonsark i henhold til Ecodesign Regulation

Modellidentifikasjon		VILSTA 905.577.25
Platetopp		Integrert platetopp
Antall soner		4
Oppvarmingsteknologi		Induksjon
Diameter på sirkulære soner (Ø)	Venstre foran Venstre bak Høyre foran Høyre bak	21.0 cm 14.5 cm 14.5 cm 18.0 cm
Energiforbruk per sone (EC electric cooking)	Venstre foran Venstre bak Høyre foran Høyre bak	174.2 Wt/kg 183.9 Wt/kg 177.2 Wt/kg 176.3 Wt/kg
Energiforbruk for platetopp (EC electric hob)		177.9 Wt/kg
IEC / EN 60350-2, BS EN 60350-2 - Elektriske husholdningsprodukter for matlaging - Del 2: Platetopp – Metoder for måling av ytelse.		


Energisparende

Du kan spare energi under vanlig matlaging hvis du følger tipsene nedenfor.


- Når du varmer opp vann, bruk kun den mengden du trenger.

- Sett alltid lokket på kokekaret hvis det er mulig.
- Plasser kokekaret i senter av kokesonen.
- Bruk restvarmen for å holde maten varm eller for å smelte den.

Beskyttelse av miljøet

Resirkuler materialer som er merket med symbolet . Legg emballasjen i riktige beholdere for å resirkulere det. Bidrar til å

beskytte miljøet, menneskers helse og for å resirkulere avfall av elektriske og elektroniske produkter. Ikke kast produkter

som er merket med symbolet  sammen med husholdningsavfallet. Produktet kan leveres der hvor tilsvarende produkt selges

eller på miljøstasjonen i kommunen. Kontakt kommunen for nærmere opplysninger.

IKEA EUROPA GARANTI

Hvor lenge er garantien fra IKEA gyldig?

Denne garantien er gyldig i 5 år fra opprinnelig kjøpsdato for produktet fra IKEA. Originalkvitteringen kreves som kjøpsbevis. Dersom reparasjoner utføres i løpet av garantitiden, forlenges ikke garantiperioden for produktet.

Hvem utfører servicearbeidet?

Serviceleverandøren til IKEA vil utføre servicearbeidet gjennom sin egen serviceorganisasjon eller et autorisert servicenettverk.

Hva dekker garantien?

Garantien dekker feil ved apparatet som skyldes fabrikkasjons- eller materialfeil fra datoen det ble kjøpt hos IKEA. Garantien gjelder bare for husholdningsbruk. Garantiiuntakene står oppført under overskriften "Det som ikke dekkes av denne garantien" I garantiperioden dekker garantien kostnadene forbundet med å reparere eventuelle feil, dvs. reparasjoner, deler, arbeids- og reiseutgifter vil dekkes, forutsatt at apparatet står tilgjengelig og kan repareres uten ekstrautgifter og at feilen skyldes fabrikkasjons- eller materialfeil. Europarådets direktiv (99/44/EG) og relevante lokale forskrifter gjelder. Utskiftete deler skal bli IKEA sin eidom.

Det IKEA ikke gjør for å utbedre problemet.

IKEA sin utpekte serviceleverandør vil undersøke produktet og bestemme etter eget skjønn om det dekkes av denne garantien. Dersom problemet er funnet å være dekket av garantien, vil IKEA sin serviceleverandør eller autorisert servicepartner i sitt eget servicenettverk etter eget skjønn, enten reparere det defekte

produktet eller erstatte det med det samme eller et tilsvarende produkt.

Det som ikke dekkes av denne garantien

- Slitasje i forbindelse med bruk.
- Forsettelig eller uaktsom skade, skade som følge av at bruksanvisningen ikke ble fulgt, feil installering eller tilkobling til feil spenning, kjemisk eller elektrokjemisk reaksjonsskade, rust, korrodering eller vannskade, inkludert, men ikke begrenset til, skade som følge av for høyt kalkinnhold i vannet, samt miljøskade.
- Forbruksdeler, inkludert batterier og pærer/dioder.
- Dekorative deler eller deler som ikke fungerer og som ikke har noen virkning på bruken av apparatet, inkludert riper og eventuelle fargeforskjeller.
- Tilfeldig skade påført av fremmede legemer eller substanser og rengjøring eller fjerning av blokkeringer fra filtre, uttømmingssystem eller såpeskuffer.
- Eventuell skade på følgende deler: keramikkglass, tilbehør, service- og bestikkurver, fylling og uttømmingsrør, pakninger, lamper og lampedeckler, skjermer, knotter, kabinett eller deler av kabinett. Med mindre det ikke kan bevises at slik skade skyldes fabrikkasjonsfeil.
- Tilfeller det ikke kan påvises noen feil under et besøk av en servicetekniker.
- Reparasjoner som ikke utføres av våre tilsatte serviceleverandører og/eller en autorisert og kontrahert servicepartner eller dersom ikke-originaldeler er brukt.
- Reparasjoner som skyldes en installasjon som er utført feil eller i strid med spesifikasjonene.
- Apparatbruk i andre miljø enn husholdningsmiljø, dvs. i et fagmessig bruksområde.

- Skader oppstått under transport. Dersom en kunde selv transporterer dette produktet til sitt hjem eller til annen adresse, er ikke IKEA ansvarlig for eventuell skade som kan oppstå under transporten. Dersom imidlertid IKEA leverer dette produktet til kundens leveringsadresse, vil eventuell skade som kan oppstå under denne transporten være dekket av denne garantien.
- Kostnad for utføring av første gangs installasjon av et apparat fra IKEA. Hvis imidlertid en serviceyter fra IKEA eller dennes autoriserte servicepartner reparerer eller erstatter apparatet i samsvar med vilkårene i denne garantien, vil serviceyteren eller hans autoriserte servicepartner gjeninstallere det reparerte apparatet eller installere det erstattede apparatet, hvis nødvendig.

Disse restriksjonene gjelder ikke for arbeid som utføres av en kvalifisert spesialist som bruker våre originaldeler for å tilpasse apparatet i samsvar med tekniske sikkerhetsspesifikasjoner for et annet EU-land.

Landenes lover gjelder på følgende vis

IKEA-garantien gir deg spesifikke rettigheter som dekker, eller overgår, de lokale juridiske krav som kan variere fra land til land. Garantien vil på ingen måte gi dårligere betingelser enn hva de lokale forbrukerlovgevingen krever.

Gyldighetsområde

Service på apparater som er kjøpt i ett EU-land og brakt til et annet EU-land, vil utføres innenfor rammen til garantibetingelsene som gjelder i det nye landet. Plikten til å utføre servicearbeid innenfor garantirammen er bare tilstede dersom:

- apparatet samsvarer med, og er installert i samsvar med de tekniske spesifikasjonene som gjelder for landet garantikravet er fremsatt,
- apparatet samsvarer med, og er installert i samsvar med de monteringsanvisningen og sikkerhetsinformasjonen i bruksanvisningen.

Godkjent kundeservice for apparater fra IKEA:

Ikke nøl med å ta kontakt med kundeservice hos IKEA for å:

1. fremsette et krav under denne garantien,
2. be om forklaring på installasjonen av IKEA-apparatet i dedikerte kjøkkeninnredninger fra IKEA. Serviceavdelingen kan ikke forklare:
 - den generelle installasjonen av et IKEA-kjøkken,
 - tilkobling av elektrisitet (dersom maskinen leveres uten kabel og støpsel), vann eller gass da dette må utføres av en autorisert servicemontør,
3. be om forklaring av innhold og spesifikasjoner i bruksanvisningen til IKEA-apparatet.

For å forsikre deg om at vi kan hjelpe deg på best mulig måte, må du lese monteringsanvisningen og/eller -anvisningene i brukerhåndboken før du kontakter oss

Slik når du oss dersom du trenger service



På siste side av denne håndboken finner du den komplette listen over kontakter som er godkjent av IKEA samt deres nasjonale telefonnumre.



For å oppnå raskere service, anbefaler vi deg at du bruker der spesifikke telefonnumrene som står oppført bakerst i denne håndboken. Referer alltid til numrene oppført i heftet til det aktuelle apparatet du trenger hjelp for. Før du ringer oss ber vi deg finne frem IKEA-artikkelnummeret (8-sifret kode) og serienummeret (8-sifret kode som du finner på typeskiltet) til produktet som du trenger hjelp til.

**TA VARE PÅ KVITTERINGEN!**

Den er ditt kjøpsbevis og er nødvendig for at garantien skal gjelde. Merk deg at kvitteringen også viser IKEA-apparatets navn og nummer (8-sifret nummer) for hvert apparat du har kjøpt.

Trenger du mer hjelp?

Hvis du har flere spørsmål som ikke gjelder kundeservice for ditt apparat, kan du kontakte callsenteret for den nærmeste IKEA-butikken. Vi anbefaler at du leser dokumentasjonen til apparatet grundig før du kontakter oss.

Sisältö

Turvallisuustieto	157	Hoito ja puhdistus	170
Turvallisuusohjeet	159	Vianmääritys	170
Asennus	161	Tekniset tiedot	172
Sähköliitäntä	162	Energiätehokkuus	173
Tuotekuvas	164	Ympäristönsuojelu	173
Päivittäinen käyttö	165	IKEA-TAKUU	174
Kypsennystaulukko	167		
Keittoastioiden ohjeet	168		

Oikeus muutoksiin pidätetään.

Turvallisuustieto

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta henkilö- tai omaisuusvahingoista, jotka aiheutuvat laitteen virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Pidä ohjeet aina laitteen mukana tulevia käyttökertoja varten.

Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aisteihin liittyviä tai henkisiä rajoitteita tai puutteellinen kokemus tai tuntemus, voivat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Tuote on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ja erittäin laajoista ja monimutkaisista toiminnallisista rajoitteista kärsivien henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Lapsia on valvottava, jotta he eivät ryhdy leikkimään laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.

- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa laitteen lähetyviltä sen ollessa toiminnassa tai jäähtymässä.
- Jos laitteessa on lapsilukko, sitä on käytettävä.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa siihen kohdistuvia käyttäjän huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

Yleinen turvallisuus

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon.
- Tämä laite on tarkoitettu yhden kotitalouden käyttöön sisätiloissa.
- Tätä laitetta voidaan käyttää toimistoissa, hotellihuoneissa, aamiaismajoituspaikoissa, maatilamajoituspaikoissa ja muissa samantyyppisissä majoitustiloissa, joissa kyseinen käyttö ei ylitä (keskimää räisiä) kotitalouskäytön tasoja.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia.
- Älä käytä laitetta ulkopuolisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjauksen avulla.
- VAROITUS: Rasvalla tai öljyllä kypsentaminen ilman valvontaa voi olla vaarallista, ja se voi aiheuttaa tulipalon.
- Älä koskaan käytä vettä ruoanvalmistuksen aiheuttaman tulipalon sammuttamiseen. Kytke laite pois päältä ja peitä liekit esim. sammutuspeitteellä tai kannella.
- HUOMIO: Ruoan kypsymistä tulee valvoa jatkuvasti. Lyhyen jakson ruoan kypsymistä tulee valvoa jatkuvasti.
- VAROITUS: Tulipalon vaara: Älä säilytä esineitä keittotason pinnoilla.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia ei saa asettaa keittotason pinnalle, koska ne voivat kuumentua.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Irrota laite sähköverkosta ennen huoltoa.

- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää höyrypesuria.
- Älä luota keittoastian tunnistimeen, vaan kytkke keittotason vastus pois päältä sen säätimellä.
- Jos keraaminen/lasipinta on vaurioitunut, katkaise virta laitteesta ja irrota pistoke pistorasiasta. Jos laite on liitetty sähköverkkoon suoraan kytkentäkoteloa käyttäen, irrota sulake virran katkaisemiseksi laitteesta. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun kummassakin tapauksessa.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa sähkövaaran välttämiseksi vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö.
- **VAROITUS:** Käytä ainoastaan kodinkoneen valmistajan suunnittelemaa keittotason suoja, laitteen valmistajan käyttöohjeessa määritettyjä suoja tai keittotason mukana toimitettuja suoja. Virheellisten suojien käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.

Turvallisuusohjeet

Asennus



VAROITUS! Laitteen asennus tulee jättää valtuutetun asentajan vastuulle.



Noudata koneen mukana toimitettuja asennusohjeita.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Tiivistä pinnat tiivistaineella estääksesi kosteuden aiheuttaman turpoamisen.
- Suojaa laitteen alaosa höyryltä ja kosteudelta.
- Älä asenna laitetta oven viereen tai ikkunan alapuolelle. Tällöin


keittoastioiden putoaminen laitteesta vältetään oven tai ikkunan avaamisen yhteydessä.

- Varmista, että keittotason alapuolella on riittävästi tilaa ilmankiertoa varten.
- Laitteen alaosa voi kuumentua. Jos laite asennetaan laatikoiden yläpuolelle, lämmönkestävä erotuslevy tulee asentaa laitteiden alapuolelle, jotta niiden alaosaan ei voida koskettaa.

Sähkökytkentä




VAROITUS! Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää valtuutetun asentajan vastuulle.
- Laite on maadoitettava, jos symbolia  ei ole merkitty arvokilpeen.
- Varmista ennen toimenpiteiden suorittamista, että laite on irrotettu sähköverkosta.


- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Varmista, että laite on asennettu oikein. Löysät tai vääränlaiset virtajohtot tai pistokkeet (jos olemassa) voivat aiheuttaa liittimen ylikuumentumisen.
- Käytä oikeaa verkkovirtajohtoa.
- Älä päästä virtajohtoa sokeutumaan.
- Tarkista, että iskusuojaus on asennettu.
- Käytä johdossa vedonpoistajaa.
- Varmista, ettei virtajohto tai pistoke (jos olemassa) kosketa kuumaan laitteeseen tai kuumiin keittoastioihin, kun liität laitteen lähellä oleviin pistorasioihin.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke (jos sellainen on) tai virtajohto vaurioidu. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme tai sähköasentajaan vaurioituneen virtajohdon vaihtamiseksi.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava mukana eristyslaite, joka sallii sinun irrottaa laitteen verkosta kaikilta navoilta. Eristyslaitteessa on oltava kosketusaukko, jonka vähimmäisleveys on 3 mm.
- Poista kaikki mahdolliset pakkausmateriaalit, merkit ja suojaikalvot ennen ensimmäistä käyttökertaa.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke keittoalue aina ”off”-asentoon kunkin käyttökerran jälkeen.
- Älä laita ruokailuvälineitä tai kattiloiden kansia keittoalueille. Ne saattavat kuumentua.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai laitteen ollessa kosketuksessa veteen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Jos laitteen pinnassa on säröjä, irrota laite välittömästi virtalähteestä. Näin ehkäistään sähköiskuja.
- Sydämentahdistimia käyttävien henkilöiden on säilytettävä vähintään 30 cm:n turvaetäisyys induktiokeittoalueisiin laitteen ollessa toiminnassa.
- Laittaessasi elintarvikkeita kuumaan öljyyn, seurauksena voi olla roiskeita.
- Älä käytä alumiinifoliota tai muita materiaaleja keittotason ja keittoastian välissä, ellei tämän laitteen valmistaja ole toisin ohjeistanut.
- Käytä vain valmistajan tälle laitteelle suosittelemia varusteita.

 **VAROITUS!** Tulipalo- ja räjähdysvaara.

- Kuumentuneesta rasvasta voi syntyä syttyviä höyryjä. Pidä liekit tai kuumat esineet kaukana rasvoista ja öljyistä ruoanvalmistuksen aikana.
- Kuumat höyryt voivat aikaansaada syttymisen.
- Käytetty öljy, joka voi sisältää ruokajäämiä, voi aiheuttaa tulipalon alhaisemmassa lämpötilassa kuin ensimmäistä kertaa käytetty öljy.
- Älä aseta helposti syttyviä tuotteita tai helposti syttyvien aineiden kanssa kosketuksissa olleita tuotteita laitteeseen, laitteen päälle tai sen lähelle.

 **VAROITUS!** Laite voi muutoin vaurioitua.

Valitse

 **VAROITUS!** Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen vaara.

- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.

- Älä aseta kuumia keittoastioita käyttöpaneelin päälle.
- Älä aseta kuumaa keittoastian kantta keittotason lasipinnalle.
- Älä anna keittoastian kiehua kuiviin.
- Varo, etteivät esineet ja keittoastiat pääse putoamaan laitteen päälle. Laitteen pinta voi vaurioitua.
- Älä käynnistä keittoalueita tyhjiällä keittoastioilla tai ilman, että keittoalueella on keittoastia.
- Valuraudasta tai valmistetut keittoastiat tai keittoastiat, joiden pohjassa on vaurioita, voivat aiheuttaa naarmuja lasiin tai lasikeramiikkaan. Näitä astioita on kohotettava, kun niitä halutaan siirtää eri kohtaan keittotasolla.

Hoito ja puhdistus

- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali pysyisi hyväkuntoisena.
- Kytke virta pois laitteesta ja anna sen jäähtyä, ennen kuin aloitat puhdistuksen.
- Älä suihkuta vettä tai käytä höyryä laitteen puhdistamiseen.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan mietoja pesuaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.

Huolto

- Laitteen korjaukseen liittyvissä asioissa tulee ottaa yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun. Ainoastaan alkuperäisiä varaosia saa käyttää.
- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lamputa sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestämaan kodinkoneissa vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, värinä, kosteus) tai ne antavat tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.

Hävittäminen



VAROITUS! Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

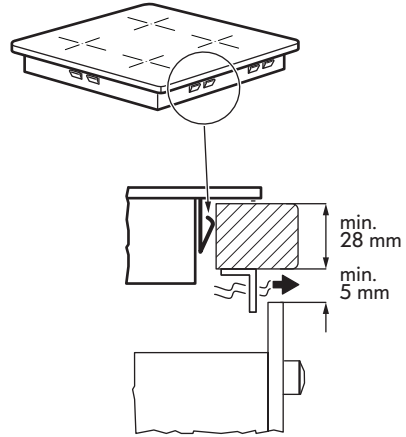
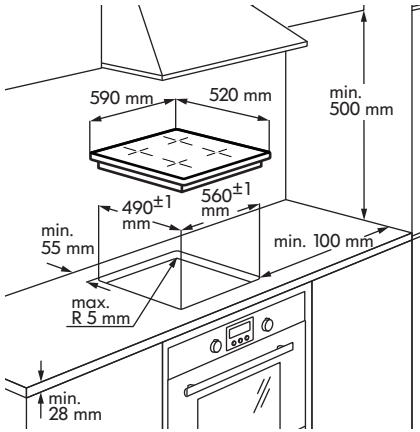
- Kysy tietoja laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa virtajohto laitteen läheltä ja hävitä se.

Asennus



VAROITUS! Lue turvallisuutta koskevat luvut.

Yleistä



- i** Asennuksessa tulee noudattaa käyttömaassa voimassa olevia lakeja, määräyksiä, direktiivejä ja standardeja (sähköturvallisuusmääräykset, kierrätysmääräykset jne.)!

- Katso lisätietoa asennusohjeista.
- Jos keittotason alla ei ole uunia, laitteen alle tulee asentaa erotuslevy asennusohjeita noudattaen.
- Älä käytä silikonitiivistettä laitteen ja työtason välillä.

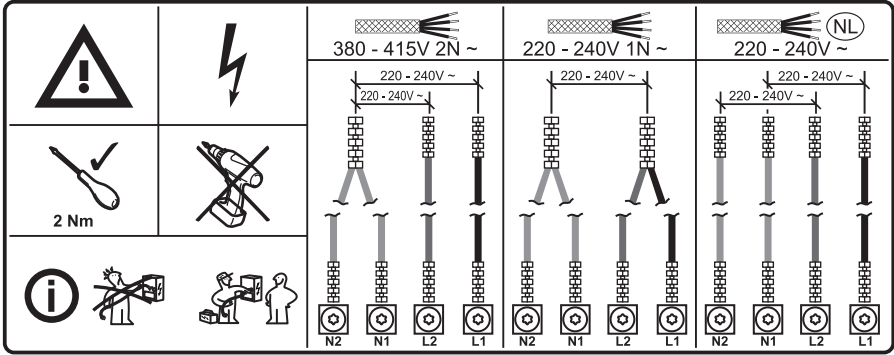
Sähköliitäntä

- ⚠ VAROITUS!** Lue turvallisuutta koskevat luvut.
- ⚠ VAROITUS!** Kaikki sähkökytkennät tulee jättää valtuutetun asentajan vastuulle.

Sähkökytkentä

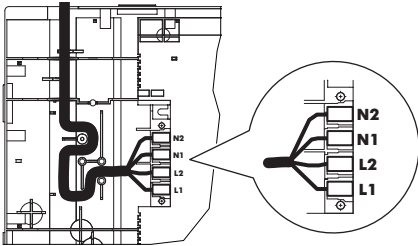
- Ennen kuin kytket laitteen verkkovirtaan, tarkista, että arvokilvessä annettu jännite ja taajuus vastaavat verkkovirran arvoja. Arvokilpi sijaitsee keittotason alaosassa.
- Noudata kytkentäkaaviota (keittotason runko-osan pohjassa).
- Käytä vain alkuperäisiä, varaosapalvelusta saatuja varaosia.
- Keittotason sähkönsyöttö on järjestetty virtajohdon välityksellä. Vaihda vioittunut verkkovirtajohto käyttämällä seuraavaa johtotyyppiä: H05V2V2-F tai vastaava, joka kestää vähintään 70°C:n lämpötilan. Virtajohdon saa vaihtaa vain sähköasentaja.
- Kiinteään johdotukseen on sisällyttävä irrotusvälineet.
- Verkkovirtakytkennässä tulee noudattaa kytkentäkaavion ohjeita.
- Laite on kaksoiseristetty, eikä se vaadi maadoitusliitäntää.
- Kiinnitä liitosjohto johtokiinnikkeillä tai liittimillä.
- Laite toimii joko 50 Hz tai 60 teholla Hz eikä taajuuksien vaihtaminen vaadi valtuutetun sähköasentajan suorittamia lisäasennuksia.

Kytkenäkaavio



Johtojen vÄrit

Johtojen vÄrit			
N2	N1	L2	L1
Blue	Sininen - harmaa	Ruskea	Musta

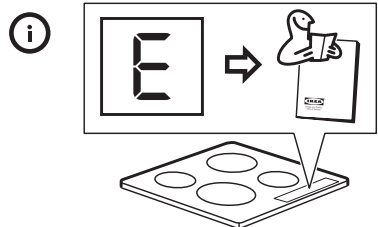
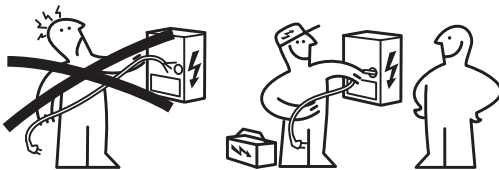


kÄyttövalmiina. Aseta keittoalueelle hiukan vettä sisÄltävä keittoastia ja aseta kunkin alueen tehotaso maksimiteholle lyhyeksi ajaksi.

i Jos symboli **E3** tai **E8** syttyy näyttöön keittotason ensimmäisen kÄyttökerran yhteydessÄ, katso luku "VianmÄÄritys".

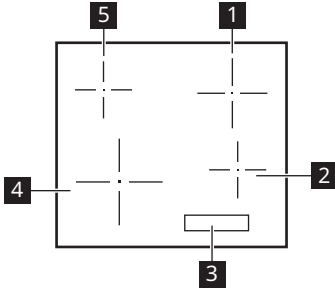
i Kiristä naparuuvit kunnolla!

Kun keittotaso on kytketty verkkovirtaan, tarkista, ovatko kaikki keittoalueet



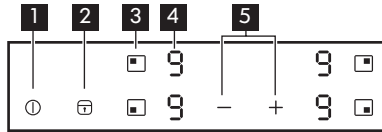
Tuotekuvaus

Keittotason painikkeet



- 1** Yksittäinen keittoalue (180 mm) 1 700 W, Plus Power 1 800 W
- 2** Yksittäinen keittoalue (145 mm) 1 400 W, Plus Power 1 500 W
- 3** Käyttöpaneeli
- 4** Yksittäinen keittoalue (210 mm) 2 200 W, Plus Power 2 400 W
- 5** Yksittäinen keittoalue (145 mm) 1 400 W, Plus Power 1 500 W

Käyttöpaneelin painikkeet



- 1** Keittotason kytkeminen päälle tai pois päältä.
- 2** Kytke päälle ja pois Lukko / Lapsilukko / Puhdistustoiminto.
- 3** Keittoalueen valinta.
- 4** Tehotasojen näyttö: , - , .
- 5** Tehotasojen suurentaminen ja pienentäminen.

Tehon asetusnäytöt

Näyttö	Kuvaus
	Keittoalue on pois käytöstä.
-	Keittoalue on käytössä.
	Plus Power käytössä.
+ numero	Toimintahäiriö. Katso kohta "Vianmääritys".

Näyttö	Kuvaus
	Keittoalue on edelleen kuuma (jälkilämpö).
	Lukko / Lapsilukko/ Puhdistustoiminto on käytössä.
	Väärä tai liian pieni keittoastia, tai keittoalueella ei ole keittoastiaa.
	Automaattinen virrankatkaisu on käytössä.

Jälkilämmön merkkivalo

⚠ VAROITUS! Niin kauan kuin merkkivalo palaa, on olemassa jälkilämmön aiheuttama palovammojen vaara.

Induktiokeittoalueella kypsennyksen vaatima lämpö kohdistuu suoraan keittoastian pohjaan. Lasikeramiikka lämpiää keittoastioiden lämmöstä.

Merkkivalo tulee näkyviin, kun keittoalue on kuuma.

Merkkivalo voi myös ilmestyä:

- viereisille keittoalueille vaikka et olisi niitä käyttämässä,
- kun kuumia keittoastioita asetetaan kylmälle keittoalueelle,
- kun keittotasoa on kytketty pois päältä, mutta keittoalue on edelleen kuuma.

Merkkivalo sammuu, kun keittoalue on jäähtynyt.

Päivittäinen käyttö

① Laitteen kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta

Kosketa ① 1 sekunnin ajan laitteen kytkemiseksi päälle tai pois päältä.

Automaattinen virrankatkaisu

Toiminto katkaisee keittotasosta virran automaattisesti seuraavissa tilanteissa:



- kaikki keittoalueet on kytketty pois toiminnasta.
- et aseta tehotasoa kytkettyäsi laitteen toimintaan.
- jonkin symbolin päällä on jokin esine (esim. kattila, pyyheliina tms.) pitempään kuin noin 10 sekunnin ajan.
- jos keittoaluetta ei kytketä pois toiminnasta tietyn ajan kuluttua eikä sen tehotasoa muuteta, tai jos keittoalue ylikuumenee (keittoastia kiehuu kuiviin).
Symboli syttyy. Ennen kuin voit käyttää


keittoaluetta uudelleen, teho on asettava arvoon .


Tehoasetus	Virta katkeaa automaattisesti tämän ajan kuluttua
	6 tuntia
	5 tuntia
	4 tuntia
	1,5 tuntia



- i** Jos käytät keittotasolle sopimatonta keittoastiaa, syttyy näyttöön ja keittoalueen merkkivalo sammuu kahden minuutin kuluttua.

Tehotason säätäminen

Aseta keittoalue koskettamalla vastaavan alueen kosketuspainiketta . Tehoasetus  näkyy näytössä.



Tehotasoa nostetaan koskettamalla painiketta .

Tehotasoa lasketaan koskettamalla painiketta .


Keittoalue kytketään pois toiminnasta koskettamalla samanaikaisesti painikkeita  ja .

Toiminto Plus Power käytössä

Plus Power-toiminto antaa lisätehoa induktiokeittoalueille.


Keittoalueen toiminnon aktivointi: valitse ensin keittoalue ja sitten maksimiteho. Paina , kunnes  syttyy.

Toiminnon poistaminen käytöstä: paina .



Enintään 10 minuutin kuluttua induktiokeittoalueet palautuvat automaattisesti tehotasolle .


Lukko / Puhdistustoiminto

Voit lukita käyttöpaneelin ja pitää keittoalueet toiminnassa. Lukitseminen estää tehotason muuttamisen vahingossa.

-  Käytä tarvittaessa toimintoa keittotason pinnan puhdistamiseen ruoanlaiton aikana.

Aseta ensin tehotaso.

Käynnistä toiminto koskettamalla painiketta . Symboli  palaa neljän sekunnin ajan.





Kytke toiminto pois toiminnasta koskettamalla painiketta . Aikaisemmin asettamasi tehotaso tulee voimaan.

Kun katkaiset virran laitteesta, myös tämä toiminto kytketty pois toiminnasta.





Lapsilukko

Toiminto estää laitteen käyttämisen vahingossa.





Toiminnon käyttöönotto:

- Kytke laitteeseen virta toiminnolla . Älä aseta tehotasoa.
- Kosketa painiketta  neljän sekunnin ajan. Symboli  syttyy.
- Kytke laite pois toiminnasta toiminnolla .

Toiminnon kytkeminen pois käytöstä:

- Kytke laitteeseen virta toiminnolla . Älä aseta tehotasoa. Kosketa painiketta  neljän sekunnin ajan. Symboli  syttyy.
- Kytke laite pois toiminnasta toiminnolla .







Voit ohittaa toiminnon vain yhtä keittoaikaa koskien:



- Kytke laitteeseen virta toiminnolla . Symboli  syttyy.
- Kosketa painiketta  neljän sekunnin ajan. Aseta tehotaso 10 sekunnin kuluessa. Nyt voit käyttää laitetta.
- Kun kytket laitteen pois toiminnasta painikkeella , toiminto on edelleen kytkettyinä.

OffSound Control (Äänien kytkeminen päälle ja pois päältä)


Laitteen äänimerkit aktivoituvat ensin.


Äänimerkkien kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta:


1. Kytke laite pois päältä.
2. Kosketa  noin 3 sekuntia. Näyttö kytketty päälle ja sammuu.
3. Kosketa  noin 3 sekuntia. Näytössä näkyy  vasemmalla etuvyöhykkeellä ja  tai  oikealla etuvyöhykkeellä.
4. Kosketa oikean etutakavyöhykkeen anturikenttää  valitaksesi seuraavat asetukset:

-  – äänet ovat pois päältä,
-  – äänet ovat päällä.

Vahvista valinta odottamalla 10 sekuntia, kunnes laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Kun toiminto on asetettu asentoon , äänimerkki kuuluu vain seuraavissa tapauksissa:

- kosketat painiketta .
- kun asetat jotain ohjauspaneelille.

 Jos virransyötössä on jokin ongelma ja laite sammuu, viimeksi valitut asetukset eivät säily.

Tehonvaihtotoiminto

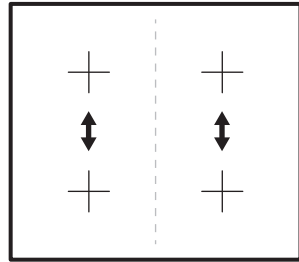
Jos useita keittoalueita on kytketty päälle ja kulutettu teho ylittää virtalähteen raja-arvon, tämä toiminto jakaa käytettävissä olevan tehon kaikkien keittoalueiden kesken. Keittoalue ohjailee kuumennusasetuksia suojellakseen talon sulakkeita.

- Keittoalueet on ryhmitetty keittotason vaiheiden sijainnin ja määrän mukaan. Jokaisella vaiheella on maksimisähkökuormitus. Jos keittotaso saavuttaa suurimman käytettävissä olevan tehon rajan yhdessä vaiheessa, keittoalueiden teho pienenee automaattisesti.
- Jos useampi kuin yksi keittoalue otetaan käyttöön samaan aikaan, tehoa

vähennetään, ja se jakautuu kaikkien käyttöön otettujen alueiden kesken. Tehoa jaetaan niin kauan kuin alueet ovat käytössä. Alueet eivät palaa täydelle teholle, jos jokin niistä on kytketty pois päältä. Tehon jakaminen päättyy vain, kun kaikki alueet tai keittotaso on kytketty pois päältä.


- Alhaisemman tehon omaavien alueiden tehotasonäyttö muuttuu aluksi valitun tehotason ja pienennetyn tehotason välillä.
- Odota, kunnes näyttö lakkaa vilkkumasta, tai vähennä viimeksi valitun keittoalueen lämpöasetusta. Keittoalueet jatkavat toimintaansa alennetulla kuumennusasetuksella. Muuta keittoalueiden lämpöasetuksia tarvittaessa käsin.


Katso kuvasta mahdollisia yhdistelmiä, joita soveltaen teho voidaan jakaa keittoalueiden välillä.




Kypsennystaulukko

Tehoasetus	Käytä -toimenpidettä seuraaviin:	Aika (min)	Vinkkejä
1	Pidä kypsennetty ruoka lämpimänä.	tarvittaessa	Aseta keittoastian päälle kansi.
1 - 2	Hollandaise-kastike, sulanut: voi, suklaa, gelatiini.	5 - 25	Sekoita tasaisin väliajoin.

Tehoasetus	Käytä -toimenpidettä seuraaviin:	Aika (min)	Vinkkejä
1 - 2	Kiinteitä: kuohkeat munakkaat, keitetyt kananmunat.	10 - 40	Kypsennä kansi päällä.
2 - 3	Riisin ja maitopohjaisten ruokien hauduttaminen, valmiiden ruokien lämmittäminen.	25 - 50	Lisää vähintään kaksinkertainen määrä nestettä riisin suhteen, sekoita maitoruokia kypsennyksen puolivälissä.
3 - 4	Haudutetut vihannekset, kala, liha.	20 - 45	Lisää muutama ruokalusikallinen vettä. Tarkista veden määrä kypsennyksen aikana.
4 - 5	Höyrytetyt perunat ja muut vihannekset.	20 - 60	Lisää keittoastian pohjalle 1-2 cm vettä. Tarkista veden taso kypsennyksen aikana. Pidä kansi keittoastian päällä.
4 - 5	Kypsennä suuria määriä ruokaa, pataruokia ja keittoja.	60 - 150	Enintään 3 litraa nesteitä ja ainekset.
6 - 7	Kevyt paistaminen: leike, vasikanliha cordon bleu, kotletit, nakit, rissoleet, makkarat, maksa, rasvan ja jauhon sekoitus, kananmunat, pannukakut, munkit.	tarvittaessa	Käännä tarvittaessa.
7 - 8	Perusteellinen paistaminen, röstiperunat, sisäfileepihvit, pihvit.	5 - 15	Käännä tarvittaessa.
9	Keitetty vesi, keitetty pasta, paistettu liha (goulash, lihapata), uppopaistettut ranskalaiset.		
	Kiehauta suuria määriä vettä.Plus Power on aktivoitu.		

 Taulukon tiedot ovat vain suuntaa antavia.

Keittoastioiden ohjeet

 **VAROITUS!** Lue turvallisuutta koskevat luvut.


Käytettävät keittoastiat

Käytä ainoastaan induktiokeittotasoihin sopivia keittoastioita. Keittoastian tulee olla

valmistettu ferromagneettisesta materiaalista, esimerkiksi seuraavista:

- valurauta
- emaloitu teräs
- hiilliteräs
- ruostumaton teräs (useimmat lajit)

- alumiini ferromagneettisella pinnoitteella tai päällysteellä.

Voit tarkistaa keittoastian sopivuuden tarkistamalla symbolin  (painettu yleensä keittoastian pohjaan). Voit myös pitää magneettia keittoastian pohjaa vasten. Jos se tarttuu pohjaan, keittoastia toimii induktiokeitotasona.

Parhaan tehokkuuden varmistamiseksi tulee käyttää aina tasapohjaisia keittoastioita, joissa lämpö jakautuu tasaisesti. Jos pohja on epätasainen, se vaikuttaa tehoon ja lämmönjohtavuuteen.

Käyttöohje

Kattilan/pannun pohjan vähimmäishalkaisija eri keittoalueilla

Keittotason virheettömän toiminnan varmistamiseksi keittoastian vähimmäishalkaisijan tulee olla sopiva ja sen tulee peittää yksi tai useampi keittotason pintaan merkityistä viitepisteistä.

Käytä aina keittoastian pohjan halkaisijaan parhaiten sopivaa keittoaluetta.

Keittoalue	Keittoastian halkaisija [mm]
Vasen takana	125 - 145
Vasen edessä	125 - 210
Oikea takana	150 - 180
Oikea edessä	125 - 145

Tyhjät tai ohutpohjaiset kattilat/pannut

Keittotasolla ei saa käyttää tyhjiä kattiloita/pannuja tai ohutpohjaisia keittoastioita, muutoin lämpötilan seuranta ei ole mahdollista tai laite sammuu automaattisesti lämpötilan noustessa liian korkeaksi. Tämän seurauksena keittoastia tai keittotason pinta voivat vaurioitua. Mikäli näin käy, älä kosketa mihinkään ja odota, että kaikki osat jäähtyvät.

Jos virheviesti tulee näkyviin, katso kohta "Vianmääritys".

Neuvoja ja vinkkejä Äänet käytön aikana

Kun keittoalue on toiminnassa, se voi hymistä hetken aikaa. Tämä on ominaista kaikille induktiokeittoalueille, eikä se vaikuta laitteen toimintaan tai käyttöökään. Äänet vaihtelevat käytetyn keittoastian mukaan. Jos häiriö on huomattava, kokeile vaihtaa keittoastiaa.

Induktiokeittotason normaalit käyttöäänät

Induktiotekniikassa luodaan suoraan kypsennysastian pohjaan sähkömagneettisia kenttiä, jotka tuottavat lämpöä. Kattilat ja paistinpannut voivat aiheuttaa erilaisia ääniä tai värinää sen mukaan, miten ne on valmistettu. Erilaiset äänet on kuvattu seuraavasti:

- **Matala hurina (kuin muuntajasta):** Tämä ääni kuuluu käytettäessä kuumaa kypsennyslämpötilaa. Se perustuu keittotasolta kypsennysastiaan siirtyvän energian määrään. Ääni hiljenee tai loppuu, kun lämpötilaa lasketaan.
- **Vaimea viheltävä ääni:** Tämä ääni kuuluu, kun kypsennysastia on tyhjä. Se loppuu, kun astiaan lisätään nestettä tai muita aineksia.
- **Rätinä:** Tämä ääni kuuluu, jos on pinottu päällekkäin eri materiaaleista valmistettuja kypsennysastioita. Se johtuu eri materiaalien kosketuspintoilla syntyvistä värähtelyistä. Ääni syntyy kypsennysastioista, ja se voi vaihdella astian täyttömäärän ja kypsennystavan (esim. keittäminen, hauduttaminen tai paistaminen) mukaan.
- **Voimakas viheltävä ääni:** Tämä ääni kuuluu, jos on pinottu päällekkäin eri materiaaleista valmistettuja kypsennysastioita ja käytetään kuumaa kypsennyslämpötilaa sekä kahta keittoaluetta. Ääni hiljenee tai loppuu, kun lämpötilaa lasketaan.
- **Tuulettimen äänet:** Keittotason lämpötilan säätely on tarpeen, jotta

sähköjärjestelmä toimii kunnolla. Tätä tarkoitusta varten keittotasossa on tuuletin, joka käynnistyy sähköjärjestelmän jäädyttämistä ja lämpötilan säätelyä varten. Tuuletin voi jäädä käyntiin, vaikka kodinkoneesta katkaistaan virta, jos havaitaan, että keittotaso on edelleen liian kuuma virran katkaisun jälkeen.

- **Rytmiset äänet, jotka muistuttavat kellon tikitystä:** Tämä ääni kuuluu, kun käytössä on vähintään kolme keittoaluetta. Se vaimenee tai loppuu, kun osa keittoalueista sammutetaan. Kuvatut äänet ovat tavallisia induktiotekniikan yhteydessä. Ne eivät viittaa vikoihin.

Hoito ja puhdistus

Yleistä

- ⚠ **VAROITUS!** Kytke virta pois laitteesta ja anna sen jäähtyä, ennen kuin aloitat puhdistuksen.
- ⚠ **VAROITUS!** Turvallisuussyistä laitetta ei saa puhdistaa höyrypesulaitteella tai painepesurilla.
- ⚠ **VAROITUS!** Terävät esineet ja hankaavat pesuaineet vahingoittavat laitetta. Puhdista keittotaso ja poista roiskeet vedellä ja käsitiskiaineella jokaisen käytön jälkeen. Poista myös puhdistusainejäämät.
- ⓘ Keraamisen pinnan naarmut tai tummat läiskät, jotka eivät lähde pois, eivät vaikuta laitteen toimintaan.

Ruokaroiskeiden ja kiinnipalaneen lian poistaminen

Poista sokeripitoinen ruoka, muovi tai alumiinifolio kaapimen avulla välittömästi. Kaavin sopii parhaiten lasipinnan puhdistamiseen. Sitä ei toimiteta laitteen mukana. Aseta kaavin viistosti keittotason pintaa vasten ja poista kiinnitarttunut aine työntämällä kaavinta pintaa pitkin. Puhdista laite kostealla liinalla käyttäen vähän käsitiskiainetta. Kuivaa lasipinta lopuksi pyyhkimällä se puhtaalla liinalla.



Kalkkijäljet, vesirenkaat, rasvaroisheet tai metallimaiset kiiltävät tahrat on poistettava laitteen jäähtymisen jälkeen. Käytä ainoastaan lasikeraamisen pinnan tai ruostumattoman teräksen puhdistukseen tarkoitettua puhdistusainetta.

Vianmääritys

- ⚠ **VAROITUS!** Lue turvallisuutta koskevat luvut.

Käyttöhäiriöt...

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Laite ei kytkeydy toimintaan tai ei muuten toimi.	Keittotasoa ei ole kytketty verkkovirtaan tai se on kytketty väärin.	Tarkista, onko keittotaso kytketty oikein verkkovirtaan. Ks. kytkentäkaavio.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
	Sulake on palanut.	Varmista, että vian syy on sulakkeessa. Jos sulake palaa aina uudelleen, ota yhteyttä valtuutettuun asentajaan.
	Tehotasoa ei asetettu 10 sekunnin kuluessa.	Kytke keittotasoa uudelleen toimintaan ja aseta tehotaso 10 sekunnin kuluessa.
	Olet koskettanut useampaa symbolia samanaikaisesti.	Kosketa ainoastaan yhtä symbolia kerrallaan.
	Käyttöpaneelissa on vettä tai rasvatahroja.	Puhdista käyttöpaneeli ja odota muutaman sekunnin ajan ennen laitteen kytkemistä uudelleen päälle.
Keittotasosta kuuluu äänimerkki ja se kytkeytyy pois toiminnasta. Äänimerkki kuuluu, kun keittotasoa on kytketty pois toiminnasta.	Yksi tai useampi käyttöpaneelin symboli on peitetty.	Poista esineet symbolien päältä.
Laite kytkeytyy pois toiminnasta.	Symbolin ① päälle on asetettu jokin esine.	Poista esineet symbolien päältä.
Jälkilämmön merkkivalo ei syty.	Alue ei ole kuuma, koska se toimi vain vähän aikaa.	Jos alue on toiminut riittävän kauan ollakseen kuuma, ota yhteys valtuutettuun huolto- liikkeeseen.
Tehotasoa muuttuu kahden asetuksen välillä.	Tehonvaihtotoiminto on toiminnassa.	Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
Symbolit kuumenevat.	Keittoastiat on liian suuret tai ne on asetettu liian lähelle säätimiä.	Laita isokokoiset keittoastiat taka-alueille, jos mahdollista.
Äänimerkkiä ei kuulu käyttöpaneelin symbolia koskettaessa.	Äänimerkit on asetettu pois käytöstä.	Aseta äänimerkit käyttöön. Katso kohta "Päivittäinen käyttö" > "OffSound Control".
 menee päälle.	Automaattinen virrankatkaisu on kytketty päälle.	Kytke keittotasoa pois päältä ja sen jälkeen uudelleen päälle.
 menee päälle.	Lapsilukko tai Lukko on toiminnassa.	Katso kohta "Päivittäinen käyttö".







Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
E ja jokin numero menevät päälle.	Keittotason toiminnassa on virhe.	Kytke keittotasoa irti sähköverkosta joksikin aikaa. Irrota sulake talon sähköjärjestelmästä. Kytke se uudelleen. Jos E syttyy uudelleen, ota yhteyttä valtuutettuun asentajaan.
E4 menee päälle.	Keittotasossa on virhe, koska keittoastia on keitetty kuivaksi. Automaattinen virrankatkaisu ja alueiden ylikuumenemissuoja ovat toiminnassa.	Katkaise virta keittotasosta. Poista kuuma keittoastia. Kytke keittoalue uudelleen toimintaan noin 30 sekunnin kuluttua. Jos ongelma oli keittoastiassa, virheilmoitus sammuu. Jälkilämmön merkivalo voi palaa. Anna keittoastian viilentyä riittävästi. Tarkista, että keittoastia on yhteensopiva keittotason kanssa. Katso kohta "Keittoastioiden ohjeet".

Jos laitteessa ilmenee jokin häiriö, pyri ratkaisemaan se vianmääritysohjeiden mukaan. Jos ongelmaa ei voida ratkaista, ota yhteyttä paikalliseen IKEA-liikkeeseen tai valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Kaikki IKEA-asiakaspalvelun yhteystiedot löytyvät tämän käyttöohjeen lopusta.

i Valtuutetun asentajan käynnistä aiheutuvat kulut voidaan veloittaa myös takuuaikana, mikäli toimintahäiriö on aiheutunut virheellisen käytön tai valtuuttamattoman henkilön suorittaman asennuksen vuoksi.

Tekniset tiedot

Arvokilpi

MODEL 000.000.00 21552	IKEA of Sweden AB SE - 343 81 Älmhult	Model 00000000 PNC 000 000 000 00	Typ 60 GAD DC AU 6.9kW S No 220V-240V AC 50-60 Hz	
Made in ... PI-000000-0 © Inter IKEA Systems B.V. 2019	 Design and Quality IKEA of Sweden	  		

Laitteen arvokilpi on esitetty yllä olevassa kuvassa. Arvokilpi sijaitsee rungon pohjassa. Sarjanumero on tuotekohtainen.

Hyvä asiakas, ylimääräinen arvokilpi tulee säilyttää ohjekirjan yhteydessä. Se on avuksi keittotason tunnistamisessa, jos tarvitset apuamme vastaisuudessa. Kiitos avustasi!

Energiatehokkuus

Tuotetiedot-tietolomake perustuu ekologisen suunnittelun asetukseen



Mallin tunniste	VILSTA 905.577.25	
Keittotason tyyppi	Kalusteeseen asennettava keittotas	
Keittovyöhykkeiden lukumäärä	4	
Kuumennusteknologia	Induktio	
Ympyränmuotoisten keittovyöhykkeiden halkaisija (Ø)	Vasemmalla edessä Vasemmalla takana Oikealla edessä Oikealla takana	21.0 cm 14.5 cm 14.5 cm 18.0 cm
Keittovyöhykekohtainen energiankulutus (EC electric cooking)	Vasemmalla edessä Vasemmalla takana Oikealla edessä Oikealla takana	174.2 Wh/kg 183.9 Wh/kg 177.2 Wh/kg 176.3 Wh/kg
Keittotason energiankulutus (EC electric hob)	177.9 Wh/kg	
IEC / EN 60350-2, BS EN 60350-2 – Ruoanlaittoon tarkoitetut sähkötoimiset kodinkoneet – Osa 2: Keittotasot - Suorituskyvyn mittaustavat.		

Energiaa säästävä

Voit säästää energiaa päivittäisessä ruoanlaitossa noudattamalla alla olevia ohjeita.

- Kun kuumennat vettä, käytä vain tarvitsemasi määrä.
- Mikäli mahdollista, peitä keittoastia aina kannella.
- Aseta keittoastia suoraan keittoalueen keskelle.
- Käytä jälkilämpöä ruoan pitämiseksi lämpimänä tai pakastetun ruoan sulattamiseksi.

Ympäristönsuojelu

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä . Kierrätä pakkaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromut. Älä hävitä merkillä  merkittyjä

kodinkoneita kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyskeskukseen tai ota yhteyttä paikalliseen viranomaiseen.

IKEA-TAKUU

Kuinka kauan IKEA-takuu on voimassa?

Tämä takuu on voimassa 5 vuotta IKEA-myymälestä hankitun laitteen alkuperäisestä ostopäivämäärästä lähtien. Alkuperäinen ostokuitti vaaditaan ostotodistukseksi. Jos takuuajana tehdään huoltotoita, laitteen takuuajaksi ei pitene sen vuoksi.

Huoltotoiden suorittaja

IKEA:n palveluntarjoaja tarjoaa huollon omien huoltoliikkeidensä tai valtuutettujen huoltoliikkeiden verkoston kautta.

Takuun kattavuus

Takuu kattaa laitteessa esiintyvät viat, jotka ovat aiheutuneet valmistus- tai materiaalivirheistä IKEA:sta ostopäivän jälkeen. Tämä takuu koskee vain kotitalouskäyttöä. Poikkeukset on määritetty kohdassa Takuun piiriin kuulumattomat asiat. Takuuajana vian korjaamisesta aiheutuvat kustannukset, esim. korjaukset, varaosat, työ ja matkakulut, kuuluvat takuun piiriin sillä ehdolla, että laite on korjattavissa ilman erityiskuluja ja että vika liittyy takuunalaiseen valmistus- tai materiaalivirheeseen. Euroopan yhteisön direktiivi (nro 99/44/EY) ja vastaavat maakohtaiset määräykset ovat voimassa näiden ehtojen mukaisesti. Vaihdetut osat siirtyvät IKEA:n omistukseen.

Ongelman korjaaminen IKEA:n taholta

IKEA:n nimeämä palveluntarjoaja tarkastaa tuotteen ja määrittää omaan harkintaansa perustuen, onko tuote tämän takuun alainen. Jos se katsotaan takuun alaiseksi, IKEA:n palveluntarjoaja tai valtuutettu huoltoliike oman harkintaansa perustuen joko korjaa viallisen tuotteen tai vaihtaa sen samanlaiseen tai vastaavaan tuotteeseen.

Takuun piiriin kuulumattomat asiat

- Normaali kuluminen.
- Tahalliset tai laiminlyönnin aiheuttamat vahingot, käyttöohjeiden noudattamisen laiminlyönnin aiheuttamat vahingot,

virheellinen asennus tai kytkentä väärään jännitteeseen, kemiallisen tai sähkökemiallisen reaktion aiheuttamat vahingot, ruostuminen, syöpyminen tai vesivahingot mukaan lukien näihin rajoittumatta vesijohtoverkon liian suuri kalkkipitoisuus, epätavallisten ympäristöolosuhteiden aiheuttamat vahingot.

- Kulutusosat mukaan lukien paristot ja lamput.
- Ei toiminnalliset ja koristeosat, jotka eivät vaikuta laitteen normaaliin käyttöön, mukaan lukien naarmut ja mahdolliset värimuutokset.
- Vierasesineiden tai aineiden aiheuttamat vahingossa syntyneet vauriot ja sihtien, vedenpoistojärjestelmien tai pesuainelokeroiden puhdistuksen yhteydessä syntyneet vahingot.
- Seuraavien osien vaurioituminen: keraaminen lasipinta, lisävarusteet, astia- ja ruokailuvälinekorit, syöttö- ja poistoputket, tiivisteet, lamput ja lampun suojukset, näytöt, kytkimet, kotelot ja koteloiden osat, ellei näitä vahinkoja voida osoittaa valmistusvirheiden aiheuttamiksi.
- Tapaukset, joissa vikaa ei löydy huoltohenkilön käynnin aikana.
- Korjaukset, joita eivät ole suorittaneet nimeämämme palveluntarjoajat ja/tai valtuutettu huoltoliike, tai jos on käytetty muita kuin alkuperäisiä varaosia.
- Virheellisen tai määräysten vastaisen asennuksen aiheuttamat korjaukset.
- Laitteen käyttö muussa kuin kotitalousympäristössä, ts. ammattikäytössä.
- Kuljetusvahingot. Jos asiakas kuljettaa tuotteen kotiinsa tai muuhun osoitteeseen, IKEA ei ole vastuussa mahdollisista kuljetuksen aikana syntyneistä vahingoista. Jos taas IKEA toimittaa tuotteen asiakkaan toimitusosoitteeseen, toimituksen aikana syntyneet vahingot sisältyvät takuuseen.

- IKEA-kodinkoneen ensiasennuksen kustannukset. Jos IKEA:n palveluntarjoaja tai valtuutettu huoltoliike korjaa tai korvaa kodinkoneen tämän takuun ehtojen alaisuudessa, palveluntarjoaja tai valtuutettu huoltoliike asentaa tarvittaessa korjatun kodinkoneen uudelleen tai asentaa korvaavan laitteen.

Tämä rajoitus ei koske ammattitaitoisen asiantuntijan suorittamaa virheetöntä työtä, jossa on käytetty alkuperäisiä varaosia, laitteen sopeuttamiseksi toisen EU-maan teknisten turvallisuusmääräysten mukaiseksi.

Maakohtaisen lainsäädännön soveltaminen

IKEA:n takuu antaa Sinulle tiettyjä laillisia oikeuksia, jotka kattavat tai ylittävät kaikki maakohtaisesti vaihtelevan paikallisen lainsäädännön vaatimukset. Se ei rajoita mitenkään Kuluttajasuojalaissa määritettyjä oikeuksia.

Kelpoisuusalue

Palvelut laitteille, jotka on hankittu EU-maassa ja siirretty toiseen EU-maahan, tuotetaan uuden maan normaalin takuehtojen mukaisesti. Palvelun suoritusvelvollisuus takuun rajoissa on olemassa vain, jos:

- laite vastaa sen maan teknisiä vaatimuksia, jossa takuuvaatimus tehdään, ja on asennettu näiden vaatimusten mukaisesti.
- laite vastaa asennusohjeita ja käyttöohjeen turvallisuusohjeita ja on asennettu niiden mukaisesti.

IKEA-laitteiden myynninjälkeinen palvelu:

Pyydämme ottamaan yhteyttä IKEA:n myynninjälkeiseen palveluun osoitteeseen:

1. tämän takuun alaisen korvausvaatimuksen tekeminen,
2. IKEA-keittiökalusteisiin tarkoitettujen IKEA-laitteen asennukseen liittyvien selventävien tietojen pyytäminen. Huolto ei anna seuraaviin liittyviä selventäviä tietoja:
 - IKEA-keittiön yleinen asennus,

- sähköliitäntä (mikäli laitteen mukana toimitetaan pistoke ja virtajohto), vesi- ja kaasuliitännät, sillä nämä on annettava valtuutetun huoltoteknikon tehtäväksi.

3. IKEA-laitteen käyttöohjeiden sisältöön ja teknisiin tietoihin liittyvien selvennysten pyytäminen.

Varmistaaksesi, että voimme palvella Sinua parhaalla mahdollisella tavalla, lue huolellisesti tämän oppaan sisältämät asennusohjeet ja/tai käyttöohjeet, ennen kuin otat yhteyttä meihin.

Yhteydenotot palvelua tarvittaessa



Tämän oppaan viimeisellä sivulla on täydellinen luettelo IKEA:n nimeämistä yhteyshenkilöistä sekä heidän puhelinnumeronsa.



Jotta voimme palvella Sinua mahdollisimman nopeasti, pyydämme soittamaan tämän oppaan lopussa mainittuun puhelinnumeroon. Ilmoita aina tässä oppaassa mainittu asiaasi koskevan laitteen numero. Varmista ennen kuin soitat meille, että sinulla on laitteen, jota varten tarvitset apuamme, IKEA-tuotenumero (8-numeroinen koodi) ja sarjanumero (arvokilvessä oleva 8-numeroinen koodi).



SÄILYTÄ OSTOKUITTI!

Ostokuitti on ostotodistus, ja se vaaditaan takuuta varten. Huomaa, että kuitissa on mainittu myös IKEA-tuotteen nimi ja numero (8-numeroinen koodi) jokaisesta ostamastasi laitteesta.

Lisäavun tarve

Jos sinulla on muita kuin kodinkoneiden myynninjälkeiseen palveluun liittyviä

kysymyksiä, ota yhteys lähimmän IKEA-myymän puhelintukipalveluun. Suosittelemme, että luet kodinkoneen käyttöohjeen huolellisesti, ennen kuin otat meihin yhteyttä.

Innehåll

Säkerhetsinformation	177	Skötsel och rengöring	190
Säkerhetsinstruktioner	179	Felsökning	190
Installation	181	Tekniska data	192
Elektrisk anslutning	182	Energieffektivitet	193
Produktbeskrivning	184	Miljöskydd	193
Daglig användning	185	IKEA-GARANTI	193
Tillagningstabell	187		
Kokkärllets riktvärde	188		

Med reservation för ändringar.

Säkerhetsinformation

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för personskador eller skador på egendom som orsakats av felaktig installation eller användning. Förvara alltid instruktionerna tillsammans med produkten för framtida bruk.

Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten och .
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.

- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Håll barn och husdjur borta från produkten när den används och när den svalnar.
- Om maskinen har ett barnlås ska den aktiveras.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

Allmän säkerhet

- Denna produkt är endast avsedd för matlagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.
- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gårdsgästhus och liknande boenden där sådan användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen.
- Produkten är inte avsedd för användning med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- **WARNING!** Oövervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.
- En brand vid matlagning ska inte släckas med vatten. Stäng av produkten och täck över lågorna med t.ex. brandfilt eller ett lock.
- **FÖRSIKTIGHET:** Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.
- **WARNING!** Brandfara: Förvara inte matvaror på tillagningsytorna.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de kan bli heta.
- Använd inte produkten innan den har installerats i inbyggnadsstrukturen.
- Koppla bort maskinen från elnätet innan underhåll utförs.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.

- Efter användning ska hällen stängas av med kontrollen. Förlita dig inte på kokkärlsdetektorn.
- Om keramik-/glasytan är sprucken ska produkten stängas av nätsladden dras ur. Om produkten är ansluten till elnätet direkt med kopplingsboxen ska säkringen tas bort för att koppla från produkten från strömförsörjningen. I båda fallen ska du kontakta vårt auktoriserade servicecenter.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- **WARNING!** Använd endast hållskydd som designats av tillverkaren av produkten eller som anges som lämpliga av tillverkaren i bruksanvisningen, eller hållskydd som medföljer produkten. Olyckor kan inträffa om fel skydd används.

Säkerhetsinstruktioner

Installation



WARNING! Produkten måste installeras av en behörig person.



Följ monteringsanvisningarna som medföljer produkten.


- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täkta skor.
- Täta skurna ytor med tätningsmedel för att förhindra att fukt får den att svälla.
- Skydda produktens botten mot ånga och fukt.
- Installera inte produkten nära en dörr eller under ett fönster. Detta förhindrar att heta kokkärl faller ned från produkten när dörren eller fönstret är öppet.

- Se till att utrymmet under hällen är tillräckligt för luftcirkulation.
- Produktens undersida kan bli het. Om produkten är installerad ovanför lådorna, se till att installera en icke-brännbar separationspanel under produkterna för att förhindra åtkomst till botten.

Elektrisk inkoppling



WARNING! Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig person.
- Produkten måste jordas om symbolen  inte finns på märkplåten.
- Produkten måste göras strömlös före alla rengöringsarbeten.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Kontrollera att apparaten är rätt installerad. Lösa och ej fackmässigt

monterade nätkablar eller kontakter (i förekommande fall) kan orsaka överhettning i kopplingsplinten.

- Använd korrekt kabel för den elektriska huvudledningen.
- Förhindra trassel avseende kabeln för den elektriska huvudledningen.
- Se till att ett skydd mot elchock är installerat.
- Använd klämman för dragavlastning på kabeln.
- Kontrollera att nätkabeln eller kontakten (i förekommande fall) inte vidrör den heta produkten eller det heta kokkärlet när du ansluter produkten till närliggande uttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Se till att inte orsaka skada på stickkontakten (om tillämpligt) eller på nätkabeln. Kontakta vårt auktoriserade servicecenter eller en elektriker för att ersätta en skadad nätkabel.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruttyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontakter.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet som gör att du kan koppla bort produkten från elnätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.

Använd




WARNING! Risk för skador, brännskador eller elstötar föreligger.

- Ändra inte produktens specifikationer.
- Ta bort allt förpackningsmaterial, märkningsetiketter och skyddsfilm (om tillämpligt) före första användning.
- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av kokzonen efter varje användningstillfälle.
- Lägg inte bestick eller kastrullock på kokzonerna. De kan bli varma.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den har kontakt med vatten.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Koppla omedelbart bort produkten från eluttaget om ytan på produkten är sprucken. På detta sätt förhindrar du elstötar.
- Användare med pacemaker måste hålla ett avstånd på minst 30 cm från induktionskokzonerna när produkten är igång.
- När du lägger maten i het olja kan den stänka.
- Använd inte aluminiumfolie eller andra material mellan kokytan och kokkärlet, såvida inte annat anges av tillverkaren av denna maskin.
- Använd endast tillbehör som rekommenderas av tillverkaren för denna maskin.



WARNING! Risk för brand och explosion

- Fetter och olja kan avge brandfarliga ångor när de värms upp. Håll flammor eller uppvärmda föremål borta från fetter och oljor när du lagar mat med dem.
- Ångorna som frigörs i mycket het olja kan orsaka självtändning.
- Redan använd olja, som kan innehålla matrester, kan orsaka brand vid lägre temperatur jämfört med olja som används för första gången.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som är våta med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.

 **WARNING!** Risk för skador på produkten föreligger.

- Låt inte heta kokkärl stå på kontrollpanelen.
- Lägg inte på några värmskydd på hällens glasyta.
- Låt inte kokkärl torrkoka.
- Var försiktig så att inte föremål eller kokkärl faller på produkten. Ytan kan skadas.
- Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkärl eller utan kokkärl.
- Kokkärl av gjutjärn eller med skadad botten kan orsaka repor på glaset/ glaskeramiken. Lyft alltid sådana föremål när de flyttas på kokhällen.

Underhåll och rengöring

- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.
- Stäng av produkten och låt den kallna före rengöring.
- Spruta inte vatten eller ånga på produkten för att rengöra den.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara milda rengöringsmedel. Använd inte produkter

med slipeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.

Service

- Kontakta ett auktoriserat servicecenter för reparation av produkten. Använd endast originalreservdelar.
- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsapparater, såsom temperatur, vibration, fuktighet eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.

Avyttring

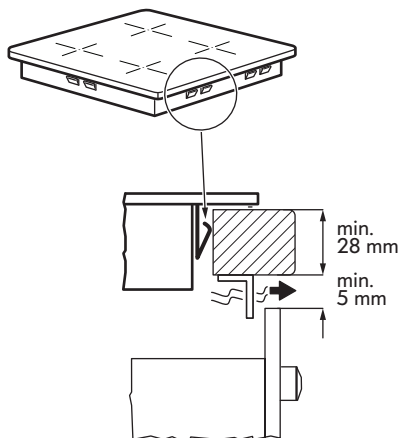
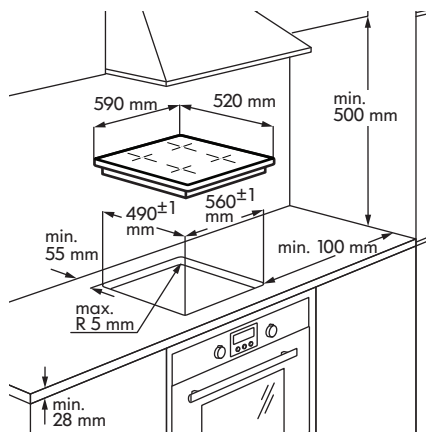
 **WARNING!** Risk för kvävning eller skador.

- Kontakta din kommun för information om hur produkten ska kasseras.
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.

Installation

 **WARNING!** Se Säkerhetsavsnitten.

Allmän information



- i Installationen ska göras enligt lagar och förordningar, direktiv och standarder som gäller i användarlandet (elektriska säkerhetsbestämmelser och regleringar, riktig avfallshantering etc.)!
- För mer information om installation, se Monteringsanvisningar.
- Om det inte finns någon ugn under hällen, installera en separationspanel under produkten enligt monteringsinstruktionen.
- Använd inte silikon mellan produkten och arbetskivan.

Elektrisk anslutning

⚠ VARNING! Se Säkerhetsavsnitten.

⚠ VARNING! Alla elektriska anslutningar måste göras av en behörig person.

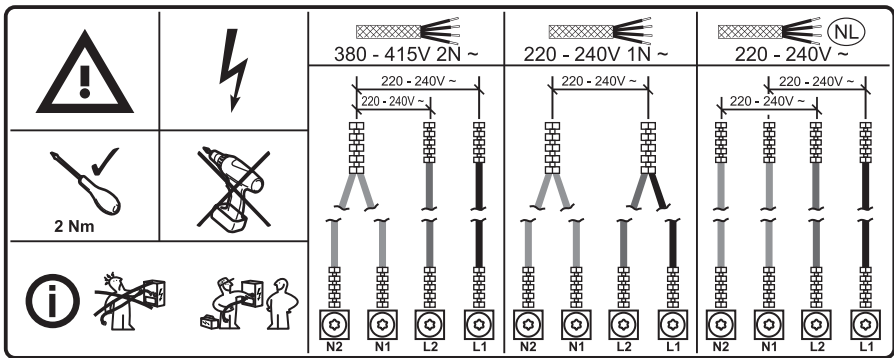
Elanslutning

- Kontrollera före anslutning att hällens märkspänning, som anges på typskylten, överensstämmer med spänningen på installationsplatsen. Typskylten sitter på hällens nedre hölje.
- Följ kopplingschemat (detta sitter på undersidan av hällens kåpa).
- Använd bara originalreservdelar som tillhandahålls av reservdelsservice.
- Hällen är försedd med en anslutningskabel. För att byta ut den skadade nätkabeln, använd kabeltypen: H05V2V2-F eller motsvarande, som tål en temperatur på 70°C eller högre. Nätkabeln får endast bytas ut av en behörig elektriker.
- Du måste ha möjlighet till fränkoppling i den fasta ledningen.
- Du måste ha anslutningen och anslutningslänkarna som visas i anslutningsdiagrammet.

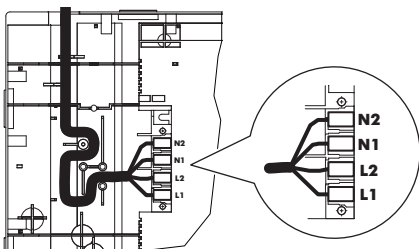
- Produkten är dubbelisolerad och kräver ingen jordanslutning.
- Sätt fast anslutningskabeln med kabelklämma.
- Produkten arbetar antingen vid 50 Hz eller 60 Hz och kräver inga ytterligare

åtgärder från en behörig elektriker för att växla mellan frekvenser.

Kopplingschema



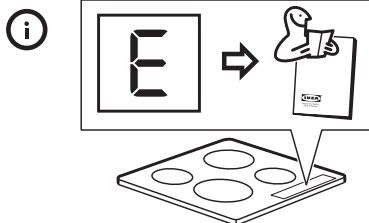
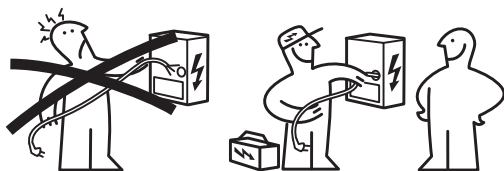
Kabelfärger			
N2	N1	L2	L1
Blå	Blå - Grå	Brun	Svart



i Dra åt terminalskruvarna ordentligt!

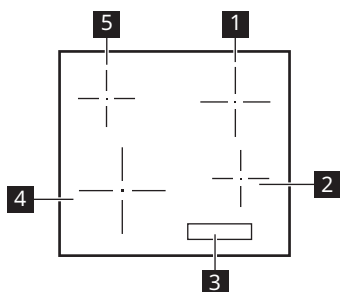
När du har anslutit hällen till elnätet kontrollerar du om alla kokzoner är klara att använda. Placera en kastrull med lite vatten på en kokzon och ställ in effektinställningen för varje zon på maximal nivå under en kort tid.

i Om **E3**- eller **EB**-symbolen tänds på displayen när du har satt på hällen för första gången, se "Felsökning".



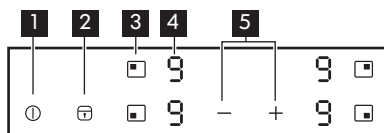
Produktbeskrivning

Matlagningstans layout



- 1 Enkel kokzon (180 mm) 1700 W, med Plus Power 1800 W
- 2 Enkel kokzon (145 mm) 1400 W, med Plus Power 1500 W
- 3 Kontrollpanel
- 4 Enkel kokzon (210 mm) 2200 W, med Plus Power 2400 W
- 5 Enkel kokzon (145 mm) 1400 W, med Plus Power 1500 W

Kontrollpanellayout



- 1 För att slå på eller stänga av hällen.
- 2 För att aktivera och avaktivera Knapplås/ Barnlås/ Rengöringsläge.
- 3 För att välja kokzon.
- 4 Effektlägesdisplay: .
- 5 För att öka eller minska effektinställningarna

Effektlägesdisplayer

Display	Beskrivning
	Tillagningszonen är avstängd.
	Tillagningszonen är aktiv.
	Plus Power är på.
+ siffra	Ett fel har uppstått. Se avsnittet "Felsökning".
	En tillagningszon är fortfarande varm (restvärme).
	Knapplös Lås/ BarnlösBarnlös Rengöringsläge/Rengöring fungerar.
	Felaktigt eller för litet kokkärl eller inget kokkärl på kokzonen.
	Den Automatisk avstängning har aktiverats.

Restvärmeindikator

VARNING! Så länge indikatorn lyser finns det risk för brännskador från restvärme.

Induktionskokzonerna skapar den värme som behövs för tillagningen direkt i kokkärlets botten. Glaskeramiken värms upp av kokkärlets värme.

Indikatorn visas när en kokzon är varm.

Indikatorn kan också visas:

- för de närliggande kokzonerna även om du inte använder dem,
- när heta kokkärl placeras på en kall kokzon,
- när hällen är avstängd men kokzonen fortfarande är varm.

Indikatorn försvinner när kokzonen har svalnat.

Daglig användning

⌚ Sätta på/stänga av

Tryck på i 1 sekund för att slå på eller stänga av produkten.

Automatisk avstängning

Funktionen stänger av produkten automatiskt om:

- alla kokzoner är avaktiverade.
- du inte ställer in effektläget efter produkten har satts på.
- en symbol är övertäckt av ett kokkärl, en trasa etc. längre än ca 10 sekunder.

- om en kokzon inte stängs av efter en viss tid, eller om inte effektläget ändras, eller vid överhettning (till exempel när ett kokkärl torrkokar). Symbolen tänds. Innan hällen kan användas igen måste kokzonen ställas på .

Effektläge	Säkerhetsavstängning efter
	6 timmar
	5 timmar

Effektläge	Säkerhetsavstängning efter
	4 timmar
	1,5 timmar

- Om ett olämpligt kokkärl används, tänds på displayen och efter 2 minuter slocknar kokzonens indikator.

Inställning av effektläge

Ställ in kokzonen genom att trycka på touchkontrollen som är kopplad till denna kokzon. Displayen markerar indikeringen av värmeläget (.

Tryck på för att öka värmeläget.

Användning för att minska värmeläget.

Tryck på och samtidigt för att inaktivera kokzonen.

Använda funktionen Plus Power

-Plus Power funktionen ger mer effekt till induktionskokzonerna.

För att aktivera funktionen för en kokzon: ställ först in kokzonen och sedan in den maximala värmeinställningen. tryck på tills tänds.

Avaktivera funktionen: genom att trycka på .

Efter max 10 minuter återgår kokzonerna automatiskt till effektläge.

Knapplös / Rengöringsläge

Du kan låsa kontrollpanelen medan kokzonerna är igång. Funktionen förhindrar oavsiktliga ändringar av effektläget.

- Använd funktionen för att rengöra spisens yta under tillagningen, om det behövs.

Ställ först in effektläget.

För att starta funktionen, tryck på . Symbolen tänds i 4 sekunder.

Stäng av funktionen genom att trycka på . Det tidigare inställda effektläget tänds.

När du stänger av produkten stoppas även denna funktion.

Barnlås

Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av produkten.

Aktivera funktionen:

- Sätt på produkten med . Ställ inte in något effektläge.
- Tryck på i 4 sekunder. Symbolen tänds.
- Stäng av produkten med .

För att avaktivera funktionen:

- Sätt på produkten med . Ställ inte in något effektläge. Tryck på i 4 sekunder. Symbolen tänds.
- Stäng av produkten med .

För att kringgå funktionen för ett enskilt tillagningstillfälle:








- Sätt på produkten med . Symbolen tänds.
- Tryck på i 4 sekunder. Ställ in effektläget inom 10 sekunder. Produkten kan nu användas.
- Om du stänger av produkten med aktiveras funktionen igen.

OffSound Control (Avaktivering och aktivering av ljud)


Ursprungligen är ljuden aktiverade på produkten.


Aktivera och inaktivera ljuden:


1. Stäng av produkten.
2. Tryck på i 3 sekunder. Displayen tänds och släcks.

3. Tryck på  i 3 sekunder. Displayen visar  på den främre vänstra zonen och  eller  på den främre högra zonen.
4. Tryck på touchkontrollen för den högra bakre zonen  för att välja något av följande:
 -  - ljuden är av,
 -  - ljuden är på.

Bekräfta valet genom att vänta 10 sekunder tills produkten stängs av automatiskt.

När denna funktion är inställd på  hör du endast ljudet när:

- du trycker på ,
- du placerar något på kontrollpanelen.

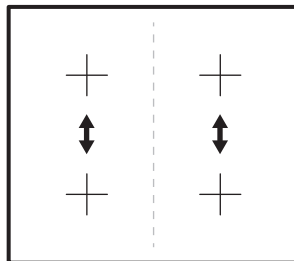
-  Om det är något fel på strömkällan och produkten stängs av behålls inte föregående inställningar.

- Om mer än en kokzon är aktiverad åt gången minskas effekten och fördelas mellan alla aktiverade zoner. Strömdistributionen bibehålls så länge zonerna förblir aktiverade. Zonerna återgår inte till full effekt om en av dem inaktiveras. Strömfördelningen avslutas endast när alla zoner eller hällen har inaktiverats.
- Värmeinställningen för de reducerade zonerna ändras mellan den ursprungligen valda värmeinställningen och den reducerade värmeinställningen.
- Vänta tills displayen slutar blinka eller minska värmeinställningen för den valda tillagningszonen. Tillagningszonerna fortsätter att arbeta med den reducerade värmeinställningen. Ändra värmeinställningarna för tillagningszonerna manuellt vid behov. Se bilden för möjliga kombinationer där effekten kan fördelas mellan kokzonerna.

Effektreglering


Om flera zoner är aktiva och den förbrukade effekten överstiger gränsen för strömtillförseln delar denna funktion den tillgängliga effekten mellan alla kokzoner. Hällen styr värmeinställningarna för att skydda säkringarna i husets installation.


- Kokzonerna är grupperade enligt plats och antal faser i hällen. Varje fas har en maximal elektricitetsbelastning. Om hällen når gränsen för maximal effekt inom en fas reduceras effekten för kokzonerna automatiskt.



Tillagningstabell

Värmeinställning	Använd för att:	Tid (min)	Tips
1	Se till att hålla tillagad mat varm.	vid behov	Placera ett lock på kokkärlet.

Värmeinställning	Använd för att:	Tid (min)	Tips
1 - 2	Hollandaisesås, smält: smör, choklad, gelatin.	5 - 25	Rör om då och då.
1 - 2	Fluffiga omeletter, ugnstekta ägg.	10 - 40	Tillaga med locket på.
2 - 3	Sjud ris och mjölkrätter, varm färdiglagade rätter.	25 - 50	Minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbaserade rätter under tillagningen.
3 - 4	Stuva grönsaker, fisk, kött.	20 - 45	Tillsätt några msk vatten. Kontrollera vattenmängden under processens gång.
4 - 5	Ångkoka potatis och andra grönsaker.	20 - 60	Täck botten av kastrullen med 1-2 cm vatten. Kontrollera vattennivån under processens gång. Ha locket kvar på kastrullen.
4 - 5	Tillaga större mängder mat, grytor och soppor.	60 - 150	Upp till 3 l vätska plus ingredienser.
6 - 7	Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu-kalkött, kotletter, risbiffar, korv, lever, roux, ägg, pannkakor, munkar.	vid behov	Vänd om när det behövs.
7 - 8	Hård stekt, råakor, ryggbiffar, biffar.	5 - 15	Vänd om när det behövs.
9	Koka vatten, tillaga pasta, bryna kött (gulash, grytstek), fritera pommes frites.		
	Koka stora mängder vatten.Plus Power aktiveras.		

 Uppgifterna i tabellen är endast riktvärden.


Kokkärlets riktvärde

 **VARNING!** Se Säkerhetsavsnitten.

Vilka kokkärl ska jag använda

Använd bara kokkärl som är avsedda för induktionshällar. Kokkärlet måste vara av ferromagnetiskt material, såsom:

- gjutjärn,
- emaljerat stål,
- kolstål,
- rostfritt stål (de flesta typer),
- aluminium med ferromagnetisk beläggning eller ferromagnetisk platta.

För att avgöra om en gryta eller en kastrull är lämplig, kontrollera om symbolen  (vanligtvis stämplade på botten av kokkärlet). Man kan också hålla en magnet mot botten. Om den fastnar fungerar kokkärlet på induktionshällen.

För att säkerställa optimal effektivitet ska du alltid använda grytor och kastruller med en plan botten som fördelar värmen jämnt. Om botten är ojämn kommer det att påverka effekten och värmeledningen.

Användning

Minimidiameter på kokkärlets botten för olika kokzoner

För att säkerställa att hällen fungerar korrekt måste kokkärlet ha en lämplig minimidiameter samt täcka en eller flera av referenspunktterna som anges på hällens yta.

Använd alltid den kokzon som bäst motsvarar diametern på kokkärlets botten.

Kokzon	Kokkärlets diameter [mm]
Vänster bak	125 - 145
Vänster fram	125 - 210
Höger bak	150 - 180
Höger fram	125 - 145

Tomma eller tunnbottnade kokkärl

Använd inte tomma eller tunnbottnade kokkärl på hällen eftersom den inte kan övervaka temperaturen eller kan stängas av automatiskt om temperaturen är för hög. Detta kan leda till skador på kokkärlet eller hällens yta. Om en sådan situation inträffar, rör inte vid någonting utan vänta tills alla komponenter har svalnat.

Om ett felmeddelande visas på displayen, se avsnittet "Felsökning".

Tips och råd

Ljud hörs under tillagning

När en kokzon är aktiv kan den humma kort. Detta är karakteristiskt för alla induktionskokzoner och försämrar varken produktens funktion eller livslängd. Ljudet beror på vilket kokkärl som används. Om det stör mycket kan du byta kokkärl.

Normalt driftljud på induktionshällen

Induktionstekniken baseras på elektromagnetiska fält som genererar värme direkt till kokkärlets botten. Kastruller och stekpannor kan orsaka olika ljud eller vibrationer beroende på hur de är tillverkade. Dessa ljud beskrivs enligt följande:

- **Lågt surrande (som en transformator):**

Detta ljud uppstår när du lagar mat på hög värmenivå. Det är baserat på mängden energi som överförs från induktionshällen till kokkärlet. Ljudet upphör eller tystnar när värmenivån sänks.

- **Tyst vislande:** Detta ljud uppstår när kokkärlet är tomt. Det upphör när vätska eller mat placeras i kärlet.

- **Sprakande:** Detta ljud uppstår med kokkärl som består av olika material i lager på varandra. Det orsakas av vibrationer på ytorna där de olika materialen möts. Ljudet uppstår på kokkärlen och kan variera beroende på mängden mat eller vätska och tillagningsmetoden (t.ex. kokning, sjudning, stekning).

- **Högt vislande:** Detta ljud uppstår med kokkärl som består av olika material i lager på varandra, och när de dessutom används vid maximal effekt och även på två värmezoner. Ljudet upphör eller tystnar när värmenivån sänks.

- **Fläktljud:** För att det elektriska systemet ska fungera korrekt är det nödvändigt att reglera temperaturen på induktionshällen. Därför är hällen utrustad med en kylfläkt, som aktiveras för att sänka och reglera temperaturen på det elektriska systemet. Fläkten kan också fortsätta att gå efter att vitvaran har stängts av, om temperaturen på hällen




fortfarande är för varm efter att den är avstängd.

- **Rytmiska ljud som liknar det tickande ljudet från en klocka:** Detta ljud uppstår bara när minst tre värmezoner är påslagna och försvinner eller försvagas

när någon av dem stängs av. De beskrivna ljuden är en normal del av den beskrivna induktionstekniken och ska inte betraktas som defekter.

Skötsel och rengöring

Allmän information

-  **WARNING!** Stäng av produkten och låt den svalna före rengöring.
-  **WARNING!** Av säkerhetsskäl får produkten inte rengöras med ång- eller högtryckstvätt.
-  **WARNING!** Vassa föremål och repande rengöringsmedel skadar produkten. Rengör produkten och avlägsna rester med vatten och handdiskmedel efter varje användning. Tag även bort rester av rengöringsmedlen.
-  Repor eller mörka fläckar på glaskeramiken som inte kan tas bort påverkar inte hushållsapparatens funktion.

För att ta bort matrester och envisa fläckar

Rester av socker, plast och aluminiumfolie måste tas bort direkt. En skrapa är det bästa verktyget att rengöra glasytan med. Den medföljer inte produkten. Sätt skrapan snett mot hällens yta och avlägsna rester genom att dra bladet över ytan. Rengör produkten med en fuktig trasa och lite diskmedel. Torka sedan av ytan med en torr trasa.


Kalkringar, vattenringar, fettstänk eller blanka metalliska missfärgningar måste avlägsnas när produkten har svalnat. Använd ett speciellt rengöringsmedel för glaskeramik eller rostfritt stål.




Felsökning

-  **WARNING!** Se Säkerhetsavsnitten.


Vad gör jag om...

Problem	Möjlig orsak	Avhjälpa felet
Hällen kan inte sättas på och användas.	Hällen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att ugnen är korrekt ansluten till strömförsörjningen. Se kopplings-schemat.

Problem	Möjlig orsak	Avhjälpa felet
	Säkringen har gått.	Kontrollera att säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en auktoriserad installatör.
	Du ställde inte in effektläget inom 10 sekunder.	Sätt på hällen igen och ställ in effektläget inom 10 sekunder.
	Du har tryckt på 2 eller flera symboler samtidigt.	Tryck bara på en symbol åt gången.
	Det finns vatten- eller fettstänk på kontrollpanelen.	Rengör kontrollpanelen och vänta några sekunder innan du sätter på den igen.
En ljudsignal hörs och hällen sätts på. En ljudsignal hörs när hällen stängs av.	Du har ställt något på en eller flera symboler på kontrollpanelen.	Ta bort föremålet från symbolerna.
Produkten stängs av.	Du satte något på  -symbolen.	Ta bort föremålet från symbolerna.
Restvärmeindikator tänds inte.	Kokzonen har inte värmts upp eftersom den bara har använts under kort tid.	Kontakta kundtjänst om zonen var på tillräckligt länge för att bli varm.
Effektläget ändras mellan två nivåer.	Effektreglering är påslagen.	Se "Daglig användning".
Symbolerna blir heta.	Kokkärlet är för stort eller står för nära kontrollerna.	Placera stora kokkärl på de bakre zonerna om möjligt.
Det finns ingen signal när du trycker på en symbol på kontrollpanelen.	Ljudsignalerna är inaktiverade.	Aktivera signalerna. Se "Daglig användning" > "OffSound Control".
 tänds.	Den Automatisk avstängning har aktiverats.	Stäng av hällen och sätt på den igen.
 tänds.	Barnlås eller Knapplås fungerar.	Se "Daglig användning".






Problem	Möjlig orsak	Avhjälpa felet
 och en siffra tänds.	Det har uppstått ett fel på hällen.	Koppla bort hällen från eluttaget en liten stund. Koppla bort säkringen från elsystemet i huset. Anslut den igen. Om  tänds igen ber vi dig kontakta en auktoriserad serviceverkstad.
 tänds.	Det är fel på hällen eftersom ett kokkärl kokat torrt. Automatisk avstängning och överhettningsskyddet för zonerna är igång.	Stäng av hällen. Ta bort det heta kokkärlet. Aktivera zonen igen efter cirka 30 sekunder. Om det berodde på kokkärlet försvinner felmeddelandet. Restvärmeindikatorn är fortfarande tänd. Låt kokkärlet svalna tillräckligt. Kontrollera om dina kokkärl är kompatibla med hällen. Se "Kokkärlets specifikation".

Om något är fel kan du försöka lösa det genom att följa felsökningsriktlinjerna. Om problemet inte kan lösas, kontakta din IKEA-butik eller After Sales Service. En fullständig lista över kontaktnummer till IKEA finns i slutet av den här användarmanualen.

 Om du har hanterat produkten på fel sätt, eller om installationen inte har utförts av en auktoriserad installatör, och du måste tillkalla en servicetekniker från vår kundtjänst eller din återförsäljare, kanske detta besök inte är kostnadsfritt, inte heller under garantitiden.

Tekniska data

Typskylt

MODEL	IKEA of Sweden AB SE - 343 81 Älmhult	Model 00000000	Typ 60 GAD DC AU 6.9kW
000.000.00 21552		PNC 000 000 000 00	S No 220V-240V AC 50-60 Hz
Made in ...			
PI-000000-0 © Inter IKEA Systems B.V. 2019	Design and Quality IKEA of Sweden		

Grafiken ovan representerar produktens typskylt. Typskylten sitter på höljetts undersida. Serienumret är specifikt för varje produkt.

Bästa kund, bevara den extra typskylten tillsammans med användarhandboken. Det gör att vi kan hjälpa dig bättre genom att exakt identifiera din håll om du behöver hjälp i framtiden. Tack för hjälpen!

Energieffektivitet

Produktinformationsblad enligt ekodesignförordning

Modellidentifiering		VILSTA 905.577.25
Typ av häll		Inbyggnads- häll
Antal kokzoner		4
Uppvärmningsmetod		Induktion
Diameter på runda kokzoner (Ø)	Vänster fram Vänster bak Höger fram Höger bak	21.0 cm 14.5 cm 14.5 cm 18.0 cm
Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking)	Vänster fram Vänster bak Höger fram Höger bak	174.2 Wh/kg 183.9 Wh/kg 177.2 Wh/kg 176.3 Wh/kg
Hällens energiförbrukning (EC electric hob)		177.9 Wh/kg
IEC / EN 60350-2, BS EN 60350-2 - Elektriska hushållsapparater för matlagning - Del 2: Hällar - Metoder för mätning av prestanda.		


Energispartips


Du kan spara energi under den dagliga matlagningen om du följer tipsen nedan.

- Använd endast den mängd som behövs vid uppvärmning av vatten.

- Använd om möjligt lock på kokkärl.
- Ställ kokkärl i mitten av kokzonen.
- Använd restvärme för att hålla mat varm eller för att smälta mat.

Miljöskydd

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska

produkter. Släng inte produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

IKEA-GARANTI

Hur länge gäller IKEA:s garanti?

Den här garantin gäller i 5 år från det ursprungliga inköpsdatumet av din produkt

på IKEA. Försäljningskvittot i original krävs som bevis på köpet. Om servicearbete utförs under garantin förlänger inte detta arbete garantiperioden för produkten eller för de nya delarna.

Vem utför service?

IKEAs serviceleverantör tillhandahåller service genom dess egen organisation eller genom auktoriserade servicepartners.

Vad täcks av denna garanti?

Garantin täcker fel hos produkten som orsakats av bristfällig konstruktion eller materialfel från det datum då produkten köptes hos IKEA. Denna garanti gäller endast användning av produkter för hushållsbruk. Undantagen specificeras nedan i avsnittet "Vad täcks inte av denna garanti?". Under garantiperioden skall kostnaderna täckas för att åtgärda felet, t.ex. reparationer, delar, arbete och resor, förutsatt att produkten är tillgänglig för reparation utan speciella utgifter och att felet är relaterat till bristfällig konstruktion eller materialfel som täcks av garantin. På dessa villkor är EUs riktlinjer (Nr. 99/44/EG) och respektive lokala bestämmelser tillämpliga. Utbytta delar blir IKEAs egendom.

Vad gör IKEA för att åtgärda problemet?

IKEAs auktoriserade serviceleverantör kommer att undersöka produkten och bestämma, efter eget gottfinnande, huruvida problemet täcks av denna garanti. Om problemet täcks av garantin kommer IKEAs serviceleverantör, eller dess auktoriserade servicepartner att, efter eget gottfinnande, antingen reparera den defekta produkten eller ersätta den med samma eller en jämförbar produkt.

Vad täcks inte av denna garanti?

- Normalt slitage.
- Avsiktlig skada eller skada orsakad av försumlighet, skada orsakad av underlåtenhet att följa instruktioner för användning, felaktig installation eller genom anslutning till felaktig nätspänning, skada orsakad av kemisk eller elektrokemisk reaktion, rost,

korrosion eller vattenskada, inklusive men ej begränsat till skada orsakad av för mycket kalk i vattentillförseln eller skada orsakad av onormala miljöförhållanden.

- Förbrukningsartiklar, inklusive batterier och lampor.
- Icke-funktionella och dekorativa delar som inte påverkar den normala användningen av produkten, inklusive repor och färgförändringar.
- Oavsiktlig skada orsakad av främmande föremål eller substanser och rengöring eller rensning av filter, tömningssystem eller diskmedelsfack.
- Skador på följande delar: glaskeramik, tillbehör, porslinsoch bestickskorgar, tillöpps- och tömningsslangar, tätningar, lampor och lampglas, displayer, rattar, höljen och delar av höljen, såvida inte sådana skador kan bevisas ha orsakats av produktionsfel.
- Fall där en servicetekniker vid besöket inte hittar något fel.
- Reparationer som ej utförts av vår auktoriserade serviceleverantör eller annan auktoriserad servicepartner, eller reparationer som utförts med annat än originaldelar.
- Reparationer orsakade av felaktig installation eller installation som inte följer specifikationen.
- Användning av produkten i annat än hushållsmiljö, dvs. professionell användning.
- Transportskador. Om en kund själv transporterar produkten till sin bostad, eller till någon annan adress, ansvarar inte IKEA för eventuella skador som uppstår under transporten. Om emellertid IKEA levererar produkten till kundens leveransadress täcker garantin eventuella skador som uppstår under denna leverans.
- Kostnader för att utföra den initiala installationen av IKEA-produkten. Om emellertid en av IKEA:s serviceleverantörer, eller dess auktoriserade servicepartner, reparerar eller byter ut produkten enligt villkoren i denna garanti kommer

serviceleverantören, eller dess auktoriserade servicepartner, att installera den reparerade produkten eller, vid behov, installera en utbytesprodukt.

Denna restriktion gäller inte ett fritt arbete som utförts av en kvalificerad specialist som använt våra originaldelar för att anpassa produkten enligt de tekniska säkerhets-specifikationerna i ett annat EU-land.

Tillämpning av nationell lag

IKEA-garantin ger dig specifika lagliga rättigheter som uppfyller eller utökar alla lokala juridiska krav, vilka varierar från land till land.

Garantins internationella giltighet

För produkter som köps i ett EU-land och förs till ett annat EU-land kommer service att tillhandahållas inom ramen för garantivillkoren som gäller i det nya landet. En skyldighet att utföra service inom ramen för garantin föreligger endast om:

- produkten uppfyller alla krav och är installerad enligt de tekniska specifikationerna som gäller i landet där anspråket framställs,
- produkten uppfyller alla krav och är installerad enligt installationsanvisningarna och säkerhetsinformationen i bruksanvisningen.

Dedicerad Kundtjänst för IKEA:s produkter:

Tveka inte att kontakta IKEA:s Kundtjänst för att:

1. framställa ett anspråk under denna garanti.
2. ställa frågor om installationen av IKEA-produkten i en IKEA köksmöbel. Servicen omfattar dock inte förklaringar / beskrivningar som relaterar till:
 - IKEAs övergripande köksinstallation,
 - anslutningar till elnätet (om produkten levereras utan nätkabel och stickkontakt) eller till vatten- eller gastillförsel eftersom dessa

anslutningar måste utföras av en auktoriserad servicetekniker,

3. be om förklaring beträffande bruksanvisningens innehåll och specifikationerna för IKEA-produkten. För att vi skall kunna hjälpa dig på bästa sätt, ber vi dig noga läsa igenom installationsanvisningarna och/eller bruksanvisningen i denna handbok, innan du kontaktar oss.

Hur når du oss om du behöver service?



Var god se den sista sidan i denna handbok för en komplett lista över IKEA:s auktoriserade kontakter och nationella telefonnummer.

- i** För att kunna ge dig en snabbare service rekommenderar vi att du använder det specifika telefonnummer som listas i slutet av denna handbok. Använd alltid telefonnumret i den handbok som avser produkten du behöver ha hjälp med. Innan du ringer till oss, ska du försäkra dig om att du kan uppge IKEA:s artikelnummer (8 siffror) och serienummer (8-siffrig kod som finns på märkskylten) på den apparat som du behöver vår hjälp med.

- i** **SPARA FÖRSÄLJNINGSKVITTOT!** Försäljningskvitto är ditt bevis på köpet och krävs för att garantin skall gälla. Observera att försäljningskvittot också anger IKEA:s produktnamn och artikelnummer (8-siffrig kod) för varje produkt som du har köpt.

Behöver du extra hjälp?

För övriga frågor om dina produkter som inte relaterar till vår dedicerade Kundtjänst, kontakta Kundtjänst hos närmaste IKEA-butik. Vi rekommenderar att du noga läser

igenom produktdokumentationen innan du
kontaktar oss.

Obsah

Bezpečnostní informace	197	Čištění a údržba	210
Bezpečnostní pokyny	199	Odstraňování závad	210
Instalace	201	Technické údaje	212
Připojení k elektrické síti	202	Energetická účinnost	213
Popis spotřebiče	204	Poznámky k ochraně životního prostředí	213
Denní používání	205	ZÁRUKA IKEA - ČESKÁ REPUBLIKA	214
Tabulka pro vaření	208		
Orientační údaje varných nádob	209		

Změny vyhrazeny.

Bezpečnostní informace

Tento návod si pečlivě přečtete ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nezodpovídá za škody a zranění způsobená nesprávnou instalací či chybným používáním. Návod k použití vždy uchovávejte spolu se spotřebičem pro jeho budoucí použití.

Bezpečnost dětí a postižených osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo obdrželi instrukce týkající se bezpečného provozu spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Děti mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.
- Zabraňte dětem, aby si hrály se spotřebičem .
- Všechny obaly uschovejte mimo dosah dětí a řádně je zlikvidujte.
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Během používání a chladnutí udržujte spotřebič mimo dosah dětí a domácích zvířat.

- Je-li spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a užitelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.



Všeobecné bezpečnostní informace

- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel.
- Tento spotřebič je určen k použití v běžném domácím použití.
- Tento spotřebič lze používat v kancelářích, hotelových pokojích, motelech, agropenzionech a v podobných ubytovacích zařízeních, kde využití nepřesahuje (průměrnou) úroveň využití v domácnosti.
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
- Spotřebič nepoužívejte s využitím externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.
- **VAROVÁNÍ:** Příprava jídel s tuky či oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a způsobit požár.
- K hašení požáru při vaření nikdy nepoužívejte vodu. Vypněte spotřebič a zakryjte plameny např. požární dekou nebo víkem.
- **UPOZORNĚNÍ:** U vaření je vždy nutné vykonávat dohled. U krátkodobého vaření je nutné vykonávat nepřetržitý dohled.
- **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru: Na varné plochy nepokládejte žádné předměty.
- Na povrch varné desky nepokládejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžice nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.

- Před prováděním údržby odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Po použití vypněte příslušnou část varné desky ovladačem a nespolehejte na detektor přítomnosti nádoby.
- Je-li sklokeramický nebo skleněný povrch desky prasklý, vypněte spotřebič a odpojte ho od síťového napájení. Je-li spotřebič k elektrické síti připojen prostřednictvím rozvodné skříňky, odpojte spotřebič od napájení vyjmutím pojistky. V každém případě kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Jestliže je napájecí kabel poškozený, smí jej vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoba s podobnou kvalifikací, aby se předešlo rizikům.
- **VAROVÁNÍ:** Používejte pouze kryt varné desky přímo od výrobce kuchyňského spotřebiče nebo takový kryt, který výrobce spotřebiče v pokynech k použití označil jako vhodný, případně kryt, který je součástí spotřebiče. Při použití nesprávného krytu varné desky může dojít k nehodě.

Bezpečnostní pokyny

Instalace

-  **VAROVÁNÍ!** Spotřebič musí být instalovat kvalifikovaným technikem.
-  Řiďte se montážními pokyny dodanými se spotřebičem.
- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič nainstalujte ani nepoužívejte.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.

- Utěsněte výřez v povrchu pomocí těsniva, abyste zabránili bobtnání z důvodu vlhkosti.
- Chraňte dno spotřebiče před párou a vlhkostí.
- Spotřebič nainstalujte vedle dveří či pod oknem. Zabráníte tak převržení horkého nádobí ze spotřebiče při otevírání dveří či okna.
- Ujistěte se, že prostor pod varnou deskou zajišťuje dostatečnou cirkulaci vzduchu.
- Spodek spotřebiče se může silně zahřát. Je-li spotřebič nainstalován nad zásuvkami, zajistěte instalaci samostatného nehořlavého panelu, který bude zakrývat spodek spotřebiče.

Připojení k elektrické síti

⚠ VAROVÁNÍ! Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Pokud na typovém štítku není otištěn symbol (☐), spotřebič musí být uzemněn.
- Před každou údržbou nebo čištěním je nutné se ujistit, že je spotřebič odpojen od elektrické sítě.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Ujistěte se, že je spotřebič nainstalován správně. Volné a nesprávné zapojení napájecího kabelu či zástrčky (je-li součástí výbavy) může mít za následek přehřátí svorky.
- Použijte správný síťový kabel.
- Síťový kabel nesmí být zamotaný.
- Ujistěte se, že je nainstalována ochrana proti úrazu elektrickým proudem.
- Použijte svorku pro odlehčení tahu na kabelu.
- Dbejte na to, aby se elektrické přírodní kabely nebo zástrčky (jsou-li součástí výbavy) nedotýkaly horkého spotřebiče nebo horkého nádoby, když spotřebič připojujete do blízké zásuvky.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili zástrčku napájecího kabelu (pokud je k dispozici) nebo napájecí kabel. O výměnu napájecího kabelu požádejte autorizované servisní středisko nebo kvalifikovaného elektrikáře.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojte do ní síťovou zástrčku.

- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Elektrická instalace musí být vybavena izolačním zařízením, které umožňuje odpojení všech pólů spotřebiče od sítě. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty nejméně 3 mm.

Použijte

⚠ VAROVÁNÍ! Hrozí nebezpečí zranění, popálení či úrazu elektrickým proudem.

- Neměňte technické parametry spotřebiče.
- Před prvním použitím odstraňte všechny obaly, značení a ochrannou fólii (pokud se používá).
- Ujistěte se, že větrací otvory nejsou zablokované.
- Během provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Po každém použití nastavte varnou zónu na „vypnuto“.
- Na varné zóny nepokládejte přístroje ani pokličky. Mohly by se zahřát na vysokou teplotu.
- Nepoužívejte spotřebič, máte-li vlhké ruce, nebo když je v kontaktu s vodou.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Je-li povrch spotřebiče prasklý, okamžitě spotřebič odpojte od elektrické sítě. Zabráníte tak úrazu elektrickým proudem.
- Když je spotřebič zapnutý, uživatelé s kardiostimulátory se nesmějí přiblížit k indukčním varným zónám blíže než na 30 cm.
- Horký olej může vystříknout, když do něj vkládáte jídlo.
- Mezi varnou plochu a nádoby nekládejte hliníkovou fólii ani jiné materiály, pokud výrobce tohoto spotřebiče nestanovil jinak.
- Používejte pouze příslušenství určené výrobcem pro tento spotřebič.

⚠ VAROVÁNÍ! Hrozí nebezpečí požáru nebo výbuchu

- Tuky a oleje mohou při zahřátí uvolňovat hořlavé páry. Při vaření udržujte otevřený oheň nebo ohřáté předměty mimo dosah tuků a olejů.
- Páry uvolňované velmi horkými oleji se mohou samovolně vznítit.
- Použitý olej, který obsahuje zbytky potravin, může způsobit požár při nižších teplotách než olej použitý poprvé.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty nasáklé hořlavinami.

⚠ VAROVÁNÍ! Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Nepokládejte horké nádoby na ovládací panel.
- Nepokládejte horkou poklici na skleněný povrch varné desky.
- Nenechte vyvařit vodu v nádobách.
- Dbejte na to, aby na spotřebič nespadly žádné předměty nebo nádoby. Mohl by se poškodit povrch.
- Nezapínejte varné zóny s prázdnými nádobami nebo bez nádob.
- Nádoby vyrobené z litiny nebo s poškozeným dnem mohou poškrábat skleněný/sklokeramický povrch. Tyto předměty v případě nutnosti přesunu po varné desce vždy zdvihněte.

Čištění a údržba

- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.

- Před čištěním spotřebič vypněte a nechte ho vychladnout.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte proud vody nebo páru.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.

Servis

- Je-li nutná oprava spotřebiče, obraťte se na autorizované servisní středisko. Používejte pouze originální náhradní díly.
- Pokud jde o žárovku (žárovky) v tomto spotřebiči a samostatně prodávané náhradní žárovky: Tyto žárovky jsou navrženy tak, aby odolaly extrémním fyzickým podmínkám v domácích spotřebičích, ať už jde o teplotu, vibrace či vlhkost, nebo jsou určeny k signalizaci informací o provozním stavu spotřebiče. Nejsou určeny k použití v jiných spotřebičích a nejsou vhodné k osvětlení místností v domácnosti.

Likvidace

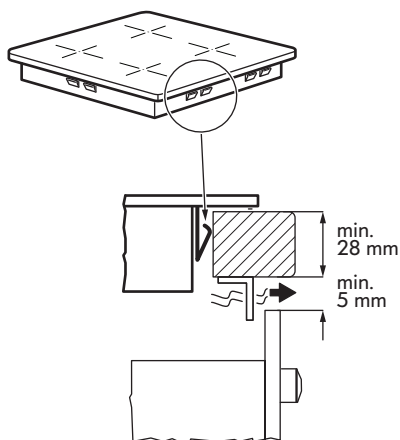
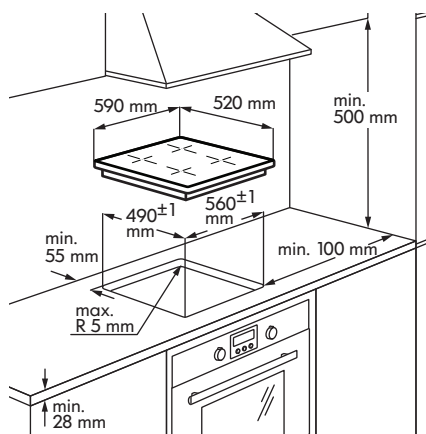
⚠ VAROVÁNÍ! Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.

Instalace

⚠ VAROVÁNÍ! Viz kapitoly o bezpečnosti.

Všeobecné informace



- i** Instalace musí být provedena v souladu se zákony, předpisy, nařízeními, směrnicemi a normami platnými v dané zemi (bezpečnostní předpisy a nařízení pro práci s elektrickými zařízeními, pokyny ke správné recyklaci v předpisy apod.).

- Další informace k instalaci naleznete v Pokynech k montáži.
- Pokud se pod varnou deskou nenachází trouba, nainstalujte pod spotřebič samostatný dělicí panel podle Pokynů k montáži.
- Mezi spotřebič a pracovní desku nepoužívejte silikonovou těsnící hmotu.

Připojení k elektrické síti

- ⚠ VAROVÁNÍ!** Viz kapitoly o bezpečnosti.
- ⚠ VAROVÁNÍ!** Veškerá elektrická připojení musí být provedena kvalifikovaným elektrikářem.

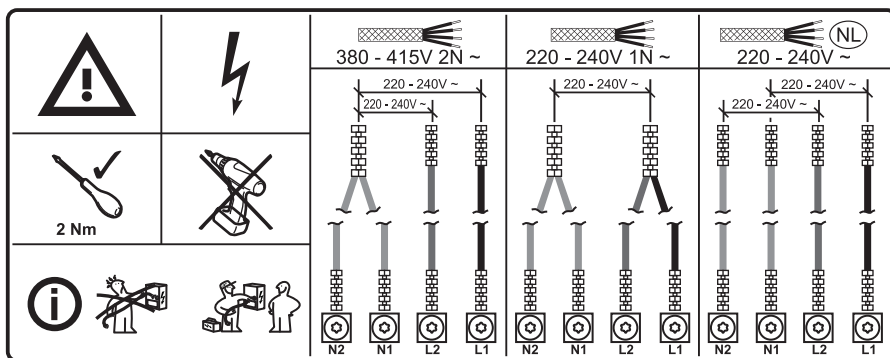
Připojení k elektrické síti

- Před připojením zkontrolujte, zda jmenovité napětí spotřebiče uvedené na typovém štítku odpovídá napájecímu napětí, které je k dispozici v síti. Typový štítek je umístěn na spodním krytu varné desky.
- Dodržujte schéma zapojení (je umístěno na spodní straně tělesa varné desky).
- Používejte pouze originální náhradní díly dodané servisním střediskem.
- Varná deska se dodává s připojovacím kabelem. K výměně poškozeného síťového kabelu použijte tento typ síťového kabelu: H05V2V2-F nebo , který je odolný vůči teplotě 70°C nebo vyšší. Výměnu připojovacího kabelu smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.
- Musíte mít prostředky pro odpojení začleněné do pevné kabeláže.
- Spoje a připojné vedení musíte nechat provést tak, jak je to znázorněno na schématu zapojení.

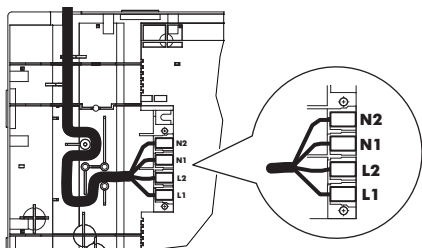
- Spotřebič je dvojitě izolovaný a nevyžaduje uzemnění.
- Přípojný kabel zajistíte pomocí kabelových spon nebo svorek.
- Spotřebič pracuje na 50 Hz nebo 60 Hz a nevyžaduje žádné další kroky

kvalifikovaného elektrikáře, aby bylo možné přepínat mezi frekvencemi.

Schéma zapojení



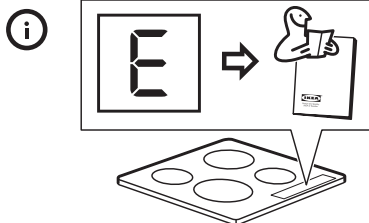
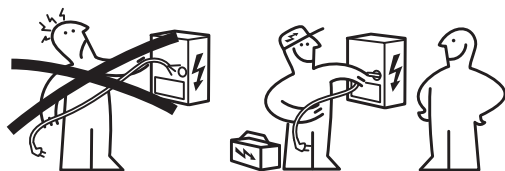
Barvy vodičů			
N2	N1	L2	L1
Modrá	Modrý - šedý	Hnědý	Černý



Jakmile zapojíte varnou desku do sítě, zkontrolujte, zda jsou všechny varné zóny připravené k použití. Na každou varnou zónu položte nádobu s trochou vody a nastavte její výkon na chvíli na maximum.

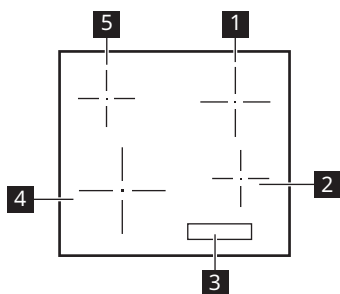
- Pokud se na displeji po prvním zapnutí varné desky zobrazí symbol $\boxed{E3}$ nebo \boxed{EB} , viz kapitola „Odstraňování závad“.

- Pevně utáhněte šrouby svorek!



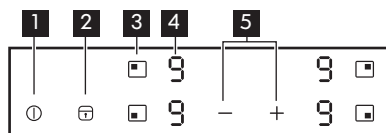
Popis spotřebiče

Uspořádání varné plochy



- 1 Jednoduchá varná zóna (180 mm) 1700 W, s Plus Power 1800 W
- 2 Jednoduchá varná zóna (145 mm) 1400 W, s Plus Power 1500 W
- 3 Ovládací panel
- 4 Jednoduchá varná zóna (210 mm) 2200 W, s Plus Power 2400 W
- 5 Jednoduchá varná zóna (145 mm) 1400 W, s Plus Power 1500 W

Uspořádání ovládacího panelu



- 1 Slouží k zapnutí nebo vypnutí varné desky.
- 2 Slouží k zapnutí a vypnutí režimu Zámek / Dětská bezp. pojistka / Režim čištění.
- 3 Slouží k volbě varné zóny.
- 4 Displej nastavení výkonu: - .
- 5 Slouží ke zvýšení nebo snížení výkonu.

Displeje nastavení výkonu

Displej	Popis
	Varná zóna je vypnutá.
	Varná zóna je zapnutá.
	Je zapnutá funkce Plus Power.
	Došlo k poruše. Viz část „Odstraňování závad“.
	Varná zóna je stále horká (zbytkové teplo).
	Zámek Zámek/ Dětská bezp. pojistka Dětská bezp. pojistka Režim čištění/Čištění.
	Nádoba na varné zóně je nevhodná, příliš malá nebo zcela chybí.
	Funkce Automatické vypnutí je zapnutá.

Ukazatel zbytkového tepla

⚠ VAROVÁNÍ! Dokud kontrolka svítí, hrozí nebezpečí popálení zbytkovým teplem.

Indukční varné zóny vytvářejí teplo potřebné k vaření přímo ve dně varné nádoby. Sklokeramická varná deska se ohřívá teplem varné nádoby.

Kontrolka se zobrazí, když je varná zóna horká.

Může se také zobrazovat kontrolka:

- pro sousedící varné zóny, i když je nepoužíváte,
- když položíte horkou nádobu na studenou varnou zónu,
- když je varná deska vypnutá, ale varná zóna je stále horká.

Kontrolka se přestane zobrazovat, když varná zóna vychladne.

Denní používání

① Zapnutí / Vypnutí

Spotřebič zapnete / vypnete stisknutím ① na jednu sekundu.

Automatické vypnutí

Tato funkce vypne spotřebič automaticky v případě, že:

- všechny varné zóny jsou vypnuté.
- po zapnutí spotřebiče jste nenastavili výkon.

- zakryjete některý symbol nějakým předmětem (např. pánví, utěrkou a pod.) po dobu delší než cca 10 sekund.
- po určité době varnou zónu nevypnete nebo nezměníte nastavení výkonu či dojde k přehřátí (např. když se obsah nádoby vyvaří dosucha). Rozsvítí se symbol . Před novým použitím musíte nastavit varnou zónu na .

Nastavení výkonu	Automatické vypnutí po
[1] - [2]	6 hodinách
[3] - [4]	5 hodinách
[5]	4 hodinách
[6] - [9]	1,5 hodině

i Pokud použijete nevhodné nádobí, na displeji se rozsvítí [F] a po dvou minutách zhasne kontrolka varné zóny.

Seřízení nastavení výkonu

Varnou zónu nastavíte stisknutím sensorového tlačítka [■] příslušné varné zóny. Displej zvýrazní indikaci nastavené teploty ([U]).

Pomocí + zvýšíte nastavenou teplotu.

Pomocí - snížíte nastavenou teplotu.

Současným stisknutím + a - vypnete varnou zónu.

Použití funkce Plus Power

Funkce Plus Power poskytne indukčním varným zónám dodatečný výkon.

Pokyny pro aktivaci funkce pro varnou zónu: nejprve nastavte varnou zónu a poté nastavte maximální teplotu. Stiskněte +, dokud se nerozsvítí [P].

Pokyny pro deaktivaci funkce: stiskněte -.

Po uplynutí maximálně 10 minut se indukční varné zóny začnou vracet na nastavení výkonu [9].

Zámek / Režim čištění

Ovládací panel lze uzamknout a ponechat varné zóny zapnuté. Zabráníte tak náhodné změně nastavení výkonu.

i V případě potřeby použijte tuto funkci k vyčištění povrchu varné desky během vaření.

Nejprve nastavte výkon.

Tuto funkci zapnete stisknutím [v]. Na čtyři sekundy se rozsvítí symbol [L].

Pokud chcete funkci vypnout, stiskněte [v]. Zapne se předchozí zvolené nastavení výkonu.

Když vypnete spotřebič, vypnete také tuto funkci.

Dětská bezp. pojistka

Tato funkce brání neúmyslnému použití spotřebiče.

Zapnutí funkce:

- Zapněte spotřebič pomocí [1]. Nenastavujte výkon.
- Na čtyři sekundy stiskněte [v]. Rozsvítí se symbol [L].
- Vypněte spotřebič pomocí [1].

Vypnutí funkce:

- Zapněte spotřebič pomocí [1]. Nenastavujte výkon. Na čtyři sekundy stiskněte [v]. Rozsvítí se symbol [U].
- Vypněte spotřebič pomocí [1].

Vyřazení funkce na jedno vaření:

- Zapněte spotřebič pomocí [1]. Rozsvítí se symbol [L].
- Na čtyři sekundy stiskněte [v]. Do 10 sekund nastavte výkon. Nyní můžete spotřebič použít.
- Když spotřebič vypnete pomocí [1], funkce se znovu zapne.

OffSound Control (Vypnutí a zapnutí zvukové signalizace)

Původně byly zapnuté zvuky spotřebiče.

Zapnutí a vypnutí zvuků:

1. Vypněte spotřebič.
2. Dotkněte se **1** na tři sekundy. Displej se rozsvítí a zhasne.
3. Dotkněte se **r** na tři sekundy. Na displeji se zobrazí **b** v levé přední zóně a **0** nebo **i** v pravé přední zóně.
4. Stisknutím dotykového sensorového tlačítka pravé zadní zóny **■** zvolte jedno z těchto nastavení:
 - **i** – zvuková signalizace je vypnutá,
 - **0** – zvuková signalizace je zapnutá.

Pro potvrzení volby vyčkejte 10 sekund, než se spotřebič automaticky vypne.

Když je tato funkce nastavena na **i**, uslyšíte zvuk, pouze když:

- stisknete **1**.
- položíte něco na ovládací panel.

- i** Pokud došlo k problému s napájením, které vede k vypnutí spotřebiče, nedojde k uchování předchozího nastavení.

Funkce výměny výkonu

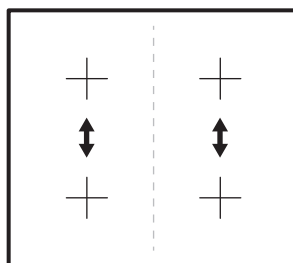
Pokud je aktivních několik zón a příkon překročí mez elektrického napájení, tato funkce rozdělí dostupný výkon mezi všechny varné zóny. Varná deska ovládá nastavení ohřevu, aby chránila pojistky v domovní instalaci.

- Varné zóny jsou seskupeny podle umístění a počtu fází ve varné desce.

Každá fáze má maximální elektrické zatížení. Pokud varná deska dosáhne meze maximálního dostupného výkonu v rámci jedné fáze, výkon varných zón se automaticky sníží.


- Pokud je současně zapnuto více varných zón, sníží se výkon a rozdělí se mezi všechny zapnuté zóny. Rozdělení napájení je udržováno tak dlouho, dokud zůstanou zóny aktivované. Pokud je některá z těchto zón deaktivována, neobnoví se plný výkon zón. Rozdělení napájení bude ukončeno, pouze když jsou všechny zóny nebo varná deska vypnuté.
- Displej nastavení ohřevu varných zón se sníženým výkonem se mění mezi původně zvoleným nastavením ohřevu a sníženým nastavením ohřevu.
- Počkejte, dokud displej nepřestane blikat nebo snižte nastavení ohřevu varné zóny zvolené jako poslední. Varné zóny budou nadále fungovat se sníženým nastavením ohřevu. V případě potřeby manuálně změňte nastavení ohřevu varných zón.

Pro možné kombinace rozložení výkonu mezi varné zóny viz obrázek.



Tabulka pro vaření

Tepelný výkon	Použití:	Čas (min)	Tipy
1	Udržení teploty hotového jídla.	dle potřeby	Nádobu zakryjte pokličkou.
1 - 2	Holandská omáčka, rozpouštění másla, čokolády nebo želatiny.	5 - 25	Čas od času zamíchejte.
1 - 2	Ztuhnutí nadýchaných omelet a volských ok.	10 - 40	Připravujte zakryté pokličkou.
2 - 3	Dušení jídel z rýže a mléčných jídel, ohřívání hotových jídel.	25 - 50	Přidejte alespoň dvakrát tolik vody než rýže, mléčná jídla v polovině doby přípravy zamíchejte.
3 - 4	Dušení zeleniny, ryb a masa v páře.	20 - 45	Přidejte několik lžic vody. Během dušení kontrolujte množství vody.
4 - 5	Vaření brambor a jiné zeleniny.	20 - 60	Naplňte dno hrnce 1–2 cm vody. Během vaření kontrolujte množství vody. Udržujte hrnec zakrytý pokličkou.
4 - 5	Příprava většího množství jídla, dušených pokrmů a polévek.	60 - 150	Až 3 l tekutiny plus přísady.
6 - 7	Mírné smažení: plátky masa, cordon bleu z telecího masa, kotlety, karbanátky, klobásy, játra, jíška, vejce, palačinky a koblíhy.	dle potřeby	Podle potřeby otočte.
7 - 8	Prudké smažení, opečená bramb. kaše, steaky z roštěnce, steaky.	5 - 15	Podle potřeby otočte.
9	Vaření vody, vaření těstovin, opražení masa (guláš, dušené maso), fritování hranolků.		
	Vaření velkého množství vody. Je aktivováno Plus Power.		

 Údaje v tabulce jsou pouze orientační.


Orientační údaje varných nádob

VAROVÁNÍ! Viz kapitoly o bezpečnosti.

Jaké hrnce používat

Používejte pouze varné nádoby, které jsou vhodné pro indukční varné desky. Varné nádoby musí být vyrobené z feromagnetického materiálu, jako je např.:

- litina;
- smaltovaná ocel;
- uhlíková ocel;
- nerezová ocel (většina typů);
- hliník s feromagnetickým povlakem nebo feromagnetickým plátem.

Ke zjištění vhodnosti hrnce nebo pánve zkontrolujte symbol  (obvykle je vyražen na dně varné nádoby). Také můžete u dna přidržet magnet. Pokud se přichytí ke spodní straně, varná nádoba bude fungovat na indukční varné desce.

Abyste zajistili optimální účinnost, vždy používejte hrnce a pánve s plochým dnem, které rozvádí teplo rovnoměrně. Pokud dno není rovné, ovlivní to výkon a tepelnou vodivost.

Pokyny k použití

Minimální průměr nádoby / kontaktní plocha nádoby pro různé varné zóny

Aby varná deska fungovala správně, varné nádoby musí mít vhodný minimální průměr a také musí zakrývat jeden nebo více referenčních bodů na varné desce.

Volte vždy takovou varnou zónu, která nejlépe odpovídá průměru dna varné nádoby.

Varná zóna	Průměr varné nádoby [mm]
Levá zadní	125 - 145
Levá přední	125 - 210

Pravá zadní	150 - 180
Pravá přední	125 - 145

Prázdné hrnce / pánve nebo hrnce / pánve s tenkým dnem

Na varné desce nepoužívejte prázdné hrnce / pánve nebo varné nádoby s tenkým dnem, jelikož by nemohla monitorovat teplotu nebo se automaticky vypnula, pokud by teplota byla příliš vysoká. To by mohlo vést k poškození varné nádoby nebo povrchu varné desky. Pokud dojde k takové situaci, nedotýkejte se ničeho a vyčkejte, dokud všechny součásti nevychladnou.

Pokud se zobrazí chybové hlášení, viz část „Odstraňování závad“.

Tipy / rady Hluk při vaření

Po zapnutí varné zóny může být na několik vteřin slyšet bzučení. Je to vlastnost všech indukčních varných zón, která nemá vliv na funkci nebo životnost spotřebiče. Hluk záleží na použité varné nádobě. Pokud je značně hlučná, může být lepší varnou nádobu vyměnit.

Normální provozní zvuky indukční varné desky

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

- **Tiché hučení (jako transformátor):** tento hluk vzniká během vaření při vysoké teplotě. Je založen na množství energie přenesené z varné desky do nádobí. Hluk ustane nebo se ztlumí, když se sníží úroveň tepla.
- **Tiché pískání:** tento hluk vzniká, když je varná nádoba prázdná. Přestane, jakmile

je do nádoby nalita tekutina nebo jsou do ní vloženy potraviny.





- **Praskání:** tento hluk vzniká u nádobí složeného z různých materiálů navrstvených na sebe. Je to způsobeno vibracemi povrchů, kde se setkávají různé materiály. Hluk vzniká na nádobí a může se lišit v závislosti na množství jídla nebo tekutiny a způsobu vaření (např. vaření, dušení, smažení).
- **Hlasité pískání:** tento hluk vzniká u nádobí složeného z různých materiálů navrstvených na sebe, a když je navíc použito na maximální výkon a také na dvou varných zónách. Hluk ustane nebo se ztlumí, když se sníží úroveň tepla.
- **Hluk ventilátoru:** pro správnou funkci elektronického systému je nutné

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

- **Rytmické zvuky, podobné tikajícím hodinám:** tento zvuk vzniká pouze tehdy, když fungují alespoň tři varné zóny, a zmizí nebo zeslábně, když jsou některé z nich vypnuté. Popsané zvuky jsou běžnou součástí indukční technologie a neměly by být považovány za vady.

Čištění a údržba

Všeobecné informace

-  **VAROVÁNÍ!** Před čištěním spotřebič vypněte a nechte ho vychladnout.
-  **VAROVÁNÍ!** Z bezpečnostních důvodů nečistěte spotřebič parními nebo vysokotlakými čistícími přístroji.
-  **VAROVÁNÍ!** Ostré předměty a abrazivní čistící prostředky mohou varnou desku poškodit. Po každém použití varnou desku omyjte vodou se saponátem a odstraňte zbytky jídel. Odstraňte také zbytky čistícího prostředku.
-  Škrábance nebo tmavé skvrny na sklokeramické desce, které nelze odstranit, nemají vliv na funkci varné desky.

Odstranění zbytků jídel a připálených kousků


Jídlo obsahující cukr, plasty a staniol odstraňte okamžitě. K čištění skleněného povrchu je nejlepší nástroj škrabka. Nedodává se spolu se spotřebičem. Škrabku přiložte šikmo k povrchu varné desky a posunem ostří škrabky po povrchu seškrábněte nečistoty. Vyčistěte spotřebič pomocí vlhkého hadru s trochou saponátu. Nakonec otřete skleněný povrch dosucha čistým hadrem.





Skvrny od vodního kamene, vodové kroužky, tukové stříkance nebo kovově lesklá zbarvení odstraňte po vychladnutí spotřebiče. Používejte pouze speciální čistící prostředek na sklokeramiku nebo nerezovou ocel.

Odstraňování závad


-  **VAROVÁNÍ!** Viz kapitoly o bezpečnosti.

Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Spotřebič nelze zapnout ani používat.	Varná deska není zapojená do elektrické sítě nebo je zapojená nesprávně.	Zkontrolujte, zda je varná deska správně zapojena do elektrické sítě. Viz schéma zapojení.
	Je spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka spaluje opakovaně, obraťte se na autorizovaného technika.
	Nenastavili jste výkon do 10 sekund.	Zapněte varnou desku znovu a maximálně do 10 sekund nastavte výkon.
	Stiskli jste dva nebo více symbolů současně.	Stiskněte v daný moment vždy jen jeden symbol.
	Na ovládacím panelu je voda nebo skvrny od tuku.	Očistěte ovládací panel a před zapnutím varné desky několik sekund počkejte.
Zazní zvukový signál a varná deska se vypne. Když je varná deska vypnutá, zazní zvukový signál.	Zakryli jste jeden nebo více symbolů na ovládacím panelu.	Odstraňte předmět ze symbolů.
Spotřebič se vypne.	Něčím jste zakryli symbol ①.	Odstraňte předmět ze symbolů.
Ukazatel zbytkového tepla se nerozsvítí.	Zóna byla zapnutá jen krátkou dobu, a není proto horká.	Jestliže byla varná zóna zapnutá dostatečně dlouho, aby byla horká, obraťte se na prodejně servis.
Nastavený výkon kolísá mezi dvěma stupni.	Funkce výměny výkonu je zapnutá.	Viz „Denní používání“.
Symbole budou horké.	Nádoba je příliš velká nebo jste ji postavili příliš blízko ovládacích prvků.	Je-li to možné, velké nádoby používejte na zadních varných zónách.
Když stisknete symbol na ovládacím panelu, nedojde k signalizaci.	Signály jsou deaktivovány.	Aktivujte signály. Viz „Denní používání“ > „OffSound Control“.
 se rozsvítí.	Funkce Automatické vypnutí je zapnutá.	Varnou desku vypněte a znovu ji zapněte.








Problém	Možná příčina	Řešení
 se rozsvítí.	Je zapnutá funkce Dětská bezp. pojistka nebo Zámek.	Viz „Denní používání“.
 se rozsvítí a objeví se číslo.	U varné desky došlo k chybě.	Na chvíli odpojte varnou desku od elektrické sítě. Odpojte pojistku od elektrického systému domu. Znovu ji připojte. Jestliže se  opět rozsvítí, obraťte se na autorizovaného technika.
 se rozsvítí.	Došlo k chybě varné desky, protože hrnec se vyvařil. Zapnula se funkce Automatické vypnutí a ochrana zón proti přehřátí.	Vypněte varnou desku. Odstraňte horké nádoby. Přibližně po 30 sekundách zónu opět zapněte. Pokud byly problémem nádoby, chybové hlášení zhasne. Ukazatel zbytkového tepla se může nadále zobrazovat. Nechte nádobu dostatečně vychladnout. Zkontrolujte, zda je vaše nádoba kompatibilní s varnou deskou. Viz „Orientační údaje varných nádob“.

Pokud dojde k poruše, pokuste se ji vyřešit podle pokynů k odstraňování problémů. Pokud problém nelze vyřešit, obraťte se na váš obchod IKEA nebo poprodejní servis. Kompletní seznam kontaktních čísel IKEA naleznete na konci tohoto návodu k použití.

 V případě chybné obsluhy spotřebiče nebo v případě, že instalaci neprovedl autorizovaný technik, nemusí být návštěva technika poprodejního servisu nebo prodejce bezplatná, i když je spotřebič ještě v záruce.

Technické údaje

Typový štítek

MODEL 000.000.00 21552	IKEA of Sweden AB SE - 343 81 Älmhult	Model 00000000	Typ 60 GAD DC AU 6.9kW
Made in ... PI-000000-0 © Inter IKEA Systems B.V. 2019	 Design and Quality IKEA of Sweden	PNC 000 000 000 00	S No 220V-240V AC 50-60 Hz
			
			

Výše uvedená grafika představuje typový štítek spotřebiče. Vlastní typový štítek je

umístěn na spodní straně tělesa spotřebiče. Sériové číslo je specifické pro každý produkt.

Vážený zákazníku, druhý typový štítek uchovávejte u návodu k použití. Pokud budete v budoucnosti potřebovat pomoc, budeme vám moci díky přesným údajům o

vaší varné desce lépe pomoci. Děkujeme vám za pomoc.

Energetická účinnost

List s informacemi o produktu podle nařízení o ekodesignu


Označení modelu		VILSTA 905.577.25
Typ varné desky		Vestavná varná deska
Počet varných zón		4
Technologie ohřevu		Indukce
Průměr kruhových varných zón (Ø)	Levá přední Levá zadní Pravá přední Pravá zadní	21.0 cm 14.5 cm 14.5 cm 18.0 cm
Spotřeba energie na varnou zónu (EC electric cooking)	Levá přední Levá zadní Pravá přední Pravá zadní	174.2 Wh/kg 183.9 Wh/kg 177.2 Wh/kg 176.3 Wh/kg
Spotřeba energie varné desky (EC electric hob)		177.9 Wh/kg
IEC / EN 60350-2, BS EN 60350-2 - Domácí elektrické spotřebiče na vaření – část 2: Varné desky – metody pro měření výkonu.		


Úspora energie

Budete-li dodržovat následující rady, můžete šetřit energii při běžném vaření.

- Při ohřívání vody použijte jen potřebné množství.
- Je-li to možné, vždy zakryvejte nádoby pokličkami.
- Nádoby stavte přímo na střed varné zóny.
- Využijte zbytkové teplo k udržování teploty jídel nebo k jeho rozpuštění.

Poznámky k ochraně životního prostředí

Recykluje materiály označené symbolem . Obaly vyhodte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče určené k likvidaci. Spotřebiče označené příslušným

symbolem  nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

ZÁRUKA IKEA - Ceská republika

Jak dlouho záruka IKEA platí?

Tato záruka platí 5 let od původního data zakoupení spotřebiče v IKEA. Jako doklad o koupi se vyžaduje originální účtenka. Jestliže se v době záruky provádí servisní oprava, tato činnost neprodlužuje záruční dobu na spotřebič.

Kdo provádí servisní službu?

Poskytovatel servisu IKEA zajišťuje servisní službu prostřednictvím svých vlastních servisních provozů nebo sítě autorizovaných servisních partnerů.

Čeho se záruka týká?

Záruka se týká závad spotřebiče, který byly způsobené vadnou konstrukcí nebo vadným materiálem po datu zakoupení v IKEA. Tato záruka se vztahuje pouze na domácí používání. Výjimky jsou uvedené v části "Na co se nevztahuje záruka?". Během záruční doby se záruka vztahuje na náklady k odstranění závady, např. opravu, díly, práci a cestu pracovníka za předpokladu, že je tento spotřebič dostupný pro opravu bez zvláštních nákladů a že závada byla způsobena vadnou konstrukcí nebo vadným materiálem, na které se vztahuje záruka. Za těchto podmínek se uplatňují směrnice EU (č. 99/44/ES) a příslušné místní předpisy. Vyměněné díly se stávají majetkem IKEA.

Jak bude IKEA při odstranění závady postupovat?

Určený poskytovatel servisu IKEA prozkoumá výrobek a dle svého vlastního uvážení rozhodne, zda se na něj vztahuje tato záruka. Jestliže rozhodne, že záruka platí, poskytovatel servisu IKEA nebo jeho autorizovaný servisní partner prostřednictvím svých vlastních servisních provozů dle vlastního uvážení buď vadný výrobek opraví, nebo ho vymění za stejný nebo srovnatelný výrobek.

Na co se nevztahuje záruka?

- Na normální opotřebení a odření.

- Na poškození způsobené úmyslně nebo nedbalostí, nedodržením návodu k použití, nesprávnou instalací nebo připojením k nesprávnému napětí, poškození způsobené chemickou nebo elektrochemickou reakcí, rží, korozí nebo vodou včetně, ale nikoli výhradně omezené na nadměrné množství vápence v přiváděné vodě, poškození způsobené abnormálními podmínkami okolního prostředí.
- Na spotřební materiál včetně baterií a žárovek.
- Na nefunkční a ozdobné části, který nemají vliv na normální používání spotřebiče včetně jakéhokoli poškrábání a možných rozdílů v barvě.
- Na náhodné poškození způsobené cizími předměty nebo látkami a čištěním nebo uvolněním filtrů, vypouštěcích systémů nebo zásuvek na čisticí prostředek.
- Na poškození následujících dílů: keramického skla, příslušenství, košů na nádobí a příbory, přívodní a vypouštěcí trubky, těsnění, žárovky a kryty žárovek, filtry, ovladače, opláštění a jeho části. S výjimkou případů, kdy lze prokázat, že tato poškození byla způsobena vadnou výrobou.
- Na případy, kdy technik při své návštěvě nenalezl žádnou závadu.
- Na opravy, které neprováděli naši k tomu určený poskytovatelé služeb a/nebo autorizovaní smluvní servisní partneři, nebo na opravy, při nichž nebyly použity originální náhradní díly.
- Na opravy způsobené instalací, která není správná, nebo neodpovídá technickým údajům.
- Na použití spotřebiče mimo domácnost, tedy k profesionálnímu použití.
- Poškození při dopravě. Jestliže zákazník dopravuje výrobek sám do svého bytu nebo na jinou adresu, neodpovídá společnost IKEA za žádné poškození, ke kterému mohlo při dopravě dojít. Pokud ale dopraví výrobek na uvedenou adresu

zákazníka společnost IKEA, pak je případné poškození při dopravě kryto touto zárukou.

- Náklady na provedení první instalace spotřebiče IKEA Jestliže poskytovatel servisu IKEA nebo jeho autorizovaný servisní partner opraví nebo vymění spotřebič v rámci této záruky, poskytovatel servisu IKEA nebo jeho autorizovaný servisní partner v případě potřeby znovu instalují opravený spotřebič nebo instalují nový spotřebič.

Toto omezení se nevztahuje na práce prováděné bez zjištění závady, které provedl náš vyškolený technik s použitím našich originálních dílů za účelem přizpůsobení spotřebiče technickým bezpečnostním požadavkům v jiné zemi EU.

Uplatnění zákonů dané země

Záruka IKEA Vám poskytuje zvláštní zákonná práva, která pokrývají nebo přesahují všechny místní zákonné požadavky, která se v různých zemích liší.

Rozsah platnosti

Pro spotřebiče, které jsou zakoupeny v jedné zemi EU a převezeny do jiné země EU, budou servisní služby prováděny v rámci záručních podmínek obvyklých v nové zemi. Povinnost provést servisní službu v rámci záruky existuje jen tehdy, pokud:

- je spotřebič v souladu s technickými požadavky země, ve které byl záruční požadavek vznesen, a je podle nich instalován;
- je spotřebič v souladu s návodem k montáži a bezpečnostními informacemi návodu k použití a je podle nich instalován;

Vyhrazený poprodejní servis pro spotřebiče IKEA:

Budeme rádi, když se obrátíte na poprodejní servis IKEA:

1. požadavku v rámci záruky;
2. dotazu na vysvětlení instalace spotřebiče IKEA do určeného kuchyňského nábytku IKEA. Tento servis neposkytuje vysvětlení týkající se:

- celkové instalace kuchyně IKEA;
- připojení k elektrické síti (pokud se spotřebič dodává bez zástrčky a kabelu), vodě a plynu, protože tato připojení má provést autorizovaný servisní technik.

3. dotazu na vysvětlení obsahu návodu k použití a technických parametrů spotřebičů IKEA.

Před zavoláním do servisu si prosím pozorně přečtete návod k montáži a/nebo návod k použití v této příručce, abychom Vám mohli co nejlépe pomoci.

Jak nás najdete, když potřebujete naši servisní službu



Na poslední straně tohoto návodu je uveden úplný seznam určených kontaktních míst IKEA a příslušná vnitrostátní telefonní čísla.

- i** Abychom Vám mohli rychleji pomoci, doporučujeme vždy použít zvláštní telefonní čísla uvedená na konci tohoto návodu. Pokud potřebujete servisní službu, vždy použijte čísla uvedená v příručce k danému spotřebiči. Před zavoláním si ověřte, že máte pro spotřebič, který vyžaduje naši opravu, připravené číslo položky IKEA (kód z 8 číslic) a sériové číslo (kód z 8 číslic, který je uveden na typovém štítku).

- i** **USCHOVEJTE SI ÚČTENKU!** Je to Váš doklad o koupi a je nutný k uplatnění záruky. Všimněte si, že na účtence je uvedeno také číslo položky IKEA (kód z 8 číslic) pro každý zakoupený spotřebič.

Potřebujete jinou pomoc?

V případě všech dalších dotazů, které se netýkají poprodejního servisu nebo vašeho

spotřebiče, se prosím obraťte se na telefonickou službu zákazníkům našeho nejbližšího obchodního domu IKEA. Než se nás obrátíte, přečtete si prosím pozorně dokumentaci ke spotřebiči.

Contenido

Información sobre seguridad	217	Mantenimiento y limpieza	231
Instrucciones de seguridad	219	Solución de problemas	231
Instalación	222	Datos técnicos	233
Conexión eléctrica	223	Eficacia energética	234
Descripción del producto	224	Aspectos medioambientales	234
Uso diario	226	GARANTÍA IKEA	235
Tabla de cocción	228		
Guía de utensilios de cocina	229		

Salvo modificaciones.

Información sobre seguridad

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de los daños y lesiones causados por una instalación y uso incorrectos. Guarde siempre las instrucciones junto con el aparato para futuras consultas.

Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.

- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- No utilice el eparato con un temporizador externo ni con un sistema de control remoto independiente.
- **ADVERTENCIA:** Cocinar con grasa sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.
- No utilizar nunca agua para apagar el fuego de cocción. Apagar el aparato y cubrir las llamas del aparato con una manta ignífuga o una tapa.
- **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe ser supervisado. El proceso de cocción breve debe ser supervisado permanentemente.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No guarde objetos sobre las superficies de cocción.

- No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapaderas sobre la superficie de la placa, ya que podrían calentarse demasiado.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- Desconecte el aparato del suministro eléctrico antes de efectuar el mantenimiento.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- Tras el uso, apague la resistencia con el mando y no preste atención al detector de tamaño.
- Si la superficie de vitrocerámica/cristal está agrietada, apague el aparato y desenchúfelo de la red eléctrica. Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica mediante una caja de empalmes, quite el fusible para desconectarlo de la alimentación eléctrica. En cualquier caso, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Si el cable de alimentación sufre algún daño, el fabricante, al servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- **ADVERTENCIA:** Utilice exclusivamente protecciones para la placa de cocción diseñadas por el fabricante del aparato o indicadas en sus instrucciones de uso como apropiadas, o bien las protecciones incluidas con el aparato. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

Instrucciones de seguridad

Instalación



ADVERTENCIA! El aparato debe instalarse por un instalador autorizado.




Siga las instrucciones de montaje suministradas con el aparato.

- No instale ni utilice un aparato dañado.
 - Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
 - Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- Retire todo el embalaje.

- Proteja las superficies cortadas con un material sellante para evitar que la humedad las hinche.
- Proteja la parte inferior del aparato del vapor y la humedad.
- No instale el aparato junto a una puerta ni debajo de una ventana. De esta forma se evita que los utensilios de cocina calientes caigan del aparato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.
- Asegúrese de que el espacio debajo de la placa de cocción es suficiente para la circulación del aire.
- La base del aparato se puede calentar. Si el aparato se instala sobre los cajones, asegúrese de instalar un panel de separación no combustible debajo de los aparatos para evitar el acceso al fondo.


Conexión eléctrica

 **ADVERTENCIA!** Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas debe realizarlas un instalador autorizado.
- El aparato debe conectarse a tierra si el símbolo  no está impreso en la placa de características.
- Antes de efectuar cualquier tipo de operación, compruebe que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Asegúrese de que el aparato está instalado correctamente. Un cable de red o enchufe (en su caso) flojo o inadecuado puede provocar que el terminal se caliente.
- Utilice el cable de alimentación de red correcto.
- No deje que el cable de alimentación eléctrica se enrede.
- Asegúrese de que haya instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Utilice la abrazadera de alivio de tensión del cable.

- Asegúrese de que el cable o el enchufe (en su caso) no toquen el aparato caliente ni utensilios de cocina calientes cuando conecte el aparato a las tomas cercanas.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no dañar el enchufe de red (en su caso) ni el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con nuestro servicio técnico autorizado para cambiar un cable de alimentación dañado.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una abertura mínima entre contactos de 3 mm como mínimo.

Uso

 **ADVERTENCIA!** Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Retire todo el embalaje, el etiquetado y la película protectora (si procede) antes del primer uso.

- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden calentarse.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Si la superficie del aparato está agrietada, desconecte inmediatamente el aparato de la toma de corriente. Esto debe hacerse para evitar descargas eléctricas.
- Los usuarios que tengan marcapasos implantados deberán mantener una distancia mínima de 30 cm de las zonas de cocción por inducción cuando el aparato esté en funcionamiento.
- Cuando se coloca comida en aceite caliente, puede saltar.
- No ponga papel de aluminio ni otros materiales entre la superficie de cocción y el utensilio de cocina, a menos que el fabricante de este aparato indique lo contrario.
- Utilice únicamente en este aparato accesorios recomendados por el fabricante.

⚠ ADVERTENCIA! Riesgo de incendio y explosiones

- Las grasas y el aceite pueden liberar vapores inflamables al calentarse. Mantenga cualquier llama u objeto caliente alejado de grasas y aceites cuando los use para cocinar.
- Los vapores que liberan los aceites muy calientes pueden provocar combustiones espontáneas.
- El aceite usado, que puede contener restos de alimentos, puede provocar fuego a menor temperatura que el aceite que se usa por primera vez.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.

⚠ ADVERTENCIA! Podría dañar el aparato.

- No coloque utensilios de cocina calientes sobre el panel de control.
- No coloque una tapa caliente sobre la superficie de cristal de la placa de cocción.
- No deje que el contenido de los recipientes hierva hasta evaporarse.
- Tenga cuidado de no dejar caer objetos ni utensilios de cocina sobre el aparato. La superficie puede dañarse.
- No encienda las zonas de cocción con utensilios de cocina vacíos ni sin utensilios de cocina.
- Los utensilios de cocina de hierro fundido que tengan la base dañada pueden causar arañazos en el vidrio o la cerámica de vidrio. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.

Mantenimiento y limpieza

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Apague el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo
- No utilice pulverizadores ni vapor de agua para limpiar el aparato.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos.

Asistencia técnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado. Utilice solamente piezas de recambio originales.
- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar

información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.

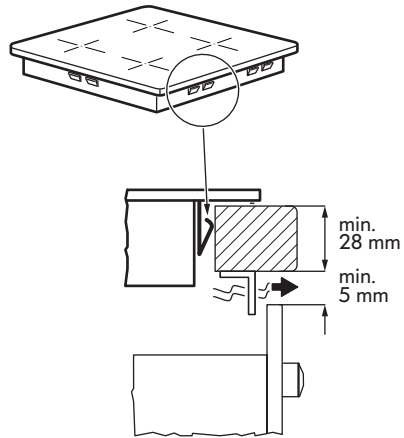
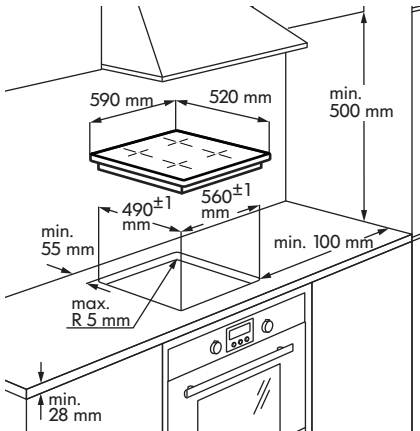
Eliminación

⚠ ADVERTENCIA! Existe riesgo de lesiones o asfixia.

Instalación

⚠ ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

Información general



i La instalación debe realizarse conforme a las leyes, ordenanzas, directivas y normas en vigor en el país de uso (normas y reglamentos de seguridad eléctrica, reciclado correcto conforme a las disposiciones reglamentarias, etc.).

- Si no hay un horno debajo de la placa de cocción, instale un panel de separación debajo del aparato de acuerdo con las instrucciones de montaje.
- No utilice sellante de silicona entre el aparato y la encimera.

- Para más información sobre la instalación, consulte las instrucciones de montaje.

Conexión eléctrica

⚠ ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

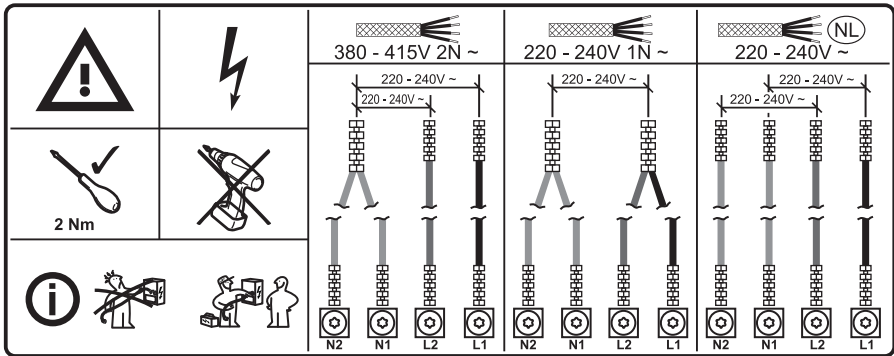
⚠ ADVERTENCIA! Todas las conexiones eléctricas debe realizarlas un instalador autorizado.

Conexión eléctrica

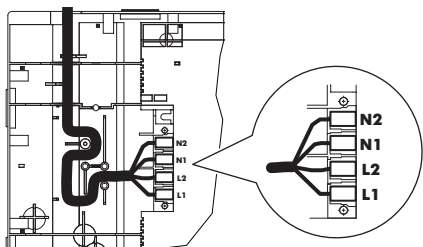
- Antes de conectar el aparato, compruebe si la tensión nominal del aparato indicada en la placa de características coincide con la tensión del suministro eléctrico. La placa de características se encuentra en la superficie inferior de la placa.
- Utilice el diagrama de conexiones como referencia (el diagrama se encuentra en la superficie inferior de la placa).
- Utilice solo recambios originales suministrador por el servicio de recambios.

- La placa se suministra con un cable de conexión. Para sustituir el cable de alimentación dañado, utilice un cable tipo H05V2V2-F o equivalente, que soporte una temperatura de 70°C o superior. El cable de conexión solo debe sustituirlo un electricista cualificado.
- Debe tener los medios de desconexión incorporados en el cableado fijo.
- La conexión y los empalmes se deben realizar como se muestra en el diagrama de conexiones.
- Este electrodoméstico dispone de doble aislamiento y no requiere conexión a tierra.
- Sujete el cable de conexión con sujeciones o abrazaderas.
- El aparato funciona a 50 Hz o 60 Hz y no requiere ninguna acción adicional de un electricista cualificado para cambiar entre frecuencias.

Diagrama de conexiones



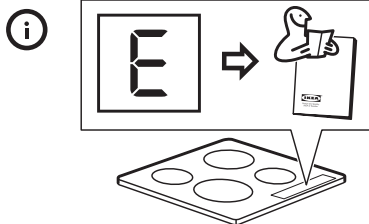
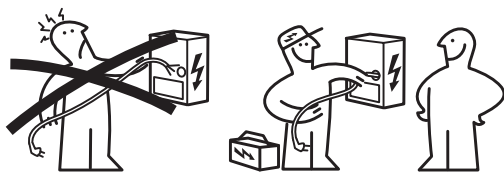
Colores del cableado			
N2	N1	L2	L1
Azul	Azul - Gris	Marrón	Negro



i Apriete bien los tornillos de los terminales.

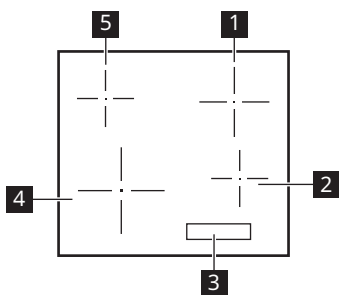
Una vez conectada la placa a la red eléctrica, compruebe que todas las zonas de cocción están listas para usarse. Ponga una cazuela con un poco de agua en una zona y ajuste el nivel de potencia de cada zona al nivel máximo durante unos instantes.

i Si en la pantalla aparece el símbolo **E3** o **E8** después de encender la placa de cocción por primera vez, consulte "Solución de problemas".



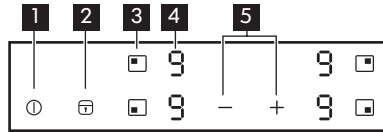
Descripción del producto

Distribución de la superficie de cocción



- 1** Zona de cocción individual (180 mm) 1700 W, con Plus Power 1800 W
- 2** Zona de cocción individual (145 mm) 1400 W, con Plus Power 1500 W
- 3** Panel de control
- 4** Zona de cocción individual (210 mm) 2200 W, con Plus Power 2400 W
- 5** Zona de cocción individual (145 mm) 1400 W, con Plus Power 1500 W

Disposición del panel de control



- 1 ⓘ Para encender o apagar la placa de cocción.
- 2 🔒 Para activar y desactivar el Bloqueo / Bloqueo de seguridad / Modo de limpieza.
- 3 ☐ Para seleccionar una zona de cocción.
- 4 Imagen de ajuste de potencia: 0, 1, 9, P.
- 5 + / - Para aumentar o disminuir los ajustes de temperatura.

Imágenes de ajuste de potencia:

Pantalla	Descripción
0	La zona de cocción está desactivada.
1 - 9	La zona de cocción está funcionando.
P	Plus Power está en funcionamiento.
E + dígito	Hay un fallo de funcionamiento. Consulte "Solución de problemas".
H	La zona de cocción sigue estando caliente (calor residual).
L	Bloqueo / Bloqueo de seguridad / Modo de limpieza está en funcionamiento.
F	Utensilios de cocina incorrectos, demasiado pequeños o no hay ningún utensilio de cocina sobre la zona de cocción.
-	Desconexión automática está en funcionamiento.

Indicador de calor residual

⚠ ADVERTENCIA! **H** Mientras se enciende el indicador, existe riesgo de quemaduras por el calor residual.

Las zonas de cocción por inducción generan el calor necesario para el proceso de cocción

directamente en la base del recipiente. La vitrocerámica se calienta por el calor del utensilio.

El indicador **H** aparece cuando una zona de cocción está caliente.

También puede aparecer el indicador:

- para las zonas de cocción adyacentes, incluso si no las utiliza,

- cuando se colocan recipientes calientes en la zona de cocción fría,
- cuando la placa está desactivada pero la zona de cocción sigue caliente.

El indicador desaparece cuando la zona de cocción se enfría.

Uso diario

① Encendido / apagado

Toque ① durante 1 segundo para encender o apagar el aparato.

Desconexión automática

La función apaga el aparato automáticamente si:

- todas las zonas de cocción están apagadas.
- no se ajusta un nivel de potencia después de encender el aparato.
- si se cubre cualquier símbolo con algún objeto (sartén, trapo, etc.) durante más de 10 segundos.
- si no se apaga una zona de cocción después de un intervalo de tiempo determinado, no se modifica el nivel de potencia o se produce recalentamiento (por ejemplo, una cacerola hierve sin líquido). Se encenderá el símbolo . Antes de utilizarla de nuevo, es necesario ajustar la zona de cocción en .

Ajuste de potencia	Desconexión automática después de
-	6 horas
-	5 horas
	4 horas
-	1,5 horas

- ① Si el recipiente colocado sobre la zona de cocción no es adecuado, el indicador se enciende y muestra durante 2 minutos antes de desactivarse automáticamente.

Ajuste del nivel de potencia

Para ajustar la zona de cocción, toque el sensor correspondiente a esta zona. La pantalla resalta la indicación del ajuste de calor (.

Toque para aumentar el nivel de calor.

Toque para reducir el nivel de calor.

Toque y al mismo tiempo para apagar la zona de cocción.

Uso de la función Plus Power

La función Plus Power suministra potencia adicional a las zonas de cocción por inducción.

Para activar la función en una zona de cocción: primero seleccione la zona de cocción y después elija el ajuste de calor máximo. Toque hasta que se encienda.

Para desactivar la función: toque .

Después de un máximo de 10 minutos, las zonas de cocción por inducción vuelven automáticamente al ajuste de potencia .

Bloqueo / Modo de limpieza

Se puede bloquear el panel de control y mantener en funcionamiento las zonas de cocción. Evita el cambio accidental del nivel de potencia.

- ① Utilice la función para limpiar la superficie de la placa de cocción durante la sesión de cocción, si es necesario.

Ajuste primero la potencia.

Para activar la función, toque . Se encenderá el símbolo durante 4 segundos.

Para detener la función, toque . Se activará la potencia que se haya seleccionado anteriormente.

La función también se desactiva cuando se apaga el aparato.

Bloqueo de seguridad

Esta función impide el uso accidental del aparato.

Para activar la función:

- Encienda el aparato con . No configure los ajustes de potencia.
- Toque durante 4 segundos. Se encenderá el símbolo .
- Apague el aparato con .

Para desactivar la función:

- Encienda el aparato con . No configure los ajustes de potencia. Toque durante 4 segundos. Se encenderá el símbolo .
- Apague el aparato con .

Para anular la función solo durante el tiempo de cocción:

- Encienda el aparato con . Se encenderá el símbolo .
- Toque durante 4 segundos. Ajuste la temperatura antes de que transcurran 10 segundos. Ya puede utilizar el aparato.
- Cuando apaga el aparato con , la función vuelve a activarse.

OffSound Control (Desactivación y activación de los sonidos)

En un principio, los sonidos del aparato están activados.

Activación y desactivación de los sonidos:

1. Apague el aparato.
2. Toque durante 3 segundos. La pantalla se enciende y se apaga.

3. Toque durante 3 segundos. La pantalla muestra en la zona delantera izquierda, y o en la zona delantera derecha.
4. Toque el campo del sensor de la zona trasera derecha para elegir una de las siguientes opciones:
 - - los sonidos están desactivados,
 - - los sonidos están activados.

Para confirmar la selección, espere 10 segundos hasta que el aparato se apague automáticamente.

Cuando esta función se ajusta en solo se oyen sonidos cuando:

- se toca .
- ha colocado algo sobre el panel de control.

Si se produce algún problema con el suministro eléctrico y el aparato se apaga, no guarda los ajustes anteriores.

La función de intercambio de potencia

Si las zonas múltiples están activas y la potencia consumida supera la limitación de la alimentación eléctrica, esta función divide la potencia disponible entre todas las zonas de cocción. La placa controla los ajustes de calor para proteger los fusibles de la instalación doméstica.

- Las zonas de cocción se agrupan según la ubicación y el número de fases de la placa. Cada fase soporta una carga eléctrica máxima. Si la placa alcanza el límite máximo de potencia disponible en una fase, la potencia de las zonas de cocción se reduce automáticamente.
- Si se activa más de una zona de cocción a la vez, la potencia se reduce y se distribuye entre todas las zonas activadas. La distribución de energía sigue en funcionamiento si las zonas de cocción permanecen activadas. Las zonas de cocción no recuperarán la potencia

máxima si una de ellas está desactivada. La distribución de energía finaliza solo cuando se han desactivado todas las zonas o la placa.

- La pantalla de ajuste de calor de las zonas reducidas cambia entre el ajuste de calor seleccionado inicialmente y el ajuste de calor reducido.
- Espere a que la pantalla deje de parpadear o reduzca el ajuste de calor de la zona de cocción seleccionada. Las zonas de cocción siguen funcionando con el ajuste de calor reducido. Si fuera necesario, cambie manualmente los ajustes de temperatura de las zonas de cocción.

Consulte la ilustración para ver posibles combinaciones en las que se puede

distribuir la alimentación entre las zonas de cocción.

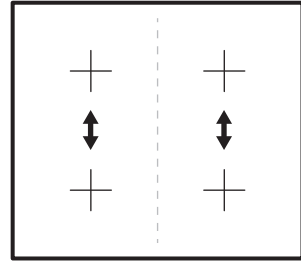




Tabla de cocción

Ajuste de temperatura	Usar para:	Tiempo (min)	Consejos
1	Mantener calientes los alimentos.	según sea necesario	Tapar los utensilios de cocina.
1 - 2	Salsa holandesa, fundir: mantequilla, chocolate o gelatina.	5 - 25	Mezcla de vez en cuando.
1 - 2	Solidificar: tortillas esponjosas, huevos al plato.	10 - 40	Cocina el plato con una tapa.
2 - 3	Arroces y platos cocinados con leche, calentar comidas preparadas.	25 - 50	Añadir al menos el doble de líquido que de arroz; los platos lácteos deben removerse a media cocción.
3 - 4	Verduras al vapor, pescado, carne.	20 - 45	Añada unas cucharadas de agua. Compruebe la cantidad de agua durante el proceso.
4 - 5	Patatas al vapor y otras verduras.	20 - 60	Cubra el fondo del utensilio con 1-2 cm de agua. Compruebe la cantidad de agua durante el proceso. Mantenga la tapa en el utensilio.

Ajuste de temperatura	Usar para:	Tiempo (min)	Consejos
4 - 5	Cocinar grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas.	60 - 150	Hasta 3 l de líquido más ingredientes.
6 - 7	Fritura ligera: escalopes, cordon bleu de ternera, chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, rebozados, huevos, tortitas, rosquillas.	según sea necesario	Dele la vuelta cuando sea necesario.
7 - 8	Fritura fuerte: hash browns, filetes de lomo, bistecs.	5 - 15	Dele la vuelta cuando sea necesario.
9	Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), patatas fritas.		
	Hervir grandes cantidades de agua. Plus Power está activado.		

 Los datos de la tabla son valores orientativos.


Guía de utensilios de cocina

 **ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Qué utensilios usar

Solo use utensilios de cocina que sean adecuados para las placas de inducción. Los utensilios de cocina deben estar hechos de un material ferromagnético, como:

- hierro fundido;
- acero esmaltado;
- acero al carbono;
- acero inoxidable (la mayoría de los tipos);
- aluminio con revestimiento ferromagnético o una placa ferromagnética.

Para determinar si una olla o sartén es adecuada, busque el símbolo  (normalmente estampado en la base del utensilio de cocina). También puede sostener un imán en la base. Si se pega a la parte inferior, el utensilio funcionará en la placa de inducción.

Para asegurar una eficiencia óptima, use siempre ollas y sartenes con un fondo plano que distribuya el calor de manera uniforme. Si la base es desigual, afectará a la conducción de la energía y el calor.

Instrucciones de uso

Diámetro mínimo de la base de la olla / sartén para las diferentes zonas de cocción

Para garantizar el buen funcionamiento de la placa de cocción, los utensilios de cocina deben tener un diámetro mínimo adecuado y cubrir uno o varios de los puntos de referencia indicados en la superficie de la placa.

Utilice siempre la zona de cocción que mejor se corresponda con el diámetro del fondo de los utensilios de cocina.

Zona de cocción	Diámetro del utensilio de cocina [mm]
-----------------	---------------------------------------

Parte trasera izquierda	125 - 145
Parte delantera izquierda	125 - 210
Parte trasera derecha	150 - 180
Parte delantera derecha	125 - 145

Utensilios vacíos o con base delgada

No utilice ollas o utensilios de cocina vacíos con bases finas en la placa de cocción, ya que no podrá controlar la temperatura, o se apagará automáticamente si la temperatura es demasiado alta. Esto puede hacer que se dañen los utensilios de cocina o la superficie de la placa de cocción. Si se produce tal situación, no toque nada y espere a que todos los componentes se enfríen.

Si aparece un mensaje de error, consulte "Solución de problemas".

**Consejos
Ruidos durante la cocción**

Cuando se activa una zona de cocción, puede que se escuche un breve zumbido. Esto es algo característico de todas las zonas de cocción por inducción y no afecta ni al funcionamiento ni a la vida útil del electrodoméstico. El ruido depende de los utensilios de cocina utilizados. Si causa muchas molestias, podría ayudar a cambiar el utensilio de cocina.

Ruidos de funcionamiento normales de la estufa





La tecnología de la inducción se basa en la creación de campos electromagnéticos que generan calor directamente en el fondo del recipiente de cocción. Las ollas y los sartenes pueden generar diferentes ruidos o vibraciones en función de su técnica de

fabricación. Estos ruidos se describen a continuación:

- **Zumbido leve (como un transformador):** Este ruido se produce cuando se cocina a una temperatura alta. Depende de la cantidad de energía transferida de la encimera al recipiente en el que se cocine. El ruido cesa o se atenúa cuando baja la temperatura.
- **Silbido suave:** Este ruido se produce cuando el recipiente está vacío. Cesa cuando se vierte líquido o comida en su interior.
- **Crujido:** Este ruido se produce cuando se utilizan recipientes hechos con capas de diferentes materiales. Está provocado por la vibración de las superficies de los materiales en contacto entre sí. El ruido se produce en el recipiente y puede variar según la cantidad de líquido o de comida contenida o en función del método de cocción (hervir, freír, cocer, etc.).
- **Silbido fuerte:** Este ruido se produce con recipientes hechos de diferentes materiales a capas y cuando se utilizan con la potencia máxima y en dos zonas de cocción. El ruido cesa o se atenúa cuando baja la temperatura.
- **Ruido de ventilador:** Para que el sistema electrónico funcione correctamente, es necesario regular la temperatura de la placa. Por ello, la placa está equipada con un ventilador que se activa para reducir y regular la temperatura del sistema electrónico. El ventilador puede continuar funcionando una vez que la placa se apaga si la temperatura detectada sigue siendo elevada.
- **Ruido rítmico, como el tictac de un reloj:** Este ruido aparece únicamente cuando hay tres fogones funcionando y desaparece o baja de intensidad cuando uno de ellos se apaga. Los ruidos aquí descritos son normales, ya que forman parte de la tecnología de inducción y no deben considerarse como defectos.

Mantenimiento y limpieza

Información general


-  **ADVERTENCIA!** Apague el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo.
-  **ADVERTENCIA!** Por razones de seguridad, no limpie el aparato con limpiadores de chorro de vapor ni de alta presión.
-  **ADVERTENCIA!** Los productos de limpieza corrosivos y abrasivos dañan al aparato. Después de cada uso, limpie el aparato y elimine los restos de comida con agua y lavavajillas. Elimine también cualquier resto de los productos de limpieza.
-  Los rasguños o las manchas oscuras que no salen de la placa vitrocerámica no perjudican el funcionamiento del aparato.

Eliminación de residuos y restos quemados

Elimine de inmediato los restos de alimentos que contengan azúcar o cualquier residuo de plástico o papel de aluminio. Un rascador es la mejor herramienta para limpiar la superficie del vidrio. No se suministra con el aparato. Coloque el rascador en ángulo sobre la superficie de la placa y elimine la suciedad deslizando la hoja. Limpie el aparato con un paño húmedo y un poco de detergente para lavavajillas. Por último, limpie la superficie de vidrio con un paño limpio.






Los restos de cal y agua, las salpicaduras de grasa o las decoloraciones metálicas brillantes deben eliminarse después de que el aparato se haya enfriado. Utilice solo un limpiador comercial para vitrocerámicas o acero inoxidable.

Solución de problemas

-  **ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no se enciende o no funciona.	La placa no está conectada a un suministro eléctrico o está mal conectada.	Compruebe si la placa se ha conectado correctamente a la red eléctrica. Consulte el diagrama de conexiones.
	Ha saltado el fusible.	Asegúrese de que el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un instalador autorizado.
	No ha ajustado la potencia en menos de 10 segundos.	Vuelva a encender la placa y ajuste el nivel de potencia en menos de 10 segundos.

Problema	Posible causa	Solución
	Ha pulsado 2 o más símbolos al mismo tiempo.	Toque solo un símbolo a la vez.
	Hay agua o grasa en el panel de control.	Limpie el panel de control y espere unos segundos antes de activarlo de nuevo.
Suena una señal acústica y la placa se apaga. Se emite una señal acústica cuando la placa se apaga.	Ha colocado algo sobre uno o más símbolos del panel de control.	Quite el objeto que cubre los símbolos.
El aparato se apaga.	Ha colocado algo sobre el símbolo  .	Quite el objeto que cubre los símbolos.
Indicador de calor residual no se enciende.	La zona no está caliente porque ha funcionado poco tiempo.	Si la zona ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, hable con el servicio posventa.
El valor de la potencia varía entre dos niveles.	La función de intercambio de potencia está en funcionamiento.	Consulte "Uso diario".
Los símbolos se calientan.	El utensilio de cocina es demasiado grande o está colocado demasiado cerca de los mandos.	Coloque los utensilios de cocina grandes en las zonas traseras si es posible.
No hay señal alguna al tocar un símbolo del panel de control.	Las señales se desactivan.	Active las señales. Consulte "Uso diario" > "Off-Sound Control".
 se enciende.	Desconexión automática está en funcionamiento.	Apague la placa y vuelva a ponerla en marcha.
 se enciende.	Bloqueo de seguridad o Bloqueo está en funcionamiento.	Consulte "Uso diario".
 y un número se encienden.	Se ha producido un error en la placa.	Desconecte la placa de cocción del suministro eléctrico durante un tiempo. Desconecte el fusible del sistema eléctrico de la vivienda. Vuelva a conectarlo. Si vuelve a aparecer  , póngase en contacto con un instalador autorizado.

Problema	Posible causa	Solución
E4 se enciende.	Se ha producido un error en la placa de cocción porque el recipiente ha hervido hasta agotar el líquido. Desconexión automática y la protección contra el sobrecalentamiento de las zonas están funcionando.	Apague la placa de cocción. Retire los utensilios de cocina calientes. Espere unos 30 segundos antes de encender de nuevo la zona. Si el utensilio de cocina era el problema, el mensaje de error se apaga. El indicador de calor residual puede mantenerse encendido. Deje que el utensilio de cocina se enfríe lo suficiente. Compruebe si el utensilio de cocina es compatible con la placa. Consulte "Guía de utensilios de cocina".








Si hay un fallo, trate de resolverlo siguiendo las pautas de solución de problemas. Si no se puede resolver el problema, póngase en contacto con su tienda IKEA o con el servicio posventa. Al final de este manual de usuario encontrará una lista completa de contactos IKEA autorizados.



Si el aparato se ha utilizado de forma incorrecta o si la instalación no ha sido realizada por un instalador autorizado, se facturará la visita del técnico del servicio o del distribuidor, incluso en el caso de que electrodoméstico se encuentre aún en garantía.

Datos técnicos

Placa de características

<p>MODEL 000.000.00 21552 Made in ... PI-000000-0 © Inter IKEA Systems B.V. 2019</p>	<p>IKEA of Sweden AB SE - 343 81 Älmhult</p>  <p>Design and Quality IKEA of Sweden</p>	<p>Model 00000000 Typ 60 GAD DC AU 6.9kW PNC 000 000 000 00 S No220V-240V AC 50-60 Hz</p>     	
--	---	--	--

El gráfico de arriba sirve para representar la placa de características del aparato. La placa de características está situada en la parte inferior de la placa de cocción. El número de serie es específico para cada producto.

instrucciones. En caso de necesitar nuestra asistencia en el futuro, esto nos permitirá ayudarle mejor al poder identificar la placa de cocción con precisión. Gracias por su ayuda.

Estimado cliente, conserve la placa de características adicional con el manual de

Eficacia energética

Hoja de información del producto según la normativa de diseño ecológico


Identificación del modelo		VILSTA 905.577.25
Tipo de placa		Placa empotrada
Número de zonas de cocción		4
Tecnología de calentamiento		Inducción
Diámetro de las zonas de cocción circulares (Ø)	Anterior izquierda Posterior izquierda Anterior derecha Posterior derecha	21.0 cm 14.5 cm 14.5 cm 18.0 cm
Consumo energético por zona de cocción (EC electric cooking)	Anterior izquierda Posterior izquierda Anterior derecha Posterior derecha	174.2 Wh/kg 183.9 Wh/kg 177.2 Wh/kg 176.3 Wh/kg
Consumo energético de la placa (EC electric hob)		177.9 Wh/kg
IEC/EN 60350-2, BS EN 60350-2 - Aparatos electrodomésticos de cocción - Parte 2: Placas: Métodos de medición del rendimiento		


Ahorro de energía

Puede ahorrar energía durante la cocción diaria si sigue los siguientes consejos.

- Cuando caliente agua, use solo la cantidad que necesite.
- Si es posible, coloque siempre las tapas en los utensilios de cocina.
- Coloque los utensilios de cocina directamente en el centro de la zona de cocción.
- Utilice el calor residual para mantener la comida caliente o para descongelarla.

Aspectos medioambientales

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No

deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

GARANTÍA IKEA

¿Qué plazo de validez tiene la garantía de IKEA?

Esta garantía tiene una validez de 5 años a partir de la fecha de compra a IKEA. El recibo original es necesario como prueba de compra. Cualquier reparación efectuada en el aparato durante el periodo de garantía no conlleva la ampliación del plazo de la misma para el aparato.

¿Quién se hará cargo del servicio?

El proveedor de servicios IKEA se hará cargo de la reparación del aparato, ya sea por personal de servicio propio o de un centro de servicio autorizado.

¿Qué cubre la garantía?

La garantía cubre defectos del aparato causados por fallos de material o de fabricación a partir de la fecha de compra a IKEA. La garantía sólo es válida para aparatos de uso doméstico. Las excepciones se especifican en el apartado "¿Qué no cubre la garantía?" Durante el periodo de garantía quedan cubiertos los costes que comporte la corrección del fallo, como: reparaciones, piezas, mano de obra y desplazamiento, siempre que para acceder al aparato no haya sido necesario incurrir en gastos especiales y que el fallo esté relacionado con algún defecto de fabricación o material cubierto por la garantía. Bajo estas condiciones se aplicarán las directrices de la UE (Nº 99/44/GE) y la legislación vigente en cada país. Las piezas sustituidas pasarán a ser propiedad de IKEA.

¿Qué hará IKEA para corregir el problema?

El proveedor de servicio indicado por IKEA examinará el producto y decidirá, según su propio criterio, si está cubierto por la garantía. Si se considera cubierto, el proveedor de servicio de IKEA o su centro de servicio autorizado, en sus propias instalaciones y según su propio criterio, reparará el producto defectuoso o lo sustituirá por otro producto igual o similar.

¿Qué no cubre la garantía?

- El desgaste y las roturas normales.
- El daño deliberado o negligente, el daño causado por incumplimiento de las instrucciones de funcionamiento, instalación incorrecta o conexión a un voltaje incorrecto, el daño originado por reacciones químicas o electroquímicas, óxido, corrosión o daños producidos por agua incluyendo los causados por exceso de cal, aunque sin limitarse sólo a estos, el daño causado por condiciones ambientales anormales.
- Las partes fungibles, incluidas las pilas y bombillas.
- Las piezas no funcionales y decorativas que no afectan al uso normal del aparato, incluidos los arañazos o las posibles diferencias en el color.
- El daño accidental causado por objetos o sustancias extraños o por la limpieza o desmontaje de filtros, sistemas de descarga o dosificadores de detergente.
- El daño de las piezas siguientes: vitrocerámica, accesorios, cestos de cubiertos y vajilla, tubos de alimentación y descarga, material sellante o aislante, bombillas y tapas de bombilla, visores digitales, mandos, carcasa y piezas de la carcasa. A menos que se pueda probar que tales daños han sido causados por defectos de fabricación.
- Casos en los que no se ha podido apreciar un fallo durante la visita del técnico de servicio.
- Reparaciones realizadas por un centro de servicio técnico no autorizado por el proveedor o en las que no se hayan utilizado piezas originales.
- Reparaciones causadas por una instalación defectuosa o no acorde con las especificaciones.
- El uso del aparato en un entorno no doméstico, por ejemplo, para uso profesional.
- Daños causados durante el transporte. Si un cliente transporta el producto a su

domicilio o a otra dirección, IKEA no se hará responsable de los daños que puedan producirse durante el transporte. No obstante, si IKEA se encarga de entregar el producto en la dirección suministrada por el cliente, esta garantía cubrirá los daños que pudieran producirse durante el transporte.

- Coste de la instalación inicial del aparato de IKEA. Sin embargo, si un proveedor de servicio de IKEA o su centro de servicio autorizado repara o sustituye el aparato según las condiciones de esta garantía, el proveedor de servicio o el centro de servicio autorizado reinstalará el aparato reparado o instalará el aparato de sustitución, según sea necesario.

Esta restricción no se aplica al trabajo realizado para adaptar el aparato a las especificaciones técnicas y de seguridad de otro país de la UE, siempre que sea efectuado por un profesional homologado en el que se utilicen piezas originales.

¿Cómo se aplica la legislación de los países?

La garantía de IKEA le otorga a Usted derechos legales específicos que cubren o superan todos los requisitos legales locales y que pueden variar de un país a otro.

Área de validez

Para los aparatos comprados en un país de la UE y trasladados a otro país de la UE, los servicios se facilitarán conforme a las condiciones de garantía normales vigentes en el nuevo país. La obligación de realizar los servicios comprendidos en la garantía sólo existe si:

- el aparato cumple y se ha instalado según las especificaciones técnicas del país en el que se plantea la reclamación;
- el aparato cumple y se ha instalado según las instrucciones de montaje y la información de seguridad para el usuario;

Servicio posventa especializado en aparatos de IKEA:

No dude en ponerse en contacto con el Servicio posventa de IKEA para:

1. plantear una reclamación bajo los términos de la garantía;
2. solicitar ayuda sobre la instalación de un aparato de IKEA en el mueble de cocina apropiado de IKEA. El servicio no ofrecerá información relacionada con:
 - la instalación general de la cocina IKEA;
 - la conexiones eléctricas (si la máquina viene sin enchufe ni cable), hidráulicas o de gas, ya que deben ser realizadas por un técnico profesional homologado.
3. aclaraciones sobre el contenido y las especificaciones del manual del usuario del aparato IKEA.

Para poder ofrecerle la mejor asistencia, rogamos que lea atentamente las instrucciones de montaje y/o la sección Manual del Usuario de este folleto antes de ponerse en contacto con nosotros.

¿Cómo puede localizarnos cuando necesite nuestro servicio?



Consulte la última página de este manual, donde encontrará una lista completa de los contactos designados por IKEA y los números de teléfono correspondientes.



Para poder ofrecerle el servicio más rápido, recomendamos utilizar los números de teléfono específicos que encontrará en una lista al final del manual. Consulte siempre los números en el folleto del aparato específico para el que solicita asistencia. Antes de llamar, tenga a mano el número de artículo IKEA (código de 8 dígitos) y el Número de Serie (Código de 8 dígitos que puede encontrarse en la placa de características) del aparato para el que solicita asistencia.

**¡GUARDE EL RECIBO DE COMPRA!**

Es su prueba de compra y el documento imprescindible para que la garantía sea válida.

Observe también que el recibo indica el nombre y número de artículo IKEA (código de 8 dígitos) de cada aparato que compra.

¿Necesita más ayuda?

Si desea realizar alguna consulta no relacionada con el Servicio posventa de sus aparatos, póngase en contacto con el centro de llamadas de la tienda IKEA más próxima. Recomendamos que lea atentamente la documentación del aparato antes de ponerse en contacto con nosotros.

Indice

Informazioni di sicurezza	238	Pulizia e cura	252
Istruzioni di sicurezza	241	Risoluzione dei problemi	253
Installazione	243	Dati tecnici	255
Collegamento elettrico	244	Efficienza energetica	255
Descrizione del prodotto	246	Considerazioni sull'ambiente	256
Utilizzo quotidiano	247	GARANZIA IKEA	256
Tabella di cottura	250		
Guida alle pentole	251		

Con riserva di modifiche.

Informazioni di sicurezza

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

Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

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

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

Avvertenze di sicurezza generali

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

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

Istruzioni di sicurezza

Installazione


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

i Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.

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

Collegamento elettrico

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

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

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

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

Utilizzo:


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

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

- Usare esclusivamente accessori consigliati dal produttore per questa apparecchiatura.

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

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

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

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

Pulizia e cura

- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Disattivare l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare prima di procedere con la pulizia.

- Non nebulizzare acqua né utilizzare vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.

Assistenza

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

temperatura, vibrazioni, umidità, o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'apparecchio. Non sono destinate ad essere utilizzate in altre applicazioni e non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici.

Smaltimento

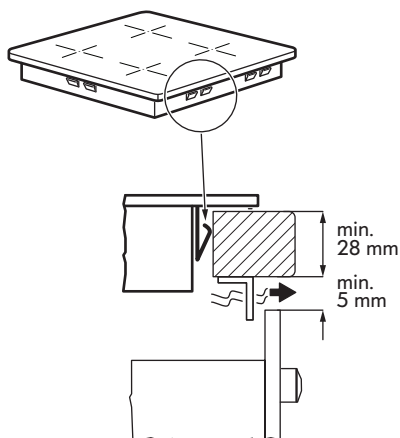
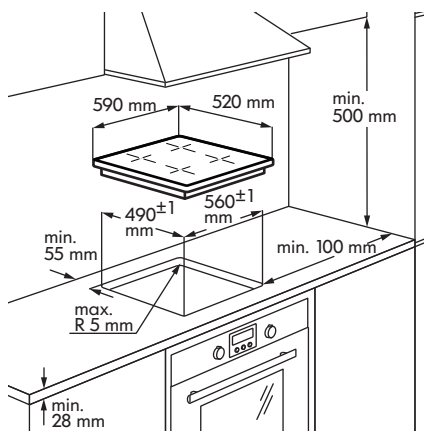
⚠ AVVERTENZA! Rischio di lesioni o soffocamento.


- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico dell'apparecchiatura e smaltirlo.

Installazione

⚠ AVVERTENZA! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.


Informazioni generali




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

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

Collegamento elettrico

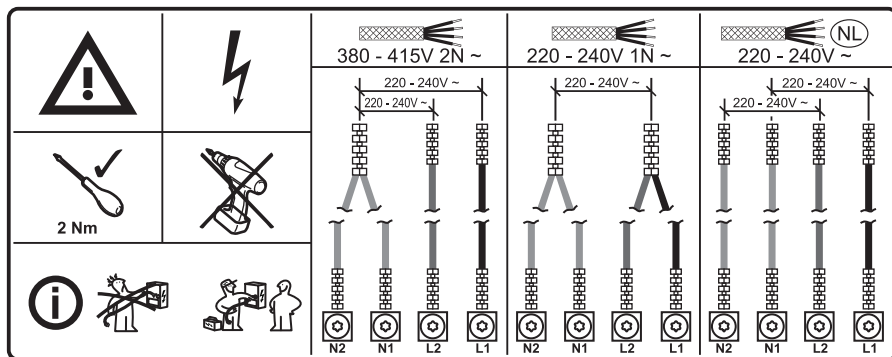
 **AVVERTENZA!** Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

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

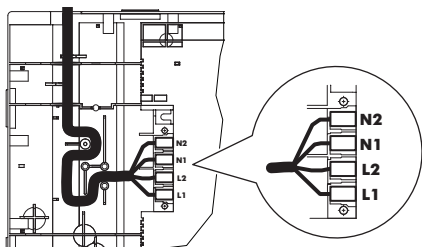
Collegamento elettrico

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

Schema di collegamento



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

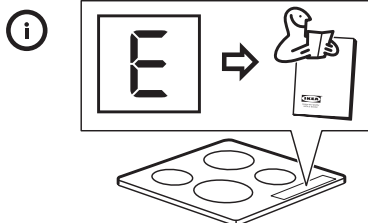
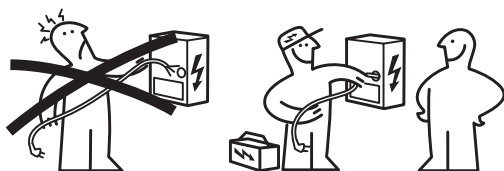


i Serrare saldamente le viti del terminale!

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

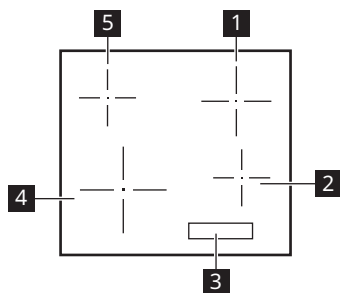
zone cottura siano pronte all'uso. Posizionare una pentola con un po' d'acqua su una zona di cottura e impostare l'impostazione di potenza per ciascuna zona al livello massimo per un breve periodo di tempo.

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



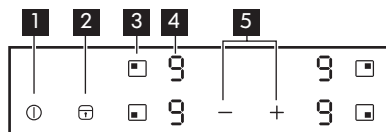
Descrizione del prodotto

Disposizione del piano di cottura



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

Layout del pannello di controllo



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

Display del livello di potenza

Display	Descrizione
	La zona di cottura è disattivata.
-	La zona di cottura è in funzione.
	Plus Power è in funzione.
+ cifra	Si è verificato un malfunzionamento. Fare riferimento alla sezione "Risoluzione dei problemi".

Display	Descrizione
	Una zona di cottura è ancora calda (calore residuo).
	Blocco / Sicurezza Bambini / Modalità di pulizia si aziona.
	Pentole e padelle non idonee o troppo piccole oppure nessuna pentole o padelle sulla zona di cottura.
	Spegnimento automatico funziona.

Indicatore di calore residuo

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

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

La spia compare quando una zona di cottura è calda.

La spia può anche comparire:

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

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

Utilizzo quotidiano

① Accensione / Spegnimento

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

Spegnimento automatico

La funzione spegne automaticamente l'apparecchiatura se:



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

illumina. Prima del successivo utilizzo, è necessario impostare la zona di cottura su .

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

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

Regolazione del livello di potenza

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


Sfiorare per aumentare il livello di potenza.

Sfiorare per ridurre il livello di potenza.


Sfiorare contemporaneamente e per spegnere la zona di cottura.

Utilizzo della funzione Plus Power

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


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

Per disattivare la funzione: sfiorare .



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


Blocco / Modalità di pulizia

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

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

Impostare innanzitutto il livello di potenza.

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





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

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





Sicurezza Bambini

Questa funzione impedisce l'azionamento accidentale dell'apparecchiatura.





Per attivare la funzione:

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

Per disattivare la funzione:

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






Per escludere la funzione per una sola operazione di cottura:


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



OffSound Control (Disattivazione e attivazione dei segnali acustici)

Originariamente i segnali acustici dell'apparecchiatura sono attivati.


Attivazione e disattivazione dei segnali acustici:


1. Spegnere l'apparecchiatura.
2. Sfiorare  per 3 secondi. Il display si accende e si spegne.
3. Sfiorare  per 3 secondi. Il display visualizza  nella zona anteriore sinistra e  o  nella zona anteriore destra.


4. Sfiore il campo del sensore della zona posteriore destra  per selezionare una delle seguenti opzioni:

-  - i segnali acustici sono spenti,
-  - i segnali acustici sono attivi.

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

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

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

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

Funzione di scambio potenza

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

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

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

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

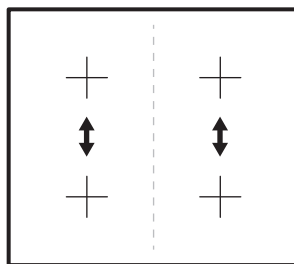




Tabella di cottura

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

 I dati riportati nella tabella sono puramente indicativi.


Guida alle pentole

⚠ AVVERTENZA! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Quali pentole usare

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

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

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

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

Istruzioni d'uso

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

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

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

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

Pentole / padelle vuote o a base sottile

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

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

Indicazioni e consigli Rumori durante la cottura

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

Normali rumori del piano cottura a induzione

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


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

- **Leggero ronzio (come quello di un trasformatore):** Questo rumore si verifica quando la temperatura di cottura è elevata. Dipende dalla quantità di energia trasferita dal piano cottura alla pentola. Il rumore cessa o si attenua quando il livello di calore viene ridotto.
- **Leggero fischio:** Questo rumore si verifica quando il recipiente di cottura è vuoto. Il rumore cessa quando versi liquidi o alimenti nel recipiente.
- **Crepitio:** Questo rumore si verifica quando la pentola è costituita da diversi strati sovrapposti. È causato dalle vibrazioni delle superfici formate da diversi materiali a contatto tra loro. Il rumore viene prodotto dalla pentola e può variare a seconda della quantità di cibo o di liquidi e del metodo di cottura (es. bollitura, cottura a fuoco lento, frittura).
- **Fischio forte:** Questo rumore si verifica quando la pentola è costituita da materiali diversi, stratificati l'uno sull'altro, e quando questa viene utilizzata sul piano cottura alla massima potenza e, anche, su due zone di cottura. Il rumore cessa o si attenua quando il livello di calore viene ridotto.
- **Rumori della ventola:** Per il corretto funzionamento del sistema elettronico, è necessario regolare la temperatura del piano cottura. A tale scopo, il piano cottura è dotato di una ventola di raffreddamento che si attiva per ridurre e regolare la temperatura del sistema elettronico. La ventola può continuare a funzionare anche dopo lo spegnimento del piano cottura se la temperatura rilevata è ancora troppo alta.
- **Rumori ritmici, simili a quelli delle lancette di un orologio:** Questo rumore si verifica solo quando almeno tre zone di cottura sono in funzione e scompare o si attenua quando due vengono spente. Questi rumori, descritti come fenomeni normali della tecnologia a induzione, non sono da ritenersi dei difetti.

Pulizia e cura

Informazioni generali

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

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


Rimozione di residui e macchie

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


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






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

Risoluzione dei problemi

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

Cosa fare se...

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







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

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

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

Dati tecnici

Targhetta dei dati

MODEL 000.000.00 21552	IKEA of Sweden AB SE - 343 81 Älmhult	Model 00000000	Typ 60 GAD DC AU 6.9kW
Made in ... PI-000000-0 © Inter IKEA Systems B.V. 2019	 Design and Quality IKEA of Sweden	PNC 000 000 000 00	S No 220V-240V AC 50-60 Hz
			
			

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

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

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

Efficienza energetica

Foglio delle informazioni sul prodotto in conformità alla normativa Ecodesign

Identificazione modello	VILSTA 905.577.25	
Tipo di piano cottura	Piano cottura a incasso	
Numero di zone di cottura	4	
Tecnologia di riscaldamento	Induzione	
Diametro delle zone di cottura circolari (Ø)	Anteriore sinistra Posteriore sinistra Anteriore destra Posteriore destra	21.0 cm 14.5 cm 14.5 cm 18.0 cm

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


a risparmio energetico


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

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

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

Considerazioni sull'ambiente

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

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

GARANZIA IKEA

Validità della garanzia

La presente garanzia è valida per 5 anni a partire dalla data di acquisto originale del vostro elettrodomestico presso un punto vendita IKEA. Lo scontrino originale è indispensabile come ricevuta d'acquisto. Una riparazione effettuata nell'ambito della garanzia non estende il periodo di garanzia per l'elettrodomestico.

Chi fornisce il servizio ai clienti?

L'assistenza ai clienti sarà garantita dal fornitore del servizio nominato da IKEA attraverso la propria organizzazione o la propria rete di partner di assistenza autorizzati.

Cosa copre la garanzia?

La garanzia copre gli eventuali difetti legati ai materiali e o alla costruzione dell'elettrodomestico ed è valida a partire dalla data di acquisto dell'elettrodomestico presso un punto vendita IKEA. La garanzia è valida solo su elettrodomestici destinati all'impiego domestico. Le eccezioni sono descritte alla voce "Cosa non copre la garanzia". Nel periodo di validità della garanzia, il fornitore del servizio nominato da IKEA sosterrà i costi per la riparazione, i pezzi di ricambio, la manodopera e le trasferte del personale di manutenzione, ammesso che il prodotto possa essere riparato senza costi troppo elevati e che il difetto legato ai materiali o alla costruzione

rientri nella copertura della garanzia. Queste condizioni sono conformi alle direttive EU (N. 99/44/CE) e alle norme e disposizioni locali applicabili. Le parti sostituite diventeranno di proprietà di IKEA.

Come interverrà IKEA per risolvere il problema?

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

Cosa non copre la garanzia

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

possa provare che tali danni sono stati causati da difetti di produzione.

- Casi in cui non siano rilevati difetti durante la visita di un tecnico.
- Riparazioni non effettuate dal fornitore del servizio nominato da IKEA o da un partner di assistenza autorizzato o riparazioni in cui siano state utilizzate parti non originali.
- Riparazioni causate da installazione impropria o non conforme alle specifiche.
- Uso dell'elettrodomestico in ambiente non domestico, per esempio per uso professionale o commerciale.
- Danni dovuti al trasporto. In caso di trasporto effettuato dal cliente presso la propria abitazione o un altro recapito, IKEA non potrà ritenersi responsabile per eventuali danni verificatisi durante il trasporto. Tuttavia, se il trasporto presso il recapito del cliente è effettuato da IKEA, gli eventuali danni dovuti al trasporto rientreranno nella presente garanzia.
- Costo di installazione iniziale dell'apparecchiatura IKEA. Se un fornitore di servizio nominato da IKEA o un suo partner di assistenza autorizzato effettua una riparazione o sostituzione dell'apparecchiatura nell'ambito della garanzia, il fornitore o il partner di assistenza dovrà provvedere anche alla reinstallazione dell'apparecchiatura riparata o all'installazione dell'apparecchiatura sostitutiva, se necessario.

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

Applicabilità delle leggi nazionali

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

Area di validità

Per gli elettrodomestici acquistati in una nazione UE e trasferiti in un'altra nazione UE, i servizi saranno forniti in base alle

condizioni di garanzia applicabili nella nuova nazione. L'obbligo di fornire il servizio in base alle condizioni della garanzia sussiste solo se:

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

Servizio Assistenza dedicato agli elettrodomestici IKEA:

Non esitate a contattare il Servizio Assistenza IKEA per:

1. usufruire della garanzia;
2. chiedere chiarimenti sull'installazione degli elettrodomestici IKEA nei mobili da incasso specifici di IKEA. Il servizio non fornirà assistenza o chiarimenti in merito a:
 - installazione di cucine complete IKEA;
 - collegamenti elettrici (se l'apparecchio è fornito senza cavi e spine), allacciamenti idraulici e collegamenti all'impianto del gas che devono essere eseguiti da un tecnico di assistenza autorizzato.
3. chiedere chiarimenti sul contenuto del manuale d'uso e su specifiche dell'elettrodomestico IKEA.

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

Come contattarci se avete bisogno del nostro intervento



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

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

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

Vi serve altro aiuto?

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

Tartalom

Biztonsági információk	259	Ápolás és tisztítás	272
Biztonsági utasítások	261	Hibaelhárítás	273
Üzembe helyezés	264	Műszaki adatok	275
Elektromos csatlakoztatás	264	Energiahatékonyság	275
Termékleírás	266	Környezetvédelmi tudnivalók	276
Napi használat	267	IKEA GARANCIA	276
Főzési táblázat	270		
Útmutató főzőedényekhez	271		

A változtatások jogát fenntartjuk.

Biztonsági információk

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A nem megfelelő üzembe helyezés vagy használat okozta károkért a gyártó nem vállal felelősséget. További tájékozódás érdekében tartsa elérhető helyen az útmutatót.

Gyermekek és kiszolgáltatót személyek biztonsága

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a készülék biztonságos használatára, és megértik az esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékkal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Gondoskodjon a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa.

- **FIGYELEM:** Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

Általános biztonság

- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál.
- Ezt a készüléket háztartási célú, beltérben történő használatra tervezték.
- Ez a készülék használható irodákban, szállodai vendégszobákban, panziókban, vendégházakban és más hasonló szálláshelyeken, ahol a használat nem haladja meg a háztartási használat (átlagos) szintjét.
- **FIGYELEM:** Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
- A készüléket ne működtesse külső időzítővel vagy külön távvezérlő rendszerrel.
- **FIGYELEM:** Főzőlapon történő főzéskor az olaj vagy zsír felügyelet nélkül hagyása veszélyes lehet, és tűz keletkezhet.
- A főzéskor keletkezett tüzet soha ne vízzel oltsa el. Kapcsolja ki a készüléket, és fedje le a lángokat pl. egy tűzálló takaróval vagy fedővel.
- **VIGYÁZAT:** Főzéskor a készüléket ne hagyja felügyelet nélkül. Rövid időtartamú főzéskor a készüléket tartsa folyamatosan felügyelet alatt.
- **FIGYELEM:** Tűzveszély: Ne tároljon semmit a főzőfelületeken.
- Soha ne tegyen a főzőlap felületére fémtárgyakat, mint pl. kések, kanalak, fedők, mivel azok felforrósodhatnak.

- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- Karbantartás előtt feszültségmentesítse a készüléket.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Használat után saját gombjával kapcsolja ki a főzőlap adott elemét, és ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.
- Ha repedést lát az üvegkerámia / üveg felületen, kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból a dugvilláját. Amennyiben a készülék kötésdobozon keresztül közvetlenül csatlakozik az elektromos hálózathoz, vegye ki a biztosítékot a készülék elektromos hálózatról történő leválasztásához. Egyéb esetben forduljon a márkaszervizhez.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a hivatalos márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie az elektromos veszélyhelyzet elkerülésének érdekében.
- FIGYELEM: Kizárólag a főzőlap gyártója által tervezett vagy a főzőlap gyártója által a használati útmutatóban javasolt, illetve a készülékhez mellékelt főzőlapvédő elemet használjon. A nem megfelelő védőelemek használata balesetet okozhat.

Biztonsági utasítások

Üzembe helyezés



FIGYELMEZTETÉS! A készüléket feljogosított szerelőnek kell üzembe helyezni.



Tartsa be a készülékhez mellékelt Összeszerelési útmutatóban foglaltakat.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig

használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.


- Megfelelő tömítőanyaggal védje a munkalap vágott felületeit a nedvesség ellen.
- Védje a készülék alját a gőztől és nedvességtől.
- Ne telepítse a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá. Ezzel elkerülhető, hogy az ajtó vagy ablak kinyitásával leverje a forró fűzőedényt a készülékről.
- Ügyeljen arra, hogy a főzőlap alatti hely elegendő legyen a levegő keringéséhez.
- A készülék alja forróvá válhat. Ha a készüléket fiókok fölé építi be, szereljen be egy nem éghető elválasztó lapot a

készülék alá, hogy az aljához való hozzáférést megakadályozza.

Elektromos csatlakozás



FIGYELMEZTETÉS! Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást feljogosított szerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket földelni kell, ha a  szimbólum nincs feltüntetve az adattábláján.
- Bármilyen beavatkozás előtt a készüléket válassza le az elektromos hálózatról.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Ellenőrizze, hogy megfelelően van-e üzembe helyezve a készülék. A hálózati vezeték dugója (ha van) és a konnektor közötti gyenge vagy rossz érintkezés miatt a csatlakozás túlságosan felforrósodhat
- Használjon megfelelő típusú hálózati kábelt.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne gubancolódjon össze.
- Ellenőrizze, hogy az érintésvédelem ki van-e építve.
- Használjon feszültségmentesítő bilincset a kábel rögzítéséhez.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel vagy dugója (ha van) ne érjen a készülékhez vagy a forró főzőedényekhez, amikor a készüléket a közeli csatlakozóaljzathoz csatlakoztatja.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen arra, hogy ne okozzon sérülést a hálózati csatlakozódugón (ha van) és a hálózati kábelen. Ha a hálózati kábel cserére szorul, forduljon a márkaszervizhez vagy egy villanyszerelőhöz.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót

a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.

- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a többől eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos berendezésnek kell legyen leválasztó eszköze, amely lehetővé teszi a készüléknek a hálózatról minden póluson történő leválasztását. Az szigetelő eszköz érintkező nyílásszélességének legalább 3 mm-esnek kell lennie.

Használat



FIGYELMEZTETÉS! Sérülés-, égés- és áramütésveszély.

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Az első használat előtt távolítsa el az összes csomagolóanyagot, tájékoztató címkét és védőfóliát (ha van ilyen).
- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a főzőzónát.
- Soha ne tegyen a főzőzónákra evészközöket vagy fedőket. Ezek felforrósodhatnak.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Amennyiben a készülék felülete megrepedt, azonnal válassza le a készüléket az elektromos hálózatról. Ez a lépés az áramütés elkerüléséhez szükséges.

- A szívritmus-szabályozóval rendelkező személyek tartsanak legalább 30 cm távolságot a bekapcsolt indukciós főzőzónáktól.
- Amikor az élelmiszert forró olajba helyezi, az olaj kifröccsenhet.
- Ne használjon alufóliát vagy más anyagot a főzőfelület és a főzőedény között, hacsak a készülék gyártója másként nem rendelkezik.
- Csak a gyártó által a készülékhez ajánlott tartozékokat használja.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Tűz- és robbanásveszély

- A felforrósított zsírok és olajok gyúlékony gőzöket bocsáthatnak ki. Zsírral vagy olajjal való főzéskor tartsa azoktól távol a nyílt lángot és a forró tárgyakat.
- A nagyon forró olaj által kibocsátott gőzök öngyulladását okozhatnak.
- Az ételmaradékot tartalmazó használt olaj az első használatkor alkalmazott hőfoknál alacsonyabb értéken is tüzet okozhat.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Ne helyezzen forró főzőedényt a kezelőpanelre.
- Ne helyezzen forró fedőt a főzőlap üvegfelületére.
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforrjon a folyadék.
- Ügyeljen arra, hogy ne ejtse tárgyat vagy főzőedényt a készülékre. A készülék felülete megsérülhet.
- Üres főzőedénnyel vagy főzőedény nélkül ne kapcsolja be a főzőzónákat.
- Az öntöttvasból készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják az üveg / üvegkerámia felületet. Az ilyen tárgyakat

mindig emelje fel, ha a főzőfelületen odébb szeretné helyezni őket.

Ápolás és tisztítás

- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- Tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni.
- A készülék tisztításához ne használjon vízsugarat vagy gőzt.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószerrel használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.

Szolgáltatások

- A készülék javítását bízza a márkaszervizre. Mindig eredeti cserealkatrészt használjon.
- A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható pótizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfeleljenek a háztartási készülékekben fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek, mint például hőmérséklet, rezgés, magas páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzék a készülék működési állapotát. Nem alkalmasak egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.

Ártalmatlanítás

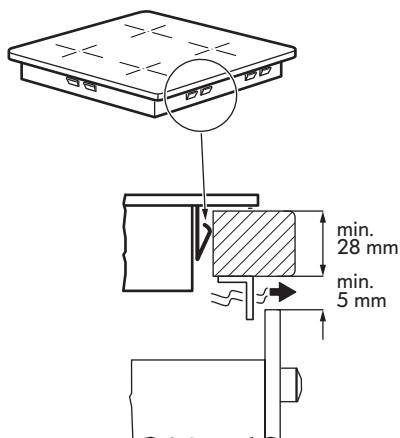
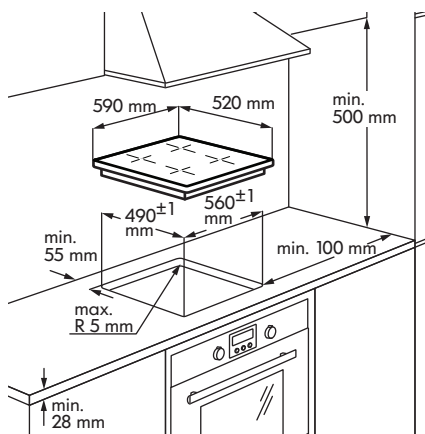
⚠ FIGYELMEZTETÉS! Sérülés- vagy fulladásveszély.

- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.

Üzembe helyezés

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

Általános tudnivalók



- i** Az üzembe helyezési folyamatnak be kell tartania a használat helye szerinti ország hatályos törvényeit, jogszabályait, előírásait és szabványait (elektronikus biztonsági szabályok és rendelkezések, előírászerű újrahasznosítás stb.).
- Az üzembe helyezésre vonatkozó további információkért olvassa el a Szerelési utasításokat.

- Amennyiben a főzőlapot nem tűzhely fölé építi be, szereljen be egy elválasztó lapot a készülék alá a Szerelési útmutatónak megfelelően.
- A készülék és a munkalap közé nem szabad szilikonos tömítőmasszát tenni.

Elektromos csatlakoztatás

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

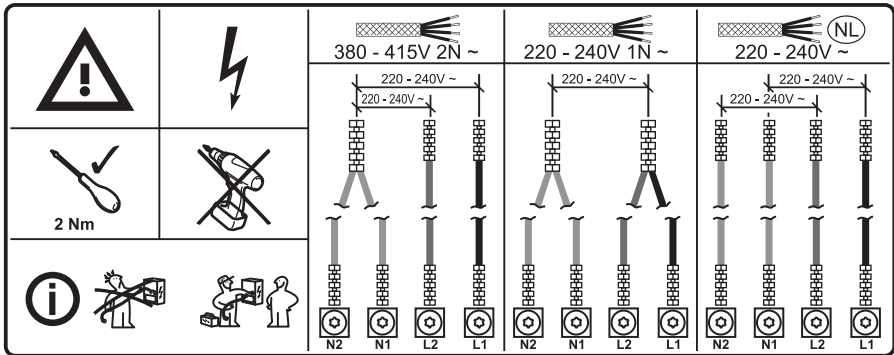
⚠ FIGYELMEZTETÉS! Minden elektromos csatlakoztatást feljogosított szerelőnek kell elvégeznie.

Elektromos csatlakozás

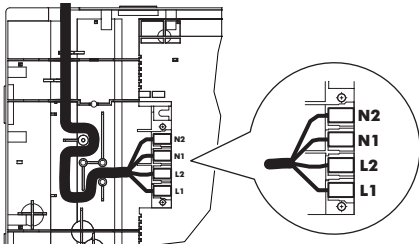
- A csatlakoztatás előtt győződjön meg arról, hogy a készüléknek az adattáblán feltüntetett névleges feszültsége megegyezik-e a rendelkezésre álló tápfeszültséggel. Az adattábla a készülék burkolatának alján található.

- Kövesse a bekötési rajtot (ez a főzőlap burkolatának alsó felületén található).
- Csak a hivatalos márkaszerviz által biztosított, eredeti cserealkatrészeket használjon.
- A főzőlapot csatlakozókábellel és dugasszal együtt szállítják. A megsérült hálózati kábel pótlásához használja a következő vezetéktípust: H05V2V2-Fmely 70 -os vagy magasabb hőmérsékletnek is ellenáll°C . A csatlakozókábel cseréjét csak képzett villanszerelő végezheti.
- A vezetékes kábelezésben rendelkezni kell a leválasztás eszközeivel.
- A bekötést és a csatlakozók vezetését a bekötési rajzon látható módon kell végrehajtani.
- A készülék kettős szigetelésű, és nem igényel földelést.
- A csatlakozókábelt kábelkötegekkel vagy bilincsekkel rögzítse.
- A készülék 50 Hz-on vagy 60 Hz-on működik, és nem igényel további beavatkozást szakképzett villanszerelő részéről a frekvenciák közötti váltás végett.

Bekötési rajz



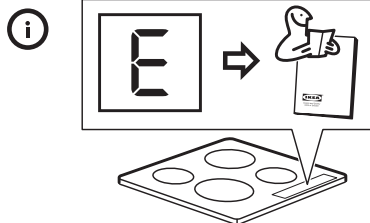
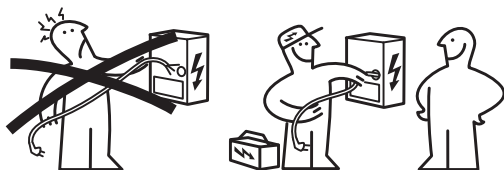
Vezeték színek			
N2	N1	L2	L1
Kék	Kék - Szürke	Barna	Fekete



i Szorosan húzza meg a csatlakozócsavarokat!

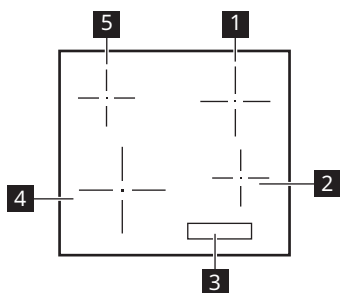
Miután csatlakoztatta a főzőlapot az elektromos hálózathoz, ellenőrizze, hogy az összes főzőzóna használatra kész-e. Egyesével helyezzen egy kevés vízzel megtöltött főzőedényt mindegyik főzőzónára, majd rövid időre állítsa a főzőzónát maximális teljesítményre.

- i** Ha **E3** vagy **E8** szimbólum jelenik meg a kijelzőn a főzőlap első bekapcsolása után, olvassa el a „Hibaelhárítás” c. fejezetet.



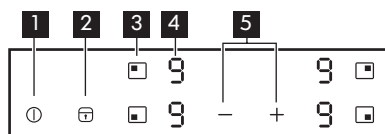
Termékleírás

Főzőfelület elrendezése



- 1** Egy főzőzóna (180 mm) 1700 W, Plus Power 1800 W
- 2** Egy főzőzóna (145 mm) 1400 W, Plus Power 1500 W
- 3** Kezelőpanel
- 4** Egy főzőzóna (210 mm) 2200 W, Plus Power 2400 W
- 5** Egy főzőzóna (145 mm) 1400 W, Plus Power 1500 W

Kezelőpanel elrendezése



- 1** A főzőlap be- vagy kikapcsolása.
- 2** A Funkciózár / Gyerekzár Gyerekzár / Tisztítás üzemmód be- és kikapcsolása Tisztítás üzemmód.
- 3** Lehetővé teszi a főzőzóna kiválasztását.
- 4** Teljesítménybeállítás kijelzése: - .

- 5 **+** / **-** gomb a hőfok növeléséhez vagy csökkentéséhez.

Teljesítménybeállítás kijelzése

Kijelző	Leírás
	A főzőzóna ki van kapcsolva.
	A főzőzóna működik.
	A Plus Power funkció működik.
+ számjegy	Hiba történt. Olvassa el a „Hibaelhárítás” című részt.
	A főzőzóna még forró (maradék hő).
	A Funkciózár / Gyerekzár / Tisztítás üzemmód használatban van.
	Nem megfelelő vagy túl kicsi a főzőedény, vagy nincs főzőedény a főzőzónán.
	Az Automatikus kikapcsolás működik.

Maradék hő visszajelző

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Amíg a visszajelző világít, a maradék hő miatt égési sérülés veszélye áll fenn.

Az indukciós főzőzónák közvetlenül a főzőedény alján adják át az ételkészítéshez szükséges hőt. Az üvegkerámiát a főzőedény hője melegíti fel.

A visszajelző megjelenik, amikor egy főzőzóna forró.

A visszajelző akkor is megjelenhet, ha:

- ha a szomszédos zónákat használja, az adott zónát azonban nem,
- forró főzőedényt helyez hideg főzőzónára,
- a főzőlapot úgy kapcsolja be, hogy a főzőzóna még mindig forró.

A főzőzóna visszajelzője eltűnik, amikor a főzőzóna lehűlt.

Napi használat



① Be- és kikapcsolás








Érintse meg 1 másodpercre a gombot a készülék be- vagy kikapcsolásához.



Automatikus kikapcsolás

A funkció automatikusan kikapcsolja a készüléket, ha:



- valamennyi főzőzóna ki van kapcsolva.
- nem végzett teljesítménybeállítást a készülék bekapcsolása után.


- lefedte valamelyik szimbólumot valamilyen tárggyal (serpenyő, konyharuha stb.) több mint kb. 10 másodpercig.
- nem kapcsolta ki az egyik főzőzónát egy bizonyos idő elteltével, vagy nem módosította a teljesítménybeállítást, vagy ha túlhevülés történik (pl. amikor a serpenyőből elpárolog minden nedvesség). A  szimbólum világítani kezd. Az ismételt használat előtt a főzőzónát  helyzetbe kell állítania.


Teljesítménybeállítás	Automatikus kikapcsolás ennyi idő után
 - 	6 óra
 - 	5 óra
	4 óra
 - 	1,5 óra



-  Nem megfelelő edény használata esetén a kijelzőn  jelenik meg, majd 2 perc elteltével az adott főzőzóna visszajelzője kikapcsol.

A teljesítménybeállítás elvégzése

A főzőzónához tartozó  érzékelőmező segítségével állítsa be a főzőzónát. A kijelző kiemelve jeleníti meg a hőfokbeállítás kijelzését ().



Érintse meg a  gombot a hőfokbeállítás növeléséhez.

Érintse meg a  gombot a hőfokbeállítás csökkentéséhez.


A főzőzóna kikapcsolásához érintse meg egyszerre a  és  gombot.

A Plus Power funkció használata

A Plus Power funkció további teljesítményt tesz elérhetővé az indukciós főzőzónák számára.


A funkció bekapcsolása a főzőzónák számára: először állítsa be a főzőzónát, majd ezt követően adja meg a maximális hőfokot. addig tartsa megérintve a gombot,  míg a  visszajelző világítani nem kezd.

A funkció kikapcsolásához érintse meg a  gombot.



Maximum 10 perc elteltével az indukciós főzőzónák automatikusan visszatérnek a  teljesítménybeállításra.


Funkciózár / Tisztítás üzemmód

A főzőzónák akkor is folytatják a működést, ha a kezelőpanelt zárolja. Ezzel megelőzi a teljesítménybeállítás véletlen módosítását.

-  Használja ezt a funkciót, hogy megtisztítsa a főzőlap felületét a főzési ciklus alatt, ha szükséges.

Elsőként állítsa be a teljesítményt.

A funkció elindításához érintse meg a  gombot. A  szimbólum 4 másodpercig világít.





A funkció leállításához érintse meg a  gombot. Megjelenik a korábban beállított teljesítményérték.

A készülék kikapcsolásakor ezt a funkciót is leállítja.





Gyereklár

Ez a funkció megakadályozza a készülék véletlen üzemeltetését.





A funkció bekapcsolásához:

- Kapcsolja be a készüléket a  gombbal. Ne végezzen teljesítménybeállítást.
- Érintse meg a  gombot 4 másodpercig. A kijelzőn megjelenik a  szimbólum.
- Kapcsolja ki a készüléket a  gombbal.

A funkció kikapcsolása:

- Kapcsolja be a készüléket a  gombbal. Ne végezzen teljesítménybeállítást. Érintse meg a  gombot 4 másodpercig. A kijelzőn megjelenik a  szimbólum.
- Kapcsolja ki a készüléket a  gombbal.









A funkció hatálytalanítása egyetlen főzési műveletre:

- Kapcsolja be a készüléket a  gombbal. A kijelzőn megjelenik a  szimbólum.
- Érintse meg a  gombot 4 másodpercig. Végezze el a teljesítménybeállítást 10 másodpercen belül. Működtetheti a készüléket.
- Amikor kikapcsolja a készüléket a  gombbal, a funkció ismét bekapcsol.


OffSound Control (Hangjelzések ki- és bekapcsolása)

Eredetileg a készülék hangjai be vannak kapcsolva.


(A hangjelzések ki- és bekapcsolása)

1. Kapcsolja ki a készüléket.
2. Érintse meg 3 másodpercre a  gombot. A kijelző bekapcsol, majd kikapcsol.
3. Érintse meg 3 másodpercre a  gombot. A kijelző a bal első zónáján  és a jobb első zónáján  és vagy  látható.
4. Érintse meg az érzékelőmezőt a jobb hátsó zónához  az alábbiak egyikének kiválasztásához:
 -  - a hangjelzések ki vannak kapcsolva
 -  - a hangjelzések be vannak kapcsolva

A kiválasztás megerősítéséhez várjon 10 másodpercet, míg a készülék automatikusan ki nem kapcsol.

Amikor a funkció beállítása , a hangjelzések csak akkor szólnak meg, amikor:

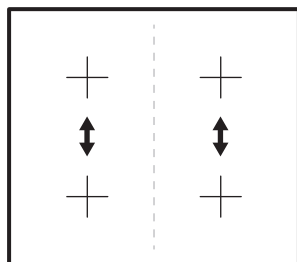
- megérinti a  gombot,
- rátesz valamit a kezelőpanelre.

-  Amennyiben probléma merül fel a tápfeszültséggel, és a készülék kikapcsol, akkor nem őrzi meg a korábbi beállításokat.

Teljesítményváltás funkció


Ha több zóna aktív, és felvett teljesítményük meghaladja az elektromos hálózat teljesítmény-korlátját, akkor a funkció elosztja a rendelkezésre álló teljesítményt az összes főzőzóna között. A főzőlap szabályozza a hőfokbeállításokat a lakás/ház biztosítékainak védelme érdekében.


- A főzőzónák a főzőlapba belépő fázisok számától és elhelyezésétől függően vannak csoportosítva. Mindegyik fázis elektromos terhelhetősége korlátozott. Ha a főzőlap az egyik fázisnál eléri a maximális rendelkezésre álló teljesítményt, a főzőzónák felvett teljesítményét automatikusan lecsökkenti.
 - Ha egyszerre egynél több főzőzóna van aktiválva, a teljesítmény lecsökken és eloszlik az összes aktivált zóna között. Az teljesítményelosztás mindaddig megmarad, amíg a zónák aktívak maradnak. A zónák nem térnek vissza teljes teljesítményre, ha az egyik ki van kapcsolva. Az teljesítményelosztás csak akkor ér véget, ha az összes zóna vagy főzőlap ki van kapcsolva.
 - A csökkentett teljesítményű zónák hőfokbeállításának kijelzőjén az eredetileg kiválasztott hőfokbeállítás és a csökkentett hőfokbeállítás értéke váltakozik.
 - Várja meg, hogy a kijelző abbahagyja a villogást, vagy csökkentse az utójára kiválasztott főzőzóna hőfokbeállítását. A főzőzónák a csökkentett hőfokbeállítással folytatják a működést. Kézzel módosítsa a főzőzónák hőfokbeállítását, ha szükséges.
- Lásd a főzőzónák közötti teljesítmény-elosztás lehetséges kombinációit bemutató ábrát.



Főzési táblázat

Hőfokbeállítás	Használja az alábbiakhoz:	Idő (perc)	Tippek
1	Főtt ételek melegen tartása.	szükség szerint	Tegyen fedőt a főzőedényre.
1 - 2	Hollandi mártás készítése, vaj, csokoládé, zselatin olvasztása.	5 - 25	Időnként keverje meg.
1 - 2	Könnyű omlett és sült tojás megszilárdítása.	10 - 40	Fedővel lefedve készítse.
2 - 3	Rizs és tejalapú ételek főzése, készételek felmelegítése.	25 - 50	A folyadék mennyisége legalább kétszerese legyen a rizsnek, a főzés félidejében keverje meg a tejalapú ételeket.
3 - 4	Párolt zöldség, hal, hús.	20 - 45	Adjon hozzá néhány evőkanál vizet. Ellenőrizze a víz mennyiségét a folyamat során.
4 - 5	Párolt burgonya és más zöldségek.	20 - 60	Az edény alját tölts fel 1-2 cm vízzel. Ellenőrizze a víz szintjét a folyamat során. Tartsa a fedelet az edényen.
4 - 5	Nagyobb mennyiségű étel, raguk és levesek főzése.	60 - 150	Legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók.
6 - 7	Kíméletes sütés: bécsi szelet, borjú cordon blue, borda, húspogácsa, kolbász, máj, rántás, tojás, palacsinta és fánk.	szükség szerint	Szükség esetén fordítsa meg.

Hőfokbeállítás	Használja az alábbiakhoz:	Idő (perc)	Tippek
7 - 8	Erős sütés, pirított vagdaltak, bélszín, marhaszeletek.	5 - 15	Szükség esetén fordítsa meg.
9	Víz forralása, tészta kifőzése, hús barnítása (gulyás, serpenyős sülték), burgonya bő olajban sütése.		
	Nagymennyiségű víz forralása.Plus Power bekapcsolva.		

 A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.


Útmutató főzőedényekhez

 **FIGYELMEZTETÉS!** Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

Használandó főzőedények

Kizárólag az indukciós főzőlapokhoz megfelelő főzőedényeket használjon. Az edény anyaga legyen mágnesezhető, úgmint:

- öntöttvas;
- zománcozott acél;
- szénacél;
- rozsdamentes acél (a típusok többsége);
- alumínium mágnesezhető bevonattal vagy egy mágnesezhető lemezzel.

Annak eldöntésére, hogy a lábas vagy serpenyő megfelelő-e, ellenőrizze a  szimbólum meglétét (általában a főzőedény aljára van nyomtatva). Az edény alját mágnessel is megvizsgálhatja. Ha az kívülről odatapad az aljhoz, a főzőedény használható indukciós főzőlapon.

Az optimális hatékonyság biztosításához mindig lapos aljjal rendelkező főzőedényeket használjon, mely egyenletesen osztja el a hőt. A teljesítmény leadását és a hővezetést az egyenetlen alj károsan befolyásolja.

Használata:

A főzőedény aljának minimális átmérője a különböző főzőfelületeknél

A főzőlap helyes működése érdekében a főzőedénynek egy már megfelelő minimális átmérővel kell rendelkeznie, továbbá le kell fednie a főzőlap felületén jelzett referenciapontok egyikét vagy mindegyikét.

Mindig azt a főzőzónát használja, amelynek átmérője legjobban hasonlít a főzőedény aljának átmérőjéhez.

Főzőzóna	Főzőedény átmérője [mm]
Bal hátsó	125 - 145
Bal első	125 - 210
Jobb hátsó	150 - 180
Jobb első	125 - 145

Üres vagy vékony aljú fazekak / serpenyők

Üres fazekakat / serpenyőket, illetve vékony aljú főzőedényeket ne használjon a főzőlapon, mivel az nem lesz képes a hőmérsékletet figyelni, vagy automatikusan ki fog kapcsolni, ha a hőmérséklet túl magassá válik. Emiatt a főzőedény vagy a főzőlap felülete megsérülhet. Ha ilyen helyzet áll elő, ne nyúljon semmihez, hanem várja meg, hogy minden részegység lehűljön.

Ha hibaüzenet jelenik meg, olvassa el a „Hibaelhárítás” című fejezetet.

Hasznos tanácsok és javaslatok Főzés közben hallható zajok

Ha egy főzőzóna aktív, rövid ideig zúghat. Ez az összes indukciós főzőzónára jellemző, és nem befolyásolja sem a készülék működését, sem annak élettartamát. A zaj az adott főzőedénytől függ. Ha ez jelentősen zavaró, a jelenség a főzőedény cseréjével orvosolható.

Normál működési hangok az indukciós főzőlap esetén

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

- **Tiché hučení (jako transformátor):** Tento hluk vzniká během vaření při vysoké teplotě. Je založen na množství energie přenesené z varné desky do nádobí. Hluk ustane nebo se ztlumí, když se sníží úroveň tepla.
- **Tiché pískání:** Tento hluk vzniká, když je varná nádoba prázdná. Přestane, jakmile je do nádoby nalita tekutina nebo jsou do ní složeny potraviny.

- **Praskání:** Tento hluk vzniká u nádobí složeného z různých materiálů navrstvených na sebe. Je to způsobeno vibracemi povrchů, kde se setkávají různé materiály. Hluk vzniká na nádobí a může se lišit v závislosti na množství jídla nebo tekutiny a způsobu vaření (např. vaření, dušení, smažení).
- **Hlasité pískání:** Tento hluk vzniká u nádobí složeného z různých materiálů navrstvených na sebe, a když je navíc použito na maximální výkon a také na dvou varných zónách. Hluk ustane nebo se ztlumí, když se sníží úroveň tepla.
- **Hluk ventilátoru:** Pro správnou funkci elektronického systému je nutné regulovat teplotu varné desky. Za tímto účelem je varná deska vybavena chladicím ventilátorem, který se aktivuje pro snížení a regulaci teploty elektronického systému. Ventilátor může také běžet i po vypnutí spotřebiče, pokud je zjištěná teplota varné desky po vypnutí příliš vysoká.
- **Rytmické zvuky, podobné tikajícím hodinám:** Tento zvuk vzniká pouze tehdy, když fungují alespoň tři varné zóny, a zmizí nebo zeslábně, když jsou některé z nich vypnuté. Popsané zvuky jsou běžnou součástí indukční technologie a neměly by být považovány za vady.

Ápolás és tisztítás

Általános tudnivalók

- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS!** Tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS!** Biztonsági okokból ne tisztítsa a készüléket gőzborotvával vagy nagynyomású tisztítóberendezéssel.



FIGYELMEZTETÉS! Az éles eszközök és a dörzshatású tisztítóanyagok károsítják a készüléket. Tisztítsa meg a készüléket és távolítsa el a maradványokat mosogatószeres vízzel minden használatot követően. Távolítsa el a tisztítószerek maradványait is.



Az üvegeramiáról nem eltávolítható karcolások vagy sötét foltok nem befolyásolják a készülék működését.

Az ételmaradványok és a ráégett ételmaradványok eltávolítása

A cukrot tartalmazó ételek, a műanyagok vagy alufóliák maradványait azonnal el kell távolítani. Az üvegfelület tisztításához a legjobb eszköz a kaparókés. Ez nincs mellékelve a készülékhez. Helyezzen a főzőlap felületére egy ferdén tartott kaparókést, és a pengét a felületen csúsztatva távolítsa el a maradványokat.

Tisztítsa meg a készüléket enyhén mosószeres, nedves törlőkendővel. Végül tiszta törlőruhával törölje szárazra az üvegfelületet.






A vízkő karikákat, a vízfolt karikákat, a zsírfoltokat, a fényes fém elszíneződéseket el kell távolítani, miután a készülék lehűlt. Kizárólag üvegkerámiához vagy rozsdamentes acélhoz való különleges tisztítószert használjon.

Hibaelhárítás

 **FIGYELMEZTETÉS!** Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

Mi a teendő, ha...

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Nem lehet bekapcsolni vagy üzemeltetni a készüléket.	A főzőlap nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.	Ellenőrizze, hogy a főzőlap megfelelően van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz. Lásd a bekötési rajzot.
	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a meghibásodást. Ha a megszakító többször is leold, forduljon egy bejegyzett szerelőhöz.
	Nem végezte el a teljesítménybeállítást 10 másodpercen belül.	Kapcsolja be újra a főzőlapot, és 10 másodpercen belül állítsa be a teljesítményt.
	Kettő vagy több szimbólumot érintett meg egyszerre.	Egyszerre csak egy szimbólumot érintsen meg.
	Víz vagy zsírfoltok vannak a kezelőpaneelen.	Tisztítsa meg a kezelőpanelt, és várjon néhány másodpercig, mielőtt ismét aktiválja.
Hangjelzés hallható, és a főzőlap kikapcsol.	Letakart egy vagy több szimbólumot a kezelőpaneelen.	Vegyen le minden tárgyat a szimbólumokról.
A készülék kikapcsol.	Valamit rátett a ① szimbólumra.	Vegyen le minden tárgyat a szimbólumokról.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Nem kezd világítani a Maradékhő visszajelző.	A főzőzóna még nem forrosodott fel, mert csak rövid ideje üzemel.	Ha a főzőzóna elég ideig működött, és forrónak kellene lennie, forduljon a Vevőszolgálatához.
A teljesítmény két szint között változik.	Teljesítményváltás funkció működik.	Lásd a „Napi használat” című részt.
A szimbólumok üzem közben forróvá válnak.	A főzőedény túl nagy vagy túl közel helyezte a vezérlőkhöz.	Ha lehetséges, tegye a nagy főzőedényeket a hátsó főzőzónákra.
Nincs jelzés, amikor megérinti a kezelőpanel szimbólumait.	A jelzések ki vannak kapcsolva.	Kapcsolja be a jelzéseket. Lásd a „Napi használat” című részt „OffSound Control”.
 visszajelző világítani kezd.	Az Automatikus kikapcsolás működik.	Kapcsolja ki, majd kapcsolja be újra a főzőlapot.
 visszajelző világítani kezd.	A Gyerekzár vagy a Funkciózár használatban van.	Lásd a „Napi használat” című részt.
 és egy szám jelenik meg.	Hiba lépett fel a főzőlapban.	Rövid időre húzza ki a főzőlapot az elektromos hálózatból. Válassza le a biztosítékot a ház elektromos rendszeréről. Csatlakoztassa újra. Ha a  jelzés újra megjelenik, forduljon egy bejegyzett szerelőhöz.
 visszajelző világítani kezd.	Hiba lépett fel a főzőlapban, mivel egy főzőedényből elforrt minden; Automatikus kikapcsolás elleni védelme bekapcsol.	Kapcsolja ki a főzőlapot. Távolítsa el a forró főzőedényt! Körülbelül 30 másodperc elteltével kapcsolja be újra a zónát. Amennyiben a főzőedény okozta a hibát, a hibaüzenet eltűnik a kijelzőről. A maradékhő visszajelző tovább világíthat. Hagyja, hogy a főzőedény kellően lehűljön! Ellenőrizze, hogy a főzőedény kompatibilis-e a főzőlappal. Tanulmányozza az „Útmutató főzőedényekhez” c. fejezetet.

Ha hiba lép fel, próbálja megoldani azt a hibaelhárítási útmutatások segítségével. Ha nem talál megoldást az adott problémára,

forduljon az IKEA áruházhoz vagy a Vevőszolgálatához. Az IKEA által jóváhagyott

kapcsolattartók teljes listája a felhasználói útmutató végén található.



Ha helytelenül használta a készüléket, vagy nem bejegyzett szerelő végezte el az üzembe helyezést, akkor nem biztos, hogy a vevőszolgálat szakembere vagy az eladó kiszállása ingyenes lesz, még a garanciális időszakban sem.

Műszaki adatok

Adattábla

MODEL	IKEA of Sweden AB SE - 343 81 Älmhult	Model 00000000	Typ 60 GAD DC AU 6.9kW	
000.000.00 21552	Design and Quality IKEA of Sweden	PNC 000 000 000 00	S No 220V-240V AC 50-60 Hz	
Made in ... PI-000000-0 © Inter IKEA Systems B.V. 2019				

A fenti ábrán látható a készülék adattáblája. Az adattábla a burkolat alján található. A sorozatszám egyedi azonosító minden egyes termék esetében.

Kedves Vásárlónk! Kérjük, a kiegészítő adattáblát a használati utasítással együtt

őrizze. Ez lehetővé teszi, hogy - a főzőlap pontosabb beazonosítása révén - jobban a segítségére lehessünk, amennyiben a jövőben szüksége lenne a támogatásunkra. Köszönjük a segítségét!

Energiahatékonyság

Termékismertető az Ecodesign rendeletének megfelelően

Modellazonosító	VILSTA 905.577.25	
Főzőlap típusa	Beépített főzőlap	
Főzőzónák száma	4	
Fűtési technológia	Indukció	
Kör alakú főzőzónák átmérője (Ø)	Bal első Bal hátsó Jobb első Jobb hátsó	21.0 cm 14.5 cm 14.5 cm 18.0 cm

Energiafogyasztás főzőzónánként (EC electric cooking)	Bal első Bal hátsó Jobb első Jobb hátsó	174.2 Wh/kg 183.9 Wh/kg 177.2 Wh/kg 176.3 Wh/kg
Főzőlap energiafogyasztása (EC electric hob)		177.9 Wh/kg
IEC / EN 60350-2, BS EN 60350-2 - Háztartási elektromos főzőkészülékek – 2. rész: Főzőlapok – A teljesítmény mérésének módszerei.		



Energiatakarékosság

A mindennapi főzés során energiát takaríthat meg, ha követi az alábbi tanácsokat.

- Víz melegítésekor csak a szükséges vízmennyiséget használja.

- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt a főzőedényre.
- A főzőedényt a főzőzóna közepére helyezze.
- A maradékhot használja az étel melegen tartásához vagy felolvasztásához.

Környezetvédelmi tudnivalók

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A 

tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

IKEA GARANCIA

Meddig érvényes az IKEA garancia?

Az IKEA-ban vásárolt készülékére a vásárlás napjától számított 5 év garanciát vállalunk. A vásárlás bizonyítékeként az eredeti nyugta szolgál. A garancia alapján végzett szervizelés nem hosszabbítja meg a készülék garanciális időszakát.

Ki végzi majd a szervizelést?

A szervizelést az IKEA szolgáltatója végzi saját szervizelési tevékenységében vagy hivatalos szervizpartneri hálózatában.

Mire vonatkozik a garancia?

A garancia az IKEA áruházban történt vásárlás napjától kezdve vonatkozik a

készülék azon hibáira, amelyeket a hibás gyártás vagy anyaghibák okoznak. A garancia csak háztartási célú használat esetén érvényes. A kivételek a "Mire nem terjed ki a garancia?" cím alatt találhatóak. A garanciális időszak alatt a garancia kiterjed a hiba megszüntetésével kapcsolatban felmerülő költségekre (pl. javítás, alkatrészek, munka és utazás), feltéve ha javítás céljából speciális kiadások nélkül hozzáférhető a készülék, valamint ha a hibát a garancia által fedezett hibás gyártás vagy anyaghibák okozták. Ezekre a feltételekre az Európai Unió iránymutatásai (99/44/EK) és az adott helyi jogszabályok tekintendők irányadóknak. A kicserélt alkatrészek az IKEA tulajdonát képezik

Mit tesz az IKEA a probléma megszüntetése érdekében?

Az IKEA által kijelölt szolgáltató megvizsgálja a terméket és - saját belátása szerint - eldönti, hogy vonatkozik-e a garancia a problémára. Ha igen, akkor az IKEA szolgáltatója vagy annak hivatalos szervizpartnere - saját szerviztevékenységén belül és a saját belátása szerint - megjavítja, vagy egy ugyanolyan vagy hasonló termékre kicseréli a meghibásodott terméket.

Mire nem terjed ki a garancia?

- Normál kopás és elhasználódás.
- Szándékosságból vagy hanyagságból eredő károsodás, a használati útmutató be nem tartása, a helytelen üzembe helyezés vagy a nem megfelelő feszültségre kapcsolás miatti károsodás, a kémiai vagy elektrokémiai reakció miatti károsodás, a rozsda, korrózió vagy víz miatti károsodás, beleértve - korlátozás nélkül - a vezetékes víz túlzott kalciumtartalma miatti károsodást is, valamint a normálistól eltérő környezeti viszonyok miatti károsodás.
- Az elhasználódó alkatrészek, így az elemek és izzók.
- A készülék normál használatát nem befolyásoló funkció nélküli és díszítő elemek, beleértve a kárcsolásokat és az esetleges színeltéréseket is.
- Az idegen tárgyak vagy anyagok miatti, valamint a szűrők, lefolyórendszerek vagy szappanadagolók tisztítása vagy eltömődésének megszüntetése miatti véletlen károsodás.
- Az alábbi alkatrészek károsodása: kerámiaüveg, tartozékok, cserépedény- és evőeszköz-kosarak, bevezető és elvezető csövek, tömítések, izzók és izzóburkolatok, védőrácok, gombok, készülékházak és készülékház-részek. Ha csak ezekről a károsodásokról nem bizonyítható be, hogy gyártási hibák okozták őket.
- Azon esetek, amikor a helyszínre kiszálló szakember nem talál hibát.
- Azon javítások, amelyeket nem a mi szolgáltatónk és/vagy valamilyen

hivatalos szerződéses szervizpartner végez el, illetve amikor nem eredeti alkatrészek kerülnek felhasználásra.

- Azon javítások, amelyek a hibás vagy nem a specifikáció szerint végzett üzembe helyezés miatt szükségesek.
- A készülék nem háztartási célú használata, tehát például professzionális használat esetén.
- Szállítási károsodások. Ha az ügyfél szállítja a terméket otthonába vagy egy más címre, az IKEA nem felelős semmilyen kárért, ami a szállítás közben esetleg történik. Azonban ha az IKEA kézbesíti a terméket az ügyfél szállítási címére, akkor az ilyen szállítás alatt keletkezett károokra a jelen jótállás fedezetet nyújt.
- Az IKEA készülék eredeti üzembe helyezésének költsége. Azonban az IKEA egy szolgáltatója vagy annak hivatalos szervizpartnere kijavítja vagy kicseréli a készüléket a jelen jótállás feltételei alapján, a szolgáltató vagy annak hivatalos szervizpartnere fogja szükség esetén újra üzembe helyezni a javított készüléket, vagy üzembe helyezni a csere készüléket.

Ez a korlátozás nem vonatkozik az olyan hibátlan munkára, amelyet a mi eredeti alkatrészeinket felhasználva azért végez egy szakember, hogy a készüléket egy másik EU tagállam műszaki biztonsági normáihoz igazítsa.

Az adott ország törvényeinek hatálya

Az IKEA garancia konkrét jogokat biztosít Önnek, de ezen kívül Önnek országtól függően egyéb jogok is rendelkezésére állhatnak.

Területi érvényesség

A valamelyik EU tagállamban vásárolt és aztán egy másik EU tagállamba átvitt készülékek esetén a szervizelés az új országban érvényes garanciális feltételek keretén belül történik. A garancia alapján csak akkor áll fenn szervizelési kötelezettség, ha:

- a készülék és annak üzembe helyezése megfelel azon ország műszaki specifikációjának, amelyben a garanciális igényt támasztják;
- a készülék és annak üzembe helyezése megfelel a szerelési útmutatóban és felhasználói kézikönyv biztonsági információiban foglaltaknak;

IKEA készülékekre szakosodott SZERVIZ

Kérjük, forduljon bizalommal az IKEA vevőszolgálathoz:

1. a jelen garancia szerinti igényt kíván bejelenteni;
2. felvilágosítást szeretne kérni az IKEA készüléknek az IKEA konyhabútorba való beépítését illetően. A szerviz nem szolgál felvilágosítással:
 - az IKEA konyha beszerelését,
 - az elektromos csatlakoztatást (ha a készüléket hálózati dugó és vezeték nélkül szállítják), valamint a víz- és gázbekötést illetően, mert ezeket hivatalos szervizmérnöknek kell elvégeznie.
3. felvilágosítást szeretne kérni az IKEA készülék specifikációját és használati útmutatójának tartalmát illetően.

Annak érdekében, hogy a lehető legjobb segítséget kapja tőlünk, figyelmesen olvassa át a jelen füzet szerelési útmutató és/vagy felhasználói kézikönyv részét, mielőtt hozzánk fordulna.

Elérhetőségünk szervizelési igény esetén



Az IKEA által kijelölt kapcsolatok teljes listája és azok telefonszámai a jelen kézikönyv utolsó oldalán található.

i A gyorsabb szervizelés érdekében azt javasoljuk, hogy a jelen kézikönyv végén található telefonszámokat használja. Fontos, hogy mindig a szervizelő készülékhez tartozó kézikönyvben található számokra hivatkozzon. A felhívásunk előtt, készítse elő azon készülék IKEA cikkszámát (8 jegyű kód) és a sorozatszámát (a típustáblán található 8 jegyű szám), mely esetében segítségre van szüksége.

i **ŐRIZZE MEG A VÁSÁRLÁSI NYUGTÁT!**

Ez bizonyítja a vásárlást és ez kell a garancia érvényesítéséhez. Hasznos tudnivaló, hogy a vásárlási nyugtán is fel van tüntetve az Ön által vásárolt minden készülék IKEA neve és cikkszáma (8 jegyű kód).

Egyéb segítségre van szüksége?

Ha bármilyen olyan kérdése van, amely nem a készülékek szervizével kapcsolatos, kérjük, forduljon a legközelebbi IKEA áruház vevőszolgálatához. Javasoljuk, hogy figyelmesen olvassa át a készülékhez tartozó dokumentációt, mielőtt hozzánk fordulna.

Spis treści

Informacje dotyczące bezpieczeństwa	279	Konserwacja i czyszczenie	293
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	282	Rozwiązywanie problemów	294
Instalacja	284	Dane techniczne	296
Podłączenie do sieci elektrycznej	285	Efektywność energetyczna	296
Opis urządzenia	287	Ochrona środowiska	297
Codzienna eksploatacja	288	GWARANCJA IKEA	297
Tabela gotowania	291		
Wskazówki dotyczące naczyń	292		

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

Informacje dotyczące bezpieczeństwa

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za uszkodzenia i obrażenia ciała spowodowane nieprawidłową instalacją i eksploatacją. Należy zachować instrukcję wraz z urządzeniem do wykorzystania w przyszłości.

Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie to przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie to można używać w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
- Nie używać urządzenia z zewnętrznym zegarem ani oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
- **OSTRZEŻENIE:** Pozostawienie bez nadzoru potraw zawierających tłuszcz lub olej na włączonej płycie grzejnej może być przyczyną pożaru.
- Nigdy nie używać wody do gaszenia pożaru przygotowywanej żywności. Wyłączyć urządzenie i przykryć płomień np. kocem przeciwpożarowym lub pokrywą.

- **PRZESTROGA:** Gotowanie powinno odbywać się pod nadzorem. Należy zapewnić stały nadzór nad krótkim gotowaniem.
- **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarem: Nie przechowywać przedmiotów na powierzchni gotowania.
- Na powierzchni płyty grzejnej nie wolno kłaść przedmiotów metalowych, jak sztućce lub pokrywki do garnków, ponieważ mogą one bardzo się rozgrzać.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Przed przystąpieniem do konserwacji należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć pole grzejne za pomocą elementu sterującego. Nie polegać na działaniu układu wykrywania obecności naczyń.
- Jeśli na powierzchni szkła ceramicznego / powierzchni szklanej pojawią się pęknięcia, należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę zasilającą z gniazda. Jeśli urządzenie podłączono bezpośrednio do skrzynki przyłączonej, należy wyłączyć bezpiecznik, aby odłączyć zasilanie urządzenia. W obu przypadkach należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Jeśli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, należy zlecić jego wymianę producentowi urządzenia, autoryzowanemu centrum serwisowemu lub też innej kompetentnej osobie, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- **OSTRZEŻENIE:** Używać wyłącznie osłon do płyty grzejnej wyprodukowanych przez producenta urządzenia lub określonych w instrukcji przez producenta urządzenia jako odpowiednich, lub dostarczonych z urządzeniem. Użycie nieodpowiednich osłon może skutkować wypadkiem.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Instalacja

⚠ OSTRZEŻENIE! Urządzenie może zainstalować wyłącznie uprawniony instalator.

i Postępować zgodnie z instrukcją montażu dołączoną do urządzenia.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Zachować minimalne odstępstwa od innych urządzeń i mebli.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Po przycięciu zabezpieczyć krawędzie blatu przed wilgocią za pomocą odpowiedniego uszczelnacza.
- Zabezpieczyć spód urządzenia przed dostępem pary i wilgoci.
- Nie instalować urządzenia przy drzwiach ani pod oknem. Zapobiegnie to możliwości strącenia gorącego naczynia z urządzenia przy otwieraniu okna lub drzwi.
- Upewnić się, że przestrzeń pod płytą grzejną jest wystarczająca do zapewnienia przepływu powietrza.
- Spód urządzenia może się mocno nagrzewać. Instalując urządzenie nad szufladami, należy zamontować niepalną płytę oddzielającą pod urządzeniem, aby uniemożliwić dostęp do jego spodniej części.

Podłączenie elektryczne

⚠ OSTRZEŻENIE! Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia instalacji elektrycznej powinien wykonać uprawniony instalator.

- Urządzenie należy uziemić jeśli na jego tabliczce znamionowej nie ma symbolu (⏏).
- Przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zainstalowane. Luźny lub niewłaściwy przewód zasilający bądź wtyczka (jeśli dotyczy) może być przyczyną przegrzania się styków.
- Użyć odpowiedniego przewodu zasilającego.
- Nie dopuszczać do splątania się przewodu zasilającego.
- Upewnić się, że zainstalowano zabezpieczenie przed porażeniem prądem.
- Użyć zacisku odciążającego na przewodzie.
- Podczas podłączania urządzenia do gniazda sieciowego upewnić się, że przewód zasilający lub jego wtyczka (jeśli dotyczy) nie będzie dotykać rozgrzanych elementów urządzenia lub naczyń.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy uważać, aby nie uszkodzić wtyczki (jeśli dotyczy) ani przewodu zasilającego. Wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy zlecić autoryzowanemu centrum serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka

przewodu zasilającego była łatwo dostępna.

- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluźwane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykrecanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- Instalacja elektryczna musi być wyposażona w urządzenie odcinające zasilanie wszystkich biegunów. Urządzenie odcinające zasilanie musi zapewniać odległość izolacyjną rozłączonych biegunów co najmniej 3 mm.

Sposób używania



OSTRZEŻENIE! Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem i porażeniem prądem.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Przed pierwszym użyciem należy usunąć wszystkie opakowania, etykiety i folię ochronną (jeśli dotyczy).
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Po każdym użyciu wyłączyć pole grzejne.
- Nie kłaść sztućców ani pokrywek naczyń na polach grzejnych. Mogą one się mocno rozgrzać.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Jeśli powierzchnia urządzenia jest pęknięta, należy natychmiast odłączyć urządzenie od źródła zasilania. Ma to

zapobiec porażeniu prądem elektrycznym.

- Gdy urządzenie jest włączone, użytkownicy z wszczepionym rozrusznikiem serca nie powinni zbliżać się do indukcyjnych pól grzejnych na odległość mniejszą niż 30 cm.
- Gorący olej może pryskać podczas wkładania do niego żywności.
- Nie używać folii aluminiowej ani innych materiałów między powierzchnią gotowania a naczyniami, chyba że producent urządzenia określił inaczej.
- Należy stosować wyłącznie akcesoria zalecane do tego urządzenia przez producenta.



OSTRZEŻENIE! Zagrożenie pożarem i wybuchem

- Pod wpływem wysokiej temperatury tłuszcze i olej mogą uwalniać łatwopalne opary. Nie zbliżać płomienia ani rozgrzanych przedmiotów do tłuszczu i oleju podczas gotowania.
- Może dojść do samozapłonu oparów wydzielanych z bardzo gorącego oleju.
- Zużyty olej z resztkami żywności może zapalić się w niższej temperaturze niż świeży olej.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.



OSTRZEŻENIE! Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Nie stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.
- Nie kłaść gorących pokrywek na szklanej powierzchni płyty grzejnej.
- Nie dopuszczać do wygotowania się potrawy.
- Należy uważać, aby nie dopuścić do upadku przedmiotów lub naczyń na urządzenie. Powierzchnia może ulec uszkodzeniu.
- Nie włączać pól grzejnych z pustym naczyniem lub bez naczynia.
- Naczynia z żeliwa lub z uszkodzonym dnem mogą zarysować powierzchnie szklane/ceramiczne. Należy zawsze

podnosić te przedmioty, gdy trzeba je przesunąć na powierzchnię gotowania.

Konserwacja i czyszczenie

- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy je wyłączyć i zaczekać, aż ostygnie.
- Urządzenia nie wolno czyścić wodą pod ciśnieniem ani parą wodną.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.

Usługi

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym. Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.
- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych

sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.

Utylizacja



OSTRZEŻENIE! Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

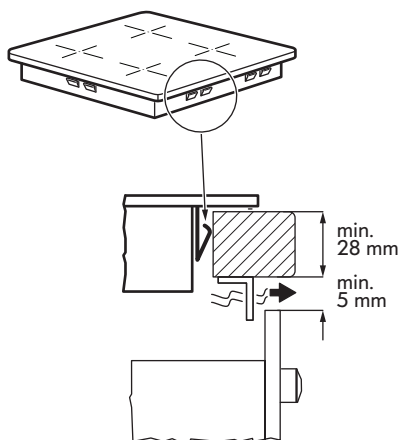
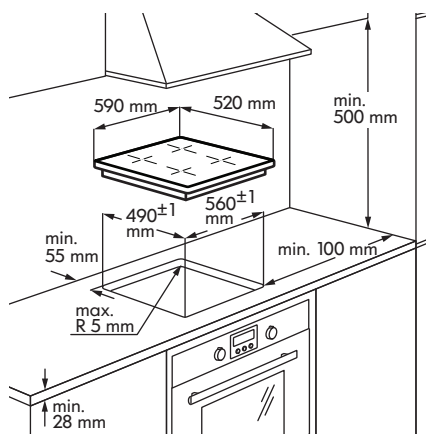
- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji tego produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.

Instalacja



OSTRZEŻENIE! Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Informacje ogólne



- i** Podczas montażu należy przestrzegać ustaw, rozporządzeń, dyrektyw oraz norm obowiązujących w kraju użytkowania urządzenia (zasady i przepisy dotyczące bezpieczeństwa elektrycznego, utylizacja przeprowadzana zgodnie z przepisami itp.)!

- Szczegółowe informacje dotyczące instalacji znajdują się w Instrukcji montażu.
- Jeśli pod płytą grzejącą nie ma piekarnika, należy zamontować pod urządzeniem płytę oddzielającą zgodnie z instrukcją montażu.
- Nie stosować uszczelniacza silikonowego między urządzeniem i blatem.

Podłączenie do sieci elektrycznej

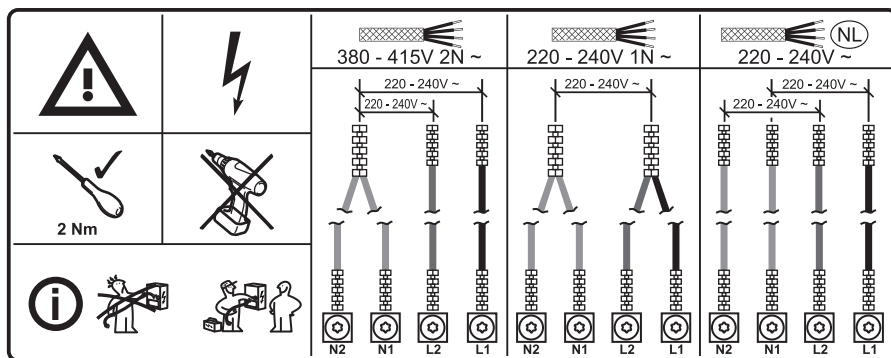
- ⚠ OSTRZEŻENIE!** Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.
- ⚠ OSTRZEŻENIE!** Wszystkie połączenia instalacji elektrycznej musi wykonać uprawniony instalator.

Podłączenie elektryczne

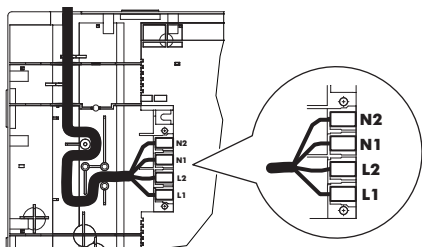
- Przed podłączeniem należy sprawdzić, czy napięcie znamionowe urządzenia podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z dostępnym napięciem zasilania. Tabliczka znamionowa znajduje się spodzie płyty grzejącej.
- Podłączenie należy wykonać zgodnie ze schematem połączeń (znajduje się on w dolnej części obudowy płyty grzejącej).
- Należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych dostarczonych przez dział części zamiennych.
- Płyta grzejąca wyposażona jest w przewód zasilający z wtyczką. Aby wymienić uszkodzony przewód zasilający, należy użyć przewodu typu H05V2V2-F lub równoważnego, odpornego na temperaturę co najmniej 70°C. Przewód zasilający może wymienić wyłącznie wykwalifikowany elektryk.

- W okablowaniu budynku muszą być dostępne środki umożliwiające odłączenie.
- Połączenie oraz złącza należy wykonać zgodnie ze schematem połączeń.
- Urządzenie to jest podwójnie izolowane i nie wymaga uziemienia.
- Zabezpieczyć przewód połączeniowy zaciskami lub obejmami.
- Urządzenie pracuje na 50 Hz lub 60 Hz i nie wymaga żadnych dodatkowych czynności ze strony wykwalifikowanego elektryka w celu przełączania częstotliwości.

Schemat połączeń



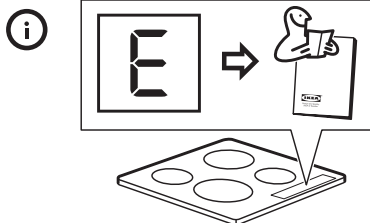
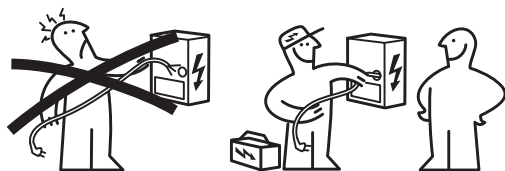
Kolory przewodów			
N2	N1	L2	L1
Niebieski	Niebieski - Szary	Brązowy	Czarny



Po podłączeniu płyty grzejnej do zasilania należy sprawdzić, czy wszystkie pola grzejne są gotowe do użycia. Na polu grzejnym należy umieścić naczynie z niewielką ilością wody i na krótki czas ustawić maksymalne natężenie mocy dla każdego pola grzejnego.

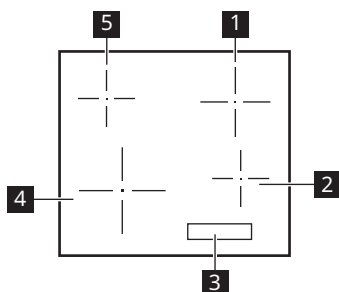
i Dokładnie dokręcić śruby zaciskowe!

i Jeśli po włączeniu płyty grzejnej po raz pierwszy na wyświetlaczu pojawi się symbol $\overline{E3}$ lub $\overline{E8}$, należy zapoznać się z rozdziałem „Rozwiązywanie problemów.”



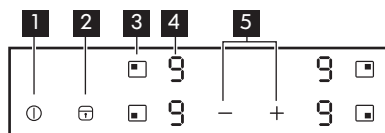
Opis urządzenia

Układ powierzchni grzejnej



- 1 Pojedyncze pole grzejne (180 mm) 1700 W, z Plus Power 1800 W
- 2 Pojedyncze pole grzejne (145 mm) 1400 W, z Plus Power 1500 W
- 3 Panel sterowania
- 4 Pojedyncze pole grzejne (210 mm) 2200 W, z Plus Power 2400 W
- 5 Pojedyncze pole grzejne (145 mm) 1400 W, z Plus Power 1500 W

Układ panelu sterowania



- 1 Włączanie i wyłączenie płyty grzejnej.
- 2 Włączanie i wyłączenie Blokada/ Blokada uruchomienia/ Tryb czyszczenia.
- 3 Wybór pola grzejnego.
- 4 Wskazanie ustawienia mocy grzania: .
- 5 Zwiększanie lub zmniejszanie mocy grzania

Wskazania ustawień mocy grzania

Ekran	Opis
	Pole grzejne jest wyłączone.
	Pole grzejne jest włączone.
	Działa funkcja Plus Power.
+ cyfra	Wystąpiła usterka. Patrz „Rozwiązywanie problemów”.
	Pole grzejne jest nadal gorące (ciepło reszkowe).
	Blokada / Blokada uruchomienia / Tryb czyszczenia
	Nieprawidłowe lub zbyt małe naczynie lub brak naczynia na polu grzejnym.
	Włączona jest funkcja Samoczynne wyłączenie.

Wskaźnik ciepła reszkowego

⚠ OSTRZEŻENIE! Gdy świeci się wskaźnik, występuje zagrożenie poparzeniem ciepłem reszkowym.

Indukcyjne pola grzejne wytwarzają ciepło potrzebne do gotowania potraw bezpośrednio w dnie naczyń. Ciepło z naczyńia podgrzewa płytę ceramiczną.

Wskaźnik pojawia się, gdy pole grzejne jest gorące.

Może również pojawić się wskaźnik:

- dla sąsiadujących pól grzejnych, nawet jeśli nie są używane,
- gdy gorące naczynie zostanie umieszczone na zimnym polu grzejnym,
- gdy płyta grzejna jest wyłączona, ale pole grzejne jest nadal gorące.

Wskaźnik zniknie po ostygnięciu pola grzejnego.

Codzienna eksploatacja

Ⓛ Włączanie i wyłączenie



Dotknąć przez 1 sekundę, aby włączyć lub wyłączyć urządzenie.







Samoczynne wyłączenie



Funkcja powoduje automatyczne wyłączenie urządzenia w następujących sytuacjach:

- wszystkie pola grzejne są wyłączone;



- po włączeniu urządzenia nie zostanie ustawiona moc grzania;
- jeden z symboli zakryto jakimś przedmiotem (patelnią, ścierką itp.) przez czas dłuższy niż ok. 10 sekund;
- pole grzejne nie zostanie włączone przed upływem określonego czasu lub nie zostanie zmienione ustawienie mocy grzania lub dojdzie do przegrzania urządzenia (np. przy wygotowaniu się zawartości naczynia). Zaświeci się symbol

. Przed ponownym użyciu należy ustawić pole grzejne na .

Ustawienie mocy	Samoczynne wyłączenie po
 - 	6 godz.
 - 	5 godz.
	4 godz.
 - 	1,5 godz.



 Jeśli naczynie jest nieodpowiednie, na wyświetlaczu zaświeci się , a po upływie 2 minut wskaźnik pola grzejnego wyłączy się.

Regulacja mocy grzania

Aby wybrać pole grzejne, należy dotknąć pola czujnika  odpowiadającego danemu polu grzejnemu. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie ustawienia mocy grzania (.

Dotknąć , aby zwiększyć moc grzania.

Dotknąć , aby zmniejszyć moc grzania.



Dotknąć jednocześnie  i , aby wyłączyć pole grzejne.

Korzystanie z funkcji Plus Power


Funkcja Plus Power dodatkowo zwiększa moc indukcyjnych pól grzejnych.

Aby włączyć tę funkcję dla pola grzejnego:

należy najpierw wybrać pole grzejne, a potem ustawić maksymalną moc grzania.


Dotykać , aż zapali się .

Aby wyłączyć funkcję: dotknąć .



Po upływie maksymalnie 10 minut indukcyjne pola grzejne automatycznie powrócą do ustawienia mocy .


Blokada / Tryb czyszczenia

Można zablokować panel sterowania, pozostawiając włączone pola grzejne. Zapobiega to przypadkowej zmianie ustawienia mocy grzania.

 W razie potrzeby można użyć tej funkcji, aby wyczyścić powierzchnię płyty grzejnej podczas gotowania.

Należy najpierw ustawić moc grzania.

Aby uruchomić funkcję, należy dotknąć . Na 4 sekundy zaświeci się symbol .





Aby wyłączyć funkcję, należy dotknąć . Włączy się ustawiona poprzednio moc grzania.

Wyłączenie urządzenia powoduje również wyłączenie tej funkcji.





Blokada uruchomienia

Ta funkcja zapobiega przypadkowemu uruchomieniu urządzenia.





Aby włączyć funkcję:

- Włączyć urządzenie za pomocą . Nie ustawiać mocy grzania.
- Dotknąć  przez 4 sekundy. Pojawi się symbol .
- Wyłączyć urządzenie za pomocą .

Aby wyłączyć funkcję:

- Włączyć urządzenie za pomocą . Nie ustawiać mocy grzania. Dotknąć  przez 4 sekundy. Pojawi się symbol .
- Wyłączyć urządzenie za pomocą .









Aby dezaktywować funkcję na czas jednego cyklu gotowania:

- Włączyć urządzenie za pomocą . Pojawi się symbol .
- Dotknąć  przez 4 sekundy. W ciągu 10 sekund ustawić moc grzania. Teraz można korzystać z urządzenia.
- Po wyłączeniu urządzenia za pomocą  funkcja ponownie się włączy.


OffSound Control (Dezaktywacja i aktywacja dźwięków)


Sygnaly dźwiękowe tego urządzenia są oryginalnie włączone.


Włączanie i wyłączanie sygnałów dźwiękowych:

1. Wyłączyć urządzenie.
2. Dotknąć  przez 3 sekundy. Wyświetlacz włączy się i wyłączy.
3. Dotknąć  przez 3 sekundy. Na wyświetlaczu pojawi się  w lewym przednim polu grzejnym oraz  lub  w prawym przednim polu grzejnym.
4. Dotknąć pole czujnika prawego tylnego pola grzejnego  i wybrać jedno z następujących ustawień:
 -  – sygnały dźwiękowe są wyłączone
 -  – sygnały dźwiękowe są włączone.

Aby potwierdzić wybór, należy odczekać 10 sekund, aż urządzenie wyłączy się automatycznie.

Gdy dla funkcji wybrane jest ustawienie , dźwięki będą emitowane tylko w następujących sytuacjach:

- po dotknięciu .
- coś leży na panelu sterowania.

-  Jeśli wystąpi problem z zasilaniem i urządzenie wyłączy się, uprzednio wprowadzone ustawienia zostaną utracone.

Funkcja wymiany mocy

Jeśli włączone są różne pola grzejne, a pobierana moc przekracza ograniczenia zasilania, ta funkcja dzieli dostępną moc między wszystkie pola grzejne. Płyta grzejna steruje ustawieniami mocy grzania, aby chronić bezpieczniki instalacji domowej.

- Pola grzejne są pogrupowane zgodnie z umiejscowieniem i liczbą faz

podłączonych do płyty grzejnej. Maksymalne obciążenie każdej fazy. Jeśli płyta grzejna osiągnie maksymalną dostępną moc jednej fazy, moc pól grzejnych zostanie automatycznie zmniejszona.

- Gdy jednocześnie włączone jest więcej niż jedno pole grzejne, moc zostanie zmniejszona i podzielona na wszystkie włączone pola. Podział mocy jest utrzymywany tak długo, jak strefy pozostają włączone. Pola grzejne nie powrócą do pełnej mocy, jeśli jedno z nich zostało wyłączone. Podział mocy przestanie funkcjonować dopiero po wyłączeniu wszystkich pól grzejnych lub całej płyty grzejnej.
 - Wskazanie dla pól grzejnych o zmniejszonej mocy grzania zmienia się w zakresie między początkową wybraną a zmniejszoną mocą grzania.
 - Zaczekać, aż wyświetlacz przestanie migać, lub zmniejszyć moc grzania ostatniego wybranego pola grzejnego. Pola grzejne będą kontynuować pracę przy zmniejszonej mocy grzania. W razie potrzeby zmienić ustawienia mocy grzania pól grzejnych ręcznie.
- Informacje dotyczące możliwych kombinacji mocy grzania można znaleźć na ilustracji.

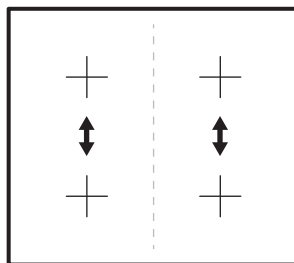




Tabela gotowania

Ustawienie mocy grzania	Zastosowanie:	Czas (min)	Wskazówki
1	Podtrzymywanie temperatury potraw.	w razie potrzeby	Umieścić pokrywkę na naczyniu.
1 - 2	Sos holenderski, roztopianie: masło, czekolada, żelatyna.	5 - 25	Zamieszać od czasu do czasu.
1 - 2	Ścinanie: puszyste omlety, smażone jajka.	10 - 40	Należy gotować z założoną pokrywką.
2 - 3	Gotowanie ryżu lub potraw mlecznych, podgrzewanie gotowych potraw.	25 - 50	Dodać co najmniej dwukrotnie więcej płynu niż ryżu. Potrawy mleczne mieszać od czasu do czasu.
3 - 4	Gulasz z warzyw, ryb, mięsa.	20 - 45	Dodać kilka łyżek wody. Sprawdzić ilość wody w trakcie tego procesu.
4 - 5	Gotowanie ziemniaków i innych warzyw na parze.	20 - 60	Przykryć dno garnka 1-2 cm wody. Sprawdzić ilość wody w trakcie tego procesu. Przykryć garnek pokrywką.
4 - 5	Gotowanie większych ilości potraw, duszenie i zupy.	60 - 150	Do 3 litrów wody plus składniki.
6 - 7	Delikatne smażenie: eskalopki, cordon bleu, kotlety, bryzole, kiełbasa, wątróbki, zasmażki, jajka, naleśniki, pączki.	w razie potrzeby	Odwracać w razie potrzeby.
7 - 8	Intensywne smażenie, placki ziemniaczane, steki z polędwicy, steki.	5 - 15	Odwracać w razie potrzeby.
9	Gotowanie wody, gotowanie makaronu, obsmażanie mięsa (gulasz, mięso duszone w sosie własnym), smażenie frytek.		
	Gotowanie dużej ilości wody. Funkcja Plus Power jest włączona.		

 Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie charakter orientacyjny.


Wskazówki dotyczące naczyń

⚠ OSTRZEŻENIE! Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Odpowiednie naczynia

Używać wyłącznie naczyń odpowiednich do płyt indukcyjnych. Naczynia muszą być wykonane z materiału ferromagnetycznego, jak:

- żeliwo;
- stal emaliowana;
- stal węglowa;
- stal nierdzewna (większość rodzajów);
- aluminium z powłoką ferromagnetyczną lub płytką ferromagnetyczną.

Aby ustalić, czy naczynie jest odpowiednie, należy sprawdzić obecność symbolu  (jest zwykle wybity na dnie naczynia). Można także przyłożyć magnes do dna naczynia. Jeśli przylgnie do dna, naczynie będzie działać na płycie indukcyjnej.

W celu zapewnienia optymalnej wydajności należy zawsze używać naczyń z płaskim dnem, które równomiernie rozprowadza ciepło. Nierówne dno naczynia wpływa negatywnie na moc grzejną i przewodzenie ciepła.

Sposób użycia

Minimalna średnica dna naczyń dla różnych powierzchni grzejnych

Aby płyta grzejna działała prawidłowo, naczynia muszą mieć odpowiednią minimalną średnicę dna, a także zakrywać jedno lub więcej oznaczeń na powierzchni płyty grzejnej.

Należy zawsze używać pola grzejnego o wielkości najbardziej zbliżonej do średnicy dna naczynia.

Pole grzejne	Średnica naczyńia [mm]
Lewe tylne	125 - 145

Lewe przednie	125 - 210
Prawe tylne	150 - 180
Prawe przednie	125 - 145

Puste naczynia lub naczynie o cienkim dnie

Nie używać na płycie grzejnej pustych naczyń lub naczyń o cienkim dnie, ponieważ urządzenie nie będzie mogło monitorować ich temperatury lub wyłączy się automatycznie, jeśli temperatura będzie zbyt wysoka. Może to spowodować uszkodzenie naczynia lub powierzchni płyty grzejnej. W takiej sytuacji nie należy dotykać niczego i poczekać, aż wszystkie elementy ostygną.

Jeśli pojawi się komunikat o błędzie, należy zapoznać się z częścią „Rozwiązywanie problemów”.

Wskazówki i porady Odgłosy podczas gotowania

Gdy pole grzejne jest włączone, może na krótko zabrzączec. To charakterystyczne dla wszystkich indukcyjnych pól grzejnych i nie wpływa negatywnie na działanie ani trwałość urządzenia. Odgłos zależy od użytego naczynia. Jeśli jest on bardzo uciążliwy, pomocna może być zmiana naczynia.

Normalne odgłosy pracy płyty indukcyjnej

Technologia indukcji opiera się na wytwarzaniu pól elektromagnetycznych, które generują ciepło bezpośrednio na dnie naczynia. Garnki i patelnie mogą powodować różne dźwięki lub wibracje w zależności od tego, w jaki sposób zostały wyprodukowane. Odgłosy te opisane są w następujący sposób:

- **Niskie buczenie (jak transformator):** dźwięk powstaje podczas gotowania przy wysokim poziomie ciepła. Bazuje na ilości energii przekazanej z płyty kuchennej do

naczynia. Hałas ustaje lub cichnie, gdy poziom ciepła zostanie zmniejszony.

- **Ciche gwizdanie:** ten dźwięk powstaje, gdy naczynie do gotowania jest puste. Ustaje, gdy do naczynia zostaną wlane płyny lub włożona żywność.
- **Trzaskanie:** ten dźwięk występuje w przypadku naczyń kuchennych wykonanych z warstw z różnych materiałów. Jest to spowodowane drganiem powierzchni w miejscu, gdzie stykają się różne materiały. Dźwięk pojawia się na naczyniu i może się różnić w zależności od ilości jedzenia lub płynu oraz metody gotowania (np. gotowanie, gotowanie na wolnym ogniu, smażenie).
- **Głośnie gwizdanie:** ten dźwięk pojawia się w przypadku naczyń wykonanych z warstw różnych materiałów ułożonych jedna na drugiej i gdy są one dodatkowo używane z maksymalną wydajnością i na dwóch polach grzejnych. Dźwięk ustaje cichnie, gdy poziom ciepła zostanie zmniejszony.

- **Odgłosy wentylatora:** do prawidłowego działania układu elektronicznego niezbędna jest regulacja temperatury płyty kuchennej. W tym celu płyta wyposażona jest w wentylator chłodzący, który jest aktywowany w celu obniżenia i regulacji temperatury układu elektronicznego. Wentylator może również nadal działać po wyłączeniu urządzenia, jeśli wykryta temperatura płyty jest wciąż zbyt wysoka po jej wyłączeniu.
- **Rytmiczne dźwięki, podobne do tykania zegara:** dźwięk ten pojawia się tylko wtedy, gdy działają co najmniej trzy pola grzejne i znika lub słabnie, gdy niektóre z nich zostaną wyłączone. Opisane odgłosy są normalnym elementem opisywanej technologii indukcyjnej i nie należy ich traktować jako wady.

Konserwacja i czyszczenie

Informacje ogólne

- ⚠ **OSTRZEŻENIE!** Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy je wyłączyć i poczekać, aż ostygnie.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE!** Ze względów bezpieczeństwa zabrania się czyszczenia urządzenia parą i myjkami wysokociśnieniowymi.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE!** Ostre przedmioty i środki do szorowania mogą uszkodzić urządzenie. Po każdym użyciu urządzenia należy je wyczyścić i usunąć zabrudzenia przy użyciu wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Usunąć również pozostałości środków czyszczących.



Zarysowania lub ciemne plamy na szkłe ceramicznym, których nie można usunąć, nie mają wpływu na działanie urządzenia.

Usuwanie trudnych do usunięcia osadów i zabrudzeń

Natychmiast usuwać pozostałości potraw zawierających cukier, tworzywo sztucznych i folii aluminiowej. Najlepszym narzędziem do czyszczenia szklanej powierzchni jest skrobak. Nie należy on do wyposażenia urządzenia. Skrobak należy przyłożyć pod kątem do powierzchni płyty i usunąć zabrudzenia, przesuając po niej ostrzem. Przetrzeć urządzenie szmatką zwilżoną wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Na koniec wytrzeć szklaną powierzchnię do sucha czystą szmatką.


Ślady osadu z kamienia i wody, plamy tłuszczu lub metaliczne odbarwienia należy






usunąć po ostygnięciu urządzenia. Używać wyłącznie specjalnego środka czyszczącego do szkła ceramicznego lub stali nierdzewnej.

Rozwiązywanie problemów

 **OSTRZEŻENIE!** Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Co zrobić, gdy...

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Nie można włączyć urządzenia lub urządzenie nie działa.	Płyty grzejnej nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy płytę grzejną podłączono prawidłowo do zasilania. Patrz schemat połączeń.
	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy bezpiecznik jest przyczyną usterki. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z autoryzowanym instalatorem.
	W ciągu 10 sekund nie ustawiono mocy grzania.	Ponownie włączyć płytę grzejną i w ciągu maksymalnie 10 sekund ustawić moc grzania.
	Równocześnie dotknięto dwóch lub więcej symboli.	Dotykać tylko jednego symbolu na raz.
	Na panelu sterowania znajdują się plamy wody lub tłuszczu.	Wyczyścić panel sterowania i odczekać kilka sekund przed ponownym włączeniem.
Rozlega się sygnał dźwiękowy i płyta grzejna wyłącza się. Podczas wyłączenia płyty grzejnej rozlega się sygnał dźwiękowy.	Zakryto jeden lub więcej symboli na panelu sterowania.	Usunąć przedmiot zakrywający symbole.
Urządzenie wyłącza się.	Położono przedmiot na symbolu  .	Usunąć przedmiot zakrywający symbole.
Wskaźnik ciepła resztkowego nie zapala się.	Pole grzejne nie jest gorące, ponieważ działało za krótko.	Jeżeli pole grzejne działało wystarczająco długo, aby się nagrzać, należy skontaktować się z serwisem.

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Moc grzania przełącza się między dwoma poziomami.	Włączona jest Funkcja wymiany mocy.	Patrz „Codzienne użytkowanie”.
Symbole mocno się nagrzewają.	Naczynie jest zbyt duże lub ustawione zbyt blisko elementów sterujących.	Jeśli to możliwe, duże naczynie należy ustawiać na tylnych polach.
Brak sygnału podczas dotknięcia symboli na panelu sterowania.	Sygnały są wyłączone.	Włączyć sygnały. Patrz „Codzienne użytkowanie” > „OffSound Control”.
Włączy się  .	Włączona jest funkcja Samoczynne wyłączenie.	Wyłączyć i ponownie włączyć płytę grzejną.
Włączy się  .	Włączona jest Blokada uruchomienia lub Blokada.	Patrz „Codzienne użytkowanie”.
Na wyświetlaczu pojawi się  i cyfra.	Wystąpił błąd płyty grzejnej.	Odłączyć płytę grzejną na pewien czas od zasilania elektrycznego. Odłączyć bezpiecznik od instalacji elektrycznej w domu. Podłączyć ponownie. Jeżeli wskazanie  pojawi się ponownie, należy skontaktować się z uprawnionym instalatorem.
Włączy się  .	W płycie grzejnej wystąpił błąd, ponieważ zawartość naczynia wygotowała się. Zdziałała funkcja Samoczynne wyłączenie i zabezpieczenie przed przegrzaniem pól grzejnych.	Wyłączyć płytę grzejną. Zdjąć gorące naczynie. Po około 30 sekundach ponownie włączyć pole grzejne. Jeśli problemem było naczynie, komunikat o błędzie zniknie. Wskaźnik ciepła resztkowego nadal może być włączony. Pozostać naczynie, aż dostatecznie ostygnie. Sprawdzić, czy naczynie nadaje się do użycia na tej płycie grzejnej. Patrz „Wskazówki dotyczące naczyń”.







Jeśli wystąpi problem, należy spróbować go rozwiązać, postępując zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi rozwiązywania problemów. Jeśli nie można rozwiązać problemu, należy skontaktować się ze sklepem IKEA lub serwisem. Lista z danymi

kontaktowymi placówek IKEA znajduje się na końcu instrukcji obsługi.

- i** Jeżeli urządzenie było nieprawidłowo użytkowane lub instalacja nie została prawidłowo przeprowadzona przez wykwalifikowaną osobę, wizyta pracownika serwisu lub sprzedawcy może być płatna – również w okresie gwarancyjnym.

Dane techniczne

Tabliczka znamionowa

MODEL 000.000.00 21552	IKEA of Sweden AB SE - 343 81 Älmhult	Model 00000000	Typ 60 GAD DC AU 6.9kW
Made in ... PI-000000-0 © Inter IKEA Systems B.V. 2019	 Design and Quality IKEA of Sweden	PNC 000 000 000 00	S No 220V-240V AC 50-60 Hz
			
			

Powyższa grafika przedstawia tabliczkę znamionową urządzenia. Tabliczka znamionowa znajduje się w dolnej części obudowy urządzenia. Numer seryjny jest unikalny dla każdego produktu.

Zaleca się przechowywanie dodatkowej tabliczki znamionowej wraz z instrukcją

obsługi. Ułatwi to precyzyjną identyfikację płyty grzejnej w razie potrzeby skorzystania z pomocy serwisu. Dziękujemy!

Efektywność energetyczna

Arkuszy informacji o produkcie zgodny z przepisami dotyczącymi ekoprojektu

Dane identyfikacyjne modelu		VILSTA 905.577.25
Typ płyty grzejnej		Płyta grzejna do zabudowy
Liczba pól grzejnych		4
Technologia grzania		Płyta indukcyjna
Średnica okrągłych pól grzejnych (Ø)	Lewe przednie	21.0 cm
	Lewe tylne	14.5 cm
	Prawe przednie	14.5 cm
	Prawe tylne	18.0 cm

Zużycie energii na pole grzejne (EC electric cooking)	Lewe przednie Lewe tylne Prawe przednie Prawe tylne	174.2 Wh/kg 183.9 Wh/kg 177.2 Wh/kg 176.3 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną (EC electric hob)		177.9 Wh/kg
IEC / EN 60350-2, BS EN 60350-2 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – część 2: Płyty grzejne – metody pomiaru wydajności.		


Oszczędzanie energii


Postępując zgodnie z poniższymi wskazówkami, można zaoszczędzić energię podczas codziennego gotowania.

- Podczas podgrzewania wody używać tylko niezbędnej jej ilości.

- Jeśli to możliwe, zawsze zakładać pokrywki na naczynia.
- Naczynia stawiać na środku pola grzejnego.
- Wykorzystać ciepło resztkowe, aby utrzymać ciepło potrawy lub ją stopić.

Ochrona środowiska

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz

ludzkie zdrowie. Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

GWARANCJA IKEA

Jaki jest okres ważności gwarancji w sklepie IKEA?

Niniejsza gwarancja jest ważna przez 5 lat od pierwotnej daty zakupu urządzenia w sklepie IKEA. W celu potwierdzenia dowodu zakupu należy przedłożyć oryginał rachunku. Jeśli w ramach gwarancji przeprowadzane są prace serwisowe, nie wydłuży to okresu ważności gwarancji na dane urządzenie.

Kto wykonuje usługi serwisowe?

Serwis IKEA, wykonujący usługi gwarancyjne za pośrednictwem sieci własnych punktów lub sieci autoryzowanych partnerów serwisowych.

Co obejmuje gwarancja?

Niniejsza gwarancja obejmuje usterki spowodowane wadliwością konstrukcji lub materiałów wykorzystanych do produkcji urządzenia od dnia jego zakupu w sklepie IKEA. Niniejsza gwarancja obejmuje wyłącznie urządzenia używane w warunkach gospodarstwa domowego. Wyjątki od powyższej zasady określone są w rozdziale zatytułowanym "Czego nie obejmuje gwarancja?". W okresie gwarancji pokrywane będą koszty usunięcia usterek, np. napraw, wymiany części, robocizny oraz koszty dojazdu, pod warunkiem dostępności urządzenia dla potrzeb wykonania naprawy bez konieczności ponoszenia szczególnych

kosztów o ile powstała usterka jest związana z wadą konstrukcyjną lub materiałową objętą gwarancją. Przy uwzględnieniu powyższych warunków zastosowanie mają przepisy UE (Dyrektywa 99/44/WE) oraz odpowiednie przepisy prawa krajowego. Części wymienione stają się własnością IKEA.

Jakie działania podejmuje IKEA w celu rozwiązania problemu?

Wyznaczony przez IKEA serwis bada produkt i rozstrzyga, według własnego uznania, czy jest on objęty niniejszą gwarancją. W razie uznania, że produkt jest objęty gwarancją, serwis IKEA lub autoryzowany partner serwisowy decyduje, według własnego uznania, czy naprawić wadliwy produkt czy wymienić go na taki sam lub porównywalny produkt. Ujawniona wada zostanie usunięta nieodpłatnie w ciągu 14 dni od daty zgłoszenia uszkodzenia do autoryzowanego serwisu.

Czego nie obejmuje gwarancja?

- Zwykłego zużycia.
- Uszkodzenia umyślnego lub wynikającego z niedbalstwa, uszkodzenia spowodowanego nieprzestrzeganiem instrukcji obsługi, nieprawidłową instalacją lub podłączeniem do niewłaściwego źródła napięcia, uszkodzenia spowodowanego reakcją chemiczną lub elektrochemiczną, rdzą, korozją lub uszkodzeniem w wyniku działania wody, w tym uszkodzenia spowodowanego nadmiarem wapnia w wodzie z instalacji wodociągowych oraz uszkodzenia spowodowanego anomaliami pogodowymi.
- Materiałów eksploatacyjnych, w tym baterii i żarówek.
- Części нефunkcjonalnych i dekoracyjnych, nie mających wpływu na normalne użytkowanie urządzenia, w tym rys oraz ewentualnych przebarwień.
- Przypadkowych uszkodzeń spowodowanych przez obce ciała lub substancje, czyszczenie lub przepychanie: filtrów, systemów odprowadzania wody lub szuflad na proszek.

- Uszkodzenia następujących części: części ze szkła ceramicznego, akcesoriów, koszyków na naczynia i sztućce, węży doprowadzających wodę i spustowych, uszczelek, żarówek oraz ich pokryw, wyświetlaczy, pokręteł, obudów oraz części obudów, chyba że można wykazać, że uszkodzenia takie zostały spowodowane wadami produkcyjnymi.
 - Przypadków, w których nie stwierdzono usterek w trakcie wizyty technika.
 - Napraw niewykonanych przez wyznaczony przez IKEA serwis lub autoryzowanego partnera serwisowego bądź przypadków niezastosowania części oryginalnych.
 - Napraw będących następstwem instalacji wykonanych nieprawidłowo lub w sposób niezgodny ze specyfikacją.
 - Wykorzystania urządzenia w środowisku innym niż domowe, tj. użytku służbowego.
 - Uszkodzenia w trakcie transportu. Jeśli klient sam transportuje urządzenie do domu lub pod inny adres, IKEA nie będzie ponosić żadnej odpowiedzialności za uszkodzenia, jakie mogą powstać podczas transportu. Jednakże, jeśli IKEA dostarcza urządzenie na adres klienta, niniejsza gwarancja będzie obejmowała ewentualne uszkodzenia urządzenia powstałe podczas takiej dostawy.
 - Koszt przeprowadzenia początkowej instalacji urządzenia IKEA. Jednakże, jeśli usługodawca reprezentujący IKEA lub autoryzowany serwisant IKEA naprawią lub wymienią urządzenie w ramach niniejszej gwarancji, taki usługodawca lub autoryzowany serwisant w razie potrzeby ponownie zainstaluje naprawione lub wymienione urządzenie.
- Powyższe ograniczenia nie mają zastosowania do pracy prawidłowo wykonanej przez wykwalifikowanego specjalistę, przy zastosowaniu oryginalnych części IKEA, w celu dostosowania urządzenia do wymagań bezpieczeństwa technicznego obowiązujących w innym państwie członkowskim UE.

Zastosowanie przepisów prawa krajowego

Udzielona przez IKEA gwarancja przyznaje Państwu określone uprawnienia, które obejmują bądź wykraczają poza wymogi przepisów prawa krajowego w poszczególnych państwach. Gwarancja ta nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z tytułu niezgodności towaru z umową.

Obszar obowiązywania

Niniejsza gwarancja obowiązuje na terytorium Polski. W przypadku urządzeń zakupionych w jednym państwie członkowskim UE i przewiezionych do innego państwa członkowskiego UE, usługi serwisowe świadczone będą na standardowych warunkach gwarancyjnych obowiązujących w nowym państwie. Obowiązek świadczenia usług gwarancyjnych powstaje wyłącznie wówczas gdy:

- samo urządzenie oraz jego instalacja odpowiadają wymogom technicznym państwa, w którym zgłaszana jest reklamacja w ramach gwarancji;
- samo urządzenie oraz jego instalacja odpowiadają wymogom zawartym w Instrukcji Montażu oraz informacji dotyczących bezpieczeństwa w Instrukcji Obsługi.

SERWIS urządzeń IKEA

Prosimy o kontakt z Serwisem IKEA w celu:

1. zgłoszenia reklamacji w ramach niniejszej gwarancji;
2. uzyskania wyjaśnień dotyczących instalacji urządzenia w zestawach kuchennych IKEA. Serwis nie udziela wyjaśnień dotyczących:
 - ogólnej instalacji zestawów kuchennych IKEA;
 - podłączenia do instalacji elektrycznych (jeżeli urządzenie nie jest wyposażone w przewód i wtyczkę), wodnych i gazowych, które powinno być wykonane przez autoryzowanego technika serwisowego.

3. uzyskania wyjaśnień dotyczących treści instrukcji obsługi lub specyfikacji urządzenia IKEA.

Aby umożliwić nam świadczenie jak najlepszych usług, przed skontaktowaniem się z nami prosimy o uważne przeczytanie Instrukcji Montażu lub Instrukcji Obsługi zawartych w niniejszej broszurze.

Kontakt z IKEA w razie potrzeby skorzystania z serwisu



Na ostatniej stronie niniejszej instrukcji znajduje się pełna lista danych kontaktowych IKEA wraz z numerami telefonów.



W celu przyspieszenia obsługi serwisu zalecamy skorzystanie z numerów telefonicznych wymienionych na końcu niniejszego dokumentu. Należy zawsze korzystać z numerów podanych w broszurze przeznaczonej dla konkretnego urządzenia. Zanim skontaktują się Państwo z nami telefonicznie, prosimy o przygotowanie numeru produktu IKEA (8 cyfrowy kod) i numeru seryjnego (8 cyfrowy kod na tabliczce znamionowej) urządzenia, dla którego potrzebują Państwo pomocy.



PROSIMY O ZACHOWANIE RACHUNKU!

Stanowi on dowód zakupu oraz warunek skorzystania z gwarancji. Na rachunku podana jest również nazwa oraz numer aurtykułu (ośmiocyfrowy kod) każdego zakupionego przez Państwa urządzenia.

Czy potrzebują Państwo dodatkowej pomocy?

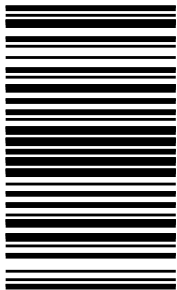
Wszelkie dalsze pytania niezwiązane z serwisem Państwa urządzeń proszę kierować

do najbliższego telecentrum IKEA. Zalecamy uważne przeczytanie dokumentacji urzędnika przed skontaktowaniem się z nami.

Country	Phone number	Call Fee	Opening time
België	02/716.24.44	Binnenlandse gesprekskosten	8 tot 18.30 Weekdagen Zaterdag 9 tot 13u
Belgique		Tarif des appels nationaux	8 à 18.30 en semaine Samedi 9 à 13h
България	+359 2 492 9397	Според тарифата на оператора за обаждания към стационарен номер	От 8:30 до 17:30 ч в работни дни
Česká Republika	246 019721	Cena za místní hovor	8 až 20 v pracovních dnech
Danmark	70 15 09 09	Landstakst	man. - fre. 09.00 - 20.00 lør. - søn. 09.00 - 18.00
Deutschland	+49 (0)911 323 1016*	* 0,20 €/Verbindung aus dem Festnetz max. 0,60 €/Verbindung aus dem Mobilfunknetz	Werktags von 8.00 bis 20.00
Ελλάδα	211 176 8276	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
España	91 1875537	Tarifa de llamadas nacionales	De 8 a 20 en días laborables
France	0170 36 02 05	Tarif des appels nationaux	9 à 21. En semaine
Hrvatska	00385 1 6323 339	Cijena ovisi o pružatelju telefonske usluge korisnika	radnim danom od ponedjeljka do petka od 08:00 do 16:00
Ireland	0 14845915	National call rate	8 till 20 Weekdays
Ísland	+354 5852409	Innanlandsgjald fyrir síma	9 til 18. Virka daga
Italia	02 00620818	Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Κυπρος	22 030 529	Υπεραστική κλήση	8.30 έως 16.30 κατά τις εργάσιμες ημέρες
Lietuva	5 230 06 99	Nacionalinių pokalbių tarifai	Pr. - Ketv.: 8:00 - 12:00; 12:45 - 17:00 Pnkt.: 8:00 - 12:00; 12:45 - 15:45
Luxembourg	35242431301	Tarif des appels nationaux	Lu-Ven 8:00-12:00/13:00-17:00
Magyarország	06-1-252-1773	Belföldi díjszabás	Hétköznap 8.00 és 17.00 óra között
Nederland	0172/468568	Geen extra kosten. Alleen lokaal tarief	ma-vr: 8:00 - 18:30 zat: 9:00 - 13:00
Norge	22 72 35 00	Takst innland	8 til 18 ukedager
Österreich	+43-1-2056356	max. 10 Cent/min.	Mo - Fr 8.00 - 20.00 Uhr
Polska	801 400 711 +48 22 749 60 99	Koszt zgodny z taryfą operatora	Od 8 do 20 w dni robocze
Portugal	211557985	Chamada Nacional	9 às 21. Dias de Semana *excepto feriados
România	021 211 08 88	Tarif apel național	8 - 20 în zilele lucrătoare
Россия	8 495 6662929	Действующие телефонные тарифы	с 8 до 20 по рабочим дням Время московское
Schweiz	031 5500 324	Tarif für Anrufe im Bundesgebiet	8 bis 20 Werktage
Suisse		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
Svizzera		Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Slovenija	+38618108621	lokálni strošek je običajna tržna vrednost, odvisna od ponudnika telefonije	8.00 - 16.00 ob delavnikih
Slovensko	(02) 3300 2554	Cena vnútroštátneho hovoru	8 až 20 v pracovných dňoch
Suomi	030 6005203	pvm/mpm	Ma - To 8:00 -18:00 Pe 9:00 -16:00
Sverige	0775 700 500	lokalsamtal (lokal taxa)	mån-fre 8.30 - 20.00 lör-sön 9.30 - 18.00
United Kingdom	020 3347 0044	National call rate	9 till 21. Weekdays
Србија	+381 11 7 555 444 (ако позивате изван Србије) 011 7 555 444 (ако позивате из Србије)	Цена позива у националном саобраћају	Понедељак - субота: 09 - 20 Недеља: 09 - 18
Eesti, Latvija, Ukraina		www.ikea.com	



867384792-A-022024



© Inter IKEA Systems B.V. 2024

21552

AA-2359564-3