

FÖRDELAKTIG

pt
es
el
nl



Design and Quality
IKEA of Sweden

PORTUGUESE	4
ESPAÑOL	34
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	65
DUTCH	96



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



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



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



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

Conteúdo

Informações de segurança	4	Personalização do menu de utilizador	24
Informações gerais	9	Guia para a utilização das painelas	25
Ligação elétrica	11	Função de gestão da potência	26
Cuidado e limpeza	14	Resolução de problemas	27
Descrição do produto	16	Dados técnicos do aspirador	28
Indicadores	16	Eficiência energética do aspirador	29
Painel de comandos	17	Eficiência energética	29
Limitação da potência	19	Placa de características	30
Funções da placa de cozinha	20	Aspetos ambientais	30
Tabela de cozedura	22	Garantia IKEA	31
Funções de aspirador	23		

Informações de segurança

i Para a própria segurança e o funcionamento correto do aparelho, pedimos-lhe que leia atentamente este manual antes da instalação e da colocação em funcionamento. Conserve estas instruções sempre com o aparelho, inclusivamente em caso de cessão ou transferência a terceiros. É importante que os utilizadores conheçam todas as características de funcionamento e segurança do aparelho. Os sistemas de indução destas placas de cozinha encontram-se em conformidade com as disposições das normas CEM e da diretiva FEM, e não deverão interferir com outros dispositivos eletrónicos. Os portadores de pacemaker ou de outros dispositivos eletrónicos implantados deverão consultar o próprio médico do tratamento ou o fabricante do dispositivo implantado para avaliar se tais dispositivos são suficientemente resistentes às interferências.

! As ligações elétricas devem ser realizadas por um técnico especializado. Antes de proceder à ligação elétrica, consulte a secção LIGAÇÃO ELÉTRICA.

Para os aparelhos com cabo de alimentação, os terminais ou a seção dos fios entre o ponto de ancoragem do cabo e os terminais devem ser dispostos de modo a permitir extrair o condutor sob tensão a montante do cabo de ligação à terra no caso de escape de sua ancoragem.

- O fabricante não pode ser considerado responsável por possíveis danos causados por uma instalação ou utilização impróprias.
- Verifique se a alimentação de rede corresponde à indicada na placa de dados fixada dentro do produto.
- Os dispositivos de seccionamento devem ser instalados no sistema fixo, em conformidade com as normativas sobre os sistemas de cablagem.
- Para os aparelhos de Classe I, verifique se a rede de alimentação doméstica dispõe de uma ligação à terra adequada.
- Ligue o aspirador ao tubo de chaminé usando uma tubagem adequada. Consulte os acessórios que podem ser adquiridos indicados no manual de instalação (para os tubos circulares: diâmetro mínimo de 125 mm). O comprimento da tubagem de evacuação deve ser o menor possível.
- Ligue o aparelho à rede elétrica utilizando um interruptor omnipolar.
- É necessário respeitar os regulamentos em matéria de evacuação de ar.
- Não ligue o aparelho de aspiração a condutas de evacuação de fumos de combustão (caldeiras, lareiras, etc.).
- Se o aspirador for utilizado em conjunto com equipamentos não elétricos (por ex. aparelhos com queimadores a gás), é necessário assegurar no local um nível de ventilação suficiente que impeça o retorno dos gases de combustão. Quando o aparelho de cozedura for utilizado em conjunto com aparelhos alimentados por fontes de energia não elétricas, a pressão nega-

tiva no local não deve exceder 4 Pa, para impedir que os fumos sejam re-aspirados pelo aparelho de cozedura no local.

- O ar não deve ser expelido através de tubagem usada como tubo de chaminé de aparelhos alimentados a gás ou com outros combustíveis.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, é necessário substituí-lo por meio do fabricante, de um centro de assistência autorizado ou de um técnico competente, para evitar qualquer risco ou situação de perigo.
- Ligue a ficha do aparelho a uma tomada situada numa área acessível, que cumpra os regulamentos em vigor.
- Em relação às medidas técnicas e de segurança que é necessário respeitar para evacuar o fumo, é importante seguir atentamente os regulamentos estabelecidos pelas autoridades locais.

⚠ ADVERTÊNCIA: Antes de instalar o aparelho, remova as películas de proteção.

- Utilize somente os parafusos e outros itens de ferramenta fornecidos junto com o aparelho.

⚠ ADVERTÊNCIA: A falta de instalação dos parafusos ou dispositivos de fixação como descrito nestas instruções pode acarretar risco de choques elétricos.

- Não olhe diretamente para a luz através de dispositivos óticos (binóculos, lupas...).
- As operações de limpeza e manutenção não devem ser efetuadas por crianças, salvo se estiverem sob a vigilância de um adulto.
- As crianças devem ser vigiadas para assegurar que não brinquem com o aparelho.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclui-se crianças) com capacidade psico-físico-sensorial reduzida ou

sem experiência e conhecimento, a menos que vigiadas atentamente e instruídas sobre a utilização segura do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade inferior a 8 anos e por pessoas com capacidade psico-físico-sensorial reduzida ou com experiência e conhecimentos insuficientes, desde que atentamente vigiados e instruídos quanto à utilização segura do aparelho e dos perigos que isso acarreta. Não deixe que as crianças brinquem com o aparelho.

⚠ ADVERTÊNCIA: O aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização.

Preste muita atenção para não tocar nas resistências.

Mantenha as crianças com idade inferior a 8 anos afastadas do aparelho, a menos que se estejam sob constante vigilância.

- Limpe e/ou substitua os filtros, respeitando os prazos especificados pelo fabricante (perigo de incêndio). Consulte o parágrafo Limpeza e manutenção.
- Recomenda-se assegurar uma ventilação adequada do local quando o aparelho for utilizado juntamente com aparelhos alimentados a gás ou com outros combustíveis (não aplicável aos aparelhos que fazem apenas recircular o ar no local).

⚠ ADVERTÊNCIA: Se a superfície apresentar rachaduras, desligue o aparelho para evitar o risco de choques elétricos. O aparelho e as suas peças acessíveis ficam muito quentes durante a utilização.

- Não ligue o dispositivo se a superfície estiver rachada ou se houver danos visíveis na espessura do material.
- Não toque o aparelho com as mãos ou partes do corpo molhadas.
- Não use aparelhos a vapor para a limpeza do produto.
- Não apoie objetos metálicos como facas, garfos, colheres e

tampas sobre a superfície da placa de cozinha, pois podem superaquecer.

- Use o comando apropriado para desligar a placa de cozinha depois de usar; não confie nos sensores do tacho.

⚠ ADVERTÊNCIA: É perigoso deixar a placa de cozinha sem vigilância ao usar óleo ou gordura, pois isso pode criar uma situação de perigo e provocar incêndio. NUNCA tente extinguir eventuais chamas com água, mas desligue o aparelho e abafe as chamas com, por exemplo, uma tampa ou cobertura anti-chamas.

•

⚠ ADVERTÊNCIA: O processo de cozedura deve ser mantido sob vigilância. Um procedimento breve de cozedura deve ser vigiado constantemente.

- O aparelho não foi projetado para ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador externo ou um sistema de comando remoto separado.

⚠ ADVERTÊNCIA: Perigo de incêndio: não apoie objetos nas superfícies de cozedura.

- O aparelho deve ser instalado de modo a permitir o seccionamento da alimentação elétrica com uma abertura entre os contatos (3 mm) que assegure o seccionamento completo em condições de sobrecarga de categoria III.
- O aparelho nunca deve ser exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol).
- A ventilação do aparelho deve estar em conformidade com as instruções do fabricante.
- Mantenha as embalagens fora do alcance de crianças e animais de estimação.
- Os exaustores de cozinha e outros extratores de fumos de cozedura podem comprometer o funcionamento seguro dos

aparelhos que queima gás ou outros combustíveis (incluindo aqueles localizados em outros ambientes), devido ao fluxo de retorno dos gases de combustão. Estes gases podem provocar envenenamento por monóxido de carbono. Após a instalação de um exaustor de cozinha ou de qualquer outro extrator de fumos de cozedura, assegure-se de que os aparelhos a gás sejam testados por uma pessoa competente para garantir que não ocorra um fluxo de retorno dos gases de combustão.

Informações gerais

Recomendações gerais

- Nunca utilize esponjas abrasivas, palha de aço, ácido muriático ou outros objetos que possam riscar ou deixar marcas na superfície.
- Por motivos de segurança, não use máquinas de lavar com jato de vapor ou a alta pressão para a limpeza do aparelho.
- Não consuma os eventuais resíduos de alimentos que tenham caído ou depositado nas superfícies e nos elementos funcionais ou estéticos da placa de cozinha.

Utilização

- O aparelho de aspiração foi concebido exclusivamente para a eliminação dos odores de cozedura na utilização doméstica.
- Não utilize o aparelho para finalidades diferentes daquelas para as quais foi concebido, em nenhuma circunstância.
- As frigideiras devem ser constantemente vigiadas durante o funcionamento, porque o óleo sobreaquecido é facilmente inflamável.
- Não acione o aparelho com um temporizador exterior ou um sistema de controlo remoto separado.
- O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar que possa sobreaquecer.
- Para evitar danos no aparelho, não suba no aparelho.
- Para evitar danificar as juntas de silicone, não apoie recipientes de cozedura quentes

sobre a estrutura do aparelho.

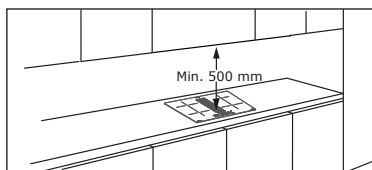
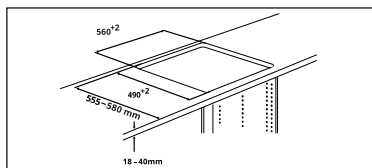
- Não corte nem prepare os alimentos sobre a superfície e não deixe cair objetos duros nela. Não arraste tachos nem louça sobre a superfície.

Requisitos do móvel

Instalação

- O aparelho destina-se à instalação e encastramento na bancada da cozinha sobre um móvel com largura superior ou igual a 600 mm.
- Se o aparelho for instalado em materiais inflamáveis, será necessário respeitar à risca as orientações e normas referentes às instalações de baixa tensão e à proteção contra incêndios.
- Para a unidade encastrada, os componentes (materiais plásticos e madeira folheada) devem ser montados com adesivos resistentes ao calor (mín. 85 °C): o uso de materiais e adesivos não adequados pode causar deformações e destacamentos.
- O móvel de cozinha deve dispor de espaço suficiente para as ligações elétricas do aparelho. Os móveis suspensos sobre o aparelho devem ser instalados a uma distância que dê espaço suficiente para trabalhar comodamente.
- É permitido o uso de bordas decorativas em madeira maciça em torno da bancada de trabalho por detrás do aparelho, contanto que a distância mínima seja sempre equivalente à indicada nas figuras da instalação.

- A posição e as dimensões do orifício de encastramento para o aparelho são ilustradas na figura seguinte. As medidas indicadas são válidas apenas caso se respeite uma distância entre a saliência da bancada de trabalho e o lado anterior do móvel de 35 mm.
- A distância mínima entre o aparelho de encastrar e o móvel em cima é de 500 mm.



- Para evitar infiltrações de líquidos entre a borda da placa de cozinha e a bancada de trabalho, aplique a junta adesiva fornecida com o produto a toda a volta da placa de cozinha antes de proceder à montagem.

Consulte as instruções de montagem.

Ligação elétrica

- Todas as ligações elétricas devem ser efetuadas por um instalador autorizado.
- Siga o esquema de ligação (localizado no lado inferior do produto).
- Este aparelho apresenta uma ligação de tipo "Y" e exige um cabo de alimentação H05VV-F. O cabo necessita de bainhas de terminais obrigatórias. Segundo a norma IEC, utilize para a ligação monofásica: cabo de alimentação de $3 \times 4 \text{ mm}^2$, para a ligação bifásica: cabo de alimentação de $4 \times 2,5 \text{ mm}^2$ e para uma ligação na Holanda: cabo de alimentação de $5 \times 2,5 \text{ mm}^2$. Diâmetro externo do cabo de alimentação: mín 8 mm - máx 12 mm. Queira respeitar as normas nacionais específicas.
- Os terminais de ligação são acessíveis ao remover a tampa da caixa de ligações.
- Verifique se as características da instalação elétrica doméstica (tensão, potência máxima e corrente) são compatíveis com aquelas do aparelho.
- Ligue o aparelho conforme mostrado no esquema (de acordo com as normas de referência para a tensão de rede em vigor no país de instalação).
- Não efetue soldaduras nos cabos!

Ligação elétrica



ADVERTÊNCIA: Todas as ligações elétricas devem ser efetuadas por um instalador autorizado.

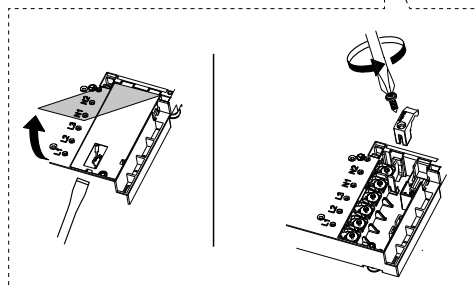
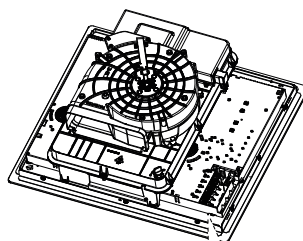
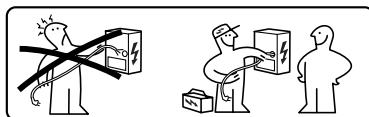
- Antes de efetuar as ligações, certifique-se de que a tensão nominal do aparelho indicada na respetiva placa de dados corresponde à tensão da alimentação de rede. A placa de dados é aplicada no lado inferior da placa de cozinha.
- Siga o esquema de ligação (localizado no lado inferior da placa de cozinha).
- Sirva-se unicamente de componentes de origem fornecidos pelo serviço pós-venda.
- O aparelho não está equipado com cabo de

rede. Adquirir o cabo correto em um revendedor especializado.

- Se danificados, substitua os cabos de alimentação pelos respetivos cabos de reposição de origem. Contacte o atendimento ao cliente da própria loja do IKEA.



Atenção! Não efetue soldagens nos cabos!

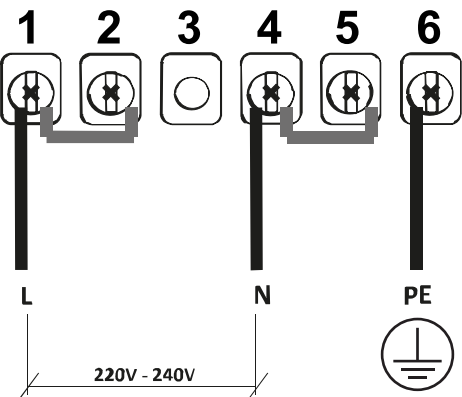


Esquema de ligação do lado do produto

Insira as pontes  entre os Parafusos conforme ilustrado

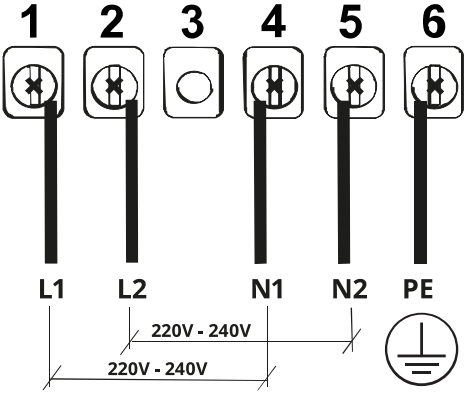
L2	Preto
N	Azul
	Amarelo/verde

220V - 240V 1N ~



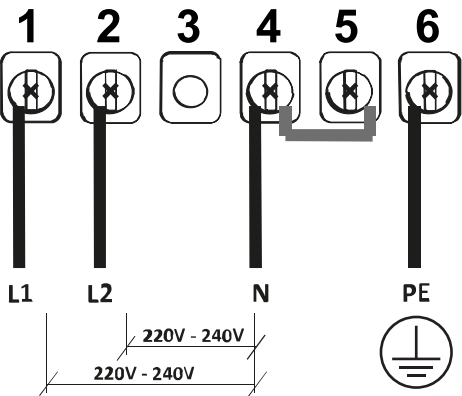
L	Preto ou castanho
N	Azul
	Amarelo/verde

NL 230V / 400V 2N ~



L1	Castanho
L2	Preto
N1	Azul
N2	Azul
	Amarelo/verde

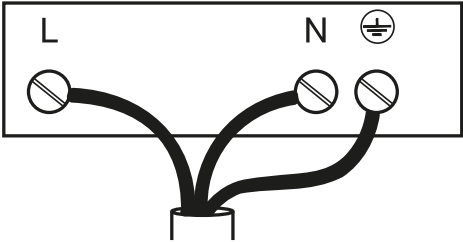
380V - 415V 2N ~



L1	Castanho
----	----------

Esquema de ligação do lado da caixa

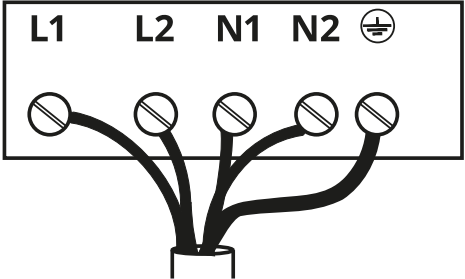
220V - 240V 1N ~



L	Preto ou castanho
N	Azul
	Amarelo/verde

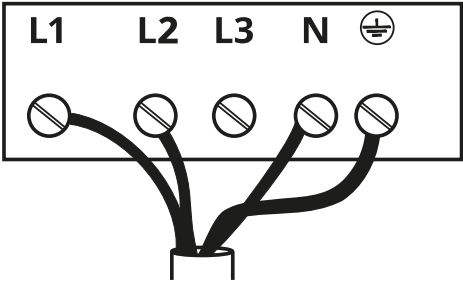
L2	Preto
N	Azul
	Amarelo/verde

230V / 400V 2N ~ **NL**



L1	Castanho
L2	Preto
N1	Azul
N2	Azul
	Amarelo/verde

380V - 415V 2N ~



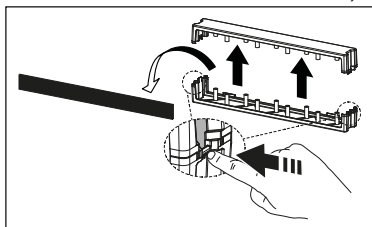
L1	Castanho
----	----------

Cuidado e limpeza

- Desligue ou desconecte o aparelho da rede de alimentação elétrica antes de qualquer operação de manutenção.

Filtro de carvão ativo

- O filtro anti-odores de carvão ativo (consulte as instruções de montagem) pode ser regenerado. O filtro anti-odores de carvão ativo pode ser lavado e recuperado a cada 3-4 meses (ou mais frequentemente, se o exaustor for sujeito a um uso intensivo), até um máximo de 8 ciclos de recuperação (no caso, para encomendar um novo filtro, contacte o serviço de assistência (consulte a tabela constante do fim do manual).

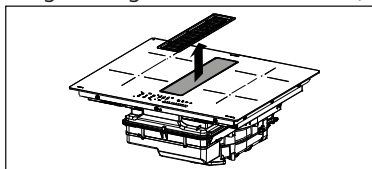


Procedimento de recuperação

- Lave na máquina de lavar louça a uma temperatura MÁX. de 70° ou lave à mão em água quente, tendo o cuidado de não usar esponjas abrasivas (não utilize detergentes!).
- Seque no forno a uma temperatura MÁX de 70° durante 2 horas (recomenda-se ler com atenção o manual de utilização e as instruções de montagem do seu forno).

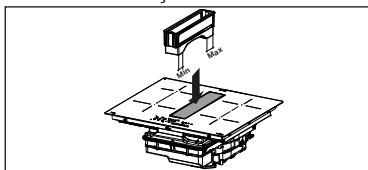
Grelha em ferro fundido

- Não lave na máquina de lavar louça. Limpe a grelha com água quente e sabão neutro, sem utilizar esponjas abrasivas (não utilize detergentes agressivos ou abrasivos!).



Filtro de gorduras

- Limpe ou substitua os filtros ao intervalo de tempo indicados a fim de manter o exaustor em bom estado de funcionamento e evitar o potencial risco de incêndio decorrente de uma acumulação excessiva de gordura.
- Os filtros de gordura devem ser limpos a cada 2 meses de funcionamento, ou com maior frequência em caso de utilização muito intensa, e podem ser lavados na máquina de lavar louça.

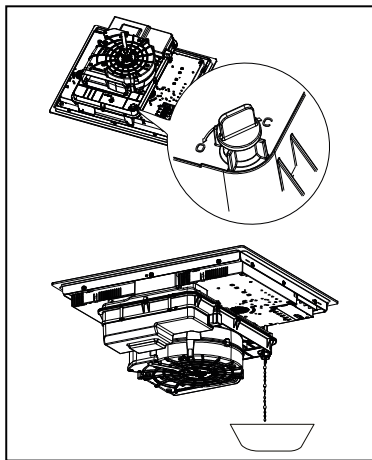


A bandeja de transbordo superior faz parte do filtro anti-gordura e deve ser verificada após cada cozinhado ou sempre que sejam detetados vertimentos de líquido para a placa de cozinha. Lave com água quente e remova os resíduos de alimentos para evitar que sejam emanados odores e se produzam incrustações.

Bandeja de recolha de água

Na utilização comum, recomenda-se controlar e esvaziar a bandeja de recolha a intervalos de duas semanas.

Retire a gaveta antes de efetuar os controlos normais da bandeja de recolha de água, em particular em caso de vertimentos de líquido visíveis. Pressione para cima a torneira e desaparafuse-a para esvaziar o recipiente. A válvula pode ser substituída, pode ser adquirida como peça de reposição.



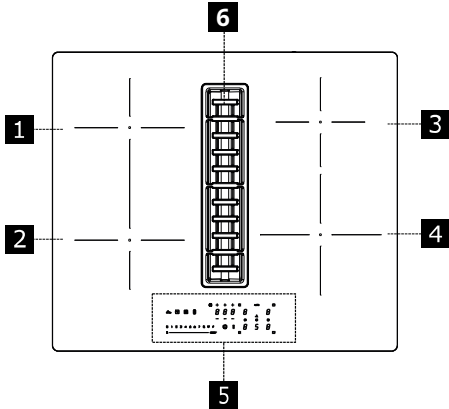
Limpeza do aparelho

- Limpe o aparelho após cada utilização, para evitar eventuais resíduos de alimentos que se carbonizam. A remoção de sujidade incrustada e carbonizada exige mais esforço.
- Para remover a sujidade diária, utilize um pano ou uma esponja macios e um detergente adequado. Siga as recomendações

do fabricante relativamente aos detergentes a utilizar. Aconselha-se utilizar produtos detergentes protetores.

- Remova a sujidade incrustada, por ex., leite transbordado durante o cozinhado, com um raspador específico para vitrocerâmica enquanto a placa de cozinha ainda estiver quente. Siga as recomendações do fabricante relativamente ao raspador a utilizar.
- Remova os alimentos que contêm açúcar, por ex., geleia transbordada durante a cozedura, com um raspador específico para vitrocerâmica enquanto a placa de cozinha ainda estiver quente. Caso contrário, os resíduos podem danificar a superfície de vitrocerâmica.
- Remova o plástico se estiver derretido com um raspador específico para vitrocerâmica enquanto a placa de cozinha ainda estiver quente. Caso contrário, os resíduos podem danificar a superfície de vitrocerâmica.
- Remova as manchas de calcário com uma pequena quantidade de solução anticalcário, por ex., vinagre ou sumo de limão, quando a placa de cozinha estiver arrefecida. Em seguida, limpe novamente com um pano húmido.

Descrição do produto

	
1	Zona de cozedura única (220x197 mm) 2100 W, com função Booster de 3000 W
2	Zona de cozedura única (220x197 mm) 2100 W, com função Booster de 3000 W
3	Zona de cozedura simples (145 mm) 1400 W, com função Booster de 1850 W
4	Zona de cozedura simples (200 mm) 2300 W, com função Booster de 3000 W
5	Painel de comandos
6	Extrator
1 + 2	Zona de cozedura combinável

Indicadores

Deteção de presença de tacho

Todas as zonas de cozedura estão munidas de um sistema de deteção de presença de tacho. O sistema de deteção de presença de tacho reconhece tachos com uma base magnetizável adequados para a utilização com as placas de cozinha de indução. Se a panela for retirada durante o funcionamento, ou se usar uma panela inadequada, o ecrã ao lado do gráfico de barras ilumina-se com o símbolo .

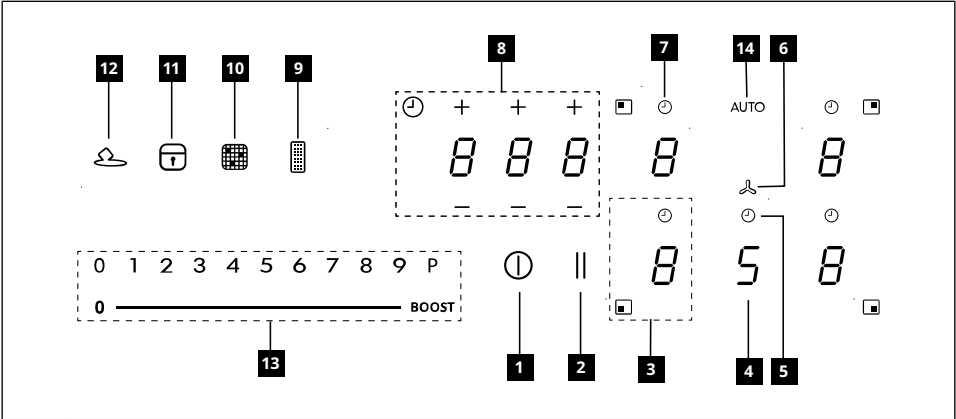
Se não houver tachos sobre a zona de cozedura durante o tempo de deteção de presença de tacho de 10 segundos:

- A zona de cozedura desliga-se automaticamente ao fim de 10 segundos.
- O visor de cada zona de cozedura exhibe .

Indicador de calor residual

Se uma zona de cozedura tiver sido desligada mas continuar quente, no painel permanece iluminada a letra  para indicar um perigo de queimadura.

Painel de comandos



1	Aceso/Desligado
2	Botão da função Pausa
3	Indicador do nível de potência da zona de cozedura
4	Indicador do nível de potência do aspirador
5	Controlo do temporizador do aspirador
6	Símbolo da zona de comandos do aspirador
7	Controlo do temporizador da zona de cozedura
8	Zona de gestão do temporizador
9	Indicador de saturação do filtro antigordura
10	Indicador de saturação do filtro de carbono ativo
11	Botão da função Bloqueio
12	Botão da função Degelo
13	Teclado deslizante
14	Botão da função Auto

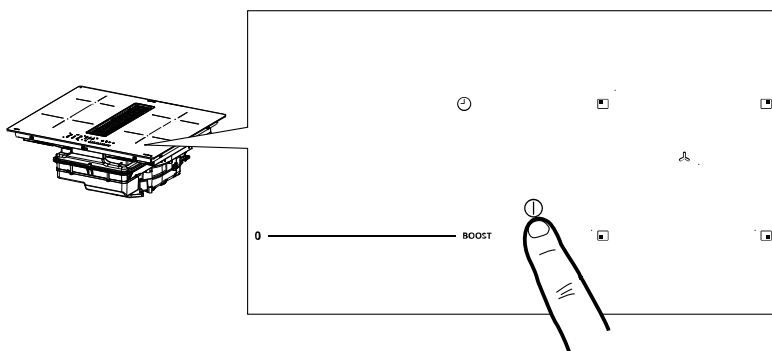
As zonas de cozedura podem ser ativadas ao premer o dígito de referência **8**. O dígito acende mais intensamente para confirmar a operação.

Quando se posiciona um tacho em uma das 4 zonas de cozedura, a placa de cozinha deteta automaticamente a presença e acende o dígito correspondente para ativá-lo.

Se não houver tachos ou outros objetos na placa de cozinha, os dígitos não ficam visíveis.

No painel de comandos, as funções selecionáveis são sempre as visíveis mas iluminadas com baixa intensidade. Selecione as funções tocando no símbolo correspondente.

Ligação do aparelho



Prima o botão On/Off durante 2 segundos, para ligar e ativar as funções da placa.

Neste momento, está ligada mas todas as zonas de cozedura e o exaustor estão a zero de potência. A Placa desliga-se automaticamente ao fim de 20 segundos, se não for utilizada.

Atenção: Por motivos de segurança, a placa poderá ser sempre desligada no botão On/Off.

Atenção: No painel de comandos, todas as funções selecionáveis estarão sempre iluminadas/visíveis e serão sempre as únicas que podem ser ativadas.

Os comandos das zonas de cozedura, do aspirador e do temporizador podem ser ativados ao premer o Dígito de referência.

A confirmação é dada pela iluminação do Dígito, que se torna intensa.

Advertências para o técnico de instalação: Verifique e, se necessário, altere a configuração de potência da placa. Ver parágrafo "Limitação da potência".

A placa encontra-se por defeito configurada para um consumo de **7,4 Kw**.

Limitação da potência

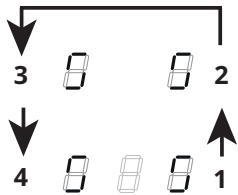
Na primeira ligação do aparelho na alimentação de rede doméstica, o instalador deve definir a potência das zonas de cozedura com base na capacidade efetiva do sistema elétrico doméstico.

Se isso não for necessário, pode-se ligar diretamente a placa de cozinha utilizando ❶ ou, em alternativa, siga o procedimento descrito abaixo para aceder o menu.

Antes de efetuar o procedimento, recomenda-se ler todo o parágrafo.

Ligar a placa de cozinha à rede doméstica.

- 1. Todos os dígitos acendem por alguns segundos, depois desligam e ficam somente a piscar.
- 2. Mantenha premido **||** os dígitos das zonas de cozedura indicam **||**.
- 3. Ao manter premido **||**, comece a premer os dígitos das zonas ao proceder no sentido contrário aos ponteiros do relógio.



O dígito posterior esquerdo indica **||** e o número indica o tipo de menu. O dígito anterior esquerdo indica o número que depende dos parâmetros indicados na seleção.

Selecione o dígito com **||** e prima "8" na barra de potência.

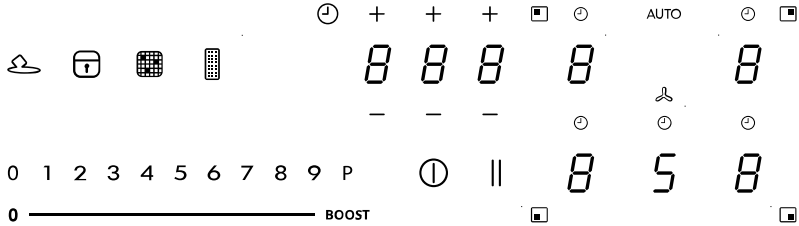
Selecione o dígito anterior esquerdo e a definição correta.

Veja a tabela seguinte para as especificações:

Valor na barra de potência	KW	Notas
0	7,4	Definição inicial padrão
1	6	
2	5	
3	4	
4	3,5	
5	3	
6	2,5	

Uma vez inserido o valor correto, confirme ao tocar e segurar ❶.

Funções da placa de cozinha

	
Dispositivo de segurança contra crianças	Esta função impede o acionamento acidental do aparelho. Não pode ser usada durante uma operação de cozedura.
	Para ativar: retire todas as panels do aparelho, desligue o aparelho. Ligue o aparelho e, após 3 segundos, prima e mantenha premido um dos 5 dígitos durante 3 segundos. Solte e percorra lentamente ao longo da barra de potência de 0 a BOOST. Um "L" será apresentado em todos os 5 dígitos.
	Para desativar: ligue o aparelho, prima e mantenha premido um dos 5 dígitos durante 3 segundos. Solte e percorra lentamente ao longo da barra de potência de BOOST a 0. Os 5 dígitos irão iluminar-se, indicando um nível de potência de "0".
Bloqueio	É possível bloquear as funções da placa de cozinha durante o uso, por exemplo, para limpar a placa de cozinha. A função permanece ativa também se a placa de cozinha é desligada e religada. No caso de interrupção da corrente, a função desativa-se.
	Para ativar: prima e mantenha premido por 1 segundo.
	Para desativar: prima .
Função Boost	Cada zona de cozedura pode ser definida a um nível de potência suplementar por, no máximo, 5 minutos.
	Para ativar: selecione uma das 4 zonas de cozedura e selecione o valor "P" na barra de potência. O dígito correspondente indica P .
	Para desativar: selecione um dos outros valores possíveis na barra de potência.
Temporizador das zonas de cozedura	O temporizador permite desligar uma zona de cozedura particular ao final do tempo definido. As zonas de cozedura podem ser programadas individualmente, pois cada uma dispõe de seu próprio temporizador.
	Para ativar: Com a zona de cozedura em operação, prima para aceder os comandos de gestão do temporizador para esta zona. Os 3 dígitos indicam " 0 0 0 ". Prima "+" o "-" para definir a conta no sentido inverso do temporizador.
	 Horas - Décimos - Minutos
	Não toque em nada por 10 segundos para confirmar o tempo definido. Terminada a contagem no sentido inverso, os dígitos são colocados em zero e é emitido um sinal sonoro. A função pode ser interrompida ao premer qualquer botão.
	Se o temporizador está ativo para mais zonas de cozedura, os 3 dígitos indicarão sempre o temporizador mais próximo do fim do tempo.
	Para desativar: com a zona de cozedura em operação, prima para aceder aos comandos de gestão do temporizador para esta zona. Defina os três dígitos em "0 0 0" com "+" ou "-" ou prima o botão On/Off.

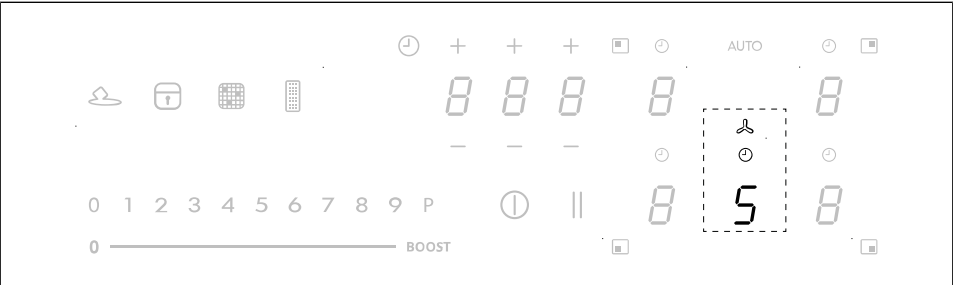
Temporizador (ge- nérico)	Temporizador com alarme para uso genérico.	
	Para ativar: acenda a placa de cozinha e verifique se não há tachos ou zonas de cozedura ativos. Os 3 dígitos para os comandos de gestão do temporizador indicam "- - -". Prima o dígito para aceder ao menu do temporizador e visualizar "0 0 0". Prima "+" ou "-" para definir a conta no sentido inverso do temporizador.	
	8 8 8 Horas - Décimos - Minutos Não toque em nada por 10 segundos para confirmar o tempo definido. Terminada a contagem no sentido inverso, os dígitos são colocados em zero e é emitido um sinal sonoro. A função pode ser interrompida ao premer qualquer botão. Repita as operações descritas para modificar o valor da conta decrescente.	
	Para desativar: aceda a placa de cozinha ao verificar que não há tachos ou zonas de cozedura ativos. Prima o dígito para aceder o menu do temporizador e use "+" e "-" para definir o ecrã em " 0 0 0" ou prima o botão On/Off.	
Função de Degelo	Para ativar: selecione a zona na qual aplicar a função e prima  .	
	Para desativar: selecione a zona onde é atualmente aplicada a função e selecione um nível de potência diferente, ou prima  .	
Função de Aqueci- mento	Esta função é utilizada para aquecer um tacho na potência máxima antes de continuar com a cozedura ao nível selecionado. O intervalo de tempo em que a zona de cozedura é mantida na potência máxima depende do nível de cozedura final definida. Veja a tabela:	
	Nível de potência	Temporizador (segundos)
	1	48
	2	144
	3	230
	4	312
	5	408
	6	120
	7	168
	8	216
	9	Não disponível
	P	Não disponível
	Para ativar com um tacho na placa de cozinha e a zona de cozedura selecionada, mantenha premido por 3 segundos o valor selecionado (de 1 a 8) na barra de potência. O ecrã da zona de cozedura correspondente indica "A". É possível aumentar o nível de cozedura, mas ao diminuí-lo, desativa-se a função. Pode-se desativar também ao manter o botão da zona de cozedura em questão premido por 3 segundos.	
Função Pausa	Esta função permite pausar/reiniciar qualquer função ativa na placa de cozinha, ao reduzir a potência disponível na zona de cozedura e colocar em zero todas as funções. Se a função Pausa não for desativada em 10 minutos, a placa de cozinha desliga-se automaticamente.	
	Para ativar: Com um tacho na placa de cozinha e a zona de cozedura selecionada, mantenha premido o botão da função Pausa  por, pelo menos, 1 segundo. Todos os ecrãs indicarão  .	
	Para desativar: mantenha premido  por 1 segundo até piscar. Prima qualquer outros botões em 10 segundos. A função é desativada e a placa de cozinha prossegue com as definições anteriores.	

Função de Recuperação	Esta função é utilizada para recuperar as definições de funcionamento da placa de cozinha no caso de paragem involuntária ou interrupção imprevista da corrente.
	Quando a placa de cozinha desliga, pode ser acesa dentro de 6 segundos ao tocar em  , o botão  pisca por 6 segundos. Prima o botão  para recuperar as funções definidas anteriormente. É emitido um bip para confirmar a operação.
Modo combinado (função “ponte”)	Esta função permite ligar 2 zonas de cozedura para utilizá-las e controlá-las como um única e mais ampla zona de cozedura. Isso oferece a possibilidade de utilizar tachos com um fundo mais amplo. As zonas de cozedura selecionáveis para esta função são exclusivamente as da esquerda.
	Para ativar/desativar: prima simultaneamente os dígitos das zonas de cozedura à esquerda ou à direita para selecionar as 2 zonas a serem ligadas à ponte até que o dígito  ser exibido para indicar se a função foi ativada. O outro dígito é utilizado para definir o nível de potência.
Função AUTO “A”	Por predefinição de fábrica, quando a placa de cozinha/aspirador é ligada(o), o exaustor ativa-se no modo automático e o LED “A” está aceso com luminosidade intensa. O exaustor começa a funcionar se a potência das zonas de cozedura for superior a “1”.
	Para desativar, prima o LED “A”, a confirmação desta operação será dada pela mudança de intensidade luminosa de intensa para atenuada. Também podem ser desativadas premendo um valor superior a “1” sobre a barra de potência, confirmado pela mudança de intensidade do LED “A” cuja luminosidade muda de intensa para atenuada. Para reativar, prima o LED “A” que passará para aceso intenso.

Tabela de cozedura

Nível de potência	Método de cozedura	Utilizar para
1	Derreter, aquecer ligeiramente	Manteiga, chocolate, gelatina, molhos
2	Derreter, aquecer ligeiramente	Manteiga, chocolate, gelatina, molhos
3	Trazer à temperatura	Arroz
4	Cozedura prolongada, engrossar, estufar	Verdura, batatas, molhos, fruta, peixe
5	Cozedura prolongada, engrossar, estufar	Verdura, batatas, molhos, fruta, peixe
6	Cozedura prolongada, refogar	Massa, sopas, carne refogada
7	Fritura ligeira	Rösti (panquecas) de batatas, omeletes, empanados e fritos, salsichas
8	Frito, frito em imersão	Carne, batatas fritas
9	Frito rápido a alta temperatura	Bistecas
P	Aquecimento veloz	Ferver água

Funções de aspirador

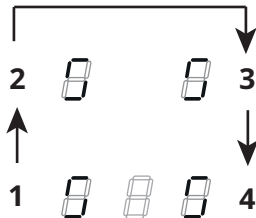


Os comandos das zonas de cozedura, do aspirador e do temporizador podem ser ativados ao premer o Dígito de referência.

" 9 "	Prima sobre a barra de potência "9" para definir a velocidade INTENSIVA 1. Esta regulação é temporizada para uma ativação de 10 minutos. Uma vez decorrido este tempo, o sistema volta automaticamente à velocidade definida anteriormente. Para desativar, selecione uma velocidade diferente.
"P"	Prima duas vezes sobre a barra de potência "9" para definir a velocidade INTENSIVA 2. Esta regulação é temporizada para uma ativação de 5 minutos. Uma vez decorrido este tempo, o sistema volta automaticamente à velocidade definida anteriormente. Para desativar, selecione uma velocidade diferente.
Função Delay	Esta função só está disponível se o modo de funcionamento Automático for desativado. O modo de funcionamento automático desativa-se ao premer "A". Prima o Dígito do aspirador e defina uma velocidade na barra de potência. Prima o Dígito para gestão do temporizador que indicava "CL" mas que passa à contagem no sentido inverso de 15 minutos já definida.
	Símbolo do temporizador Selecione o Dígito do aspirador, prima sobre os Dígitos de Gestão dos temporizadores, para definir a contagem decrescente.
	Símbolo de manutenção do filtro antigordura A sinalização relativa à limpeza do filtro antigordura é exibida com o LED e está sempre ativada.
	Símbolo de manutenção do filtro de carvão O exaustor foi previamente regulado na fábrica para funcionamento no modo aspirante. Com a carga desligada, prima sobre o dígito dos comandos do exaustor, para ativar o aspirador. Prima sucessivamente e configure um valor em qualquer zona de cozedura. Prima de novo nos dígitos dos comandos do exaustor durante 5 segundos o dígito para: Ativação do filtro de carvão: O símbolo do filtro (antiodores) de carvão acende durante 1 segundo. Desativação do filtro de carvão: O símbolo do filtro (antiodores) de carvão pisca duas vezes. Após a ativação, o acendimento do ícone indicará que é necessário efetuar a manutenção do filtro (antiodores) de carvão. Redefinição e reativação do filtro de carvão Depois de efetuar a manutenção do filtro: prima durante 5 segundos o botão. - O LED do filtro antigordura apaga e recomeça a contagem no sentido inverso. prima durante 5 segundos o botão. - O LED do filtro antiodores apaga e recomeça a contagem no sentido inverso.

Personalização do menu de utilizador

- Antes de efetuar o procedimento, recomenda-se ler todo o parágrafo.
- Prima .
 - Prima de novo  e mantenha premido por 3 segundos.
 - O botão  começa a piscar.
 - Mantenha premido : os dígitos das zonas de cozedura indicam .
 - Ao manter , comece a premir o dígito das zonas de cozedura ao proceder no sentido dos ponteiros do relógio a partir do primeiro à esquerda.



O dígito posterior esquerdo indica alternadamente  e um número de 2 a 7 indica o código do menu.
O dígito anterior esquerdo indica o número que depende dos parâmetros indicados na seleção.

- Prima o dígito posterior esquerdo.
- Selecione um número na barra de potência para aceder ao código do menu.
- Prima o dígito anterior esquerdo.
- Selecione o número na barra de potência para selecionar um valor.

Veja a tabela seguinte para as especificações:

Códigos do menu	Descrição	Valor
U2	Menu de gestão do volume sonoro dos botões.	0 - Som desativado 1 - Mín. 3 - Máx.
U3	Menu de gestão do volume do alarme do temporizador.	0 - Som desativado 1 - Mín. 3 - Máx.
U4	Menu de gestão do nível de luminosidade do ecrã.	0 - Máx. 9 - Mín.
U5	Menu de gestão da animação da contagem no sentido inverso.	0 - Animação desativada 1 - Animação ativada
U6	Menu da função de reconhecimento de presença de tacho.	0 - Não ativa 1 - Ativa
U7	Menu de gestão do final da contagem no sentido inverso.	0 - Intermitente contínuo e desligamento 1 - Dez intermitentes e desligamento 2 - Um intermitente e desligamento

- Uma vez inserido o valor correto, confirme mantendo  premido por 2 segundos.
- Para sair do menu sem salvar, prima .

Se não efetuar qualquer operação, o menu do utilizador fecha depois de 1 minuto.

Guia para a utilização das painelas

Quais tachos utilizar

Utilize exclusivamente tachos com o fundo em material ferromagnético adequado para o uso em placas de cozedura por indução:

- ferro fundido
- aço esmaltado
- aço carbono
- aço inoxidável (mesmo não inteiramente)
- alumínio com revestimento ferromagnético ou fundo com chapa ferromagnética

Para determinar a idoneidade de um tacho, controle se está presente o símbolo  (geralmente impresso no fundo). Também pode aproximar um íman no fundo do tacho. Se ficar preso, significa que o tacho é utilizável em uma placa de cozinha por indução.

Para garantir uma eficiência ideal, use sempre tachos com fundo chato para conseguir distribuir o calor uniformemente. Um fundo não perfeitamente plano pode influir na condução da potência e do calor.

Como utilizar os tachos

Diâmetro mínimo do tacho/painela para as várias zonas de cozedura.

Para garantir que a placa de cozinha funcione corretamente, o tacho deve cobrir um ou mais pontos de referência indicados na superfície da placa de cozinha e deve ser de diâmetro mínimo adequado.

Use sempre a zona de cozedura que melhor corresponda ao diâmetro do fundo do tacho.

Zona de cozedura	Diâmetro do fundo do tacho	
	Ø mín. (recomendado)	Ø máx. (recomendado)
Combinada esquerda	190 mm	230 mm
Únicas esquerda	110 mm	190 mm
Única anterior direita	110 mm	200 mm
Única posterior direita	110 mm	145 mm

Tachos/painelas vazios ou com fundo fino

Não use tachos/painelas vazias ou com fundos finos na placa de cozinha, pois não conseguirá controlar a temperatura ou desligar automaticamente a zona de cozedura se a temperatura for muito alta, com o risco de danificar o tacho ou a superfície da placa de cozinha.

Se isso acontecer, não toque e aguarde que todos os componentes resfriem.

Se aparecer uma mensagem de erro, consulte a seção “Solução dos Problemas”.

Ruídos normais de funcionamento da placa de cozinha

A tecnologia de indução baseia-se na criação de campos eletromagnéticos. Esses campos eletromagnéticos geram calor diretamente no fundo do tacho. Tachos e painelas podem produzir uma variedade de ruídos ou vibrações dependendo da maneira como foram fabricados.

Esses tipos de ruído são descritos da seguinte forma:

Zumbido ligeiro (como o ruído de um transformador)

Esse ruído acontece durante a cozedura com um nível de calor elevado e é gerado pela quantidade de energia transferida da placa

de cozinha aos tachos. O ruído cessa ou diminui quando o nível de calor é reduzido.

Assobio ligeiro

Esse ruído é produzido quando o recipiente de cozedura está vazio e cessa assim que ele for enchido com água ou alimentos.

Estalido

Esse ruído acontece com tachos compostos por vários materiais estratificados um sobre o outro e é causado pelas vibrações das superfícies onde os diferentes materiais se encontram. O ruído vem dos tachos e pode variar em função da quantidade e do tipo de preparação do alimento.

Assobio forte

Esse ruído acontece com tachos compostos por vários materiais diferentes estratificados um sobre o outro e, para além disso, quando são utilizados com potência máxima e também sobre duas zonas de cozedura. O ruído cessa ou diminui quando o nível de calor é reduzido

Ruídos da ventoinha

Para que o sistema eletrónico funcione corretamente, é necessário regular a temperatura da placa de cozinha. Para este efeito, a placa está equipada com uma ventoinha de arrefecimento que é ativada para reduzir e regular a temperatura do sistema eletrónico. Pode acontecer que a ventoinha continue a funcionar mesmo depois de o aparelho ter sido desligado, se a temperatura da placa de cozinha ainda for considerada demasiado elevada.

Sons rítmicos e semelhantes ao tiquetaque de um relógio

Esse ruído é produzido unicamente quando pelo menos três zonas de cozedura estão em funcionamento e desaparece ou diminui, assim que uma delas for desligada.

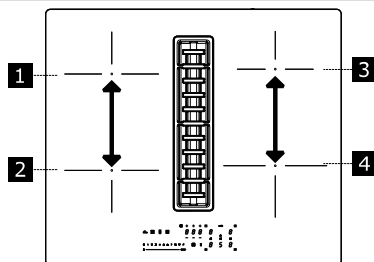
Os ruídos descritos são uma característica normal da tecnologia de indução e, por isso, não podem ser considerados defeitos.

Função de gestão da potência

Este produto possui uma função de gestão da potência controlada eletronicamente.

Esta função controla o fornecimento da potência máxima de 3700 W entre as zonas de cozedura combinadas (lado esquerdo e direito), ao otimizar a distribuição de potência e evitar situações de sobrecarga do sistema.

A função recomeça à potência máxima disponível entre as zonas de cozedura utilizadas na modalidade combinada. Ver ilustração. A função reduz a potência de outra zona de cozedura funcional na modalidade combinada, se necessário (ao último comando é atribuída a prioridade mais alta).



Exemplo:

Se, para a zona de cozedura 1, seleciona-se o nível de potência suplementar (boost) (P), a zona de cozedura 2 não poderá superar simultaneamente o nível de potência 9 e será limitada automaticamente.

Resolução de problemas

Código de erro	Descrição	Possível causa do erro	Solução
"Sinalização sonora na ligação. Nenhum código de erro visualizado"	O comando do exaustor não funciona	Avaria ou cabo LIN mal ligado na placa eletrônica do exaustor	Controle a ligação. Se o erro persistir, contacte o Serviço de Assistência.
ER03	A placa de cozinha desliga depois de 10 segundos.	Detetada uma ativação contínua dos botões. Água ou tacho presente no painel dos comandos.	Remover a água ou o tacho da superfície em vitrocerâmica e do painel dos comandos.
ER21	A placa de cozinha desliga.	A temperatura interna dos componentes eletrónicos está muito alta.	Deixe a placa de cozinha esfriar. Controle se a placa de cozinha dispõe de ventilação suficiente. Se o erro permanecer, contate o Serviço de Assistência.
E2	A zona de cozedura correspondente desliga.	Tacho vazio ou não adequado. Temperatura do tacho ou da superfície em vitrocerâmica muito alta. Temperatura dos componentes eletrónicos muito alta.	Deixe a placa de cozinha esfriar. Use um tacho apropriado. Não deixe aquecer excessivamente os tachos vazios.
E3	A zona de cozedura correspondente desliga.	Tacho não adequado. O tacho está perdendo suas propriedades magnéticas e pode causar danos à placa de cozinha por indução.	Use um tacho apropriado. O erro é eliminado automaticamente depois de 8 s. e a zona de cozedura pode novamente ser utilizada. Em caso de mais erros, é necessário substituir a caldeira. Se o erro permanecer, contate o Serviço de Assistência.
E6	A zona de cozedura não acende.	Tensão e/ou frequência de alimentação fora do intervalo.	Controle a tensão e/ou a frequência de rede. Se necessário, contate o Serviço de Assistência.
E8	As zonas de cozedura desligam.	Falha no ventilador. Ventilador obstruído com pó ou filamentos.	Limpe o ventilador e remova os eventuais corpos estranhos. Se o erro permanecer, contate o Serviço de Assistência.
E4 / E5 / E7 / E9 / ER20 / ER22 / ER31 / ER36 / ER42 / ER47 / EA / EH	Desconecte a alimentação da placa de cozinha. Aguarde alguns segundos e reconecte a alimentação da placa de cozinha. Se o problema persistir, contate o centro de assistência e especifique o código de erro que aparece no ecrã.		
	A ventoinha não funciona	Cabo da ventoinha desligado	Ligue o cabo
	O exaustor não funciona	Cabo de alimentação do exaustor desligado	Religue o cabo de alimentação do exaustor que se encontra diante da própria placa de cozinha.

i Na presença de uma avaria, procure resolver o problema seguindo as indicações fornecidas no guia de resolução de problemas. Se não for possível resolver o problema, contacte o Serviço de Assistência. Consulte a lista completa dos fornecedores de serviço IKEA na última página deste manual.

i Em caso de utilização indevida do aparelho ou instalação não efetuadas por um técnico de instalação autorizado, será necessário dirigir-se ao técnico do serviço de assistência ou ao revendedor durante o período de validade da garantia.

Manutenção e reparação

- Assegure-se de que a manutenção dos componentes elétricos seja efetuada unicamente pelo fabricante ou pelo serviço de assistência.
- Assegure-se de que os cabos danificados sejam substituídos unicamente pelo fabricante ou pelo serviço de assistência.

Ao contatar o serviço de assistência, forneça as seguintes informações:

- Tipo de falha
- Modelo do dispositivo (Art./Cód.)
- Número de série (S.N.)

Essas informações estão indicadas na placa de identificação. A placa de identificação é aplicada no fundo do dispositivo.

Dados técnicos

Identificação do produto

Tipo: **4300**

Modelo: **FÖRDELAKTIG 405.158.65**

Consulte a placa de identificação aplicada no fundo do produto.

O fabricante implementa melhoramentos contínuos aos seus produtos. Por este motivo, o texto e as ilustrações destas instruções de utilização podem mudar sem aviso prévio.

Mais informações sobre os dados técnicos disponíveis no site: www.ikea.com

Dados técnicos do aspirador

Tipo de produto			DE ENCASTRAR
	Largura	mm	600
Dimensões	Profundidade	mm	520
	Altura mín/máx	mm	906
Débitos de ar máx* - Exaustão		m3/h	500
Nível máx* de ruído - Exaustão		dBA	66
Débitos de ar máx* - Recirculação		m3/h	370
Nível máx* de ruído - Recirculação		dBA	71
Potência nominal do aspirador		W	220
Potência nominal da placa de cozinha		W	7400
Potência máxima total		W	7620

* Velocidade máxima (à exceção de Boost).

Tensão/frequência de alimentação	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Peso do aparelho	14,3 Kg

CE Este aparelho foi projetado, fabricado e comercializado em conformidade com a Diretiva CEE.

Os dados técnicos são fornecidos na placa de dados aplicada no interior do aparelho.

Eficiência energética do aspirador

Informações sobre o produto segundo o regulamento UE nº 66/2014	Unidade	Valor
Identificação do modelo		FÖRDELAKTIG 405.158.65
Eficiência anual de consumo	kWh/a	40,9
Fator de aumento de tempo		0,8
Eficiência dinâmica dos fluidos		33,1
Índice de eficiência energética		44,3
Taxa de fluxo de ar medido no ponto de maior eficiência	m3/h	348
Pressão de ar medida no ponto de maior eficiência	Pa	517
Débito de ar máximo	m3/h	630
Potência elétrica medida no ponto de maior eficiência	W	133
Consumo de corrente medido na modalidade stand-by	W	N/A
Consumo de corrente medido na modalidade off	W	0,49
Nível sonoro à velocidade máxima (sem definição intensiva)	dBA	66

Eficiência energética

Informações sobre o produto segundo o regulamento UE nº 66/2014	Valor
Identificação do modelo	FÖRDELAKTIG 405.158.65
Tipo de placa de cozinha	Exaustor integrado
Número de zonas de cozedura	4
Tecnologia de cozinha	Indução
Diâmetro da zona de cozedura à esquerda (dimensões)	220 x 185 mm
Diâmetro da zona de cozedura à direita (dimensões)	200 mm
Diâmetro da zona de cozedura posterior direita (dimensões)	145 mm
Consumo de energia para a zona de cozedura à esquerda (cozedura elétrica)	192 Wh/kg
Consumo de energia da zona de cozedura anterior direita (cozedura elétrica)	185 Wh/kg
Consumo de energia para a zona de cozedura posterior direita (cozedura elétrica)	181 Wh/kg
Consumo de energia para a placa de cozinha (cozedura elétrica)	186 Wh/kg

Normas de referência:

EN/IEC 61591	EN/IEC 60704-1
EN/IEC 60704-2-13	EN/IEC 60704-3
EN 50564	EN 60350-2

Economia de energia

O aparelho contém as características que ajudam a poupar energia durante a cozedura quotidiana.

Placa de características



A imagem indicada acima ilustra a placa de dados do aparelho.

O número de série é específico para cada produto.

Aspetos ambientais

Eliminação dos eletrodomésticos



O símbolo  no produto ou na sua fabricação indica que o produto não deve ser eliminado junto com os resíduos domésticos normais. O produto deve ser eliminado junto a um centro especializado na reciclagem de componentes elétricos e eletrónicos. Assegure-se que este produto seja eliminado corretamente contribuirá para evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde que poderá derivar de uma eliminação inadequada. Para informações mais detalhadas sobre como reciclar este produto, entre em contato com as autoridades municipais, o serviço local de eliminação de resíduos ou a empresa onde o produto foi comprado.

O aparelho cumpre o disposto na diretiva 2012/19/UE sobre a redução das substâncias perigosas usadas nos equipamentos elétricos e eletrónicos e a eliminação de resíduos.

Eliminação dos materiais da embalagem



Os materiais com o símbolo  são recicláveis. Elimine os materiais da embalagem em recipientes de coleta apropriados para a reciclagem.

Economia de energia

É possível economizar diariamente energia durante a cozedura ao seguir as sugestões a seguir.

- Quando aquecer a água, utilizar somente a quantidade necessária.
- Se possível, cubra sempre os tachos com a tampa.
- Antes de ativar a zona de cozedura, coloque o tacho.
- Coloque os tachos menores nas zonas de cozedura menores.
- Posicione os tachos diretamente no centro da zona de cozedura.
- Utilize o calor residual para manter os alimentos quentes ou para dissolvê-los.

Garantia IKEA

Qual é a duração da garantia IKEA?

Esta garantia é válida durante cinco (5) anos a contar da data original de compra do aparelho no IKEA. O talão de compra original é indispensável como comprovativo de compra. Eventuais reparações efetuadas no âmbito da garantia não prorrogarão o período de garantia do aparelho.

Quem fornece a assistência?

A assistência aos clientes será garantida pelo fornecedor de serviços de assistência nomeado pelo IKEA, através da sua organização ou da sua rede de parceiros de assistência autorizados.

O que está coberto por esta garantia?

A garantia cobre as avarias do aparelho causadas por defeitos de material ou de fabrico, a partir da data da sua compra numa loja IKEA. Esta garantia aplica-se apenas aos aparelhos destinados a uso doméstico. As exceções estão indicadas no parágrafo intitulado “O que não está coberto por esta garantia”. No período de validade da garantia, os custos de reparação (peças de reposição, mão-de-obra e deslocações dos técnicos) serão suportados pelo serviço de assistência, contanto que o acesso ao aparelho para as intervenções de reparação não comporte despesas particulares. Estas condições obedecem às diretivas UE (Nº. 99/44/CE) e às normas e regulamentos locais aplicáveis. As peças substituídas passam a ser propriedade do IKEA.

O que fará o IKEA para resolver o problema?

O fornecedor do serviço de assistência técnica encarregados do IKEA examinará o produto e decidirá, a seu exclusivo critério, se o mesmo está coberto pela garantia. Em caso afirmativo, o fornecedor do serviço de assistência IKEA ou o seu parceiro de assistência autorizado, através dos próprios

centros de assistência, procederá a seu exclusivo critério a reparar o produto defeituoso ou a substituí-lo por outro de valor igual ou equivalente.

O que não está coberto pela garantia?

- Desgaste normal.
- Danos provocados deliberadamente ou decorrentes de negligência, danos causados pela não observância das instruções de funcionamento, por uma instalação incorreta ou por ligação a uma tensão errada, danos provocados por reações químicas ou eletroquímicas, ferrugem, corrosão ou danos causados por água, inclusivamente a título não limitativo os danos causados pela presença de calcário excessivo nas condutas hídricas, e danos causados por eventos atmosféricos e naturais.
- Peças sujeitas a desgaste, incluindo baterias e lâmpadas.
- Peças de decorativas e não funcionais que não tenham influência na utilização normal do eletrodoméstico, incluindo riscos e alterações na cor.
- Danos acidentais provocados por substâncias ou corpos estranhos e limpeza ou libertação dos filtros, sistemas de exaustão ou gavetas de detergente.
- Danos nas seguintes peças: vitrocerâmica, acessórios, cestos de loiças e talheres, tubos de alimentação e drenagem, vedações, lâmpadas e tampas de lâmpadas, visores, manípulos, caixilhos e peças de caixilhos. A menos que se possa provar que tais danos foram causados por falhas de fabrico.
- Casos em que não tenham sido detetadas falhas ou deficiências durante a visita de um técnico.
- Reparações que não tenham sido realizadas pelo fornecedor de serviços nomeado pelo IKEA ou por um seu parceiro autorizado, ou sempre que não tenham sido utilizadas peças não originais.
- Reparações causadas pela instalação incorreta ou não conforme às especificações.
- O uso do eletrodoméstico em ambiente não doméstico, por exemplo para uso pro-

fissional.

- Danos decorrentes do transporte. No caso de ser o cliente a transportar o produto para sua casa ou para outra morada, o IKEA não se responsabilizará pelos eventuais danos que possa sofrer durante o transporte. No entanto, se for o IKEA a efetuar a entrega do produto na morada do cliente, os eventuais danos sofridos pelo produto durante o transporte serão cobertos pela presente garantia.
- Custo de instalação inicial do aparelho IKEA. No entanto, se um fornecedor de assistência designado pelo IKEA ou um dos seus parceiros de assistência autorizados efetuar uma reparação ou substituição do aparelho no âmbito da garantia, o fornecedor ou parceiro de assistência autorizado deverá proceder também à reinstalação do aparelho reparado ou à instalação do aparelho de substituição, se necessário.

Estas restrições não se aplicam aos trabalhos realizados com competência por pessoal qualificado, utilizando as peças originais para adaptar o aparelho às normas de segurança de outro país da UE.

Aplicabilidade das leis nacionais

Além dos direitos previstos na lei, variáveis de país para país, a garantia IKEA concede ao cliente direitos legais específicos. No entanto, tais condições não limitam, de modo algum, os direitos do consumidor definidos na legislação local. No entanto, tais condições não limitam de nenhum modo os direitos do consumidor descritos na legislação local.

Área de validade

Para aparelhos adquiridos num país da UE e levados para outro país da UE, os serviços serão fornecidos com base nas condições de garantia aplicáveis no novo país. A obrigação de fornecer o serviço com base nas condições da garantia subsiste apenas se o aparelho estiver conforme e for instalado no cumprimento das:

- especificações técnicas do país onde é solicitada a aplicação da garantia;

- informações sobre a segurança contidas no manual de utilização.

Serviço de assistência pós-venda dedicado aos eletrodomésticos IKEA:

Não hesite em entrar em contacto com o serviço de assistência pós-venda IKEA Para:

1. solicite assistência usufruindo da garantia;
2. pedir esclarecimentos sobre a instalação dos eletrodomésticos IKEA nos móveis de cozinha específicos do IKEA. O serviço não prestará assistência ou esclarecimentos sobre:

- instalação de cozinhas IKEA completas;
- ligações elétricas (se o aparelho for fornecido sem cabos e sem ficha), ligações à rede de água e de gás, porque têm de ser realizadas por um técnico de assistência autorizado.

3. pedir esclarecimentos sobre o conteúdo do Manual de utilização e as especificações do aparelho IKEA.

Para garantir o fornecimento do melhor serviço de assistência, leia com atenção as Instruções de montagem e/ou o Manual de utilização, antes de nos contactar.

Como contactar-nos, se necessitar dos nossos serviços



Consulte a lista completa dos fornecedores de serviços IKEA, com os respetivos números de telefone nacionais, na última página deste manual.

Importante! Para lhe garantir um serviço mais rápido, recomenda-se utilizar os números de telefone indicados no fim deste

manual. Para solicitar assistência, indique os códigos específicos do aparelho que encontra no presente manual. Antes de nos contactar, certifique-se de que tem à mão o código de artigo IKEA (de 8 dígitos) do aparelho para o qual necessita de assistência.

Importante! CONSERVE O TALÃO DE COMPRA!

É o seu comprovativo de compra que precisará de apresentar para poder recorrer à garantia. No talão de compra também

estão indicados o nome e o código (de 8 dígitos) de cada eletrodoméstico IKEA que adquiriu.

Precisa de ajuda extra?

Para quaisquer questões adicionais não relacionadas com a Pós-Venda dos seus aparelhos. Contacte o nosso centro de atendimento da loja IKEA mais próxima. Recomendamos que leia com atenção a documentação do aparelho, antes de contactar-nos.

Contenido

Informaciones sobre la seguridad	34	Personalización del menú de usuario	54
Informaciones generales	39	Guía de uso de las ollas	55
Conexión eléctrica	41	Función de gestión de la potencia	56
Limpieza y mantenimiento	44	Solución de problemas	57
Descripción del producto	46	Datos técnicos del aspirador	58
Indicadores	46	Eficiencia energética del aspirador	60
Panel de mandos	47	Eficiencia energética de la placa de coc-	60
Limitación de potencia	49	ción	
Funciones placa de cocción	50	Placa de datos	61
Tabla de cocción	52	Aspectos Ambientales	61
Funciones aspirador	53	Garantía IKEA	62

Informaciones sobre la seguridad

- i** Para la propia seguridad y el funcionamiento correcto del aparato, por favor lea atentamente este manual antes de la instalación y de la puesta en funcionamiento. Mantener estas instrucciones siempre junto con el aparato, incluso en caso de cesión o transferencia a terceros. Es importante que los usuarios conozcan todas las características de funcionamiento y seguridad del aparato. Los sistemas de inducción de estas placas de cocción son conformes a las disposiciones de las normas EMC y de la directiva EMF, y no deberían interferir con otros dispositivos electrónicos. Las personas que llevan marcapasos u otros dispositivos electrónicos implantados deberán consultar con su médico de cabecera o con el producto del dispositivo implantado para evaluar si estos dispositivos son lo suficientemente resistentes a las interferencias.
- !** Las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un técnico especializado. Antes de proceder con la conexión eléctrica, consulte la sección CONEXIÓN ELÉCTRICA.

Para los aparatos con cable de alimentación, los bornes o la sección de hilos entre el punto de fijación del cable y los bornes deben disponerse de manera que sea posible extraer el conductor bajo tensión aguas arriba del cable de tierra en caso de que se suelte de su fijación.

- El fabricante no se hace responsable de los daños provocados por una instalación o uso incorrecto.
- Controle que la alimentación de red coincida con la indicada en la placa de datos fijada en el interior del producto.
- Los dispositivos de seccionamiento deben montarse en la instalación fija de acuerdo con las normas sobre sistemas de cableado.
- Para los aparatos de Clase I, compruebe que la red de alimentación de la casa tenga una conexión a tierra adecuada.
- Conecte el extractor a la chimenea con un tubo adecuado. Consulte los accesorios adquiribles indicados en el manual de instalación (para los tubos circulares: diámetro mínimo de 125 mm) La longitud del tubo de evacuación debe ser lo más corta posible.
- Conecte el producto a la red eléctrica mediante un interruptor omnipolar.
- Es necesario respetar las normativas relativas a la descarga de aire.
- No conecte el extractor a tubos de descarga que transporten humos de combustión (calderas, chimeneas, etc.).
- Si el extractor se utiliza junto a aparatos no eléctricos (por ejemplo, aparatos con quemadores de gas), en la habitación se debe asegurar un grado de ventilación suficiente para evitar el retorno de los gases evacuados. Cuando la placa de cocción se utilice junto a aparatos no eléctricos, la presión negativa en el local no deberá ser superior a 4 Pa, para evitar que los humos vuelvan al local a través del aparato de cocción.

- El aire no se debe expulsar a través de un conducto utilizado como chimenea para aparatos alimentados por gas u otros combustibles.
- Si el cable de alimentación está dañado, para evitar riesgos o situaciones peligrosas, pida su sustitución al fabricante, a un centro de asistencia autorizado o a un técnico cualificado.
- Conecte el enchufe del aparato a una toma de corriente que cumpla con las normas vigentes y esté en una zona accesible.
- En cuanto a las medidas técnicas y de seguridad que se deben aplicar en la descarga de los humos, es importante respetar escrupulosamente las normas previstas por las autoridades locales.

 **ADVERTENCIA:** Antes de instalar el aparato, retire la película protectora.

- Utilice solo los tornillos y los demás herrajes suministrados con el aparato.

 **ADVERTENCIA:** No instalar los tornillos o elementos de sujeción según se describe en estas instrucciones puede comportar riesgos de descargas eléctricas.

- No mire directamente la luz a través de dispositivos ópticos (prismáticos, lupas...).
- La limpieza y el mantenimiento no deben ser llevados a cabo por niños, a menos que sean vigilados por un adulto.
- Vigile siempre a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia ni conocimientos, a menos que sean vigilados atentamente e instruidos sobre el uso seguro del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años

y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con experiencia y conocimiento insuficientes, siempre que sean vigilados atentamente e instruidos sobre el uso seguro del aparato y sobre los peligros que conlleva. No deje que los niños jueguen con el aparato.

⚠ ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante el uso.

Preste mucha atención en no tocar las resistencias.

Mantenga alejados a los niños menores de 8 años, a menos que estén constantemente vigilados.

- Limpie y/o reemplace los filtros después del periodo especificado (peligro de incendio). Véase el apartado Limpieza y mantenimiento.
- Se recomienda garantizar una ventilación adecuada del local cuando el aparato se utilice simultáneamente a aparatos que funcionan con gas u otros combustibles (no se aplica a los aparatos que solo hacen recircular el aire del local).

⚠ ADVERTENCIA: Si la superficie presenta grietas, apague el aparato para evitar el riesgo de descargas eléctricas, El aparato y sus partes accesibles se vuelven muy calientes durante el uso.

- No encienda el aparato si la superficie está agrietada o si hay daños visibles en el espesor del material.
- No toque el aparato con las manos u otras partes del cuerpo húmedas.
- No utilice limpiadores de vapor para limpiar el aparato.
- No apoye objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, sobre la superficie de la placa de cocción, ya que pueden sobrecalentarse.
- Después del uso, apague la placa de cocción con el correspondiente mando; no confíe en los sensores de presencia de reci-

piente.

⚠ ADVERTENCIA: Cuando cocine con grasa o aceite, esté siempre pendiente de la placa de cocción ya que estos productos se inflaman con facilidad y pueden ser peligrosos. No intente apagar NUNCA las llamas con agua; apague el aparato y sofoque las llamas, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.

•

⚠ ADVERTENCIA: El proceso de cocción debe vigilarse siempre. Si el proceso de cocción es corto, debe vigilarse ininterrumpidamente.

- El aparato no está diseñado para que se ponga en marcha mediante un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia separado.

⚠ ADVERTENCIA: Peligro de incendio: No coloque objetos en las superficies de cocción.

- El aparato se debe instalar de modo que se pueda desconectar de la alimentación eléctrica con una abertura entre los contactos (3 mm) que garantice la desconexión completa en condiciones de sobrecarga de categoría III.
- El aparato nunca debe estar expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol).
- La ventilación del aparato debe cumplir con las instrucciones del fabricante.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y de animales domésticos.
- Las campanas de cocina y otros extractores de los humos de cocción pueden comprometer el funcionamiento seguro de los aparatos que queman gases u otros combustibles (incluidos los situados en otros ambientes), por el flujo de retorno de los gases de combustión. Estos gases pueden provocar un en-

venenamiento por monóxido de carbono. Después de la instalación de una campana de cocina o cualquier otro extractor de los humos de cocción, asegúrese de que los aparatos a gas sean probados por una persona competente para garantizar que no se presente un flujo de retorno de los gases de combustión.

Informaciones generales

Recomendaciones generales

- No use nunca esponjas abrasivas, lana de acero, ácido muriático ni otros productos que puedan rayar la superficie o dejar marcas en ella.
- Por motivos de seguridad, no use limpiadores con chorro de vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.
- No consuma los eventuales residuos de comida que han caído o se han depositado en la superficie y sobre los elementos funcionales o estéticos de la placa de cocción.

Uso

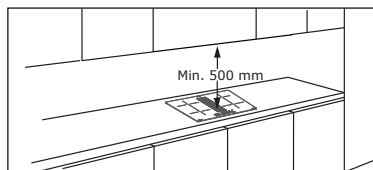
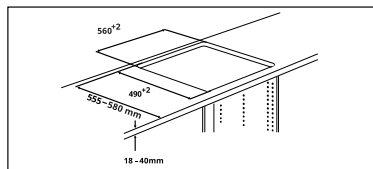
- El aparato extractor se ha diseñado exclusivamente para uso doméstico con el fin de eliminar los olores de cocción.
- No utilice nunca el aparato para fines distintos para los que ha sido diseñado.
- Las freidoras deben ser monitoreadas continuamente durante el uso: el aceite recalentado podría coger fuego.
- No ponga en marcha el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia separado.
- El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar que se sobrecaliente.
- No se ponga de pie encima del aparato ya que podría dañarse.
- Para evitar que las juntas de silicona se dañen, no coloque recipientes de cocción calientes encima del marco.
- No corte ni prepare alimentos sobre la superficie ni deje caer objetos duros sobre ella. No arrastre recipientes ni vajilla sobre la superficie.

Requisitos del mueble

Instalación

- El aparato está destinado para la instalación empotrada en la encimera de la cocina sobre un armario de una anchura igual o superior a 600 mm.
- Si el aparato está instalado en materiales inflamables, es necesario respetar escrupulosamente las líneas de guía y las normas en relación a las instalaciones de baja tensión y la protección antiincendio.
- Para las unidades de empotrado, los componentes (materiales plásticos y madera contrachapada) deben montarse con adhesivos resistentes al calor (mín. 85 °C): el uso de materiales y adhesivos no adecuados puede causar deformaciones y desprendimientos.
- El mueble de cocina debe disponer de espacio suficiente para las conexiones eléctricas del aparato. Los muebles colgantes sobre el aparato deben ser instalados a una distancia tal que deje espacio suficiente para trabajar cómodamente.
- Está permitido el uso de bordes decorativos de madera maciza alrededor de la superficie de trabajo detrás del aparato, siempre que la distancia mínima permanezca igual a la indicada en las figuras de instalación.
- La posición y las dimensiones del orificio de empotrado para el aparato se muestran en la figura siguiente. Las medidas indicadas son válidas solo si se respeta una distancia entre la saliente de la superficie de trabajo y el lado delantero del mueble de 35 mm.
- La distancia mínima entre el aparato de

empotrado y el mueble de arriba es de 500 mm.



- Para evitar infiltraciones de líquidos entre el borde de la placa de cocción y la superficie de trabajo, aplique la junta adhesiva proporcionada en todo el borde externo de la placa de cocción antes de proceder al montaje. Consulte las instrucciones de montaje.

Conexión eléctrica

- Todas las conexiones eléctricas deben ser

realizadas por un instalador autorizado.

- Siga el esquema de conexión (ubicado del lado inferior del producto).
- Este aparato tiene una conexión tipo "Y" y requiere un cable de alimentación H05VV-F. El cable necesita manguitos terminales obligatorios. Según la normativa IEC, utilice para la conexión monofásica: cable de alimentación de $3 \times 4 \text{ mm}^2$, para la conexión bifásica: cable de alimentación de $4 \times 2,5 \text{ mm}^2$ y para la conexión en Holanda: cable de alimentación de $5 \times 2,5 \text{ mm}^2$. Diámetro externo del cable de alimentación: mín 8 mm - máx 12 mm. Por favor, respete las normativas nacionales específicas.
- Para acceder a los bornes de conexión, hay que quitar la tapa de la caja de conexiones.
- Compruebe que las características de la instalación eléctrica doméstica (tensión, potencia máxima y corriente) sean compatibles con las del aparato.
- Conecte el aparato como se muestra en el esquema (de acuerdo con las normas de referencia para la tensión de red vigentes a nivel nacional).
- ¡No efectúe soldaduras en los cables!

Conexión eléctrica



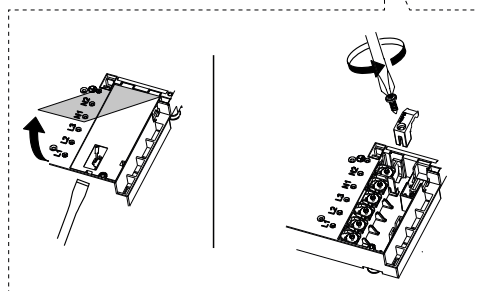
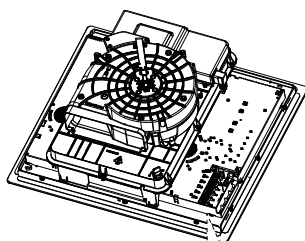
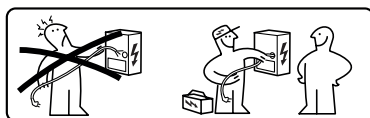
ADVERTENCIA: Todas las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un instalador autorizado.

- Antes de realizar las conexiones, verifique que la tensión nominal del aparato que figura en la respectiva placa de datos se corresponda a la tensión de alimentación de red. La placa de datos está colocada en el lado inferior de la placa de cocción.
- Respete el esquema de conexión (colocado en el lado inferior de la placa de cocción).
- Servicios únicamente de componentes originales proporcionados por el servicio de repuestos.

- El aparato no está dotado de cable de red. Compre el adecuado en un distribuidor especializado.
- Si se dañan, sustituya los cables de alimentación con los respectivos cables de repuesto originales. Contáctese con el call centre del negocio IKEA.



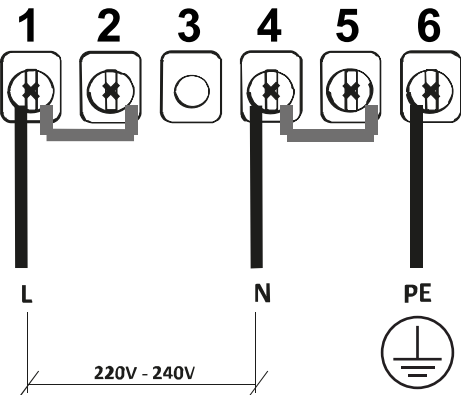
¡Atención! ¡No efectúe soldaduras en los cables!



Esquema de conexión del lado del producto

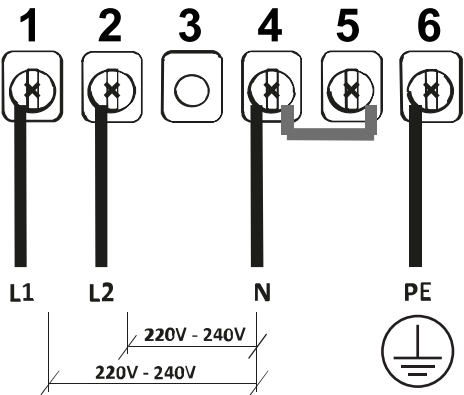
Inserte los puentes entre los tornillos como está ilustrado

220V - 240V 1N ~



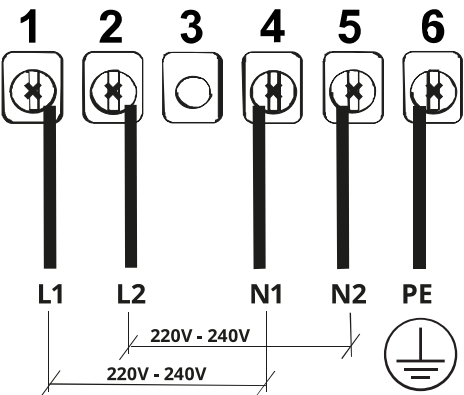
L	Negro o marrón
N	Azul
	Amarillo/Verde

380V - 415V 2N ~



L1	Marrón
L2	Negro
N	Azul
	Amarillo/Verde

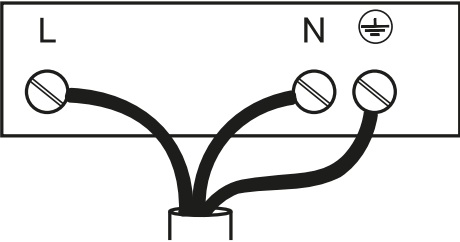
NL 230V / 400V 2N ~



L1	Marrón
L2	Negro
N1	Azul
N2	Azul
	Amarillo/Verde

Esquema de conexión del lado de la caja

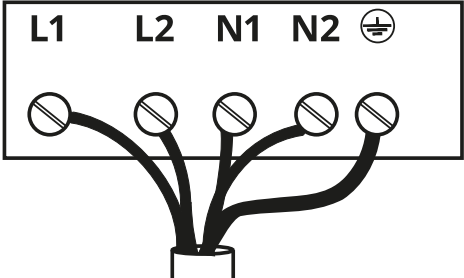
220V - 240V 1N ~



L	Negro o marrón
N	Azul
⏏	Amarillo/Verde

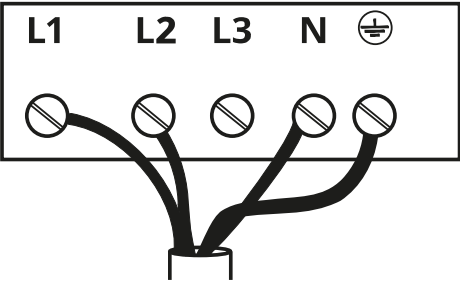
L2	Negro
N	Azul
⏏	Amarillo/Verde

230V / 400V 2N ~ **NL**



L1	Marrón
L2	Negro
N1	Azul
N2	Azul
⏏	Amarillo/Verde

380V - 415V 2N ~



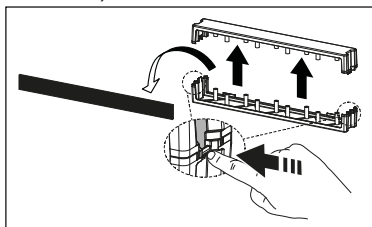
L1	Marrón
----	--------

Limpieza y mantenimiento

- Apague o desconecte el aparato de la red eléctrica antes de cualquier intervención de mantenimiento.

Filtro de carbón activo

- El filtro antiolor de carbón activo (haga referencia a las instrucciones de montaje) puede ser regenerado. El filtro antiolor de carbón activo puede ser lavado y regenerado cada 3-4 meses (o más frecuentemente si la campana está sometida a un uso intenso), hasta un máximo de 8 ciclos de regeneración (en el caso en que se quiera pedir un nuevo filtro, contacte con el servicio de asistencia (véase la tabla que figura al final del manual)).

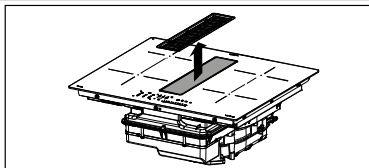


Procedimiento de regeneración

- Lávelo en el lavavajillas a una temperatura MÁXIMA de 70° o lávelo a mano en agua caliente sin utilizar esponjas abrasivas (¡no utilice detergentes!).
- Seque en el horno a una temperatura MÁXIMA de 70° durante 2 horas (se aconseja leer atentamente el manual de uso y las instrucciones de montaje del propio horno).

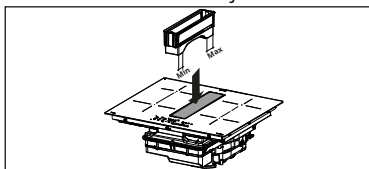
Parrilla de hierro fundido

- No lave en lavavajillas. Limpie la parrilla con agua caliente y jabón neutro, sin usar esponjas abrasiva (¡no utilice detergentes agresivos o abrasivos!).



Filtro de grasa

- Limpie o sustituya los filtros en los intervalos de tiempo indicados con el fin de mantener la campana en buen estado de funcionamiento y evitar el potencial riesgo de incendio a causa de una acumulación excesiva de grasa.
- Los filtros de grasa deben limpiarse cada 2 meses de funcionamiento o más frecuentemente en caso de uso muy intenso y pueden ser lavado en lavavajillas.

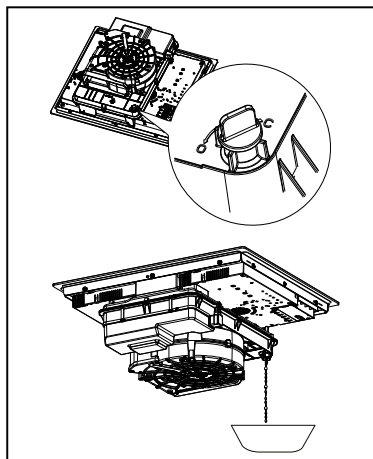


La bandeja de demasiado lleno superior forma parte del filtro de grasa y debe ser controlada después de cada cocción o cada vez que se noten derrames de líquido en la placa de cocción. Lave con agua caliente y remueva los residuos de comida para evitar que se generen olores y se produzcan incrustaciones.

Bandeja de recogida de agua

En el uso común, se recomienda controlar y vaciar la bandeja de recogida con intervalos de dos semanas.

Quite el cajón antes de realizar los controles regulares de la bandeja de recogida de agua, en particular en caso de derrames considerables de líquidos. Presione hacia arriba el grifo y desatornillelo para vaciar el recipiente. La válvula es reemplazable y puede adquirirse como pieza de recambio.



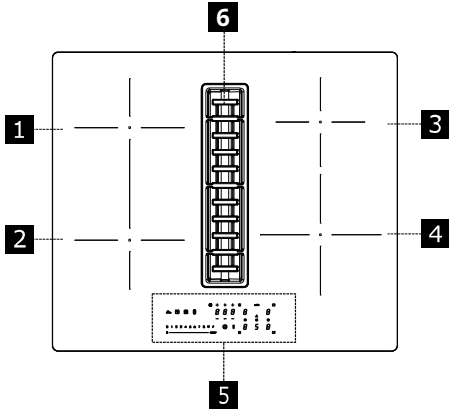
Limpieza del aparato

- Limpie el aparato después de cada uso para evitar que los residuos de comida se carbonicen. Limpiar la suciedad incrustada y carbonizada requiere más esfuerzo.
- Para limpiar la suciedad diaria, use un paño o una esponja suaves y un detergente adecuado. Siga los consejos del fabricante con

respecto a los detergentes que debe utilizar. Se aconseja usar productos detergentes protectores.

- Remueva la suciedad incrustada, por ej. leche desbordada durante la cocción, con un raspador para vitrocerámica mientras la placa de cocción todavía está caliente. Siga las recomendaciones del fabricante con respecto al raspador que debe utilizar.
- Quite los alimentos que contienen azúcar, por ejemplo mermelada derramada durante la cocción, con un raspador para vitrocerámica mientras la placa de cocción aún está caliente. En caso contrario, los residuos pueden dañar la superficie de vitrocerámica.
- Remueva el eventual plástico fundido con un raspador para vitrocerámica mientras la placa de cocción todavía está caliente. En caso contrario, los residuos pueden dañar la superficie de vitrocerámica.
- Elimine las manchas de cal con una pequeña cantidad de solución antical, por ejemplo, vinagre o zumo de limón, una vez que la placa de cocción se haya enfriado. Luego, limpie de nuevo con un paño húmedo.

Descripción del producto

	
1	Zona de cocción individual (220x197 mm) 2100 W, con función Booster de 3000 W
2	Zona de cocción individual (220x197 mm) 2100 W, con función Booster de 3000 W
3	Zona de cocción individual (145 mm) de 1400 W con función Booster de 1850 W
4	Zona de cocción individual (200 mm) de 2300 W con función Booster de 3000 W
5	Panel de mandos
6	Extractor
1 + 2	Zona de cocción combinable

Indicadores

Detección de la presencia del recipiente

Cada zona de cocción está equipada con un sistema que detecta la presencia del recipiente. El sistema de detección de la presencia de la olla reconoce ollas con una base magnetizable adecuada para usar con placas de cocción por inducción. Si se quita la olla durante el funcionamiento, o si se usa una olla no adecuada, la pantalla junto al gráfico de barras parpadea con el símbolo .

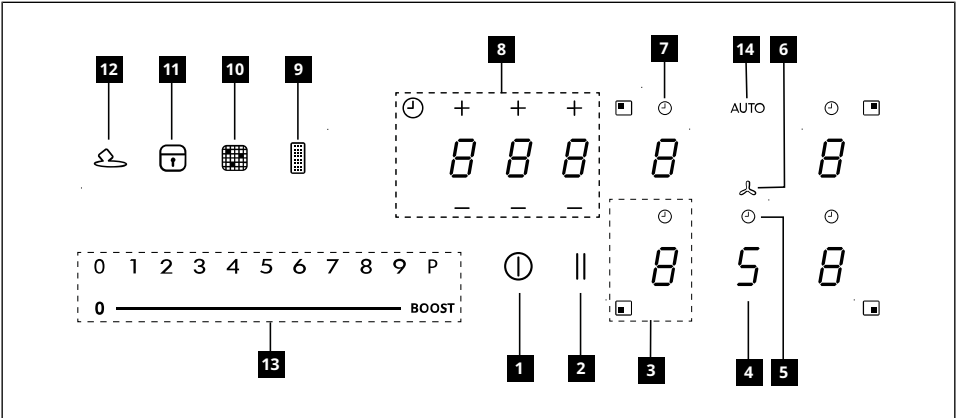
Si no hay recipientes colocados en la zona de cocción durante el tiempo de detección de presencia de recipientes, igual a 10 segundos:

- La zona de cocción se apaga automáticamente una vez transcurridos 10 segundos.
- En la pantalla de cada zona de cocción se visualiza .

Indicador de calor residual

Si se apaga una zona de cocción, pero aún está caliente, la letra  permanece encendida en el panel para indicar que existe el riesgo de quemaduras.

Panel de mandos



1	Encendido/Apagado
2	Tecla de la función Pausa
3	Indicador del nivel de potencia de la zona de cocción
4	Indicador del nivel de potencia del extractor
5	Control del temporizador del extractor
6	Símbolo zona mandos extractor
7	Control del temporizador de la zona de cocción
8	Zona control Temporizador
9	Indicador saturación filtro de grasa
10	Indicador saturación filtro de carbón activo
11	Tecla de la función Bloqueo
12	Tecla de la función Derretir
13	Teclado de desplazamiento
14	Tecla de la función Automático

Las zonas de cocción pueden ser activadas pulsando el dígito de referencia **8**. El dígito se enciende de modo más intenso para confirmar la operación.

Cuando se coloca un recipiente encima de una de las 4 zonas de cocción, la placa de cocción detecta automáticamente su presencia e ilumina el dígito correspondiente para activarlo.

Si no hay recipientes u otros objetos encima de la zona de cocción, los dígitos no son visibles.

En el panel de mandos, las funciones que se pueden seleccionar son siempre aquellas visibles pero iluminadas con intensidad baja. Seleccione las funciones tocando el símbolo correspondiente.

Encendido del aparato	
Pulse durante 2 segundos la tecla de encendido/apagado para encender y activar las funciones de la placa. Entonces, la placa está encendida, pero no hay potencia ni en las zonas de cocción ni en la campana. La placa se apaga automáticamente si transcurren 20 segundos sin usarla. Atención: Por razones de seguridad siempre será posible apagar la placa a través de la tecla On/Off. Atención: En el panel de mandos, las únicas funciones que se pueden seleccionar o activar son las que están encendidas/visibles. Los mandos de las zonas de cocción, del extractor y del temporizador se pueden activar pulsando el dígito de referencia. La operación se confirma mediante el encendido del dígito, que pasa a brillar de forma más intensa. Advertencias para el instalador: Verifique y, si es necesario, cambie la configuración de la potencia de la placa. Véase el párrafo “Limitación de potencia”. En la configuración predeterminada la placa está establecida para una absorción de 7,4 Kw.	

Limitación de potencia

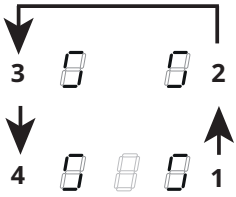
Cuando el aparato se conecta por primera vez a la red eléctrica doméstica, el instalador debe ajustar la potencia de las zonas de cocción en función de la capacidad real de la instalación eléctrica de la vivienda.

Si esto no es necesario, se puede encender directamente la placa de cocción pulsando ❶ o, en alternativa, accediendo al menú según el procedimiento descrito a continuación.

Antes de realizar el procedimiento se aconseja leer todo el apartado.

Conecte la placa de cocción a la red eléctrica doméstica.

- 1. Todos los dígitos se iluminan durante unos segundos, luego se apagan y permanece encendido únicamente II de modo intermitente.
- 2. Pulse y mantenga pulsado II los dígitos de las zonas de cocción indican S.
- 3. Manteniendo pulsado II, comience a pulsar los dígitos de las zonas procediendo en sentido antihorario.



El dígito trasero izquierdo indica S y un número que indica el tipo de menú. El dígito delantero izquierdo indica un número que depende de los parámetros indicados en la selección.

Seleccione el dígito con S y pulse “ 8 “ en la barra de potencia.

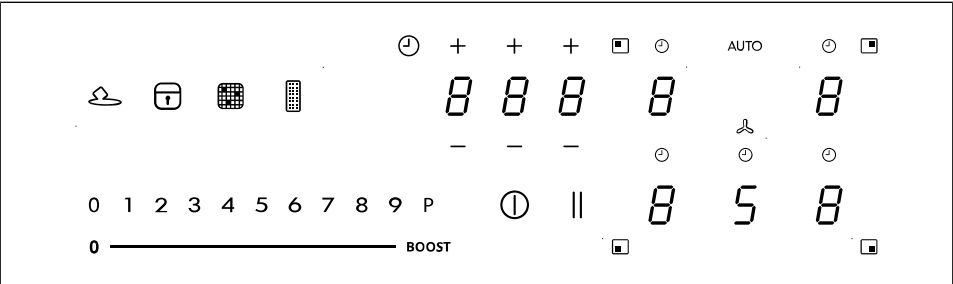
Seleccione el dígito delantero izquierdo y seleccione el ajuste correcto.

Consulte la tabla siguiente para las especificaciones:

Valor en la barra de potencia	KW	Notas
0	7,4	Configuración inicial estándar
1	6	
2	5	
3	4	
4	3,5	
5	3	
6	2,5	

Una vez introducido el valor correcto, confirme tocando y manteniendo pulsado ❶

Funciones placa de cocción



Dispositivo de seguridad para niños	Esta función impide el encendido accidental del aparato. No se puede utilizar durante una operación de cocción.
	Para activar: retire todas las ollas del aparato, apague el aparato. Encienda el aparato y en 3 segundos pulse y tenga pulsado uno de los 5 dígitos durante 3 segundos. Suelte y deslice lentamente la barra de potencia de 0 a BOOST. Aparecerá una "L" en los 5 dígitos.
	Para desactivar: encienda el aparato, mantenga pulsada una de los 5 dígitos durante 3 segundos. Suelte y deslice lentamente la barra de potencia de BOOST a 0. Los 5 dígitos se iluminarán indicando un nivel de potencia de "0".
Bloqueo	Es posible bloquear las funciones de la placa de cocción durante el uso, por ejemplo para limpiar la placa de cocción. La función permanece activa incluso cuando la placa de cocción se apaga y se vuelve a encender. En caso de interrupción de la corriente, la función se desactiva.
	Para activar: pulse y mantenga pulsado por 1 segundo.
	Para desactivar: pulse .
Función Boost	Cada zona de cocción podrá ser ajustada a un nivel de potencia adicional por un tiempo máximo de 5 minutos.
	Para activar: seleccione una de las 4 zonas de cocción y seleccione el valor "P" en la barra de potencia. El dígito correspondiente indica P .
	Para desactivar: seleccione uno de los demás valores posibles en la barra de potencia.
Temporizador de las zonas de cocción	El temporizador permite apagar una zona de cocción específica una vez transcurrido el tiempo programado. Las zonas de cocción pueden ser programadas individualmente, puesto que cada una dispone de un temporizador.
	Para activar: Con la zona de cocción en funcionamiento, pulse para acceder a los mandos de control del temporizador para esa zona. Los 3 dígitos indican " 0 0 0 ". Pulse "+" o "-" para ajustar la cuenta atrás del temporizador.
	888 Horas - Décimos - Minutos
	No toque nada durante 10 segundos para confirmar el tiempo configurado. Una vez finalizada la cuenta atrás, los dígitos se ponen a cero y se emite una señal acústica. Es posible interrumpir la función pulsando una tecla cualquiera.
	Si el temporizador está activo para más zonas de cocción, los 3 dígitos indicarán siempre el temporizador cuyo tiempo está por finalizar.
	Para desactivar: con la zona de cocción en funcionamiento, pulse para acceder a los mandos control del temporizador para esa zona. Ajuste los tres dígitos en " 0 0 0 " usando "+" o "-" o pulse la tecla encendido/apagado.

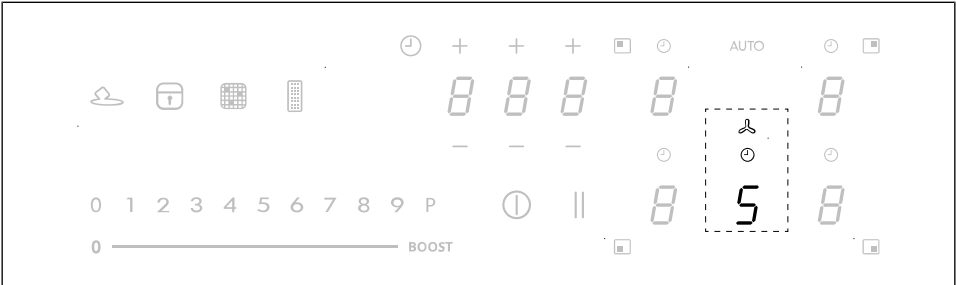
Temporizador (genérico)	Temporizador con alarma de uso genérico.	
	Para activar: encienda la placa de cocción comprobando que no hay recipientes ni zonas de cocción activas. Los 3 dígitos para los mandos de control del temporizador indican "- - -". Pulse el dígito para acceder al menú del temporizador y visualizar " 0 0 0 ". Pulse "+" o "-" para ajustar la cuenta atrás del temporizador.	
	888 Horas - Décimos - Minutos	
	No toque nada durante 10 segundos para confirmar el tiempo configurado. Una vez finalizada la cuenta atrás, los dígitos se ponen a cero y se emite una señal acústica. Es posible interrumpir la función pulsando una tecla cualquiera. Repita las operaciones descritas para modificar el valor de la cuenta atrás.	
Función Derretir	Para activar: seleccione la zona a la que desea aplicar la función y pulse  .	
	Para desactivar: seleccione la zona en la que se aplica actualmente la función y seleccione otro nivel de potencia o pulse  .	
Función calentamiento	Esta función se utiliza para calentar un recipiente a la potencia máxima antes de continuar con la cocción a un nivel seleccionado. El intervalo de tiempo en el que la zona de cocción se mantiene a la potencia máxima depende del nivel de cocción ajustado. Consulte la tabla:	
	Nivel de potencia	Temporizador (segundos)
	1	48
	2	144
	3	230
	4	312
	5	408
	6	120
	7	168
	8	216
	9	No disponible
	P	No disponible
Función Pausa	Para activar, con un recipiente sobre la placa de cocción y la zona de cocción seleccionada, pulse y mantenga pulsado durante 3 segundos el valor seleccionado (de 1 a 8) en la barra de potencia. La pantalla de la zona de cocción correspondiente indica "A". Se puede aumentar el nivel de cocción, aunque al disminuirlo se desactiva la función. Se puede desactivar incluso tocando y manteniendo pulsada durante 3 segundos la tecla de la zona de cocción involucrada.	
	Esta función permite pausar/reactivar cualquier función activa en la placa de cocción, reduciendo la potencia disponible en la zona de cocción y poniendo a cero todas las funciones. Si la función Pausa no se desactiva en 10 minutos, la placa de cocción se apaga automáticamente.	
	Para activar: Con un recipiente en la placa de cocción y la zona de cocción seleccionada, pulse y mantenga pulsada la tecla de la función Pausa  durante al menos 1 segundo. Todas las pantallas indican  . Para desactivar: pulse y mantenga pulsado  por 1 segundo hasta que parpadea. Pulse una tecla cualquier en un intervalo de tiempo de 10 segundos. La función se desactiva y la placa de cocción continúa con los ajustes anteriores.	

Función de Recuperación	Esta función se utiliza para recuperar los ajustes de funcionamiento de la placa de cocción en caso de apagado accidental o interrupción imprevista de corriente.
	Cuando la placa de cocción se apaga, al encenderla en los 6 segundos sucesivos tocando ⓘ , la tecla II parpadea por 6 segundos. Pulse la tecla II para recuperar las funciones ajustadas anteriormente. Se emite un pitido para confirmar la operación.
Modo combinado (función "puente")	Esta función permite conectar 2 zonas de cocción para usarlas y controlarlas como una única y más amplia zona de cocción. Esto permite utilizar recipientes con un fondo más amplio.
	Las zonas de cocción seleccionables para esta función son exclusivamente las de la izquierda. Para activar/desactivar: pulse simultáneamente los dígitos de las zonas de cocción de la izquierda o de la derecha para seleccionar las 2 zonas de cocción a conectar en puente, hasta que aparezca el dígito II para indicar que la función ha sido activada. El otro dígito se utiliza para ajustar el nivel de potencia.
Función AUTOMÁTICO "A"	De forma predeterminada, cuando se enciende la placa de cocción/extractor, la campana se activa en modo automático y el LED "A" se enciende con un brillo intenso. La campana se pone en marcha si la potencia de las zonas de cocción es superior a "1".
	Se desactiva pulsando el LED "A" la operación se confirma mediante el cambio de la intensidad de intenso a débil. También se desactiva pulsando un valor, superior a "1", en la barra de potencia; la operación se confirma mediante el cambio de la intensidad de brillo del LED "A" que pasa de intenso a débil. Se reactiva pulsando el LED "A" que pasará a estar encendido con un brillo intenso.

Tabla de cocción

Nivel de potencia	Método de cocción	Usar para
1	Derretir, calentar ligeramente	Mantequilla, chocolate, gelatina, salsas
2	Derretir, calentar ligeramente	Mantequilla, chocolate, gelatina, salsas
3	Llevar a temperatura	Arroz
4	Cocción larga, espesar, guisar	Verduras, patatas, salsas, fruta, pescado
5	Cocción larga, espesar, guisar	Verduras, patatas, salsas, fruta, pescado
6	Cocción larga, estofar	Pasta, sopas, carne estofada
7	Fritura ligera	Rösti (torta de patatas), tortillas, alimentos rebozados y fritos, salchichas
8	Fritura, fritura por inmersión	Carne, patatas fritas
9	Fritura rápida a temperatura alta	Bistecs
P	Calentamiento rápido	Hervir agua

Funciones aspirador

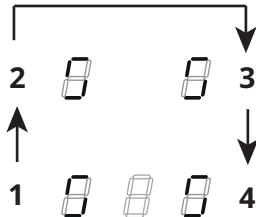


Los mandos de las zonas de cocción, del extractor y del temporizador se pueden activar pulsando el dígito de referencia.

" 9 "	En la barra de potencia pulse " 9 " para configurar la velocidad INTENSIVA 1. Esta configuración está temporizada para una activación de 10 minutos. Transcurrido este tiempo, el sistema vuelve automáticamente a la velocidad seleccionada con anterioridad. Se desactiva seleccionando una velocidad diferente.
" P "	En la barra de potencia, pulse dos veces " 9 " para configurar la velocidad INTENSIVA 2. Esta configuración está temporizada para una activación de 5 minutos. Transcurrido este tiempo, el sistema vuelve automáticamente a la velocidad seleccionada con anterioridad. Se desactiva seleccionando una velocidad diferente.
Función Delay	Esta función solamente se encuentra disponible si se desactiva el modo Automático. La modalidad automática se desactiva pulsando "A". Pulse el dígito del extractor y configure una velocidad en la barra de potencia. Pulse el dígito para gestionar el temporizador que visualizaba "CL", que pasará a la cuenta regresiva ya configurada en 15 minutos.
	Símbolo del temporizador Tras seleccionar el dígito del extractor, pulse el dígito de gestión de los temporizadores para configurar la cuenta regresiva.
	Símbolo del mantenimiento del filtro de grasa La señalización correspondiente a la limpieza del filtro de grasa se visualiza mediante el LED y siempre está habilitada.
	Símbolo de mantenimiento del filtro al carbón La campana se encuentra configurada de forma predeterminada en modo extractor. Con la carga apagada, pulse el dígito de los mandos de la campana para habilitar el extractor. Pulse posteriormente y establezca un valor en cualquier zona de cocción. Pulse de nuevo el dígito de los mandos de la campana por 5 segundos para: Activación del filtro de carbón: El símbolo del filtro (antiolor) de carbón se enciende durante 1 segundo. Desactivación del filtro de carbón: El símbolo del filtro (antiolor) de carbón parpadea dos veces. Después de la activación, el encendido del ícono indicará que es necesario realizar el mantenimiento del filtro de carbón (antiolor) . Restablecimiento y reactivación del filtro de carbón Después de realizar el mantenimiento del filtro: pulse durante 5 segundos la tecla. - El LED del filtro de grasa se apagará y se reiniciará la cuenta regresiva. pulse durante 5 segundos la tecla. - El LED del filtro antiolor se apagará y se reiniciará la cuenta regresiva.

Personalización del menú de usuario

- Antes de realizar el procedimiento se aconseja leer todo el apartado.
- Pulse **0**.
 - Vuelva a pulsar **0** y mantenga pulsado durante 3 segundos.
 - La tecla **↵** comienza a parpadear.
 - Pulse y mantenga pulsado **↵**: los dígitos de las zonas de cocción indican **5**.
 - Manteniendo pulsado **↵**, comience a pulsar el dígito de las zonas de cocción procediendo en sentido horario, empezando por el delantero a la izquierda.



El dígito trasero izquierdo indica alternativamente **U** y un número de 2 a 7 que indica el código del menú.
El dígito delantero izquierdo indica un número que depende de los parámetros indicados en la selección.

- Pulse el dígito trasero izquierdo.
- Seleccione un número en la barra de la potencia para acceder al código del menú.
- Pulse el dígito delantero izquierdo.
- Seleccione un número en la barra de la potencia para seleccione un valor.

Consulte la tabla siguiente para las especificaciones:

Código del menú	Descripción	Valor
U2	Menú de control del volumen acústico de las teclas.	0 - Sonido desactivado 1 - Mín. 3 - Máx
U3	Menú de control del volumen del zumbador cuentaminutos.	0 - Sonido desactivado 1 - Mín. 3 - Máx
U4	Menú de control del nivel de brillo de la pantalla.	0 - Máx 9 - Mín.
U5	Menú de control de la animación de la cuenta atrás.	0 - Animación desactivada 1 - Animación activada
U6	Menú de la función de detección presencia recipiente.	0 - No activa 1 - Activa
U7	Menú de gestión de la cuenta atrás.	0 - Parpadeo continuo y apagado 1 - Diez parpadeos y apagado 2 - Un parpadeo y apagado

- Una vez introducido el valor correcto, confirme tocando y manteniendo pulsado **0** durante 2 segundos.
- Para salir del menú sin guardar, pulse **↵**.

Cuando no se realiza ninguna operación, el menú de usuario se cierre al cabo de 1 minuto.

Guía de uso de las ollas

Qué recipientes utilizar

Utilice solo recipientes cuya base sea de un material ferromagnético adecuado para las placas de cocción por inducción:

- hierro fundido
- acero esmaltado
- acero al carbono
- acero inoxidable (también no completamente)
- aluminio con revestimiento ferromagnético o base con placa ferromagnética

Para determinar si un recipiente es adecuado, controle que lleve el símbolo  (generalmente grabado en la base). También puede acercar un imán a la base del recipiente. Si se queda pegado, significa que el recipiente se puede utilizar en una placa de cocción por inducción.

Para garantizar una óptima eficiencia, utilice siempre recipientes con la base lo más plana posible y que distribuya el calor de manera uniforme. Una base que no sea perfectamente plana puede afectar la conducción de la potencia y del calor.

Cómo usar los recipientes

Diámetro mínimo del recipiente para las diferentes zonas de cocción.

Para garantizar que la placa de cocción funcione correctamente, el recipiente debe cubrir uno o más puntos de referencia presentes en la superficie de la placa de cocción y debe tener un diámetro mínimo adecuado.

Utilice siempre la zona de cocción que mejor se adapte al diámetro de la base del recipiente.

Zonas de cocción	Diámetro de la base del recipiente	
	Ø mín. (recomendado)	Ø máx. (recomendado)
Combinada izquierda	190 mm	230 mm
Individual izquierda	110 mm	190 mm
Individual delantera derecha	110 mm	200 mm
Individual trasera derecha	110 mm	145 mm

Recipientes vacíos o con base delgada

No utilice recipientes vacíos o con base delgada en la paca de cocción, ya que esto no permitiría controlar la temperatura o apagar automáticamente la zona de cocción si la temperatura es demasiado alta, con el riesgo de dañar el recipiente o la superficie de la placa de cocción.

Si esto sucede, no toque nada y espere a que todos los componentes se enfríen.

Si aparece un mensaje de error, consulte la sección “Solución de problemas”.

Ruidos normales de funcionamiento de la placa de cocción

La tecnología de inducción se basa en la creación de campos electromagnéticos. Estos campos electromagnéticos generan calor directamente en la base del recipiente. Las ollas y sartenes pueden producir una gran variedad de ruidos o vibraciones dependiendo de cómo se hayan fabricado.

A continuación, se describen estos ruidos:

Zumbido leve (como el ruido de un transformador)

Este ruido se produce cuando se cocina con un alto nivel de calor y está determinado por la cantidad de energía transferida de la placa de cocción a la olla. El ruido desaparece o se debilita cuando se disminuye el nivel de calor.

Ligero silbido

Este ruido se produce cuando el recipiente de cocción está vacío y cesa en cuanto se introduce agua o comida.

Chisporroteo

Este ruido se produce con ollas hechas con diferentes materiales superpuestos en capas y es causado por las vibraciones de las superficies donde se encuentran los diferentes materiales. El ruido procede de las ollas y puede variar según la cantidad de comida y la manera de cocinarlos.

Silbido fuerte

Este ruido se produce con ollas hechas con diferentes materiales superpuestos en capas y, además, cuando estas se utilizan en régimen máximo y también en dos zonas de cocción. El ruido desaparece o se debilita en cuanto disminuye el nivel de calor

Ruidos del ventilador

Para un correcto funcionamiento del sistema electrónico, es necesario regular la temperatura de la placa de cocción. Para este propósito, la placa de cocción está equipada con un ventilador de refrigeración, que se activa para reducir y regular la temperatura del sistema electrónico. Puede suceder que el ventilador siga funcionando después de que se haya apagado la placa de cocción si la temperatura detectada es todavía demasiado elevada.

Sonidos rítmicos y similares al tictac de un reloj

Este ruido solo se produce cuando hay al menos tres zonas de cocción funcionando y desaparece o disminuye cuando se apaga una de ellas.

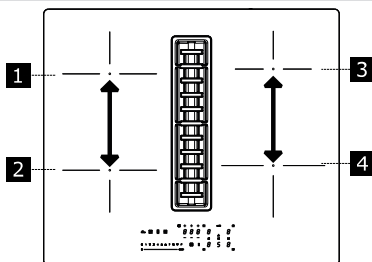
Los ruidos descritos son normales en la tecnología de inducción y, por lo tanto, no pueden considerarse defectos.

Función de gestión de la potencia

Este producto está equipado con una función de gestión de la potencia con control electrónico.

Esta función controla el suministro de la potencia máxima de 3700 W entre las zonas de cocción combinadas (lado izquierdo y lado derecho), optimizando la distribución de potencia y evitando situaciones de sobrecarga del sistema.

La función reparte la potencia máxima disponible entre las zonas de cocción utilizadas en modalidad combinada. Véase figura. La función reduce la potencia de la otra zona de cocción que funciona en modalidad combinada, si es necesario (con el último mando se asigna la prioridad más alta).



Ejemplo:

Si se selecciona el nivel de potencia adicional (boost) (P) para la zona de cocción 1, la zona de cocción 2 no puede superar simultáneamente el nivel de potencia 9 y se limitará automáticamente.

Solución de problemas

Código de error	Descripción	Posible causa del error	Solución
"Señalización acústica durante el encendido. No se visualiza ningún código de error"	El mando de la campana no funciona	El cable LIN de la tarjeta electrónica de la campana está dañado o mal conectado	Comprobar la conexión. Si el error persiste, póngase en contacto con el servicio técnico.
ER03	La placa de cocción se apaga una vez transcurridos 10 segundos.	Se detecta una activación continua de las teclas. Agua u recipiente en el panel de mandos.	Quite el recipiente o seque el agua de la superficie de vitrocerámica y del panel de mandos.
ER21	La placa de cocción se apaga.	La temperatura interna de los componentes electrónicos es demasiado alta.	Deje que la placa se enfríe. Compruebe si la placa de cocción tiene suficiente ventilación. Si el error persiste, comuníquese con el Servicio de Asistencia.
E2	La zona de cocción correspondiente se apaga.	Recipiente está vacío o no es adecuado. La temperatura del recipiente o de la superficie de vitrocerámica es demasiado alta. La temperatura de los componentes electrónicos es demasiado alta.	Deje que la placa se enfríe. Use un recipiente apropiado. No calentar recipientes vacíos.
E3	La zona de cocción no se apaga.	Recipiente inadecuado. El recipiente está perdiendo sus propiedades magnéticas y puede causar daños en la placa de inducción.	Use un recipiente apropiado. El error se cancela automáticamente después de 8 s y la zona de cocción puede ser utilizada de nuevo. En caso de más errores, el recipiente debe ser reemplazado. Si el error persiste, comuníquese con el Servicio de Asistencia.
E6	La zona de cocción no se enciende.	Tensión y/o frecuencia de alimentación fuera del intervalo permitido.	Controle la tensión y/o la frecuencia de la red. Si es necesario, comuníquese con el Servicio de Asistencia.
E8	Las zonas de cocción se apagan.	Avería del ventilador. Ventilador bloqueado por polvo o filamentos.	Limpia el ventilador y elimine cualquier cuerpo extraño. Si el error persiste, comuníquese con el Servicio de Asistencia.
E4 / E5 / E7 / E9 / ER20 / ER22 / ER31 / ER36 / ER42 / ER47 / EA / EH	Desconecte la placa de cocción de la alimentación. Espere unos segundos y, luego, vuelva a conectar la placa de cocción a la alimentación. Si el problema persiste, contacte con el Servicio de Asistencia e indique el código de error que aparece en la pantalla.		
	El ventilador no funciona	Cable del ventilador desconectado	Conectar el cable
	La campana no funciona	Cable de alimentación Campana desconectado	Vuelva a conectar el cable de alimentación de la campana, que se encuentra en la parte delantera, justo debajo de la placa de cocción.

i En presencia de una avería, intente resolver el problema siguiendo las indicaciones proporcionadas en la guía de la

resolución de los problemas. Si no puede resolver el problema, por favor comuníquese con el Servicio de Asistencia. Una lista completa de proveedores de servicio IKEA se

muestra en la última página del presente manual.

i En caso de uso inadecuado del aparato o instalación no realizada por un sistema autorizado, será necesario pagar la visita del técnico del Servicio de Asistencia o del revendedor incluso durante el periodo de validez de la garantía.

Mantenimiento y reparación

- Asegúrese de que el mantenimiento de los componentes eléctricos sea realizado únicamente por el fabricante o por su servicio de asistencia.
- Asegúrese de que los cables dañados sean sustituidos solo por el fabricante o por su servicio de asistencia.

Cuando contacte con el servicio de asistencia, proporcione la siguiente información:

- Tipo de avería

- Modelo de aparato (art./cód.)
- Número de serie (S.N.)

Esta información se encuentra en la placa de identificación. La placa de identificación está colocada en el fondo del aparato.

Datos técnicos

Identificación del producto

Tipo: 4300

Modelo: FÖRDELAKTIG 405.158.65

Consulte la placa de identificación colocada en el fondo del aparato.

El fabricante mejora continuamente sus productos. Por este motivo, el texto y las ilustraciones de estas instrucciones de uso pueden cambiar sin previo aviso.

Más información sobre los datos técnicos está disponible en el sitio: www.ikea.com

Datos técnicos del aspirador

Tipo de producto			EMPOTRADO
	Ancho	mm	600
Dimensiones	Profundidad	mm	520
	Altura mín/máx	mm	906
Capacidad de aire máx* - Descarga		m3/h	500
Nivel máx* de ruido - Descarga		dBA	66
Capacidad de aire máx*- Recirculación		m3/h	370
Nivel máx* de ruido - Recirculación		dBA	71
Potencia nominal del aspirador		W	220
Potencia nominal de la placa de cocción		W	7400
Potencia máxima total		W	7620

* Velocidad máxima (excluyendo Boost).

Tensión/frecuencia de alimentación	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Peso del aparato	14,3 Kg

CE Este aparato ha sido diseñado, fabricado y comercializado de conformidad a las Directivas CEE.

Los datos técnicos se muestran en la placa de datos aplicada en el interior del aparato.

Eficiencia energética del aspirador

Informaciones sobre el producto según el reglamento UE nº 66/2014	Unidad	Valor
Identificación del modelo		FÖRDELAKTIG 405.158.65
Consumo energético anual	kWh/a	40,9
Coefficiente de incremento del tiempo		0,8
Eficiencia fluidodinámica		33,1
Índice de eficiencia energética		44,3
Capacidad de aire medida en el mejor punto de eficiencia	m3/h	348
Presión del aire medida en el mejor punto de eficiencia	Pa	517
Capacidad máxima de aire	m3/h	630
Alimentación eléctrica medida en el mejor punto de eficiencia	W	133
Consumo de corriente medido en modo standby	W	N/A
Consumo de corriente medido en modo off	W	0,49
Nivel sonoro a velocidad máxima (sin configuración intensa)	dBA	66

Eficiencia energética de la placa de cocción

Informaciones sobre el producto según el reglamento UE nº 66/2014	Valor
Identificación del modelo	FÖRDELAKTIG 405.158.65
Tipo de placa de cocción	Campana integrada
Número de zonas de cocción	4
Tecnología de cocción	Inducción
Diámetro de las zonas de cocción izquierda (dimensiones)	220 x 185 mm
Diámetro de la zona de cocción delantera derecha (dimensiones)	200 mm
Diámetro de la zona de cocción trasera derecha (dimensiones)	145 mm
Consumo de energía para la zona de cocción izquierda (cocción eléctrica)	192 Wh/kg
Consumo de energía zona de cocción delantera derecha (cocción eléctrica)	185 Wh/kg
Consumo de energía zona de cocción trasera derecha (cocción eléctrica)	181 Wh/kg
Consumo de energía para placa de cocción (cocción eléctrica)	186 Wh/kg

Normas de referencia:

EN/IEC 61591	EN/IEC 60704-1
EN/IEC 60704-2-13	EN/IEC 60704-3
EN 50564	EN 60350-2

Ahorro de energía

El aparato contiene las características que ayudan a ahorrar energía durante la cocción de todos los días.

Placa de datos



La imagen que aparece arriba muestra la placa de datos del aparato.

El número de serie es específico para cada producto.

Aspectos Ambientales

Eliminación de electrodomésticos



El símbolo  en el producto o en su embalaje indica que este producto no debe desecharse junto a los residuos domésticos normales. El producto se debe desechar en un punto de recogida especializado en el reciclaje de componentes eléctricos y electrónicos. Al asegurarse de que este producto se deseché correctamente, ayudará a evitar las posibles consecuencias negativas para el medioambiente y la salud que podrían derivarse de su eliminación inadecuada. Para obtener información más detallada sobre cómo reciclar este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, el servicio local de eliminación de residuos o la tienda donde compró el producto.

El aparato es conforme a la Directiva 2012/19/UE sobre la reducción de sustancias peligrosas utilizadas en los aparatos eléctricos y electrónicos y la eliminación de residuos.

Eliminación de los materiales de embalaje

Los materiales con el símbolo  son reciclables. Elimine los materiales de embalaje en los correspondientes contenedores de reciclaje.

Ahorro de energía

Los siguientes consejos la ayudarán a ahorrar energía al cocinar cada día.

- Cuando caliente agua, utilice solo la cantidad que necesite.
- Si es posible, tape siempre los recipientes con una tapa adecuada.
- Coloque el recipiente en la zona de cocción antes de encenderla.
- Coloque los recipientes pequeños en las zonas de cocción pequeñas.
- Coloque el recipiente directamente en el centro de la zona de cocción.
- Utilice el calor residual para mantener calientes los alimentos o derretirlos.

Garantía IKEA

¿Qué duración tiene la garantía de IKEA?

Esta garantía es válida durante cinco (5) años a partir de la fecha original de compra del aparato en IKEA. El recibo original es indispensable como prueba de compra. Una reparación realizada en garantía no extiende el periodo de garantía del aparato.

¿Quién suministra la asistencia?

La asistencia a los clientes será proporcionada por el proveedor de servicios designado por IKEA a través de su propia organización o red de socios de servicio autorizados.

¿Qué cubre la garantía?

La garantía cubre los eventuales defectos asociados a los materiales y/o a la fabricación del electrodoméstico y es válida a partir de la fecha de compra del aparato en un punto de venta IKEA. La garantía es válida solo para los electrodomésticos destinados al uso doméstico. Las excepciones se describen en el apartado “Qué no cubre la garantía”. Durante el periodo de validez de la garantía, los costos de reparación (piezas de recambio, mano de obra y desplazamiento del personal técnico) correrán a cargo del servicio de asistencia, siempre y cuando el acceso al aparato para su reparación no implique gastos particulares. Estas condiciones se ajustan a las directivas de la UE (N. 99/44/CE) y a las disposiciones locales aplicables. Las piezas sustituidas pasarán a ser propiedad de IKEA.

¿Cómo intervendrá IKEA para resolver el problema?

El proveedor del servicio de asistencia designado por IKEA examinará el producto y decidirá, a su entera discreción, si el producto está cubierto por la garantía. En caso afirmativo, el proveedor del servicio de asistencia de IKEA o su socio de servicio autorizado, a través de sus centros de

servicio, reparará, a su entera discreción, el producto defectuoso o lo sustituirá por un producto del mismo o igual valor.

¿Qué no cubre la garantía?

- Desgaste normal.
- Los daños causados deliberadamente o por negligencia, los daños causados por el incumplimiento de las instrucciones de funcionamiento, por una instalación incorrecta o por la conexión a una tensión incorrecta, los daños causados por reacciones químicas o electroquímicas, el óxido, la corrosión o los daños causados por el agua, incluidos, entre otros, los daños causados por un exceso de cal en las tuberías de agua, y los daños causados por el clima y los fenómenos naturales.
- Piezas de desgaste como baterías y bombillas.
- Piezas decorativas y no funcionales que no afectan al uso normal del electrodoméstico, incluyendo arañazos y cambios de color.
- Daños accidentales causados por sustancias o cuerpos extraños y limpieza o liberación de los filtros, sistemas de drenaje o cajones de detergente.
- Los daños en piezas como la vitrocerámica, accesorios, cestas para vajillas y cubiertos, tubos de alimentación y descarga, juntas, bombillas y sus tapas, pantallas, pomos, revestimientos y partes de revestimientos, a menos que se demuestre que dichos daños han sido causados por defectos de fabricación.
- Casos en los que no se detecten defectos durante la visita de un técnico.
- Las reparaciones no realizadas por el proveedor de servicios designado por IKEA o por un socio de servicios autorizado o las reparaciones en las que se hayan utilizado piezas no originales.
- Reparaciones causadas por una instalación incorrecta o no conforme con las especificaciones.
- Uso del electrodoméstico en un ambiente no doméstico, por ejemplo, para uso profe-

sional.

- Daños en el transporte. Si el cliente transporta la mercancía a su propio domicilio o a otra dirección, IKEA no se hace responsable de los daños que se produzcan durante el transporte. Sin embargo, si el transporte hasta el domicilio del cliente es realizado por IKEA, cualquier daño debido al transporte estará cubierto por esta garantía.
- Costo de instalación inicial del aparato IKEA. Sin embargo, si un proveedor de servicios designado por IKEA o su socio de servicios autorizado lleva a cabo una reparación o sustitución del equipo dentro del ámbito de la garantía, el proveedor de servicios o el socio de servicios autorizado también se encargará de la reinstalación del equipo reparado o de la instalación del equipo de sustitución cuando sea necesario.

Estas limitaciones no se aplican a los trabajos realizados de forma profesional por personal cualificado y con el uso de piezas originales para adaptar el equipo a las normas de seguridad de otro país de la UE.

Aplicabilidad de las leyes nacionales

La garantía de IKEA da al cliente derechos legales específicos, además de los derechos previstos por la ley que varían de un país a otro. Sin embargo, estas condiciones no limitan en modo alguno los derechos del consumidor descritos en la legislación local.

Área de validez

Para los electrodomésticos adquiridos en un país de la UE y trasladados a otro país de la UE, los servicios se prestarán de acuerdo con las condiciones de garantía aplicables en el nuevo país. La obligación de prestar servicio de acuerdo con los términos de la garantía solo existe si el aparato cumple y se instala de acuerdo con los términos de la garantía:

- especificaciones técnicas del país en el que se exige la aplicación de la garantía;
- información de seguridad contenidas en el Manual del Usuario.

Servicio de Asistencia post-venta dedicado a los electrodomésticos IKEA:

No dude en contactar al Servicio de Asistencia post-venta de IKEA para:

1. solicitar asistencia usando la garantía;
2. solicitar aclaratorias sobre la instalación de los electrodomésticos IKEA en muebles de cocina específicos de IKEA. El servicio no suministrará asistencia ni aclaratorias sobre:
 - instalación de cocinas completas IKEA;
 - conexiones eléctricas (si el aparato se suministra sin cables ni enchufes), las conexiones hidráulicas y las conexiones al sistema de gas, que deben ser realizadas por un técnico autorizado.

3. solicitar aclaratorias sobre el contenido del manual de usuario y sobre las especificaciones del electrodoméstico IKEA.

Para garantizar la mejor asistencia posible, por favor lea atentamente las instrucciones de montaje y/o el Manual de uso antes de contactarnos.

Cómo contactarnos si necesita nuestra intervención



Consulte la lista completa de proveedores de servicios de IKEA y sus números de teléfono nacionales en la última página de este manual.

¡Importante! Para garantizar un servicio más rápido, recomendamos utilizar los números de teléfono que aparecen al final de este manual. Cuando solicite asistencia, consulte siempre los códigos específicos del aparato que encuentra en este manual. Antes de

contactarnos, asegúrese de tener a mano el código de producto IKEA (8 dígitos) relativo al electrodoméstico para el que solicita la asistencia.

¡Importante! ¡CONSERVE LA FACTURA!

Es su prueba de compra y debe mostrarla para poder disfrutar la garantía. El recibo también muestra el nombre y el código (de 8

dígitos) de cada electrodoméstico IKEA que ha comprado.

¿Necesita más ayuda?

Si tiene alguna otra pregunta no relacionada con el servicio de asistencia de los equipos, contacte el punto de venta IKEA más cercano. Por favor lea atentamente la documentación del equipo antes de contactarnos.

Περιεχόμενα

Πληροφορίες για την ασφάλεια	65	Εξατομίκευση του μενού χρήστη	85
Γενικές πληροφορίες	70	Οδηγός χρήσης των σκευών	86
Ηλεκτρική σύνδεση	72	Λειτουργία διαχείρισης της ισχύος	87
Καθαρισμός και συντήρηση	75	Επίλυση προβλημάτων	89
Περιγραφή του προϊόντος	77	Τεχνικά στοιχεία του απορροφητήρα	90
Ενδείξεις	77	Ενεργειακή απόδοση του απορροφητήρα	91
Πίνακας ελέγχου	78	Ενεργειακή απόδοση	91
Περιορισμός ισχύος	80	Πινακίδα στοιχείων	92
Λειτουργίες μονάδας εστιών	81	Περιβαλλοντικά Ζητήματα	92
Πίνακας μαγειρέματος	83	Εγγύηση IKEA	93
Λειτουργίες απορροφητήρα	84		

Πληροφορίες για την ασφάλεια

❗ Για την ασφάλειά σας και τη σωστή λειτουργία της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο πριν την εγκατάσταση και τη λειτουργία. Φυλάσσετε τις οδηγίες αυτές μαζί με τη συσκευή, ακόμη και σε περίπτωση μεταβίβασης ή μεταφοράς σε τρίτους. Είναι σημαντικό οι χρήστες να γνωρίζουν όλα τα χαρακτηριστικά λειτουργίας και ασφαλείας της συσκευής. Τα επαγωγικά συστήματα αυτών των μονάδων εστιών συμμορφώνονται με τις διατάξεις των προτύπων EMC και της οδηγίας EMF, και δεν πρέπει να παρεμβάλλονται στη λειτουργία άλλων ηλεκτρονικών συσκευών. Άτομα που φέρουν βηματοδότη ή άλλες εμφυτευμένες ηλεκτρονικές συσκευές θα πρέπει να συμβουλευονται τον γιατρό τους ή τον κατασκευαστή του εμφυτεύματος ώστε να αξιολογούν εάν οι εν λόγω συσκευές είναι επαρκώς ανθεκτικές στις παρεμβολές.

⚠ Οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από εξειδικευμένο τεχνικό. Προτού προχωρήσετε στην ηλεκτρική σύνδεση, συμβουλευτείτε την ενότητα ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ.

Για τις συσκευές με καλώδιο τροφοδοσίας, οι ακροδέκτες ή η διατομή των αγωγών μεταξύ της στερέωσης του καλωδίου και των ακροδεκτών πρέπει να είναι τοποθετημένοι έτσι ώστε να επιτρέπουν την αφαίρεση του αγωγού υπό τάση ανάντη του καλωδίου γείωσης σε περίπτωση που προεξέχει από τη στερέωση.

- Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για τυχόν ζημιές λόγω μη σωστής εγκατάστασης ή χρήσης.
- Βεβαιωθείτε ότι η τροφοδοσία του δικτύου αντιστοιχεί στην τιμή που αναγράφεται στην πινακίδα χαρακτηριστικών που είναι στερεωμένη στο εσωτερικό του προϊόντος.
- Οι διατάξεις αποσύνδεσης πρέπει να τοποθετούνται στη μόνη εγκατάσταση σύμφωνα με τη νομοθεσία για τις εγκαταστάσεις καλωδίωσης.
- Για τις συσκευές Κατηγορίας I, ελέγξτε ότι το οικιακό δίκτυο τροφοδοσίας διαθέτει κατάλληλη σύνδεση γείωσης.
- Συνδέστε τον απορροφητήρα στην καπνοδόχο χρησιμοποιώντας κατάλληλο σωλήνα. Ανατρέξτε στα εξαρτήματα που μπορείτε να αγοράσετε και που αναφέρονται στο εγχειρίδιο εγκατάστασης (για τους κυκλικούς σωλήνες: ελάχιστη διάμετρος 125 mm) Το μήκος του σωλήνα εκκένωσης πρέπει να είναι όσο το δυνατό μικρότερο.
- Συνδέστε το προϊόν στο δίκτυο ηλεκτρικού ρεύματος χρησιμοποιώντας έναν πολυπολικό διακόπτη.
- Πρέπει να τηρούνται οι κανονισμοί σχετικά με την απαγωγή του αέρα.
- Μη συνδέετε τη συσκευή αναρρόφησης σε αγωγούς απαγωγής που μεταφέρουν καυσαέρια (λέβητες, τζάκια κ.λπ.).
- Αν ο απορροφητήρας χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με μη ηλεκτρικές συσκευές (π.χ. συσκευές με καυστήρες αερίου), θα πρέπει να εξασφαλίζεται επαρκής αερισμός του χώρου ώστε να εμποδίζεται η επιστροφή των καυσαερίων. Όταν η συσκευή μαγειρέματος χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με συσκευές

που τροφοδοτούνται από μη ηλεκτρικές πηγές ενέργειας, η αρνητική πίεση στον χώρο δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 4 Pa, έτσι ώστε να αποφεύγεται η εκ νέου αναρρόφηση των καπναερίων στον χώρο από τη συσκευή μαγειρέματος.

- Ο αέρας δεν πρέπει να αποβάλλεται σε αγωγό που χρησιμοποιείται ως καπνοδόχος για συσκευές που τροφοδοτούνται με αέριο ή άλλα καύσιμα.
- Αν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει φθαρεί, πρέπει να αντικαθίσταται από τον κατασκευαστή, από το εξουσιοδοτημένο Σέρβις ή από εξειδικευμένο τεχνικό προκειμένου να αποφεύγονται οποιεσδήποτε καταστάσεις κινδύνου.
- Συνδέστε το φις της συσκευής σε μια πρίζα που συμμορφώνεται με τους ισχύοντες κανονισμούς, τοποθετημένη σε σημείο με εύκολη πρόσβαση.
- Όσον αφορά τα τεχνικά μέτρα και τα μέτρα ασφαλείας που πρέπει να εφαρμοστούν για την απαγωγή των καυσαερίων, είναι σημαντικό να τηρούνται πιστά οι κανονισμοί των τοπικών φορέων.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Πριν εγκαταστήσετε τη συσκευή, αφαιρέστε τις προστατευτικές μεμβράνες.

- Χρησιμοποιείτε μόνο τις βίδες και τα άλλα σιδερένια εξαρτήματα που συνοδεύουν τη συσκευή.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η μη τοποθέτηση των βιδών και των συστημάτων στερέωσης όπως περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες, μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.

- Μην κοιτάζετε απευθείας το φως με οπτικά όργανα (κιάλια, μεγεθυντικούς φακούς...).
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά, εκτός εάν επιβλέπονται από έναν ενήλικα.
- Τα παιδιά πρέπει να επιβλέπονται ώστε να εξασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.

- Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες ψυχοσωματικές-αισθητηριακές ικανότητες και από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, εκτός κι αν επιβλέπονται και έχουν εκπαιδευθεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής από άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες ψυχοσωματικές-αισθητηριακές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία και γνώση, εφόσον επιβλέπονται και έχουν εκπαιδευθεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και τους κινδύνους που συνδέονται με αυτήν. Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα ακάλυπτα μέρη αποκτούν πού υψηλές θερμοκρασίες κατά τη χρήση.

Προσέξτε να μην αγγίξετε τις αντιστάσεις.

Μην αφήνετε να πλησιάσουν παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών, εκτός και αν επιτηρούνται συνεχώς.

- Καθαρίζετε ή/και αντικαθιστάτε τα φίλτρα μετά την καθορισμένη χρονική περίοδο (κίνδυνος πυρκαγιάς). Βλέπε παράγραφο Καθαρισμός και συντήρηση.
- Συνιστάται να εξασφαλίζετε κατάλληλο αερισμό του χώρου όταν η συσκευή χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με άλλες συσκευές που τροφοδοτούνται με αέριο ή άλλα καύσιμα (δεν ισχύει για τις συσκευές που ανακυκλώνουν απλώς τον αέρα του χώρου).

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν η επιφάνεια έχει ρωγμές, σβήστε τη συσκευή για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας. Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της αναπτύσσουν υψηλή θερμότητα κατά τη διάρκεια της χρήσης.

- Μην ανάβετε τη συσκευή αν η επιφάνεια είναι ελαττωματική

ή υπάρχουν εμφανείς βλάβες στο πάχος του υλικού.

- Μην αγγίζετε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή μέρη του σώματος.
- Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό του προϊόντος.
- Μην ακουμπάτε στην επιφάνεια της μονάδας εστιών μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια, καθώς μπορούν να υπερθερμανθούν.
- Χρησιμοποιείτε το σχετικό κουμπί για να απενεργοποιήσετε τη μονάδα εστιών μετά τη χρήση. Μην εμπιστεύεστε τους αισθητήρες των σκευών.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Είναι επικίνδυνο να αφήνετε ανεπιτήρητη τη μονάδα εστιών όταν χρησιμοποιείτε λάδι ή λιπαρές ουσίες, διότι μπορεί να προκληθεί κίνδυνος και να εκδηλωθεί φωτιά. Μην επιχειρείτε ΠΟΤΕ να σβήσετε τυχόν φωτιά με νερό, αλλά σβήστε τη συσκευή και καλύψτε τις φλόγες π.χ. με ένα κάλυμμα ή μια αντιπυρική κουβέρτα.

•

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η διαδικασία του μαγειρέματος πρέπει να γίνεται υπό επιτήρηση. Μια σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιτηρείται διαρκώς.

- Η συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί για να τίθεται σε λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με εξωτερικό σύστημα τηλεχειρισμού.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην αφήνετε αντικείμενα πάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.

- Η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί κατά τρόπο ώστε να επιτρέπεται η αποσύνδεσή της από την ηλεκτρική τροφοδοσία μέσω διακόπτη με άνοιγμα μεταξύ των επαφών (3 mm) που να διασφαλίζει την πλήρη αποσύνδεση σε συνθήκες υπερφόρτωσης κατηγορίας III.

- Η συσκευή ποτέ δεν πρέπει να εκτίθεται στους ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιο).
- Ο εξαερισμός της συσκευής πρέπει να συμμορφώνεται με τις οδηγίες του κατασκευαστή.
- Φυλάσσετε τις συσκευασίες μακριά από παιδιά και οικιακά ζώα.
- Οι απορροφητήρες κουζίνας και τα άλλα συστήματα απαγωγής καπναερίων μαγειρέματος μπορεί να επηρεάσουν την ασφαλή λειτουργία των συσκευών που καταναλώνουν αέριο ή άλλα καύσιμα (συμπεριλαμβανομένων εκείνων που βρίσκονται σε άλλους χώρους), λόγω της αντίστροφης ροής των καυσαερίων. Τα αέρια αυτά μπορεί να προκαλέσουν δηλητηρίαση από μονοξείδιο του άνθρακα. Μετά την εγκατάσταση ενός απορροφητήρα κουζίνας ή οποιουδήποτε άλλου συστήματος απαγωγής καπναερίων μαγειρέματος, βεβαιωθείτε ότι οι συσκευές αερίου ελέγχονται από κάποιο αρμόδιο άτομο ώστε να διασφαλίζεται η μη αντίστροφη ροή των καυσαερίων.

Γενικές πληροφορίες

Γενικές συστάσεις

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ σκληρά σφουγγαράκια, σύρμα, υδροχλωρικό οξύ ή άλλα προϊόντα που μπορούν να χαράξουν ή να αφήσουν σημάδια στην επιφάνεια.
- Για λόγους ασφαλείας, μη χρησιμοποιείτε καθαριστές ατμού ή υψηλής πίεσης για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μην καταναλώνετε τυχόν υπολείμματα τροφών που έχουν πέσει ή κολλήσει επάνω στην επιφάνεια και στα λειτουργικά ή αισθητικά στοιχεία της μονάδας εστίων.

Χρήση

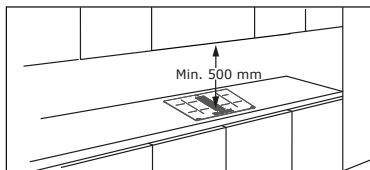
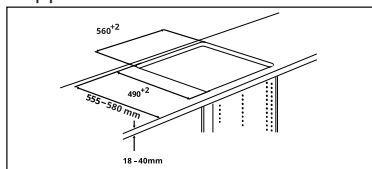
- Η συσκευή αναρρόφησης έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για την απαγωγή των οσμών του μαγειρέματος σε οικιακή χρήση.
- Μην χρησιμοποιείτε σε καμία περίπτωση τη συσκευή για σκοπούς διαφορετικούς από εκείνους για τους οποίους έχει σχεδιαστεί.

- Οι φριτέζες πρέπει να παρακολουθούνται συνεχώς κατά τη διάρκεια της χρήσης: το υπερθερμασμένο λάδι μπορεί να πιάσει φωτιά.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με εξωτερικό σύστημα ελέγχου εξ αποστάσεως.
- Η συσκευή δεν πρέπει να εγκαθίσταται πίσω από διακοσμητική πόρτα, έτσι ώστε να αποφεύγεται η υπερθέρμανσή της.
- Για να αποφύγετε βλάβες στη συσκευή, μην ανεβαίνετε πάνω της.
- Για να αποφύγετε βλάβες στους αρμούς από σιλικόνη, μη στηρίζετε ζεστά σκεύη μαγειρέματος στο πλαίσιο.
- Μην κόβετε και μην ετοιμάζετε τα τρόφιμα πάνω στην επιφάνεια και αποφύγετε τις πτώσεις σκληρών αντικειμένων. Μην σέρνετε κατσαρόλες ή άλλα σκεύη πάνω στην επιφάνεια.

Προδιαγραφές επίπλου κουζίνας

Εγκατάσταση

- Η συσκευή προορίζεται για χωνευτή εγκατάσταση στον πάγκο της κουζίνας πάνω από ντουλάπι με πλάτος ίσο ή μεγαλύτερο από 600 mm.
- Εάν η συσκευή εγκαθίσταται επάνω σε εύφλεκτα υλικά, θα πρέπει να τηρείτε αυστηρά τις κατευθυντήριες γραμμές και τα πρότυπα που αφορούν τις εγκαταστάσεις χαμηλής τάσης και την πυροπροστασία.
- Για τις χωνευτές μονάδες, τα στοιχεία (πλαστικά υλικά και καπλαμάς) πρέπει να συναρμολογούνται με κόλλες ανθεκτικές στη θερμότητα (ελάχ. 85 °C): η χρήση μη κατάλληλου υλικού και κόλλας μπορεί να προκαλέσει παραμόρφωση και αποκόλληση.
- Το επίπλο της κουζίνας πρέπει να διαθέτει επαρκή χώρο για τις ηλεκτρικές συνδέσεις της συσκευής. Τα επιτοίχια ντουλάπια επάνω από τη συσκευή πρέπει να τοποθετούνται σε τέτοια απόσταση ώστε να υπάρχει αρκετό κενό για άνετη εργασία.
- Επιτρέπεται η χρήση διακοσμητικού πλαισίου από μασίφ ξύλο γύρω από τον πάγκο εργασίας πίσω από τη συσκευή, αρκεί η ελάχιστη απόσταση να παραμένει πάντα ίση με εκείνη που υποδεικνύεται στις εικόνες εγκατάστασης.
- Η θέση και οι διαστάσεις της οπής για την χωνευτή εγκατάσταση της συσκευής απεικονίζονται στην ακόλουθη εικόνα. Τα μεγέθη που αναφέρονται ισχύουν μόνο εάν τηρείται η απόσταση των 35 mm μεταξύ της προεξοχής του πάγκου εργασίας και της μπροστινής πλευράς του επίπλου κουζίνας.
- Η ελάχιστη απόσταση μεταξύ της χωνευτής συσκευής και του επίπλου κουζίνας που βρίσκεται από πάνω είναι 500 mm.



- Για να αποφύγετε τη διείσδυση υγρών ανάμεσα στο περίγραμμα της εστίας μαγειρέματος και στον πάγκο εργασίας, τοποθετήστε το αυτοκόλλητο παρέμβυσμα που παρέχεται σε ολόκληρο το περίγραμμα της μονάδας εστίας προτού προχωρήσετε στη συναρμολόγηση. Συμβουλευθείτε τις οδηγίες τοποθέτησης.

Ηλεκτρική σύνδεση

- Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να εκτελούνται από εξουσιοδοτημένο εγκαταστάτη.
- Ακολουθήστε το διάγραμμα συνδεσμολογίας (που βρίσκεται στην κάτω πλευρά του προϊόντος).
- Η συσκευή αυτή διαθέτει σύνδεσμο τύπου «Y» και απαιτεί καλώδιο τροφοδοσίας H05VV-F. Το καλώδιο χρειάζεται υποχρεωτικά ακροχτιώνια. Σύμφωνα με τον κανονισμό IEC για τη μονοφασική σύνδεση θα πρέπει να χρησιμοποιείται: καλώδιο τροφοδοσίας 3 x 4 mm², για τη διφασική σύνδεση: καλώδιο τροφοδοσίας 4 x 2,5 mm² και για σύνδεση στην Ολλανδία: καλώδιο τροφοδοσίας 5 x 2,5 mm². Εξωτερική διάμετρος του καλωδίου τροφοδοσίας: ελάχ. 8 mm - μέγ. 12 mm. Θα πρέπει να τηρούνται οι σχετικοί εθνικοί κανονισμοί.
- Οι ακροδέκτες σύνδεσης είναι προσβάσιμοι αφαιρώντας το κάλυμμα του κιβωτίου σύνδεσης.
- Βεβαιωθείτε ότι τα χαρακτηριστικά της οικιακής ηλεκτρικής εγκατάστασης (τάση, μέγιστη ισχύς και ένταση) είναι συμβατά με τα χαρακτηριστικά της συσκευής.
- Συνδέστε τη συσκευή σύμφωνα με τις υποδείξεις στο σχεδιάγραμμα (σύμφωνα με τους ισχύοντες εθνικούς κανονισμούς αναφοράς για την τάση του δικτύου).
- Μην εκτελείτε συγκόλληση στα καλώδια!

Ηλεκτρική σύνδεση



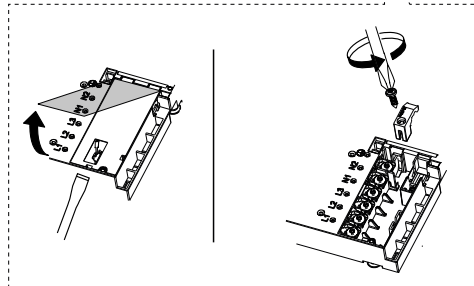
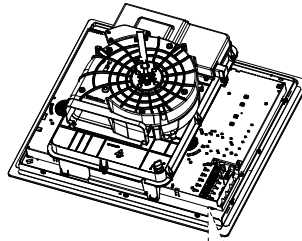
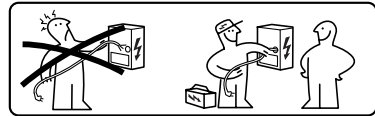
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από εγκεκριμένο εγκαταστάτη.

- Προτού εκτελέσετε τις συνδέσεις, επαληθεύστε ότι η ονομαστική τάση της συσκευής που αναφέρεται στη σχετική πινακίδα στοιχείων αντιστοιχεί στην τάση της τροφοδοσίας του δικτύου. Η πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών βρίσκεται στο κάτω μέρος της μονάδας εστίων.
- Ακολουθήστε το διάγραμμα σύνδεσης (βρίσκεται στην κάτω πλευρά της μονάδας εστίων).
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά που προμηθεύστε από το τμήμα ανταλλακτικών.

- Η συσκευή δεν διαθέτει καλώδιο ηλεκτρικού δικτύου. Προμηθευτείτε το κατάλληλο καλώδιο από ένα εξειδικευμένο κατάστημα.
- Εάν τα καλώδια τροφοδοσίας υποστούν ζημιά, αντικαταστήστε τα με αντίστοιχα ανταλλακτικά καλώδια που είναι γνήσια. Επικοινωνήστε με το τηλεφωνικό κέντρο του καταστήματος ΙΚΕΑ της περιοχής σας.



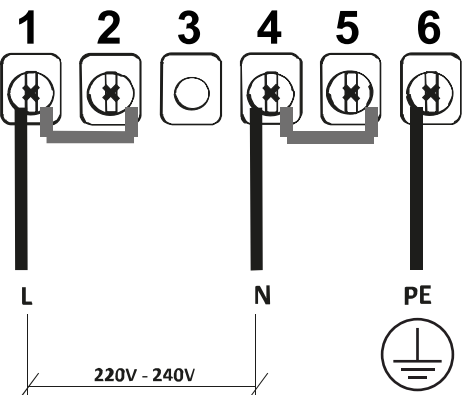
Προσοχή! Δεν επιτρέπονται συγκολήσεις στα καλώδια!



Διάγραμμα σύνδεσης στην πλευρά του προϊόντος

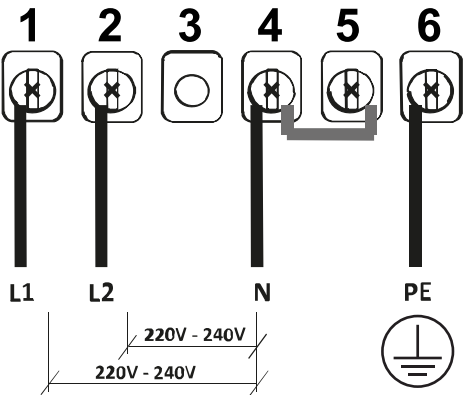
Τοποθετήστε τους βραχυκυκλωτήρες U ανάμεσα στις Βίδες όπως φαίνεται στην εικόνα

220V - 240V 1N ~



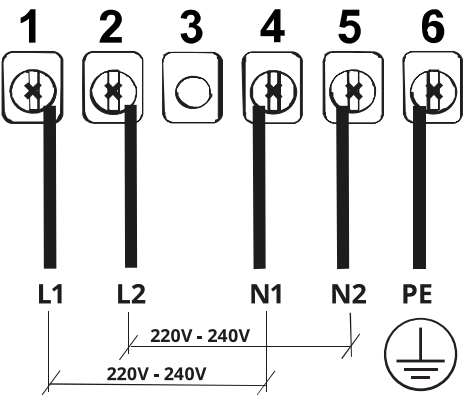
L	Μαύρο ή καφέ
N	Μπλε
	Κίτρινο / Πράσινο

380V - 415V 2N ~



L1	Καφέ
L2	Μαύρο
N	Μπλε
	Κίτρινο / Πράσινο

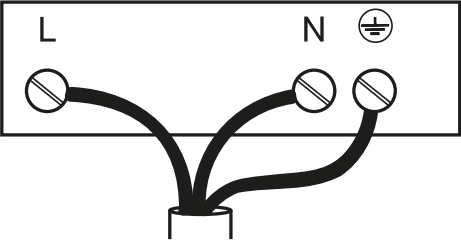
NL 230V / 400V 2N ~



L1	Καφέ
L2	Μαύρο
N1	Μπλε
N2	Μπλε
	Κίτρινο / Πράσινο

Διάγραμμα σύνδεσης στην πλευρά του σπιτιού

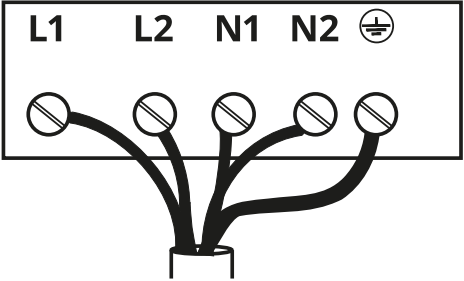
220V - 240V 1N ~



L	Μαύρο ή καφέ
N	Μπλε
⏏	Κίτρινο / Πράσινο

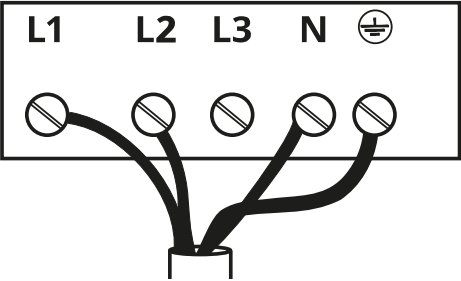
L2	Μαύρο
N	Μπλε
⏏	Κίτρινο / Πράσινο

230V / 400V 2N ~ **NL**



L1	Καφέ
L2	Μαύρο
N1	Μπλε
N2	Μπλε
⏏	Κίτρινο / Πράσινο

380V - 415V 2N ~



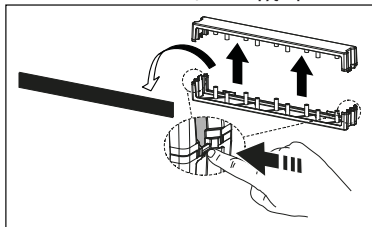
L1	Καφέ
----	------

Καθαρισμός και συντήρηση

- Σβήστε ή αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο τροφοδοσίας πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης.

Φίλτρο ενεργού άνθρακα

- Το φίλτρο ενεργού άνθρακα για τις οσμές (ανατρέξτε στις οδηγίες συναρμολόγησης) επιδέχεται αναγέννηση. Το φίλτρο ενεργού άνθρακα για τις οσμές μπορεί να πλένεται και να αναγεννιέται κάθε 3-4 μήνες (ή συχνότερα εάν γίνεται εντατική χρήση του απορροφητήρα), για έως 8 κύκλους αναγέννησης το μέγιστο (σε περίπτωση που χρειάζεται να παραγγείλετε νέο φίλτρο, επικοινωνήστε με την τεχνική υποστήριξη (δείτε τον πίνακα στο τέλος του εγχειριδίου).

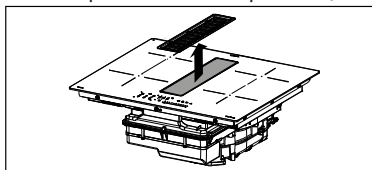


Διαδικασία αναγέννησης

- Πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων σε μέγ. θερμοκρασία 70° ή στο χέρι με ζεστό νερό χωρίς να χρησιμοποιήσετε συρμάτινα σφουγγαράκια (μη χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά!)
- Στεγνώστε στο φούρνο σε μέγ. θερμοκρασία 70° για 2 ώρες (διαβάστε με προσοχή το εγχειρίδιο χρήσης και τις οδηγίες εγκατάστασης του φούρνου σας).

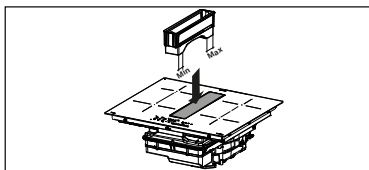
Σχάρα από χυτοσίδηρο

- Δεν πρέπει να πλένεται στο πλυντήριο πιάτων. Καθαρίστε τη σχάρα με ζεστό νερό και ουδέτερο σαπούνι, δίχως τη χρήση λειαντικού σφουγγαριού (μη χρησιμοποιείτε επιθετικά ή λειαντικά καθαριστικά!).



Φίλτρο για λίπη

- Καθαρίστε ή αντικαταστήστε τα φίλτρα με βάση τη συχνότητα που υποδεικνύεται για να διατηρήσετε τον απορροφητήρα σε καλή κατάσταση λειτουργίας και να αποφύγετε τον πιθανό κίνδυνο πυρκαγιάς λόγω υπερβολικής συσσώρευσης λίπους.
- Τα φίλτρα για λίπη πρέπει να καθαρίζονται κάθε 2 μήνες λειτουργίας ή και συχνότερα σε περίπτωση πολύ έντονης χρήσης, και μπορούν να πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

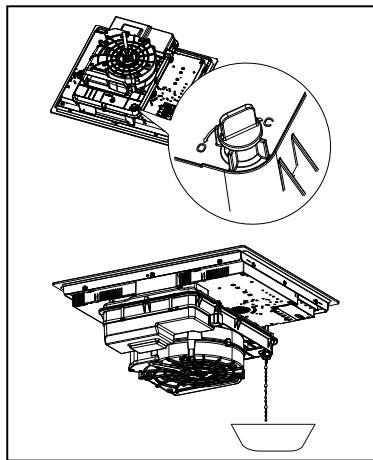


Ο πάνω δίσκος υπερπλήρωσης αποτελεί μέρος του φίλτρου για λίπη και πρέπει να ελέγχεται μετά από κάθε μαγείρεμα ή κάθε φορά που παρατηρείται διαρροή υγρού επάνω στη μονάδα εστίων. Πλύνετε με ζεστό νερό και αφαιρέστε τα υπολείμματα τροφών ώστε να μην εγκλωβιστούν οσμές και να μην ξεραθούν τα υπολείμματα.

Δίσκος συλλογής νερού

Κατά την κοινή χρήση θα πρέπει να ελέγχετε και να αδειάζετε τον δίσκο συλλογής νερού κάθε δύο εβδομάδες.

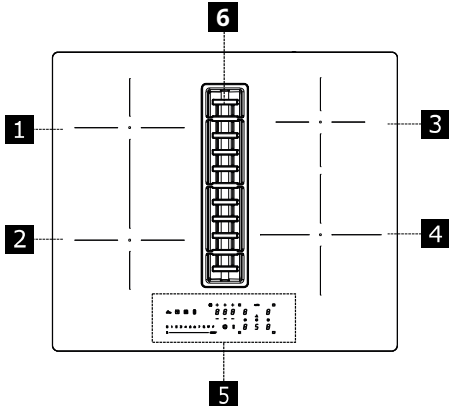
Αφαιρέστε το συρτάρι προτού εκτελέσετε τους καθιερωμένους ελέγχους στον δίσκο συλλογής νερού, ιδίως στην περίπτωση σημαντικής διαρροής νερού. Πιέστε προς τα πάνω τη βαλβίδα και ξεβιδώστε την για να αδειάσετε το δοχείο. Υπάρχει δυνατότητα αντικατάστασης της βαλβίδας, μπορείτε να την αγοράσετε ως ανταλλακτικό.



Καθαρισμός της συσκευής

- Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση για να αποφύγετε την απανθράκωση των υπολειμμάτων τροφών. Ο καθαρισμός της βρωμιάς που έχει ξεραθεί και απανθρακωθεί είναι πιο δύσκολος.
- Για τον καθαρισμό της καθημερινής βρωμιάς, χρησιμοποιήστε μαλακό πανί ή σφουγγαράκι και κατάλληλο απορρυπαντικό. Τηρείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή όσον αφορά τα απορρυπαντικά που πρέπει να χρησιμοποιείτε. Συνιστάται η χρήση απορρυπαντικών με προστατευτικές ιδιότητες.
- Αφαιρέστε τυχόν βρωμιά που έχει ξεραθεί, π.χ. γάλα που ξεχειλισε κατά το βράσιμο, με μια ξύστρα για υαλοκεραμικές επιφάνειες όσο η μονάδα εστιών είναι ακόμα ζεστή. Τηρείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή όσον αφορά την ξύστρα που πρέπει να χρησιμοποιείτε.
- Αφαιρείτε τροφές που περιέχουν ζάχαρη, π.χ. μαρμελάδα που ξεχειλισε κατά το βράσιμο, με μια ξύστρα για κεραμικές εστίες όσο η μονάδα εστιών είναι ακόμα ζεστή. Διαφορετικά, τα υπολείμματα μπορεί να προκαλέσουν φθορά στην κεραμική επιφάνεια.
- Αφαιρέστε τυχόν λιωμένο πλαστικό με μια ξύστρα για υαλοκεραμικές επιφάνειες όσο η μονάδα εστιών είναι ακόμα ζεστή. Διαφορετικά, τα υπολείμματα μπορεί να προκαλέσουν φθορά στην κεραμική επιφάνεια.
- Αφαιρείτε τις κηλίδες αλάτων χρησιμοποιώντας μικρή ποσότητα διαλύματος για άλατα, π.χ. ξύδι ή χυμό λεμονιού, αφού κρυώσει η μονάδα εστιών. Στη συνέχεια καθαρίστε και πάλι με ένα υγρό πανί.

Περιγραφή του προϊόντος

	
1	Μονή ζώνη μαγειρέματος (220x197 mm) 2100 W, με λειτουργία Booster 3000 W
2	Μονή ζώνη μαγειρέματος (220x197 mm) 2100 W, με λειτουργία Booster 3000 W
3	Μονή ζώνη μαγειρέματος (145 mm) 1400 W, με λειτουργία Booster 1850 W
4	Μονή ζώνη μαγειρέματος (200 mm) 2300 W, με λειτουργία Booster 3000 W
5	Πίνακας ελέγχου
6	Σύστημα απαγωγής
1 + 2	Συνδυαστική ζώνη μαγειρέματος

Ενδείξεις

Ανίχνευση παρουσίας σκεύους

Κάθε ζώνη μαγειρέματος διαθέτει σύστημα ανίχνευσης παρουσίας σκεύους. Το σύστημα ανίχνευσης παρουσίας σκεύους αναγνωρίζει τα σκεύη με σιδηρομαγνητική βάση που είναι κατάλληλα για χρήση με επαγωγικές εστίες. Αν αφαιρέσετε το σκεύος κατά τη διάρκεια της λειτουργίας ή αν χρησιμοποιήσετε κάποιο σκεύος που δεν είναι κατάλληλο, η οθόνη δίπλα στη γραφική απεικόνιση με τις μπάρες αναβοσβήνει με το σύμβολο .

Αν δεν υπάρχουν σκεύη τοποθετημένα στη ζώνη μαγειρέματος κατά τον χρόνο

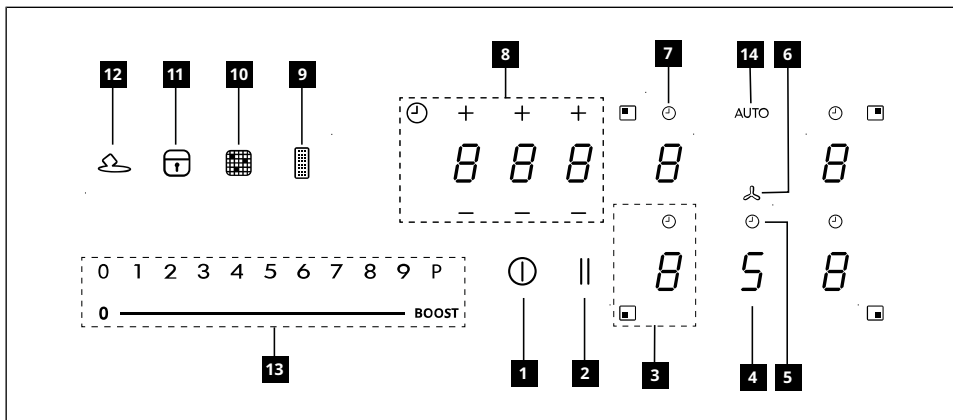
ανίχνευσης παρουσίας σκεύους των 10 δευτερολέπτων:

- Η ζώνη μαγειρέματος σβήνει αυτόματα μετά από 10 δευτερόλεπτα.
- Στην οθόνη κάθε ζώνης μαγειρέματος εμφανίζεται η ένδειξη .

Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας

Αν μια εστία μαγειρέματος έχει σβήσει αλλά είναι ακόμα ζεστή, στην οθόνη παραμένει αναμμένο το γράμμα  επισημαίνοντας τον κίνδυνο εγκαύματος.

Πίνακας ελέγχου



1	Αναμμένο/Σβηστό
2	Πλήκτρο λειτουργίας Παύσης
3	Ένδειξη του επιπέδου ισχύος της ζώνης μαγειρέματος
4	Ένδειξη του επιπέδου ισχύος του απορροφητήρα
5	Έλεγχος του χρονοδιακόπτη του απορροφητήρα
6	Σύμβολο ζώνης στοιχείων ελέγχου απορροφητήρα
7	Έλεγχος του χρονοδιακόπτη της ζώνης μαγειρέματος
8	Ζώνη χειρισμού Χρονοδιακόπτη
9	Ένδειξη κορεσμού φίλτρου για λίπη
10	Ένδειξη κορεσμού φίλτρου ενεργού άνθρακα
11	Πλήκτρο λειτουργίας Κλειδώματος
12	Πλήκτρο λειτουργίας Τήξης
13	Κυλιόμενο πληκτρολόγιο
14	Πλήκτρο λειτουργίας Auto

Οι ζώνες μαγειρέματος μπορούν να ενεργοποιηθούν πατώντας το ψηφίο

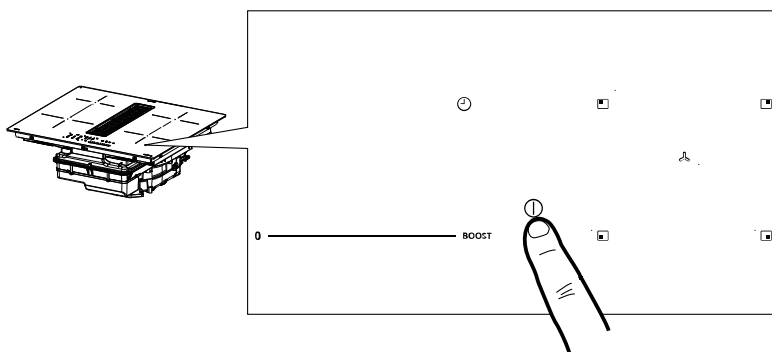
8. Το ψηφίο φωτίζεται πιο έντονα για να επικυρωθεί η ενέργεια.

Όταν τοποθετείται κάποιο σκεύος πάνω σε μία από τις 4 ζώνες μαγειρέματος, η μονάδα εστιών εντοπίζει αυτόματα την παρουσία του σκεύους και φωτίζει το αντίστοιχο ψηφίο για να την ενεργοποιήσει.

Εάν δεν υπάρχουν σκεύη ή άλλα αντικείμενα πάνω στη μονάδα εστιών, τα ψηφία δεν είναι ορατά.

Στον πίνακα χειρισμού, οι λειτουργίες που μπορούν να επιλεγούν είναι πάντα εκείνες που είναι ορατές αλλά που φωτίζονται με χαμηλή ένταση. Επιλέξτε τις λειτουργίες αγγίζοντας το αντίστοιχο σύμβολο.

Ενεργοποίηση της συσκευής



Πιέστε για 2 δευτερόλεπτα το πλήκτρο On/Off για να ανάψετε και να ενεργοποιήσετε τις λειτουργίες της μονάδας εστιών.

Στην κατάσταση αυτή η μονάδα είναι ενεργοποιημένη, αλλά όλες οι ζώνες μαγειρέματος και ο απορροφητήρας βρίσκονται σε μη-δενική ισχύ. Η μονάδα εστιών σβήνει αυτόματα αν δεν χρησιμοποιηθεί για 20 δευτερόλεπτα.

Προσοχή: Για λόγους ασφαλείας μπορείτε ανά πάσα στιγμή να σβήσετε την εστία πατώντας το κουμπί On/Off.

Προσοχή: Στον πίνακα με τα στοιχεία ελέγχου οι λειτουργίες που μπορείτε να επιλέξετε είναι πάντα όσες φωτίζονται/εμφανίζονται και είναι πάντα οι μόνες που μπορούν να ενεργοποιηθούν.

Μπορείτε να ενεργοποιήσετε τα στοιχεία ελέγχου των ζωνών μαγειρέματος, του απορροφητήρα και του χρονοδιακόπτη πιέζοντας το αντίστοιχο ψηφίο.

Ως επιβεβαίωση, το ψηφίο φωτίζεται εντονότερα.

Προειδοποιήσεις για τον εγκαταστάτη: Ελέγξτε και αν χρειάζεται αλλάξτε τη ρύθμιση της ισχύος της μονάδας. Δείτε την παράγραφο « Περιορισμός ισχύος ».

Από προεπιλογή η ρυθμισμένη απορρόφηση της μονάδας είναι **7,4 Kw**.

Περιορισμός ισχύος

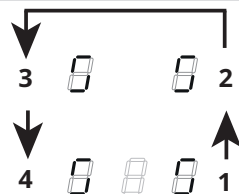
Μετά την πρώτη σύνδεση της συσκευής στο οικιακό δίκτυο τροφοδοσίας, ο εγκαταστάτης πρέπει να ρυθμίσει την ισχύ των ζωνών μαγειρέματος ανάλογα με τις πραγματικές δυνατότητες της οικιακής ηλεκτρικής εγκατάστασης.

Αν αυτό δεν είναι απαραίτητο, μπορεί να ενεργοποιήσει απευθείας τη μονάδα εστιών πιέζοντας το ❶ ή, διαφορετικά, να εφαρμόσει τη διαδικασία που περιγράφεται στη συνέχεια για πρόσβαση στο μενού.

Προτού εκτελέσετε τη διαδικασία συνιστάται να διαβάσετε ολόκληρη την παράγραφο.

Συνδέστε τη μονάδα εστιών στο οικιακό δίκτυο.

1. Όλα τα ψηφία φωτίζονται για μερικά δευτερόλεπτα, έπειτα σβήνουν και παραμένει μόνο το **II** που αναβοσβήνει.
2. Πατήστε και κρατήστε πατημένο το **II**: τα ψηφία των ζωνών μαγειρέματος δείχνουν **0**.
3. Κρατώντας πατημένο το **II**, αρχίστε να πατάτε τα ψηφία των ζωνών προχωρώντας αριστερόστροφα.



Το πίσω αριστερό ψηφίο δείχνει **8** και έναν αριθμό που παραπέμπει στον τύπου μενού. Το μπροστινό αριστερό ψηφίο δείχνει έναν αριθμό που εξαρτάται από τις παραμέτρους που επισημαίνονται στην επιλογή.

Επιλέξτε το ψηφίο με **8** και πατήστε « 8 » στη γραμμή ισχύος.

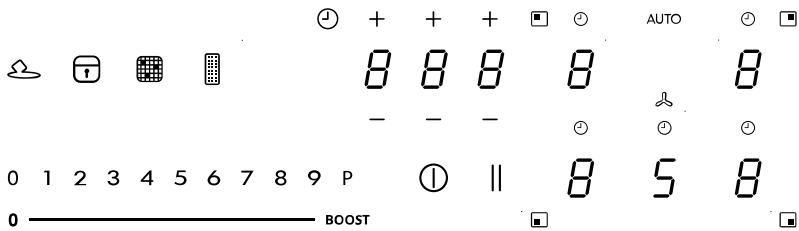
Επιλέξτε το μπροστινό αριστερό ψηφίο και επιλέξτε τη σωστή ρύθμιση.

Δείτε τον ακόλουθο πίνακα για τα χαρακτηριστικά:

Τιμή στη γραμμή ισχύος	KW	Σημειώσεις
0	7,4	Αρχική εργοστασιακή ρύθμιση
1	6	
2	5	
3	4	
4	3,5	
5	3	
6	2,5	

Μόλις εισάγετε τη σωστή τιμή επικυρώστε αγγίζοντας παρατεταμένα το ❶.

Λειτουργίες μονάδας εστιών

	
Σύστημα ασφαλείας για παιδιά	Η λειτουργία αυτή δεν επιτρέπει την κατά λάθος ενεργοποίηση της συσκευής. Δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Για ενεργοποίηση: αφαιρέστε όλα τα σκεύη από τη συσκευή και σβήστε τη συσκευή. Ανάψτε τη συσκευή και εντός 3 δευτερολέπτων πατήστε και κρατήστε πατημένο ένα από τα 5 ψηφία για 3 δευτερόλεπτα. Αφήστε και κυλίστε αργά το δάχτυλό σας κατά μήκος της γραμμής ισχύος από το 0 ως το BOOST. Θα εμφανιστεί ένα «L» και στα 5 ψηφία. Για απενεργοποίηση: ανάψτε τη συσκευή, πατήστε και κρατήστε πατημένο ένα από τα 5 ψηφία για 3 δευτερόλεπτα. Αφήστε και κυλίστε αργά το δάχτυλό σας κατά μήκος της γραμμής ισχύος από το BOOST ως το 0. Τα 5 ψηφία φωτίζονται και δείχνουν επίπεδο ισχύος «0».
	Κλειδώμα Μπορείτε να κλειδώσετε τις λειτουργίες της μονάδας εστιών κατά τη διάρκεια της χρήσης, π.χ. για να καθαρίσετε τη μονάδα εστιών. Η λειτουργία παραμένει ενεργή ακόμη και αν η μονάδα εστιών απενεργοποιηθεί και επανενεργοποιηθεί. Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος, η λειτουργία απενεργοποιείται. Για ενεργοποίηση: πατήστε  και κρατήστε το πατημένο για 1 δευτερόλεπτο. Για απενεργοποίηση: πατήστε .
	Λειτουργία Boost Κάθε ζώνη μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί σε ένα πρόσθετο επίπεδο ισχύος για 5 λεπτά το μέγιστο. Για ενεργοποίηση: επιλέξτε μία από τις 4 ζώνες μαγειρέματος και επιλέξτε την τιμή «P» στη γραμμή ισχύος. Το αντίστοιχο ψηφίο δείχνει P. Για απενεργοποίηση: επιλέξτε μία από τις άλλες πιθανές τιμές στη γραμμή ισχύος.
Χρονοδιακόπτης ζωνών μαγειρέματος	Ο χρονοδιακόπτης επιτρέπει την απενεργοποίηση μιας συγκεκριμένης ζώνης μαγειρέματος στο τέλος του ρυθμισμένου χρόνου. Οι ζώνες μαγειρέματος μπορούν να προγραμματιστούν μεμονωμένα, διότι η καθεμία διαθέτει τον δικό της χρονοδιακόπτη. Για ενεργοποίηση: Με τη ζώνη μαγειρέματος σε λειτουργία, πιέστε για να αποκτήσετε πρόσβαση στα στοιχεία ελέγχου του χρονοδιακόπτη για τη συγκεκριμένη ζώνη. Τα 3 ψηφία δείχνουν «0 0 0». Πατήστε «+» ή «-» για να ρυθμίσετε την αντίστροφη μέτρηση του χρονοδιακόπτη.  Ωρες - Δεκάλεπτα - Λεπτά Μην αγγίζετε καθόλου για 10 δευτερόλεπτα για να επικυρωθεί ο χρόνος που ρυθμίσατε. Μόλις ολοκληρωθεί η αντίστροφη μέτρηση, τα ψηφία μηδενίζονται και εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα. Μπορείτε να διακόψετε τη λειτουργία πατώντας οποιοδήποτε πλήκτρο. Αν ο χρονοδιακόπτης είναι ενεργός για περισσότερες εστίες μαγειρέματος, τα 3 ψηφία θα δείχνουν πάντα το χρονόμετρο που βρίσκεται πιο κοντά στη λήξη του χρονικού ορίου. Για απενεργοποίηση: με τη ζώνη μαγειρέματος σε λειτουργία, πιέστε για να αποκτήσετε πρόσβαση στα στοιχεία ελέγχου του χρονοδιακόπτη για τη συγκεκριμένη ζώνη. Ρυθμίστε τα τρία ψηφία στο «0 0 0» χρησιμοποιώντας τα «+» ή «-» ή πιέστε το πλήκτρο On/Off.

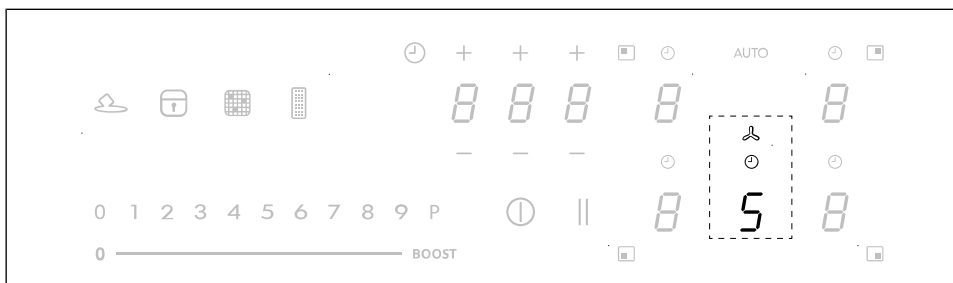
Χρονοδιακόπτης (γενικός)	Χρονοδιακόπτης με ειδοποίηση για γενική χρήση. Για ενεργοποίηση: ενεργοποιήστε τη μονάδα εστιών επιβεβαιώνοντας ότι δεν υπάρχουν σκεύη ή ζώνες μαγειρέματος που να είναι ενεργές. Τα 3 ψηφία για τα στοιχεία ελέγχου του χρονοδιακόπτη δείχνουν «- - -». Πατήστε το ψηφίο για να αποκτήσετε πρόσβαση στο μενού του χρονοδιακόπτη και να εμφανιστεί η ένδειξη «0 0 0». Πατήστε «+» ή «-» για να ρυθμίσετε την αντίστροφη μέτρηση του χρονοδιακόπτη. 8 8 8 Ώρες - Δεκάλεπτα - Λεπτά Μην αγγίζετε καθόλου για 10 δευτερόλεπτα για να επικυρωθεί ο χρόνος που ρυθμίσατε. Μόλις ολοκληρωθεί η αντίστροφη μέτρηση, τα ψηφία μηδενίζονται και εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα. Μπορείτε να διακόψετε τη λειτουργία πατώντας οποιοδήποτε πλήκτρο. Επαναλάβετε τις ενέργειες που περιγράφονται για να αλλάξετε την τιμή της αντίστροφης μέτρησης. Για απενεργοποίηση: ενεργοποιήστε τη μονάδα εστιών επιβεβαιώνοντας ότι δεν υπάρχουν σκεύη ή ζώνες μαγειρέματος που να είναι ενεργές. Πιέστε το ψηφίο για να αποκτήσετε πρόσβαση στο μενού του χρονοδιακόπτη και χρησιμοποιήστε τα «+» και «-» για να ρυθμίσετε την οθόνη στο «0 0 0» «<» ή πιέστε το πλήκτρο On/Off.	
	Για ενεργοποίηση: επιλέξτε τη ζώνη όπου θα εφαρμοστεί η λειτουργία και πατήστε . Για απενεργοποίηση: επιλέξτε τη ζώνη όπου την τρέχουσα στιγμή εφαρμόζεται η λειτουργία και επιλέξτε ένα διαφορετικό επίπεδο ισχύος ή πατήστε .	
Λειτουργία Θέρμανσης	Η λειτουργία αυτή χρησιμοποιείται για τη θέρμανση ενός σκεύους στη μέγιστη ισχύ προτού συνεχίσετε το μαγείρεμα σε ένα επιλεγμένο επίπεδο. Το χρονικό διάστημα κατά το οποίο η ζώνη μαγειρέματος διατηρείται στη μέγιστη ισχύ εξαρτάται από το τελικό επίπεδο μαγειρέματος που έχει ρυθμιστεί. Δείτε τον πίνακα:	
	Επίπεδο ισχύος	Χρονοδιακόπτης (δευτερόλεπτα)
	1	48
	2	144
	3	230
	4	312
	5	408
	6	120
	7	168
	8	216
	9	Μη διαθέσιμο
	P	Μη διαθέσιμο
	Για ενεργοποίηση, έχοντας ένα σκεύος στη μονάδα εστιών και την επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος, πατήστε και κρατήστε πατημένη για 3 δευτερόλεπτα την επιλεγμένη τιμή (από 1 ως 8) στη γραμμή ισχύος. Η ένδειξη της αντίστοιχης ζώνης μαγειρέματος δείχνει «A». Μπορείτε να αυξήσετε το επίπεδο μαγειρέματος, ωστόσο αν το μειώσετε απενεργοποιείται η λειτουργία. Επίσης μπορείτε να την απενεργοποιήσετε αγγίζοντας παρατεταμένα για 3 δευτερόλεπτα το πλήκτρο της συγκεκριμένης ζώνης μαγειρέματος.	

Λειτουργία Παύσης	Η λειτουργία αυτή σας επιτρέπει να θέσετε σε παύση/επανεκκίνηση οποιαδήποτε ενεργή λειτουργία στην μονάδα εστιών, μειώνοντας την ισχύ που είναι διαθέσιμη στη ζώνη μαγειρέματος και μηδενίζοντας όλες τις λειτουργίες. Εάν η λειτουργία Παύσης δεν απενεργοποιηθεί εντός 10 λεπτών, η μονάδα εστιών σβήνει αυτόματα.
	Για ενεργοποίηση: Με ένα σκεύος στη μονάδα εστιών και την επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος, πατήστε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο της λειτουργίας Παύσης II για τουλάχιστον 1 δευτερόλεπτο. Όλες οι οθόνες δείχνουν II .
	Για απενεργοποίηση: πατήστε και κρατήστε πατημένο το II για 1 δευτερόλεπτο μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει. Πατήστε οποιοδήποτε άλλο πλήκτρο εντός 10 δευτερολέπτων. Η λειτουργία απενεργοποιείται και η μονάδα εστιών συνεχίζει με τις προηγούμενες ρυθμίσεις.
Λειτουργία Ανάκτησης	Η λειτουργία αυτή χρησιμοποιείται για την ανάκτηση των ρυθμίσεων λειτουργίας της μονάδας εστιών σε περίπτωση ακούσιας παύσης ή ξαφνικής διακοπής του ρεύματος.
	Όταν η μονάδα εστιών σβήσει, εάν την ανάψετε εντός 6 δευτερολέπτων αγγίζοντας το ⓪ , το πλήκτρο II αναβοσβήνει για 6 δευτερόλεπτα. Πατήστε το πλήκτρο II για να ανακτήσετε τις λειτουργίες που είχατε ρυθμίσει προηγουμένως. Εκπέμπεται ένα μπιπ που υποδεικνύει την επικύρωση της ενέργειας.
Συνδυαστική λειτουργία (λειτουργία «γέφυρα»)	Η λειτουργία αυτή σας επιτρέπει να ενώσετε 2 ζώνες μαγειρέματος ώστε να τις χρησιμοποιείτε και να τις ελέγχετε ως μία ενιαία και πιο μεγάλη ζώνη μαγειρέματος. Αυτό σας παρέχει τη δυνατότητα να χρησιμοποιείτε σκεύη με πιο φαρδιά βάση.
	Οι ζώνες μαγειρέματος που μπορούν να επιλεγούν γι' αυτή τη λειτουργία είναι αποκλειστικά αυτές που βρίσκονται αριστερά.
	Για ενεργοποίηση/απενεργοποίηση: πατήστε ταυτόχρονα τα ψηφία των αριστερών ή δεξιών εστιών μαγειρέματος για να επιλέξετε τις 2 εστίες που θα συνδέσετε σε γέφυρα, έως ότου εμφανιστεί το ψηφίο II που υποδεικνύει ότι η λειτουργία έχει ενεργοποιηθεί. Το άλλο ψηφίο χρησιμοποιείται για τη ρύθμιση του επιπέδου ισχύος.
Λειτουργία AUTO «Α»	Όταν ενεργοποιείτε τη μονάδα εστιών/απορροφητήρα, ως προκαθορισμένη ρύθμιση, ο απορροφητήρας ενεργοποιείται στην αυτόματη λειτουργία και το LED «Α» ανάβει με έντονο φωτισμό. Ο απορροφητήρας αρχίζει να λειτουργεί αν η ισχύς των ζωνών μαγειρέματος είναι μεγαλύτερη από «1».
	Απενεργοποιείται πιέζοντας το LED «Α» και ο φωτισμός αλλάζει από έντονος σε χαμηλός. Επίσης απενεργοποιείται πιέζοντας μια τιμή, μεγαλύτερη από «1», στη γραμμή ισχύος και ο φωτισμός του LED «Α» αλλάζει από έντονος σε χαμηλός.
	Η επανενεργοποίηση γίνεται πιέζοντας το LED «Α» με το φωτισμό να γίνεται και πάλι έντονος.

Πίνακας μαγειρέματος

Επίπεδο ισχύος	Μέθοδος μαγειρέματος	Χρήση για
1	Λιώσιμο, ελαφρύ ζέσταμα	Βούτυρο, σοκολάτα, ζελατίνη, σάλτσες
2	Λιώσιμο, ελαφρύ ζέσταμα	Βούτυρο, σοκολάτα, ζελατίνη, σάλτσες
3	Ζέσταμα	Ρύζι
4	Μαγείρεμα διαρκείας, συμπίκνωση, αιοβράσιμο	Λαχανικά, πατάτες, σάλτσες, φρούτα, ψάρι
5	Μαγείρεμα διαρκείας, συμπίκνωση, αιοβράσιμο	Λαχανικά, πατάτες, σάλτσες, φρούτα, ψάρι
6	Μαγείρεμα διαρκείας, αιοψήσιμο	Ζυμαρικά, σούπες, βραστό κρέας
7	Ελαφρύ τηγάνισμα	Τηγανιτές (τηγανίτες) πατάτες, ομελέτες, παναρισμένα και τηγανητά φαγητά, λουκάνικο
8	Τηγάνισμα, τηγάνισμα με εμβάπτιση	Κρέας, τηγανιτές πατάτες
9	Γρήγορο τηγάνισμα σε υψηλή θερμοκρασία	Μπριζόλες
P	Γρήγορη θέρμανση	Βράσιμο νερού

Λειτουργίες απορροφητήρα

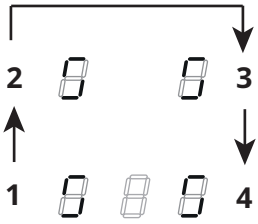


Μπορείτε να ενεργοποιήσετε τα στοιχεία ελέγχου των ζωνών μαγειρέματος, του απορροφητήρα και του χρονοδιακόπτη πιέζοντας το αντίστοιχο ψηφίο.

« 9 »	Πιέστε στη γραμμή ισχύος «9» για να επιλέξετε την ΕΝΤΟΝΗ ταχύτητα 1. Η ρύθμιση αυτή ενεργοποιείται για 10 λεπτά. Μετά την πάροδο του χρόνου αυτού, το σύστημα επανέρχεται αυτόματα στην προηγούμενη επιλεγμένη ταχύτητα. Απενεργοποιείται επιλέγοντας μια διαφορετική ταχύτητα.
« P »	Πιέστε δύο φορές στη γραμμή ισχύος «9» για να επιλέξετε την ΕΝΤΟΝΗ ταχύτητα 2. Η ρύθμιση αυτή ενεργοποιείται για 5 λεπτά. Μετά την πάροδο του χρόνου αυτού, το σύστημα επανέρχεται αυτόματα στην προηγούμενη επιλεγμένη ταχύτητα. Απενεργοποιείται επιλέγοντας μια διαφορετική ταχύτητα.
Λειτουργία Delay	Η λειτουργία αυτή είναι διαθέσιμη μόνο με την Αυτόματη λειτουργία απενεργοποιημένη. Ο αυτόματος τρόπος λειτουργίας απενεργοποιείται πιέζοντας το «Α». Πιέστε το ψηφίο του απορροφητήρα και επιλέξτε μια ταχύτητα στη γραμμή ισχύος. Πιέστε το ψηφίο για τη διαχείριση του χρονοδιακόπτη που εμφανίζει την ένδειξη "Cl" αλλά περνά αυτόματα στην αντίστροφη μέτρηση με προκαθορισμένο χρόνο 15 λεπτών.
⌚	Σύμβολο χρονοδιακόπτη Αφού επιλέξετε το ψηφίο του απορροφητήρα, πιέστε στα ψηφία διαχείρισης του χρονοδιακόπτη για να ρυθμίσετε την αντίστροφη μέτρηση.
🔧	Σύμβολο συντήρησης φίλτρου για λίπη Η ένδειξη που αφορά τον καθαρισμό του φίλτρου για λίπη εμφανίζεται με το LED και είναι πάντα ενεργή.
🔧	Σύμβολο συντήρησης φίλτρου ενεργού άνθρακα Η προκαθορισμένη ρύθμιση του απορροφητήρα είναι για λειτουργία απαγωγής. Με τον απορροφητήρα απενεργοποιημένο, πιέστε στο σύμβολο των χειριστηρίων απορροφητήρα για να τον ενεργοποιήσετε. Στη συνέχεια πατήστε και ρυθμίστε μια τιμή σε οποιαδήποτε εστία μαγειρέματος. Πατήστε ξανά στο ψηφίο των στοιχείων ελέγχου του Απορροφητήρα για 5 δευτερόλεπτα το Ψηφίο για: Ενεργοποίηση του φίλτρου ενεργού άνθρακα: Το σύμβολο του φίλτρου άνθρακα (οσμών) ανάβει για 1 δευτερόλεπτο. Απενεργοποίηση του φίλτρου ενεργού άνθρακα: Το σύμβολο του φίλτρου άνθρακα (οσμών) αναβοσβήνει δύο φορές. Μετά την ενεργοποίηση, το άναμμα του εικονιδίου επισημαίνει την ανάγκη συντήρησης του φίλτρου ενεργού άνθρακα (οσμών) . Reset και επανενεργοποίηση φίλτρου ενεργού άνθρακα Μετά τη συντήρηση του φίλτρου: πιέστε επί 5 δευτερόλεπτα το πλήκτρο. - Το LED του φίλτρου για λίπη σβήνει και ξεκινά εκ νέου η αντίστροφη μέτρηση. πιέστε επί 5 δευτερόλεπτα το πλήκτρο. - Το LED του φίλτρου οσμών σβήνει και ξεκινά εκ νέου η αντίστροφη μέτρηση.

Εξατομίκευση του μενού χρήστη

- Προτού εκτελέσετε τη διαδικασία συνιστάται να διαβάσετε ολόκληρη την παράγραφο.
- Πατήστε ①.
 - Πατήστε ξανά ① και κρατήστε πατημένο για 3 δευτερόλεπτα.
 - Το πλήκτρο  αρχίζει να αναβοσβήνει.
 - Πατήστε και κρατήστε πατημένο το : τα ψηφία των ζωνών μαγειρέματος δείχνουν 5.
 - Κρατώντας πατημένο το , αρχίστε να πατάτε το ψηφίο των ζωνών μαγειρέματος προχωρώντας δεξιόστροφα και ξεκινώντας από εκείνη που βρίσκεται μπροστά αριστερά.



- Το πίσω αριστερό ψηφίο δείχνει εναλλάξ  και έναν αριθμό από το 2 ως το 7 υποδεικνύοντας τον κωδικό του μενού.
- Το μπροστινό αριστερό ψηφίο δείχνει έναν αριθμό που εξαρτάται από τις παραμέτρους που επισημαίνονται στην επιλογή.
- Πιέστε το πίσω αριστερό ψηφίο.
 - Επιλέξτε έναν αριθμό στη γραμμή ισχύος για να αποκτήσετε πρόσβαση στον κωδικό του μενού.
 - Πιέστε το μπροστινό αριστερό ψηφίο.
 - Επιλέξτε έναν αριθμό στη γραμμή ισχύος για να επιλέξετε μια τιμή.

Δείτε τον ακόλουθο πίνακα για τα χαρακτηριστικά:

Κωδικός μενού	Περιγραφή	Τιμή
U2	Μενού ρύθμισης της έντασης ήχου των πλήκτρων.	0 - Ανενεργός ήχος 1 - Ελάχ. 3 - Μέγ.
U3	Μενού ρύθμισης της έντασης του βομβητή του χρονοδιακόπτη.	0 - Ανενεργός ήχος 1 - Ελάχ. 3 - Μέγ.
U4	Μενού ρύθμισης του επιπέδου φωτεινότητας της οθόνης.	0 - Μέγ. 9 - Ελάχ.
U5	Μενού ρύθμισης της κινούμενης ένδειξης της αντίστροφης μέτρησης.	0 - Κινούμενη ένδειξη απενεργοποιημένη 1 - Κινούμενη ένδειξη ενεργοποιημένη
U6	Μενού λειτουργίας αναγνώρισης παρουσίας σκεύους.	0 - Μη ενεργή 1 - Ενεργή
U7	Μενού ρύθμισης της ολοκλήρωσης της αντίστροφης μέτρησης.	0 - Συνεχής αναλαμπή και σβήσιμο 1 - Δέκα αναλαμπές και σβήσιμο 2 - Μία αναλαμπή και σβήσιμο

- Αφού εισάγετε τη σωστή τιμή, επικυρώστε αγγίζοντας πατεταμένα το ① για 2 δευτερόλεπτα.
 - Για να εξέλθετε από το μενού χωρίς να αποθηκεύσετε, πατήστε .
- Εάν δεν εκτελεστεί καμία ενέργεια, το μενού χρήστη κλείνει ύστερα από 1 λεπτό.

Οδηγός χρήσης των σκευών

Ποια σκεύη να χρησιμοποιείτε

Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη με βάση από κατάλληλο σιδηρομαγνητικό υλικό για επαγωγικές εστίες:

- χυτοσίδηρος
- επισμαλτωμένος χάλυβας
- ανθρακούχος χάλυβας
- ανοξείδωτο χάλυβας (ακόμη και μη εξ ολοκλήρου)
- αλουμίνιο με σιδηρομαγνητική επένδυση ή βάση με σιδηρομαγνητική πλάκα

Για να διαπιστώσετε την καταλληλότητα ενός σκεύους, ελέγξτε αν υπάρχει το σύμβολο  (συνήθως τυπωμένο στη βάση). Μπορείτε επίσης να πλησιάσετε έναν μαγνήτη στη βάση του σκεύους. Αν παραμένει κολλημένος, σημαίνει ότι το σκεύος μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε επαγωγικές εστίες.

Για να διασφαλίζετε την ιδανική απόδοση, χρησιμοποιείτε πάντα σκεύη με επίπεδη βάση που κατανέμει ομοιόμορφα τη θερμότητα. Αν η βάση δεν είναι απόλυτα επίπεδη, μπορεί να επηρεάσει την επαγωγή της ισχύος και της θερμότητας.

Τρόπος χρήσης των σκευών

Ελάχιστη διάμετρος της κασαρόλας/του τηγανιού για τις διαφορετικές ζώνες μαγειρέματος.

Για να διασφαλίζεται η σωστή λειτουργία της μονάδας εστιών, το σκεύος πρέπει να καλύπτει ένα ή περισσότερα από τα σημεία αναφοράς που είναι τυπωμένα στην επιφάνεια της μονάδας εστιών και πρέπει να έχει την κατάλληλη ελάχιστη διάμετρο.

Χρησιμοποιείτε πάντα τη ζώνη μαγειρέματος που πλησιάζει περισσότερο στη διάμετρο της βάσης του σκεύους.

Ζώνες μαγειρέματος	Διάμετρος βάσης του σκεύους	
	Ø ελάχ. (συνιστάται)	Ø μέγ. (συνιστάται)
Συνδυαστική α-ριστερά	190 mm	230 mm
Μεμονωμένη α-ριστερά	110 mm	190 mm
Μεμονωμένη δεξιά μπροστά	110 mm	200 mm
Μεμονωμένη δεξιά πίσω	110 mm	145 mm

Κενές κασαρόλες/τηγάνια ή με λεπτή βάση

Μην χρησιμοποιείτε στη μονάδα εστιών κενές κασαρόλες/τηγάνια ή σκεύη με λεπτή βάση, καθώς αυτό δεν επιτρέπει τον έλεγχο της θερμοκρασίας ή το αυτόματο σβήσιμο της ζώνης μαγειρέματος όταν η θερμοκρασία είναι υπερβολικά υψηλή, με κίνδυνο πρόκλησης ζημιών στο σκεύος ή στην επιφάνεια της μονάδας εστιών.

Σε περίπτωση που συμβεί αυτό, μην αγγίζετε τίποτα και περιμένετε να κρυώσουν όλα τα εξαρτήματα.

Αν εμφανιστεί ένα μήνυμα σφάλματος, συμβουλευτείτε την ενότητα “Επίλυση προβλημάτων”.

Φυσιολογικοί θόρυβοι λειτουργίας της μονάδας εστιών

Η επαγωγική τεχνολογία βασίζεται στη δημιουργία ηλεκτρομαγνητικών πεδίων. Τα ηλεκτρομαγνητικά αυτά πεδία δημιουργούν θερμότητα απευθείας στη βάση του σκεύους. Οι κασαρόλες και τα τηγάνια μπορούν να προκαλέσουν ποικίλους θορύβους ή κραδασμούς ανάλογα με τον τρόπο κατασκευής τους.

Οι τύποι των θορύβων αυτών είναι:

Ελαφρός βόμβος (όπως ο θόρυβος ενός μετασχηματιστή)

Ο θόρυβος αυτός παράγεται όταν μαγειρεύετε με υψηλό επίπεδο θερμότητας και προκαλείται από την ποσότητα της ενέργειας που μεταφέρεται από τη μονάδα εστιών στα σκεύη. Ο θόρυβος σταματά ή μειώνεται όταν μειώνεται και το επίπεδο θερμότητας.

Ελαφρύς συριγμός

Ο θόρυβος αυτός παράγεται όταν το σκεύος μαγειρέματος είναι κενό και σταματά μόλις γεμίσει με νερό ή φαγητό.

Τριγμός

Ο θόρυβος αυτός παράγεται με σκεύη κατασκευασμένα από ποικίλα διαδοχικά στρωματικά υλικά και προκαλείται από τους κραδασμούς των επιφανειών επαφής των διαφόρων υλικών. Ο θόρυβος παράγεται από τα σκεύη και μπορεί να διαφέρει ανάλογα με την ποσότητα και τον τρόπο παρασκευής του φαγητού.

Έντονος συριγμός

Ο θόρυβος αυτός παράγεται με σκεύη κατασκευασμένα από ποικίλα διαδοχικά στρωματικά υλικά και όταν αυτά χρησιμοποιούνται με τη μέγιστη ισχύ ή και

σε δύο ζώνες μαγειρέματος ταυτοχρόνως. Ο θόρυβος σταματά ή μειώνεται όταν μειώνεται και το επίπεδο θερμότητας

Θόρυβοι ανεμιστήρα

Για τη σωστή λειτουργία του ηλεκτρονικού συστήματος είναι αναγκαία η ρύθμιση της θερμοκρασίας της μονάδας εστιών. Για τον σκοπό αυτό, η μονάδα εστιών διαθέτει ανεμιστήρα ψύξης που ενεργοποιείται για τη μείωση και τη ρύθμιση της θερμοκρασίας του ηλεκτρονικού συστήματος. Ο ανεμιστήρας ενδέχεται να συνεχίσει να λειτουργεί και μετά το σβήσιμο της συσκευής αν η θερμοκρασία της μονάδας εστιών είναι ακόμη πολύ υψηλή.

Ρυθμικοί θόρυβοι παρόμοιοι με το τικ-τακ ενός ρολογιού

Ο θόρυβος αυτός παράγεται μόνον όταν τρεις τουλάχιστον ζώνες μαγειρέματος λειτουργούν ταυτόχρονα και σταματά ή μειώνεται τη στιγμή που σβήνει μία από αυτές.

Οι θόρυβοι αυτοί αποτελούν ένα φυσιολογικό χαρακτηριστικό της επαγωγικής τεχνολογίας και, συνεπώς, δεν μπορούν να θεωρηθούν ελαττώματα.

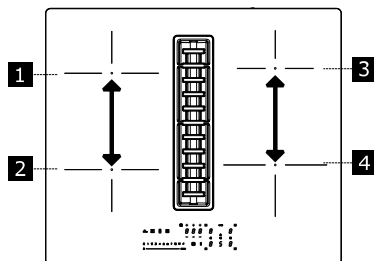
Λειτουργία διαχείρισης της ισχύος

Η συσκευή διαθέτει λειτουργία διαχείρισης ισχύος με ηλεκτρονικό έλεγχο.

Η λειτουργία αυτή ελέγχει την παροχή της μέγιστης ισχύος των 3700 W μεταξύ των συνδυαστικών ζωνών μαγειρέματος (αριστερή πλευρά και δεξιά πλευρά), βελτιστοποιώντας την κατανομή της ισχύος και αποτρέποντας καταστάσεις υπερφόρτωσης του συστήματος.

Η λειτουργία κατανέμει τη μέγιστη διαθέσιμη ισχύ μεταξύ των εστιών μαγειρέματος που χρησιμοποιούνται στον συνδυαστικό τρόπο λειτουργίας. Δείτε την εικόνα. Η λειτουργία μειώνει την ισχύ της άλλης εστίας μαγειρέματος που λειτουργεί με

συνδυαστικό τρόπο, εάν χρειάζεται (δίνεται μεγαλύτερη προτεραιότητα στον τελευταίο χειρισμό).



Παράδειγμα:

Αν για την εστία μαγειρέματος 1 επιλέξετε το πρόσθετο επίπεδο ισχύος (boost) (P), η εστία

μαγειρέματος 2 δεν θα μπορεί ταυτόχρονα να υπερβεί το επίπεδο ισχύος 9 και αυτόματα θα περιοριστεί.

Επίλυση προβλημάτων

Κωδικός σφάλματος	Περιγραφή	Πιθανή αιτία του σφάλματος	Λύση
«Ηχητική σήμανση κατά την ενεργοποίηση. Δεν εμφανίζεται κανένας κωδικός σφάλματος»	Το χειριστήριο του απορροφητήρα δεν λειτουργεί	Βλάβη ή κακή σύνδεση του καλωδίου LIN στην ηλεκτρονική πλακέτα του απορροφητήρα	Ελέγξτε τη σύνδεση. Εάν το σφάλμα επιμένει, επικοινωνήστε με την Τεχνική Υποστήριξη.
ER03	Η μονάδα εστιών σβήνει μετά από 10 δευτερόλεπτα.	Ανιχνεύτηκε συνεχής ενεργοποίηση των πλνκτρων. Νερό ή σκεύος πάνω στον πίνακα ελέγχου.	Σκουπίστε το νερό ή απομακρύνετε το σκεύος από την κεραμική επιφάνεια και από τον πίνακα ελέγχου.
ER21	Η μονάδα εστιών σβήνει.	Υπερβολική εσωτερική θερμοκρασία των ηλεκτρονικών εξαρτημάτων.	Αφίρστε την επιφάνεια μαγειρέματος να κρυώσει. Ελέγξτε αν η μονάδα εστιών αερίζεται επαρκώς. Εάν το σφάλμα επιμένει, επικοινωνήστε με την Τεχνική Υποστήριξη.
E2	Η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος σβήνει.	Άδειο ή μη κατάλληλο σκεύος. Υπερβολικά υψηλή θερμοκρασία του σκεύους ή της υαλοκεραμικής επιφάνειας. Υπερβολικά υψηλή θερμοκρασία των ηλεκτρονικών εξαρτημάτων.	Αφίρστε την επιφάνεια μαγειρέματος να κρυώσει. Χρησιμοποιήστε κατάλληλο σκεύος. Μην ζεσταίνετε άδεια σκεύη.
E3	Η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος σβήνει.	Μη κατάλληλο σκεύος. Το σκεύος χάνει τις μαγνητικές ιδιότητές του και μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη μονάδα των επαγωγικών εστιών.	Χρησιμοποιήστε κατάλληλο σκεύος. Το σφάλμα ακυρώνεται αυτόματα μετά από 8 δευτ. και η ζώνη μαγειρέματος μπορεί και πάλι να χρησιμοποιηθεί. Σε περίπτωση περαιτέρω σφαλμάτων θα πρέπει να αντικαταστήσετε το σκεύος. Εάν το σφάλμα επιμένει, επικοινωνήστε με την Τεχνική Υποστήριξη.
E6	Η ζώνη μαγειρέματος δεν ανάβει.	Τάση ή/και συχνότητα τροφοδοσίας εκτός ορίων.	Ελέγξτε την τάση ή/και τη συχνότητα δικτύου. Εάν είναι απαραίτητο, επικοινωνήστε με την Τεχνική Υποστήριξη.
E8	Οι ζώνες μαγειρέματος σβήνουν.	Βλάβη στον ανεμιστήρα. Ο ανεμιστήρας εμποδίζεται από σκόνη ή ίνες.	Καθαρίστε τον ανεμιστήρα και αφαιρέστε τυχόν ξένα σώματα. Εάν το σφάλμα επιμένει, επικοινωνήστε με την Τεχνική Υποστήριξη.
E4 / E5 / E7 / E9 / ER20 / ER22 / ER31 / ER36 / ER42 / ER47 / EA / EH	Αποσυνδέστε τη μονάδα εστιών από την τροφοδοσία. Περιμένετε λίγα δευτερόλεπτα και συνδέστε πάλι τη μονάδα εστιών στην τροφοδοσία. Αν το σφάλμα παραμένει, επικοινωνήστε με την τεχνική υποστήριξη για να αναφέρετε τον κωδικό σφάλματος που εμφανίζεται στην οθόνη.		
	Ο ανεμιστήρας δεν λειτουργεί	Καλώδιο ανεμιστήρα αποσυνδεδεμένο	Συνδέστε το Καλώδιο
	Ο Απορροφητήρας δεν λειτουργεί	Καλώδιο τροφοδοσίας Απορροφητήρα αποσυνδεδεμένο	Επανασυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας του Απορροφητήρα που βρίσκεται μπροστά, ακριβώς κάτω από τη μονάδα εστιών.

i Σε περίπτωση που υπάρχει βλάβη, προσπαθήστε να λύσετε το πρόβλημα ακολουθώντας τις οδηγίες που περιέχονται στον οδηγό επίλυσης των προβλημάτων. Αν δεν μπορείτε να λύσετε το πρόβλημα, επικοινωνήστε με την Τεχνική Υποστήριξη. Μπορείτε να βρείτε την πλήρη λίστα των

καταστημάτων σέρβις IKEA στην τελευταία σελίδα του παρόντος εγχειριδίου.

i Σε περίπτωση μη σωστής χρήσης της συσκευής ή εγκατάστασης που δεν έχει γίνει από εξουσιοδοτημένο εγκαταστάτη, χρεώνετε την επίσκεψη του τεχνικού της Τεχνικής Υποστήριξης ή του μεταπωλητή

ακόμη και κατά τη διάρκεια της περιόδου ισχύος της εγγύησης.

Συντήρηση και επισκευή

- Η συντήρηση των ηλεκτρικών εξαρτημάτων πρέπει να εκτελείται αποκλειστικά από τον κατασκευαστή ή από την τεχνική υποστήριξη.
- Τα ελαττωματικά καλώδια πρέπει να αντικαθίστανται αποκλειστικά από τον κατασκευαστή ή από την τεχνική υποστήριξη.

Όταν επικοινωνείτε με την τεχνική υποστήριξη παρακαλείστε να δηλώνετε τις ακόλουθες πληροφορίες:

- Τύπος βλάβης
- Μοντέλο συσκευής (Προϊόν/Κωδικός)
- Αριθμό σειράς (S.N.)

Οι πληροφορίες αυτές αναγράφονται στην πινακίδα αναγνώρισης. Η αναγνωριστική

πινακίδα βρίσκεται στο κάτω μέρος της συσκευής.

Τεχνικά στοιχεία

Αναγνώριση προϊόντος

Τύπος: **4300**

Μοντέλο: **FÖRDELAKTIG 405.158.65**

Συμβουλευτείτε την πινακίδα αναγνώρισης στο κάτω μέρος της συσκευής.

Ο κατασκευαστής βελτιώνει συνεχώς τα προϊόντα του. Για τον λόγο αυτό, το κείμενο και οι εικόνες των οδηγιών χρήσης ενδέχεται να αλλάξουν χωρίς προειδοποίηση.

Περισσότερες πληροφορίες για τα τεχνικά στοιχεία θα βρείτε στον ιστότοπο: www.Ikea.com

Τεχνικά στοιχεία του απορροφητήρα

Τύπος προϊόντος			Χωνευτός
	Πλάτος	mm	600
Διαστάσεις	Βάθος	mm	520
	Ελάχ./Μέγ. ύψος	mm	906
Μέγ.* παροχή αέρα - Εκκένωση		m3/h	500
Μέγ.* επίπεδο θορύβου - Εκκένωση		dBA	66
Μέγ.* παροχή αέρα - Ανακυκλοφορία		m3/h	370
Μέγ.* επίπεδο θορύβου - Ανακυκλοφορία		dBA	71
Ονομαστική ισχύς του απορροφητήρα		W	220
Ονομαστική ισχύς της μονάδας εστιών		W	7400
Ολική μέγιστη ισχύς		W	7620

* Μέγιστη ταχύτητα (χωρίς Boost).

Τάση/συχνότητα τροφοδοσίας	220-240 V, 50 Hz, 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz, 2N~ 380 V, 60 Hz
Βάρος συσκευής	14,3 Kg

CE Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί, κατασκευαστεί και τεθεί σε κυκλοφορία σύμφωνα με τις Οδηγίες ΕΟΚ.

Τα τεχνικά στοιχεία αναγράφονται στην πινακίδα στοιχείων που βρίσκεται στο εσωτερικό της συσκευής.

Ενεργειακή απόδοση του απορροφητήρα

Πληροφορίες για το προϊόν σύμφωνα με τον κανονισμό ΕΕ αρ. 66/2014	Μονάδα	Τιμή
Κωδικός του μοντέλου		FÖRDELAKTIG 405.158.65
Ετήσια Απόδοση Κατανάλωσης	kWh/a	40,9
Συντελεστής αύξησης του χρόνου		0,8
Ρευστοδυναμική απόδοση		33,1
Δείκτης ενεργειακής απόδοσης		44,3
Παροχή αέρα μετρούμενη στο σημείο καλύτερης απόδοσης	m3/h	348
Πίεση αέρα μετρημένη στο σημείο καλύτερης απόδοσης	Pa	517
Μέγιστη παροχή αέρα	m3/h	630
Ηλεκτρική τροφοδοσία μετρημένη στο σημείο καλύτερης απόδοσης	W	133
Κατανάλωση ρεύματος μετρούμενη σε κατάσταση λειτουργίας standby	W	M/Δ
Κατανάλωση ρεύματος μετρούμενη σε κατάσταση λειτουργίας off	W	0,49
Ηχητική στάθμη σε μέγιστη ταχύτητα (χωρίς ρύθμιση εντατικής ταχύτητας)	dBA	66

Ενεργειακή απόδοση

Πληροφορίες για το προϊόν σύμφωνα με τον κανονισμό ΕΕ αρ. 66/2014	Τιμή
Κωδικός του μοντέλου	FÖRDELAKTIG 405.158.65
Τύπος μονάδας εστιών μαγειρέματος	Ενσωματωμένος απορροφητήρας
Αριθμός εστιών μαγειρέματος	4
Τεχνολογία μαγειρέματος	Επαγωγική
Διάμετρος αριστερών εστιών μαγειρέματος (διαστάσεις)	220 x 185 mm
Διάμετρος μπροστινής δεξιάς εστίας μαγειρέματος (διαστάσεις)	200 mm
Διάμετρος πίσω δεξιάς εστίας μαγειρέματος (διαστάσεις)	145 mm
Κατανάλωση ενέργειας αριστερής εστίας μαγειρέματος (ηλεκτρική μονάδα μαγειρέματος)	192 Wh/kg
Κατανάλωση ενέργειας μπροστινής δεξιάς εστίας μαγειρέματος (ηλεκτρική μονάδα μαγειρέματος)	185 Wh/kg
Κατανάλωση ενέργειας πίσω δεξιάς εστίας μαγειρέματος (ηλεκτρική μονάδα μαγειρέματος)	181 Wh/kg
Κατανάλωση ενέργειας μονάδας εστιών μαγειρέματος (ηλεκτρική μονάδα μαγειρέματος)	186 Wh/kg

Πρότυπα αναφοράς:

EN/IEC 61591	EN/IEC 60704-1
EN/IEC 60704-2-13	EN/IEC 60704-3
EN 50564	EN 60350-2

Εξοικονόμηση ενέργειας

Η συσκευή διαθέτει χαρακτηριστικά που συμβάλλουν στην εξοικονόμηση ενέργειας κατά τη διάρκεια του καθημερινού μαγειρέματος.

Πινακίδα στοιχείων



Η παραπάνω εικόνα απεικονίζει την πινακίδα με τα στοιχεία της συσκευής.

Ο σειριακός αριθμός είναι συγκεκριμένος για κάθε προϊόν.

Περιβαλλοντικά Ζητήματα

Απόρριψη οικιακών ηλεκτρικών συσκευών

Το σύμβολο  πάνω στο προϊόν ή πάνω στη συσκευασία υποδεικνύει ότι το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με τα κοινά οικιακά απορρίμματα. Το προϊόν προς διάθεση πρέπει να παραδίδεται σε ένα εξειδικευμένο κέντρο ανακύκλωσης των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών. Φροντίζοντας για τη σωστή διάθεση αυτού του προϊόντος, συμβάλλετε στην αποφυγή πιθανών αρνητικών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την υγεία, που μπορεί να οφείλονται σε ακατάλληλη διάθεση. Για λεπτομερέστερες πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, απευθυνθείτε στο Δήμο, στην τοπική υπηρεσία συλλογής απορριμμάτων ή στο κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το προϊόν.

Η συσκευή συμμορφώνεται με την οδηγία 2012/19/ΕΕ σχετικά με τη μείωση των επικινδυνων ουσιών που χρησιμοποιούνται στον ηλεκτρικό και ηλεκτρονικό εξοπλισμό και τη διάθεση των αποβλήτων.

Διάθεση των υλικών των συσκευασιών

Τα υλικά με το σύμβολο  είναι ανακυκλώσιμα. Τα υλικά συσκευασίας πρέπει να διατίθεται στους ειδικούς κάδους ανακύκλωσης.

Εξοικονόμηση ενέργειας

Μπορείτε να εξοικονομείτε καθημερινά ενέργεια κατά το μαγείρεμα, ακολουθώντας τις παρακάτω συστάσεις.

- Όταν ζεσταίνετε νερό, χρησιμοποιείτε μόνο την απαραίτητη ποσότητα.
- Αν είναι εφικτό, να καλύπτετε πάντα τα σκεύη με το καπάκι.
- Πριν ανάψετε τη ζώνη μαγειρέματος, τοποθετήστε το σκεύος.
- Τοποθετείτε τα πιο μικρά σκεύη στις πιο μικρές ζώνες μαγειρέματος.
- Τοποθετείτε τα σκεύη απευθείας στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιείτε την υπολειπόμενη θερμότητα για να διατηρήσετε ζεστά τα τρόφιμα ή να τα λιώσετε.

Εγγύηση IKEA

Για πόσο χρόνο ισχύει η εγγύηση IKEA;

Η παρούσα εγγύηση ισχύει για πέντε (5) χρόνια από την αρχική ημερομηνία αγοράς της συσκευής από το κατάστημα IKEA. Η ταμειακή απόδειξη είναι απαραίτητη ως απόδειξη αγοράς. Τυχόν επισκευή εντός της εγγύησης δεν συνεπάγεται επέκταση της περιόδου ισχύος της εγγύησης για τη συσκευή.

Ποιος παρέχει την τεχνική υποστήριξη;

Η τεχνική υποστήριξη των πελατών παρέχεται από τον πάροχο υπηρεσιών που ορίζει η IKEA μέσω της οργάνωσής της ή του δικτύου εξουσιοδοτημένων εταίρων υποστήριξης.

Τι καλύπτει η εγγύηση;

Η εγγύηση καλύπτει πιθανά ελαττώματα στα υλικά ή την κατασκευή της οικιακής συσκευής και αρχίζει να ισχύει από την ημερομηνία αγοράς της οικιακής συσκευής από κάποιο κατάστημα IKEA. Η εγγύηση ισχύει μόνο για τις ηλεκτρικές συσκευές που προορίζονται για οικιακή χρήση. Οι εξαιρέσεις περιγράφονται στην παράγραφο “Τι δεν καλύπτει η εγγύηση;”. Κατά τη διάρκεια της περιόδου ισχύος της εγγύησης, το κόστος επισκευής (ανταλλακτικά, εργασία και μετακίνηση του τεχνικού προσωπικού) καταβάλλονται από την υπηρεσία τεχνικής υποστήριξης, με την προϋπόθεση ότι η πρόσβαση στη συσκευή για την παρέμβαση επισκευής δεν συνεπάγεται ιδιαίτερες δαπάνες. Αυτοί οι όροι συμμορφώνονται με τις οδηγίες ΕΕ (αρ. 99/44/ΕΚ) και με τα ισχύοντα τοπικά πρότυπα και διατάξεις. Τα εξαρτήματα που αντικαθίστανται παραμένουν στην ιδιοκτησία της IKEA.

Πώς επεμβαίνει η IKEA για την επίλυση του προβλήματος;

Ο πάροχος τεχνικής υποστήριξης που είναι εξουσιοδοτημένος από την IKEA, θα εξετάσει το προϊόν και θα αποφασίσει, κατά τη

διακριτική του ευχέρεια, εάν αυτό εμπίπτει στην κάλυψη της εγγύησης. Σε περίπτωση που το αποτέλεσμα είναι θετικό, ο πάροχος της τεχνικής υποστήριξης IKEA ή ο εξουσιοδοτημένος τεχνικός συνεργάτης του, μέσω των δικών του κέντρων τεχνικής υποστήριξης, θα αναλάβει κατά τη διακριτική του ευχέρεια να επισκευάσει το ελαττωματικό προϊόν ή να το αντικαταστήσει με ένα ίδιο ή ίσης αξίας προϊόν.

Τι δεν καλύπτει η εγγύηση;

- Φυσιολογική φθορά.
- Ζημιές που προκαλούνται εκ προθέσεως ή που οφείλονται σε αμέλεια, ζημιές που οφείλονται στη μη τήρηση των οδηγιών λειτουργίας, σε μη σωστή εγκατάσταση ή σε σύνδεση σε εσφαλμένη τάση, ζημιές που προκαλούνται από χημικές ή ηλεκτροχημικές αντιδράσεις, σκουριά, διάβρωση ή ζημιές που προκαλούνται από νερό, συμπεριλαμβανομένων π.χ. των ζημιών που προκαλούνται από την παρουσία υπερβολικών αλάτων στους αγωγούς ύδρευσης, καθώς και ζημιές που οφείλονται σε ατμοσφαιρικούς και φυσικούς παράγοντες.
- Εξαρτήματα που υποβάλλονται σε φθορά, για παράδειγμα μπαταρίες και λαμπτήρες.
- Διακοσμητικά και μη λειτουργικά μέρη που δεν επηρεάζουν την κανονική χρήση της οικιακής συσκευής, συμπεριλαμβανομένων των γρατζουνιών και των αποχρωματισμών.
- Ακουσίες ζημιές που οφείλονται σε ξένες ουσίες ή σώματα και σε καθαρισμό ή απελευθέρωση των φίλτρων, συστήματα εκκένωσης ή θήκες απορρυπαντικού.
- Ζημιές σε μέρη όπως υαλοκεραμικές επιφάνειες, αξεσουάρ, καλάρια για πιτάτα και μαχαιροπίρουνα, σωλήνες παροχής και εκκένωσης, παρεμβύσματα, λαμπτήρες και αντίστοιχα καλύμματα, θόνοι, πόμολα, επενδύσεις και μέρη επενδύσεων, εκτός και αν μπορεί να αποδειχθεί ότι οι ζημιές αυτές έχουν προκληθεί λόγω ελαττωμάτων παραγωγής.
- Περιπτώσεις κατά τις οποίες δεν εντοπίζονται ελαττώματα κατά τη διάρκεια της επί-

σκεψής ενός τεχνικού.

- Επισκευές που δεν έχουν εκτελεστεί από τον πάροχο τεχνικής υποστήριξης που είναι εξουσιοδοτημένος από την IKEA ή από έναν εξουσιοδοτημένο συνεργάτη τεχνικής υποστήριξης ή επισκευές κατά τις οποίες έχουν χρησιμοποιηθεί μη γνήσια ανταλλακτικά.
- Επισκευές που οφείλονται σε εγκατάσταση η οποία δεν έχει γίνει σωστά ή σύμφωνα με τις προδιαγραφές.
- Χρήση της ηλεκτρικής συσκευής σε μη οικιακό περιβάλλον, π.χ. για επαγγελματική χρήση.
- Ζημιές που προκαλούνται κατά τη μεταφορά του προϊόντος. Σε περίπτωση μεταφοράς από τον πελάτη στην κατοικία του ή σε άλλο χώρο, η IKEA δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνη για ενδεχόμενες βλάβες που προκλήθηκαν κατά τη μεταφορά. Ωστόσο, εάν η μεταφορά στην κατοικία του πελάτη πραγματοποιηθεί από την IKEA, οι ενδεχόμενες βλάβες από τη μεταφορά καλύπτονται από την παρούσα εγγύηση.
- Κόστος αρχικής εγκατάστασης της συσκευής IKEA. Ωστόσο, αν ένας πάροχος τεχνικής υποστήριξης εξουσιοδοτημένος από την IKEA ή ένας εξουσιοδοτημένος συνétaιρος τεχνικής υποστήριξης προβεί σε επισκευή ή αντικατάσταση της συσκευής εντός της εγγύησης, ο εξουσιοδοτημένος πάροχος ή συνétaιρος τεχνικής υποστήριξης θα πρέπει επίσης να αναλάβει την επανεγκατάσταση της επιδιορθωμένης συσκευής ή την εγκατάσταση της νέας συσκευής, όπου αυτό κρίνεται απαραίτητο.

Οι περιορισμοί αυτοί δεν ισχύουν για εργασίες που πραγματοποιούνται σύμφωνα με τη βέλτιστη πρακτική από εξειδικευμένο προσωπικό και με τη χρήση γνήσιων ανταλλακτικών για την προσαρμογή της συσκευής στα πρότυπα ασφαλείας άλλης χώρας της ΕΕ.

Εφαρμογή της εθνικής νομοθεσίας

Η εγγύηση της IKEA παρέχει στον πελάτη ειδικά νομικά δικαιώματα επιπλέον των δικαιωμάτων που ορίζει η νομοθεσία και τα

οποία διαφέρουν ανάλογα με τη χώρα. Ωστόσο, οι όροι αυτοί δεν περιορίζουν με κανέναν τρόπο τα δικαιώματα του καταναλωτή που ορίζονται από την τοπική νομοθεσία.

Περιοχή ισχύος

Για τις συσκευές που πωλούνται σε χώρα της ΕΕ και μεταφέρονται σε άλλη χώρα της ΕΕ, οι υπηρεσίες παρέχονται σύμφωνα με τους όρους εγγύησης που ισχύουν στη χώρα προορισμού. Η υποχρέωση παροχής της υπηρεσίας σύμφωνα τους όρους της εγγύησης υφίσταται μόνο αν η συσκευή συμμορφώνεται και έχει εγκατασταθεί σύμφωνα με:

- τις τεχνικές προδιαγραφές της χώρας όπου ζητείται η εφαρμογή της εγγύησης,
- τις πληροφορίες για την ασφάλεια που περιέχονται στο Εγχειρίδιο χρήσης.

Υπηρεσία Υποστήριξης μετά την πώληση για ηλεκτρικές οικιακές συσκευές IKEA:

Μη διστάζετε να επικοινωνήσετε με την Υπηρεσία Υποστήριξης της IKEA για:

1. να ζητήσετε υποστήριξη επωφελούμενοι από την εγγύηση,
2. να ζητήσετε διευκρινίσεις σχετικά με την εγκατάσταση των ηλεκτρικών οικιακών συσκευών της IKEA στα έπιπλα κουζίνας της IKEA. Η υπηρεσία δεν παρέχει υποστήριξη ή οδηγίες όσον αφορά:
 - την εγκατάσταση πλήρους κουζίνας της IKEA,
 - ηλεκτρικές συνδέσεις (αν η συσκευή παρέχεται χωρίς καλώδια και φισ), υδραυλικές συνδέσεις και συνδέσεις στην εγκατάσταση του αερίου που πρέπει να εκτελούνται από εξουσιοδοτημένο τεχνικό υποστήριξης.
3. να ζητήσετε διευκρινίσεις σχετικά με το περιεχόμενο του εγχειριδίου χρήσης και με τα χαρακτηριστικά της ηλεκτρικής οικιακής συσκευής IKEA.

Για την καλύτερη εξυπηρέτησή σας, παρακαλούμε διαβάστε προσεκτικά τις

οδηγίες εγκατάστασης ή/και τις οδηγίες χρήσης πριν απευθυνθείτε στην υπηρεσία.

Πώς να επικοινωνήσετε μαζί μας όταν είναι αναγκαία η παρέμβασή μας



Δείτε την πλήρη λίστα με τους παρόχους υποστήριξης της IKEA και τους αντίστοιχους εθνικούς τηλεφωνικούς αριθμούς στην τελευταία σελίδα του παρόντος εγχειριδίου.

Σημαντικό! Για πιο γρήγορη εξυπηρέτηση, χρησιμοποιήστε τους τηλεφωνικούς αριθμούς που υπάρχουν στο τέλος του παρόντος εγχειριδίου. Για να ζητήσετε υποστήριξη, ανατρέχετε πάντα στους ειδικούς κωδικούς της συσκευής που

υπάρχουν στο παρόν εγχειρίδιο. Προτού επικοινωνήσετε μαζί μας, βεβαιωθείτε ότι διαθέτετε τον κωδικό του προϊόντος IKEA (8 ψηφία) που αντιστοιχεί στην ηλεκτρική οικιακή συσκευή για την οποία ζητάτε υποστήριξη.

Σημαντικό! ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΗΝ ΑΠΟΔΕΙΞΗ ΑΓΟΡΑΣ!

Αποτελεί το αποδεικτικό αγοράς και η επίδειξή της είναι απαραίτητη προκειμένου να μπορέσετε να επωφεληθείτε από την εγγύηση. Στην απόδειξη αγοράς αναγράφονται επίσης το όνομα και ο κωδικός (8 ψηφίων) της ηλεκτρικής οικιακής συσκευής IKEA που έχετε αγοράσει.

Χρειάζεστε άλλη βοήθεια;

Για οποιαδήποτε άλλη ερώτηση που δεν αφορά την υποστήριξη πελατών. Επικοινωνήστε με το τηλεφωνικό κέντρο του πλησιέστερου καταστήματος IKEA. Πριν επικοινωνήσετε μαζί μας, σας συνιστούμε να διαβάσετε προσεκτικά το φυλλάδιο της συσκευής.

Inhoud

Veiligheidsinformatie	96	Personalisatie van het gebruikersmenu	116
Algemene informatie	101	Gids voor het gebruik van de pannen	117
Elektrische aansluiting	103	Functie voor beheer van het vermogen	118
Reiniging en onderhoud	106	Problemen oplossen	119
Beschrijving van het product	108	Technische gegevens van de afzuigkap	120
Indicatoren	108	Energie-efficiëntie van de afzuigkap	122
Bedieningspaneel	109	Energie-efficiëntie	122
Vermogensbeperking	111	Typeplaatje	123
Functies kookplaat	112	Milieuaspecten	123
Tabel bereidingen	114	IKEA-garantie	123
Functies afzuigkap	115		

Veiligheidsinformatie

i We verzoek u, voor uw veiligheid en de correcte werking van het apparaat, deze handleiding voorafgaand aan de installatie en de inbedrijfstelling aandachtig te lezen. Bewaar deze aanwijzingen altijd samen met het apparaat, ook in geval van doorverkoop of overdracht aan derden. Het is belangrijk dat de gebruikers op de hoogte zijn van alle kenmerken inzake de werking en de veiligheid van het apparaat. De inductiesystemen van deze kookplaten voldoen aan de bepalingen van de EMC-norm en van de EMF-richtlijn, en zouden andere elektronische apparatuur niet moeten verstoren. Draggers van pacemakers of andere geïmplanteerde elektronische apparaten moeten hun arts of de fabrikant van het geïmplanteerde apparaat raadplegen om te raadplegen of deze apparaten voldoende bestand zijn tegen de interferenties.

⚠ De elektrische aansluitingen dienen door een gespecialiseerd elektricien tot stand te worden gebracht. Raadpleeg voorafgaand aan de uitvoering van de elektrische aansluitingen het deel ELEKTRISCHE AANSLUITING.

Bij toestellen met een netsnoer moeten de klemmen of het deel van de draden tussen het bevestigingspunt van de kabel en de klemmen zo worden geplaatst dat de onder spanning staande geleider vóór de aardingskabel naar buiten kan worden gehaald als hij uit zijn bevestiging loskomt.

- De fabrikant is niet aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van een onjuiste installatie of een oneigenlijk gebruik.
- Controleer of de netvoeding overeenstemt met de netvoeding die op het typeplaatje aan de binnenkant van het product staat vermeld.
- In de vaste installatie moeten er scheidingsschakelaars worden geïnstalleerd, in overeenstemming met de normen inzake bedradingssystemen.
- Controleer voor apparaten van klasse I of het elektriciteitsnet van uw woning over een goede aarding beschikt.
- Sluit de afzuigkap met geschikte buizen aan op de schoorsteen. Verwijs naar de in de installatiehandleiding aangegeven commerciële accessoires (minimale diameter buizen 125 mm). De lengte van de afvoerbuis moet zo klein mogelijk zijn.
- Sluit het product op het elektriciteitsnet aan met een meerpolige schakelaar.
- De regelgeving inzake de luchtafvoer moet worden nageleefd.
- Sluit de afzuigkap niet aan op afvoerkanalen gebruikt voor verbrandingsgassen (ketels, haarden, enz.).
- Als de afzuigkap wordt gebruikt met niet-elektrische apparaten (bijv. apparaten met gasbranders) moet een voldoende ventilatie in de ruimte gegarandeerd worden om de terugstroming van de afgevoerde gassen te voorkomen. Als het kooktoestel gebruikt wordt in combinatie met apparaten die gevoed worden door niet-elektrische energiebronnen, mag de negatieve druk van de ruimte niet de 4 Pa overschrijden, om te voorkomen dat de rookgassen weer door het kooktoestel in

de ruimte worden aangezogen.

- De lucht mag niet worden uitgestoten via een kanaal dat gebruikt wordt als schoorsteen voor met gas of andere brandstoffen gevoede apparaten.
- Laat een beschadigd netsnoer vervangen door de producent, een erkend servicecentrum of een vakkundige monteur om risico's of gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Sluit de stekker van het apparaat aan op een goed bereikbaar stopcontact dat voldoet aan de geldende normen.
- Het is belangrijk dat voor de afvoer van de rookgassen de technische voorschriften en de veiligheidsmaatregelen van de door de plaatselijke autoriteiten voorgeschreven normen strikt worden nageleefd.

 **WAARSCHUWING:** Verwijder de beschermfolie alvorens het apparaat te installeren.

- Gebruik alleen de samen met het apparaat geleverde schroeven en andere kleinijzerwaren.

 **WAARSCHUWING:** Indien de schroeven of bevestigingssystemen niet worden geïnstalleerd zoals in deze aanwijzingen is beschreven, bestaat het gevaar voor elektrische schokken.

- Vermijd om rechtstreeks in het licht te kijken via optische instrumenten (verrekijker, vergrootglas...).
- Reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij onder toezicht staan van een volwassene.
- Kinderen moeten worden gecontroleerd om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met een lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperking of zonder ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan en worden geïnstrueerd over een veilig gebruik

van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

- Het apparaat mag worden gebruikt door kinderen ouder dan 8 jaar en door personen met een lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperking of met onvoldoende ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan en goed geïnstrueerd zijn over een veilig gebruik van het apparaat en de gevaren die ermee samenhangen. Laat kinderen niet met het apparaat spelen.

⚠ WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke delen worden heet tijdens het gebruik.

Zorg ervoor de verwarmingselementen niet aan te raken.

Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt, tenzij ze constant onder toezicht staan.

- Reinig en/of vervang de filters na de aangegeven periode (brandgevaar). Zie paragraaf Reiniging en onderhoud.
- Aanbevolen wordt om in de ruimte een goede ventilatie te garanderen als het apparaat wordt gebruikt in combinatie met door gas of andere brandstoffen gevoede apparaten (niet van toepassing op apparaten die de lucht in de ruimte slechts laten recirculeren).

⚠ WAARSCHUWING: Als het oppervlak sporen van scheuren vertoont, schakel het apparaat dan uit om het risico op elektrische schokken te vermijden. Het apparaat en diens bereikbare delen worden tijdens het gebruik zeer heet.

- Schakel het apparaat niet in als het oppervlak scheuren of zichtbare schade van het materiaal vertoont.
- Raak het apparaat niet aan met natte handen of lichaamsdelen.
- Gebruik geen stoomapparaten om het product te reinigen.
- Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op het oppervlak van de kookplaat, omdat deze

oververhit kunnen raken.

- Gebruik de speciale bediening om de kookplaat na gebruik uit te schakelen; vertrouw niet op de sensoren van de pannen.

⚠ WAARSCHUWING: Het is gevaarlijk om de kookplaat onbeheerd achter te laten bij gebruik van olie of vet, omdat er een gevaarlijke situatie kan ontstaan en er brand kan uitbreken. Probeer NOOIT eventuele vlammen met water te doven, maar zet het apparaat uit en smoor de vlammen, bijvoorbeeld door ze met een deksel of een branddeken af te dekken.

•

⚠ WAARSCHUWING: Het kookproces moet onder toezicht plaatsvinden. Een kort kookproces moet constant worden bewaakt.

- Het apparaat is niet ontworpen om met een externe timer of met een apart afstandsbedieningssysteem te worden ingeschakeld.

⚠ WAARSCHUWING: Brandgevaar: Plaats geen voorwerpen op de kookoppervlakken.

- Het apparaat moet zo worden geïnstalleerd dat het kan worden losgekoppeld van de elektrische voeding met een meerpolige schakelaar met een openingsafstand tussen de contacten (3 mm) die een complete loskoppeling garandeert bij overbelasting van categorie III.
- Het apparaat mag nooit aan weersinvloeden worden blootgesteld (regen, zon).
- De ventilatie van het apparaat moet voldoen aan de aanwijzingen van de fabrikant.
- Houd de verpakking buiten het bereik van kinderen en huisdieren.
- Afzuigkappen en andere afzuigtoestellen van de kookdampen

kunnen afbreuk doen aan de veilige werking van op gas of andere brandstoffen functionerende apparaten (inclusief die geplaatst in andere omgevingen), in verband met de terugstroming van de verbrandingsgassen. Deze gassen kunnen koolmonoxidevergiftiging veroorzaken. Na de installatie van een afzuigkap of een ander afzuigtoestel van de rookdampen moet ervoor gezorgd worden dat de gastoestellen getest worden door een gekwalificeerde persoon, om te garanderen dat er geen sprake is van terugstroming van de verbrandingsgassen.

Algemene informatie

Algemene aanbevelingen

- Gebruik nooit schuursponsjes, staalwol, zoutzuur of andere producten die krassen of sporen op het oppervlak kunnen achterlaten.
- Om veiligheidsredenen mogen er voor de reiniging van het apparaat geen stoomreinigers of hogedrukreinigers worden gebruikt.
- Consumeer geen voedselresten die zijn gevallen of zich hebben opgehoopt op het oppervlak en op de functionele of esthetische elementen van de kookplaat.

Gebruik

- De afzuigkap is uitsluitend ontworpen voor de afvoer van de kookluchtjes geproduceerd tijdens een huishoudelijk gebruik.
- Gebruik het apparaat onder geen beding voor andere doeleinden dan waarvoor het is ontworpen.
- Friteuses moeten tijdens hun gebruik voortdurend bewaakt worden: oververhitting zou vlam kunnen vatten.
- Activeer het apparaat niet door middel van een externe timer of een afzonderlijk systeem voor afstandsbediening.
- Het apparaat mag niet geïnstalleerd worden achter een decoratieve deur, om oververhitting ervan te voorkomen.
- Klim niet op het apparaat om beschadiging ervan te voorkomen.

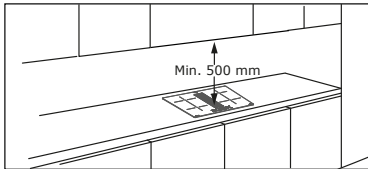
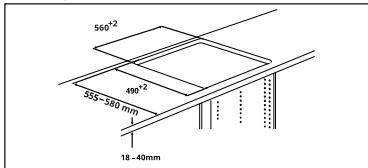
- Om de beschadiging van de siliconen verbindingselementen te voorkomen, mogen er geen hete pannen op het frame geplaatst worden.
- Snijd of bereid geen voedsel op de oppervlakken en laat er geen harde voorwerpen op vallen. Schuif geen pannen of vaatwerk over het oppervlak.

Eisen van het kastje

Installatie

- Het apparaat is bestemd voor inbouw in het keukenblad boven een kastje met een breedte van 600 mm of meer.
- Als het apparaat geïnstalleerd wordt op ontvlambare materialen, moeten de richtlijnen en de normen inzake laagspanningsinstallaties en brandbeveiliging strikt in acht worden genomen.
- Voor inbouwapparatuur moeten de onderdelen (van plastic en houtfineer) gemonteerd worden met hittebestendige kleefmiddelen (min. 85°C): het gebruik van ongeschikte materialen en kleefmiddelen kan vervormingen en losraken veroorzaken.
- Het keukenkastje moet voldoende ruimte hebben voor de elektrische aansluitingen van het apparaat. De kastjes boven het apparaat moeten op een zodanige afstand worden geïnstalleerd dat er voldoende ruimte overblijft om comfortabel te werken.

- Het gebruik van decoratieve profielen van massief hout rond het keukenblad achter het apparaat is toegestaan, mits de minimale afstand altijd die van de installatie-afbeeldingen blijft.
- De plaats en de afmetingen van de inbouwopening van het apparaat worden aangegeven op de onderstaande afbeelding. De aangegeven afmetingen zijn alleen geldig als er een afstand van 35 mm tussen het uitstekende deel van het keukenblad en de voorzijde van het kastje wordt gehandhaafd.
- De minimale afstand tussen het inbouwapparaat en het daarboven geplaatste kastje bedraagt 500 mm.



- Om binnendringen van vloeistoffen tussen de rand van de kookplaat en het keukenblad te voorkomen, moet voorafgaand aan de montage de bijgeleverde zelfklevende

afdichting worden aangebracht over de gehele buitenrand van de kookplaat. Zie de installatie-instructies.

Elektrische aansluiting

- Alle elektrische aansluitingen dienen door een erkend elektricien tot stand te worden gebracht.
- Neem het aansluitschema in acht (aangebracht op de onderkant van het product).
- Dit apparaat beschikt over een aansluiting van het type "Y" en vereist een H05VV-F voedingskabel. De kabel moet verplicht zijn voorzien van eindhulzen. Gebruik, in overeenstemming met de IEC-regelgeving, voor de eenfasige aansluiting: voedingskabel van $3 \times 4 \text{ mm}^2$, voor de tweefasige aansluiting: voedingskabel van $4 \times 2,5 \text{ mm}^2$ en voor een aansluiting in Nederland: voedingskabel van $5 \times 2,5 \text{ mm}^2$. Buitendiameter van de voedingskabel: min 8 mm - max 12 mm. Gelieve de specifieke nationale regelgeving in acht te nemen.
- De aansluitklemmen zijn toegankelijk door de afdekking van de aansluitkast te verwijderen.
- Controleer of de eigenschappen van het elektriciteitsnet van de woning (spanning, maximaal vermogen en stroom) compatibel zijn met die van het apparaat.
- Sluit het apparaat aan zoals aangegeven in het schema (in overeenstemming met de referentienormen voor de netspanning die op nationaal niveau gelden).
- De kabels mogen niet gelast worden!

Elektrische aansluiting



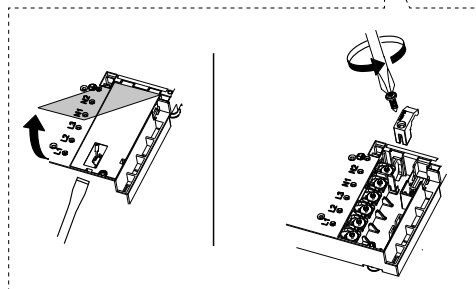
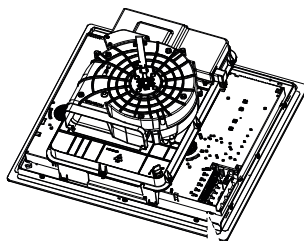
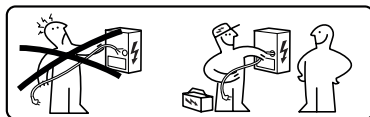
WAARSCHUWING: Alle elektrische aansluitingen dienen door een erkend elektricien tot stand te worden gebracht.

- Controleer voorafgaand aan de aansluitingen of de nominale spanning van het apparaat, aangegeven op het typeplaatje, overeenkomt met de spanning van de netvoeding. Het typeplaatje is op de onderkant van de kookplaat aangebracht.
- Neem het aansluitschema in acht (aangebracht op de onderkant van de kookplaat).
- Maak uitsluitend gebruik van originele onderdelen, geleverd door de afdeling reserveonderdelen.

- Het toestel is niet voorzien van een netwerkkabel. Koop het juiste exemplaar bij een gespecialiseerde dealer.
- Eventueel beschadigde voedingskabels moeten vervangen worden door originele vervangende kabels. Neem contact op met het callcenter van uw IKEA-winkel.



Opgelet! De kabels mogen niet gelast worden!

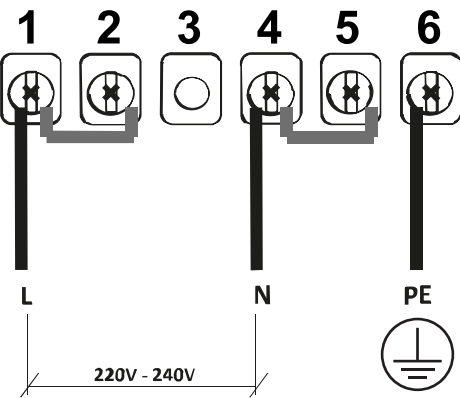


Aansluitschema zijde product

Plaats de bruggetjes  tussen de schroeven zoals afgebeeld

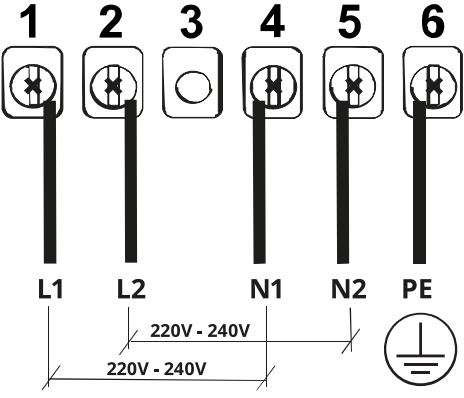
L2	Zwart
N	Blauw
	Geel / Groen

220V - 240V 1N ~



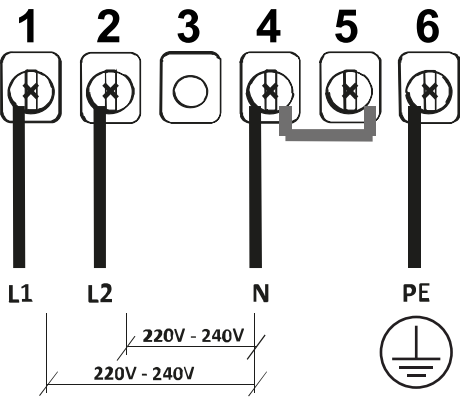
L	Zwart of bruin
N	Blauw
	Geel / Groen

NL 230V / 400V 2N ~



L1	Bruin
L2	Zwart
N1	Blauw
N2	Blauw
	Geel / Groen

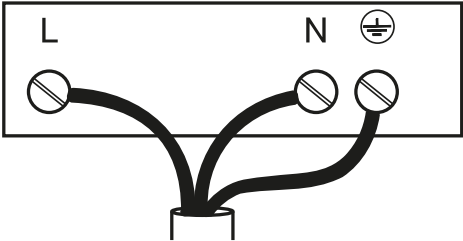
380V - 415V 2N ~



L1	Bruin
----	-------

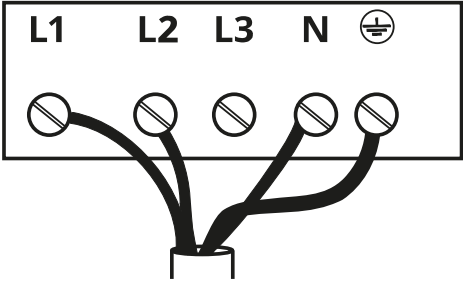
Aansluitschema zijde woning

220V - 240V 1N ~



L	Zwart of bruin
N	Blauw
⏏	Geel / Groen

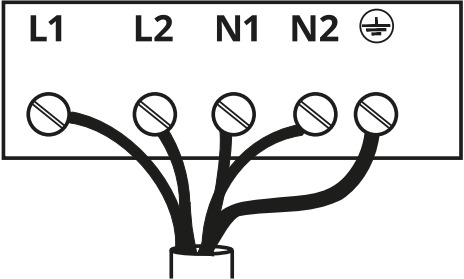
380V - 415V 2N ~



L1	Bruin
----	-------

L2	Zwart
N	Blauw
⏏	Geel / Groen

230V / 400V 2N ~ **NL**



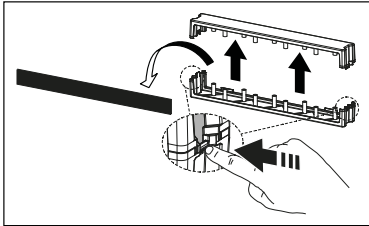
L1	Bruin
L2	Zwart
N1	Blauw
N2	Blauw
⏏	Geel / Groen

Reiniging en onderhoud

- Schakel het apparaat uit of koppel het los van het elektriciteitsnet alvorens enige onderhoudswerkzaamheid uit te voeren.

Actieve koolfilter

- Het geurbestrijdende actieve koolfilter (zie de montage-aanwijzingen) kan geregenereerd worden. Het geurbestrijdende actieve koolfilter kan om de 3-4 maanden gewassen en geregenereerd worden (of vaker als de afzuigkap intensief gebruikt wordt), voor maximaal 8 regeneratiecycli. Neem voor de bestelling van een nieuwe filter contact op met de servicedienst (zie de tabel aan het einde van de handleiding).

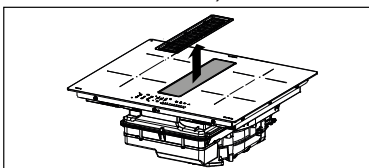


Regeneratieprocedure

- Was in de vaatwasmachine bij een maximale temperatuur van 70°C, of was met de hand in warm water, zonder gebruik van schuursponsjes (en zonder reinigingsmiddelen!).
- Droog het filter gedurende 2 uur in de oven bij een maximale temperatuur van 70°C (lees aandachtig de handleiding van uw oven).

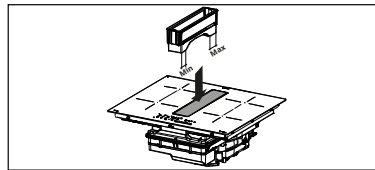
Gietijzeren rooster

- Niet in de vaatwasmachine wassen. Reinig het rooster met warm water en milde zeep, zonder schuursponsjes te gebruiken (gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen!).



Vetfilter

- Reinig of vervang de filters met de aangegeven frequentie om de goede werking van de afzuigkap te garanderen en om potentieel brandgevaar door een te grote ophoping van vet te voorkomen.
- De vetfilters moeten om de 2 maanden van werking gereinigd worden, of vaker in geval van een zeer intensief gebruik. Vetfilters kunnen in de vaatwasmachine gewassen worden.

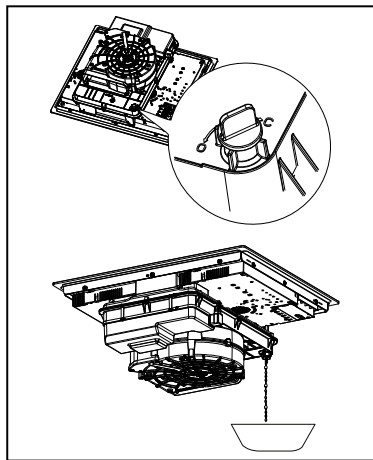


Het bovenste overloopbakje maakt deel uit van het vetfilter en moet, na elke bereiding of telkens wanneer het lekken van vloeistof op de kookplaat wordt opgemerkt, gecontroleerd worden. Was met warm water en verwijder voedselresten om het vrijkomen van geuren en het ontstaan van afzettingen te voorkomen.

Wateropvangbakje

Aangeraden wordt om het wateropvangbakje tijdens het normale gebruik met regelmatige intervallen van twee weken te ledigen.

Voordat de regelmatige controles van het wateropvangbakje worden verricht, moet de lade verwijderd worden, vooral in geval van aanzienlijke lekkage van vloeistoffen. Druk het kraantje omhoog en schroef het los om het bakje te ledigen. Het kraantje kan vervangen worden en kan als reserveonderdeel worden aangeschaft.



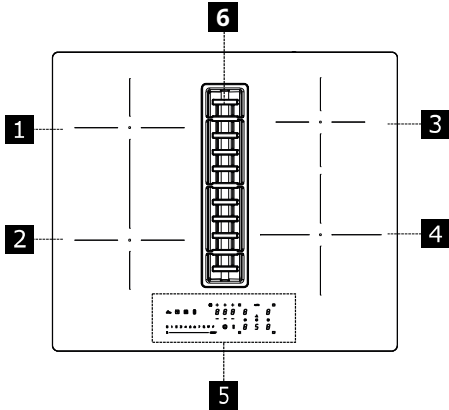
Reiniging van het apparaat

- Maak het apparaat na elk gebruik schoon om te voorkomen dat eventuele voedselresten verbranden. De reiniging van aangekoekt en verbrand vuil vereist meer inspanning.
- Gebruik voor de dagelijkse reiniging een zachte doek of spons en een geschikt schoonmaakmiddel. Volg de aanbevelin-

gen van de producent met betrekking tot de te gebruiken schoonmaakmiddelen. Wij raden aan om beschermende schoonmaakmiddelen te gebruiken.

- Verwijder aangekoekt vuil, bijv. overgekookte melk, met een schaper voor glaskeramische kookplaten, terwijl de kookplaat nog warm is. Volg de aanbevelingen van de fabrikant met betrekking tot de te gebruiken schraper.
- Verwijder suikerhoudend voedsel, bijv. overgekookte jam, met een schraper voor glaskeramische kookplaten, terwijl de kookplaat nog warm is. Anders zouden de resten het glaskeramische oppervlak kunnen beschadigen.
- Verwijder eventueel gesmolten plastic met een schraper voor glaskeramische kookplaten, terwijl de kookplaat nog warm is. Anders zouden de resten het glaskeramische oppervlak kunnen beschadigen.
- Verwijder kalkvlekken met een kleine hoeveelheid ontkalkoplossing, bijv. azijn of citroensap, zodra de kookplaat is afgekoeld. Reinig de kookplaat vervolgens met een vochtige doek.

Beschrijving van het product

	
1	Enkele kookzone (220x197 mm) 2100 W, met boosterfunctie van 3000 W
2	Enkele kookzone (220x197 mm) 2100 W, met boosterfunctie van 3000 W
3	Enkele kookzone (145 mm) 1400 W, met boosterfunctie van 1850 W
4	Enkele kookzone (200 mm) 2300 W, met boosterfunctie van 3000 W
5	Bedieningspaneel
6	Extractiegereedschap
1 + 2	Gecombineerde kookzone

Indicatoren

Pandetectie

Elke kookzone heeft een pandetectiesysteem. Het pandetectiesysteem herkent pannen met een magnetiseerbare bodem die geschikt zijn voor gebruik op inductiekookplaten. Als de pan tijdens de werking wordt verwijderd, of als er een ongeschikte pan wordt gebruikt, knippert het display naast het staafdiagram met het symbool .

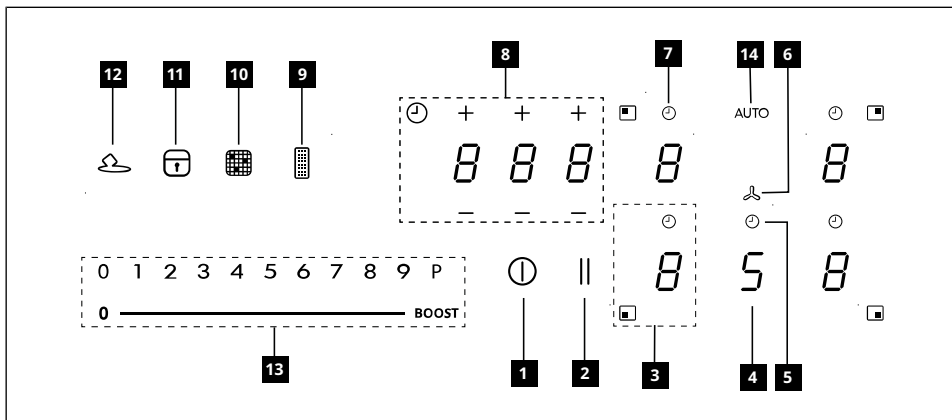
Als er geen pannen op de kookzone zijn geplaatst tijdens de pandetectietijd van 10 seconden:

- De kookzone wordt na 10 seconden automatisch uitgeschakeld.
- Het display van elke kookzone toont .

Restwarmte-indicator

Als een kookzone is uitgeschakeld, maar nog warm is, blijft op het paneel de letter  branden om gevaar voor brandwonden aan te geven.

Bedieningspaneel



1	Aan/Uit
2	Toets functie Pauze
3	Indicator vermogensniveau van de kookzone
4	Indicator vermogensniveau van de afzuigkap
5	Controle van de timer van de afzuigkap
6	Symbool zone bediening afzuigkap
7	Controle van de timer van de kookzone
8	Zone beheer Timer
9	Indicator verzadiging vetfilter
10	Indicator verzadiging actieve koelfilter
11	Toets functie Blokkering
12	Toets functie Smelten
13	Vermogensbalk
14	Toets functie Auto

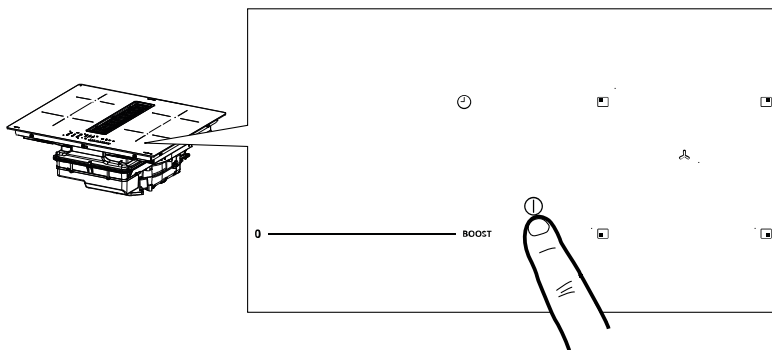
De kookzones kunnen geactiveerd worden door te drukken op de referentiedigit **8**. De digit wordt sterker verlicht om de handeling te bevestigen.

Bij de plaatsing van een pan op een van de 4 kookzones zal de kookplaat de aanwezigheid ervan automatisch detecteren en wordt de overeenkomstige digit verlicht om de kookzone in te schakelen.

Als er geen pannen of andere voorwerpen op de kookplaat aanwezig zijn, dan zijn de digits niet zichtbaar.

De functies die geselecteerd kunnen worden op het bedieningspaneel zijn altijd zichtbaar, maar verlicht met een lage helderheid. Selecteer de functies door het overeenkomstige symbool aan te raken.

Inschakeling van het apparaat



Druk 2 seconden op de On/Off-toets om de functies van de kookplaat in te schakelen en te activeren.

Nu is de kookplaat ingeschakeld, maar alle kookzones en de afzuigkap hebben vermogensstand nul. De kookplaat wordt na 20 seconden van niet-gebruik automatisch uitgeschakeld.

Opgelet: Het is altijd mogelijk om de kookplaat om veiligheidsredenen uit te schakelen met de On/Off-toets.

Opgelet: Op het bedieningspaneel zijn alle selecteerbare functies altijd verlicht/zichtbaar en alleen deze functies kunnen worden geactiveerd.

De bedieningszones van de kookzones, de afzuigkap en de timer kunnen worden geactiveerd door op de betreffende digit te drukken.

De bevestiging wordt gegeven door het intens oplichten van de Digit.

Waarschuwingen voor de installateur: Controleer en wijzig eventueel de instelling van het vermogen van de kookplaat. Zie paragraaf " **Vermogensbeperking** ".

De standaard instelling van de kookplaat komt overeen met een absorptie van **7,4 Kw**.

Vermogensbeperking

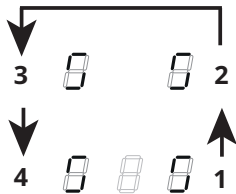
De eerste keer dat het apparaat wordt aangesloten op het huishoudelijke elektriciteitsnet moet de installateur het vermogen van de kookzones instellen op basis van de werkelijke capaciteit van het elektriciteitsnet.

Als dit niet nodig is, kunt u de kookplaat direct inschakelen met ❶ of, als alternatief, de hieronder beschreven procedure volgen om het menu te openen.

Lees de gehele paragraaf alvorens de procedure uit te voeren.

Sluit de kookplaat aan op het huishoudelijke elektriciteitsnet.

- 1. Alle digits zullen gedurende enkele seconden oplichten en vervolgens uit gaan; alleen ❷ blijft knipperen.
- 2. Houd ❷ ingedrukt de digits van de kookzones tonen ❸.
- 3. Houd ❷ ingedrukt en begin, tegen de wijzers van de klok in, op de digits van de zones te drukken.



De digit linksachter toont ❷ en een cijfer dat het type menu aangeeft. De digit linksvoor toont een cijfer dat afhankelijk is van de in de selectie aangegeven parameters.

Selecteer de digit met ❷ en druk op “8” op de vermogensbalk.

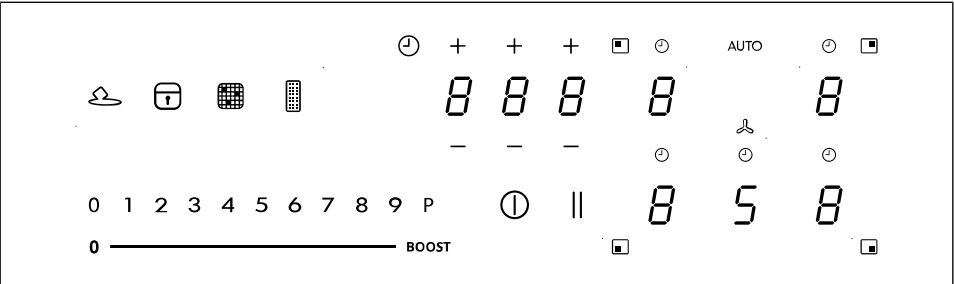
Selecteer de digit linksvoor en vervolgens de correcte instelling.

Zie de onderstaande tabel voor de specificatie van de vermogens:

Waarde op de vermogensbalk	KW	Opmerkingen
0	7,4	Standaard startinstelling
1	6	
2	5	
3	4	
4	3,5	
5	3	
6	2,5	

De ingevoerde correcte waarde moet bevestigd worden door ❶ ingedrukt te houden.

Functies kookplaat



Kinderslot	Deze functie voorkomt dat de apparatuur per ongeluk wordt ingeschakeld. Kan niet gebruikt worden tijdens een bereiding.
	Voor de activering: verwijder alle pannen van het apparaat en schakel het apparaat uit. Schakel het apparaat in en houd binnen 3 seconden een van de 5 digits 3 seconden lang ingedrukt. Laat de digit los en verplaats uw vinger over de vermogensbalk, van 0 tot aan BOOST. Op alle 5 digits verschijnt een "L".
	Voor de deactivering: schakel het apparaat in, houd een van de 5 digits 3 seconden lang ingedrukt. Laat los en verplaats uw vinger over de vermogensbalk, van BOOST naar 0. De 5 digits worden verlicht en geven een vermogensniveau "0" aan.
Blokkering	Het is mogelijk om de functies van de kookplaat tijdens het gebruik te blokkeren, bijvoorbeeld om de kookplaat te reinigen. De functie blijft ook actief als de kookplaat wordt uitgeschakeld en weer ingeschakeld.
	In geval van een stroomstoring wordt de functie gedeactiveerd.
	Activering: houd  gedurende 1 seconde ingedrukt.
Functie Boost	Deactivering: druk op  .
	Elke kookzone kan voor een tijd van maximaal 5 minuten worden ingesteld op een extra vermogensniveau.
	Activering: selecteer een van de 4 kookzones en selecteer de waarde "P" op de vermogensbalk. De overeenkomstige digit toont P.
Timer van de kookzones	Deactivering: selecteer een van de andere mogelijke waarden op de vermogensbalk.
	Door middel van de timer kan een bepaalde kookzone aan het einde van de ingestelde tijd worden uitgeschakeld.
	De kookzones kunnen individueel geprogrammeerd worden omdat ze allen beschikken over een eigen timer.
	Activering: Druk bij functionerende kookzone voor toegang tot de bediening voor het beheer van de timer van die zone.
	De 3 digits tonen " 0 0 0 ". Druk op "+" f "-" om de countdown van de timer in te stellen.
	888 Uren - Tienden - Minuten Bevestig de tijd door gedurende 10 seconden niets aan te raken. Na de countdown worden de digits nulgesteld en klinkt er een geluidssignaal. De functie kan onderbroken worden door op een willekeurige toets te drukken. Als de timer van meerdere kookzones actief is, zullen de 3 digits altijd de eerst aflopende timer aanduiden. Deactivering: druk bij functionerende kookzone voor toegang tot de bediening voor het beheer van de timer van die zone. Stel de drie digits in op " 0 0 0 " met gebruik van "+" of "-", of druk op de toets On/Off.

Timer (algemeen)	Timer met alarm voor algemeen gebruik.	
	Activering: schakel de kookplaat in en controleer dat er geen pannen aanwezig zijn of actieve kookzones. De 3 digits voor het beheer van de timer tonen "- - -". Druk op de digit om het menu van de timer te openen en "0 0 0" weer te geven. Druk op "+" f "-" om de countdown van de timer in te stellen.	
	8 8 8 Uren - Tienden - Minuten	
	Bevestig de tijd door gedurende 10 seconden niets aan te raken. Na de countdown worden de digits nulgesteld en klinkt er een geluidssignaal. De functie kan onderbroken worden door op een willekeurige toets te drukken. Herhaal de beschreven handelingen om de waarde van de countdown te wijzigen.	
Functie Smelten	Deactivering: schakel de kookplaat in en controleer dat er geen pannen aanwezig zijn of actieve kookzones. Druk op de digit voor toegang tot het menu van de timer en gebruik "+" en "-" om het display in te stellen op "0 0 0 """, of druk op de toets On/Off.	
	Activering: selecteer de zone waarop de functie moet worden toegepast en druk op  . Deactivering: selecteer de zone waarop de functie momenteel is toegepast en selecteer een ander vermogensniveau of druk op  .	
Functie Verwarmen	Deze functie wordt gebruikt om een pan bij maximaal vermogen te verwarmen, alvorens het kookproces voort te zetten bij een geselecteerd vermogen. Het tijdsinterval gedurende welke voor de kookzone het maximale vermogen wordt gehandhaafd, is afhankelijk van het ingestelde definitieve kookvermogen. Zie de tabel:	
	Vermogensniveau	Timer (seconden)
	1	48
	2	144
	3	230
	4	312
	5	408
	6	120
	7	168
	8	216
	9	Niet beschikbaar
	P	Niet beschikbaar
	Activering: houd, bij een op de kookplaat geplaatste pan en de geselecteerde kookzone, de op de vermogensbalk geselecteerde waarde (van 1 tot 8) gedurende 3 seconden ingedrukt. Het display van de overeenkomstige kookzone toont "A". Het kookniveau kan verhoogd worden, maar als het wordt verlaagd, wordt de functie uitgeschakeld. De functie kan ook gedeactiveerd worden door de toets van de betreffende kookzone gedurende 3 seconden ingedrukt te houden.	

Functie Pauze	Door middel van deze functie kan elke op de kookplaat actieve functie gepauzeerd/herstart worden, waarbij het beschikbare vermogen van de kookzone wordt verminderd en alle functies worden nulgesteld. Als de functie Pauze niet binnen 10 minuten wordt gedeactiveerd, zal de kookplaat automatisch uitschakelen.
	Activering: Houd, bij een op de kookplaat geplaatste pan en de geselecteerde kookzone, gedurende ten minste 1 seconde de toets van de functie Pauze II ingedrukt. Alle display geven II aan.
	Deactivering: houd II gedurende 1 seconde ingedrukt, tot hij knippert. Druk binnen 10 seconden op een andere willekeurige toets. De functie wordt uitgeschakeld en de kookplaat gaat verder met de eerdere instellingen.
Functie Oproepen	Deze functie wordt gebruikt om de bedrijfsinstellingen van de kookplaat op te roepen in geval van een onbedoelde stop of een plotselinge stroomuitval.
	Als de kookplaat wordt uitgeschakeld, kan hij binnen 6 seconden weer worden ingeschakeld door ⓪ aan te raken, de toets II knippert gedurende 6 seconden. Druk op de toets II om de eerder ingestelde functies te herstellen. Ter bevestiging van de handeling klinkt er een pieptoon.
Gecombineerde modus (functie "brug")	Met deze functie kunnen 2 kookzones gecombineerd worden om ze als één enkele grotere kookzone te gebruiken en te bedienen. Op deze manier is het mogelijk om pannen met een grotere bodem te gebruiken. De voor deze functie selecteerbare kookzones zijn uitsluitend die aan de linkerkant.
	Activering/deactivering: druk gelijktijdig op de digits van de linker of rechter kookzones om de 2 zones te selecteren waartussen een brug moet worden gevormd, tot de digit II verschijnt om aan te geven dat de functie is ingeschakeld. De andere digit wordt gebruikt voor de instelling van het vermogensniveau.
Functie AUTO "A"	Als de kookplaat/afzuigkap wordt ingeschakeld, wordt de afzuigkap standaard in de automatische modus geactiveerd en gaat de led "A" fel branden. De afzuigkap treedt in werking als de vermogensstand van de kookzones hoger is dan "1".
	De afzuigkap wordt uitgeschakeld door op de led "A" te drukken. Dit wordt bevestigd door de verandering van de intensiteit van de led, van fel naar gedempt. De afzuigkap wordt ook uitgeschakeld door op de vermogensbalk op een waarde hoger dan "1" te drukken. Dit wordt bevestigd door de verandering van de intensiteit van de led "A", van fel naar gedempt.
	De afzuigkap wordt weer ingeschakeld door opnieuw op de led "A" te drukken die fel gaat branden.

Tabel bereidingen

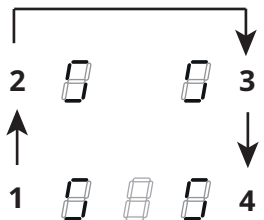
Vermogensstand	Kookmethode	Te gebruiken voor
1	Smelten, zachtjes opwarmen	Boter, chocolade, gelatine, sauzen
2	Smelten, zachtjes opwarmen	Boter, chocolade, gelatine, sauzen
3	Op temperatuur brengen	Rijst
4	Doorkoken, inkoken, stoven	Groenten, aardappels, sauzen, fruit, vis
5	Doorkoken, inkoken, stoven	Groenten, aardappels, sauzen, fruit, vis
6	Doorkoken, smoren	Pasta, soep, gestoofd vlees
7	Zachtjes bakken	Rösti (aardappelkoekjes), omelet, gepaneerde en gebakken gerechten, worst
8	Bakken in hete olie, frituren	Vlees, patat
9	Snel bakken op hoge temperatuur	Biefstuk
P	Snel verwarmen	Water koken

Funcities afzuigkap

 The image shows the control panel of a range hood. It features a digital display with four digits, currently showing '8888'. Above the display are several icons: a fan, a lock, a grid, and a vertical bar. Below the display is a row of buttons labeled 0 through 9, followed by 'P' and a timer icon. To the right of the display is a 'BOOST' button and a 'CL' button. A dashed box highlights the '5' on the display.	
De bedieningszones van de kookzones, de afzuigkap en de timer kunnen worden geactiveerd door op de betreffende digit te drukken.	
" 9 "	Druk op de vermogensbalk " 9 " voor de instelling van de snelheid INTENSIEF 1. De inschakeling van deze snelheid is ingesteld op 10 minuten. Na deze tijd keert het systeem automatisch terug naar de eerder ingestelde snelheid. De functie wordt uitgeschakeld door een andere snelheid te selecteren.
" P "	Druk tweemaal op de vermogensbalk " 9 " voor de instelling van de snelheid INTENSIEF 2. De inschakeling van deze snelheid is ingesteld op 5 minuten. Na deze tijd keert het systeem automatisch terug naar de eerder ingestelde snelheid. De functie wordt uitgeschakeld door een andere snelheid te selecteren.
Functie Delay	Deze functie is alleen beschikbaar als de automatische modus wordt uitgeschakeld. De automatische modus wordt uitgeschakeld door te drukken op "A". Druk op de Digit van de afzuigkap en stel een snelheid in op de vermogensbalk. Druk op de Digit voor het timerbeheer die 'CL' toont, maar die overgaat naar de aftelling, reeds ingesteld op 15 minuten.
	Symbool timer Druk, zodra de Digit van de afzuigkap wordt geselecteerd, op de Digits van het beheer van de timer om de aftelling in te stellen.
	Symbool voor onderhoud van het vetfilter De signalering voor de reiniging van het vetfilter wordt aangegeven met de led en is altijd ingeschakeld.
	Symbool voor onderhoud van het koolstoffilter De afzuigkap is standaard ingesteld in de afzuigmodus. Druk, zonder belasting, op de Digit van de bedieningen van de afzuigkap om de afzuigkap in te schakelen. Druk vervolgens en stel een waarde op een willekeurige kookzone in. Druk opnieuw op de digit voor de bediening van de afzuigkap, gedurende 5 seconden op de digit voor: Activering van het koolstoffilter: Het symbool van het koolstoffilter (geurfilter) gaat gedurende 1 seconde branden. Deactivering van het koolstoffilter: Het symbool van het koolstoffilter (geurfilter) knippert tweemaal. Na de activering signaleert het brandende pictogram dat het onderhoud van het koolstoffilter (geurfilter) moet worden uitgevoerd. Reset en heractivering van het koolstoffilter Ga na het onderhoud van het filter als volgt te werk: houd de toets 5 seconden ingedrukt. - De led van het vetfilter gaat uit en de aftelling wordt opnieuw gestart. houd de toets 5 seconden ingedrukt. - De led van het geurfilter gaat uit en de aftelling wordt opnieuw gestart.

Personalisatie van het gebruikersmenu

- Lees de gehele paragraaf alvorens de procedure uit te voeren.
- Druk op .
 - Druk nogmaals op  en houd gedurende 3 seconden ingedrukt.
 - De toets  begint te knipperen.
 - Houd  ingedrukt: de digits van de kookzones tonen .
 - Houd  ingedrukt en begin te drukken op de digit van de kookzones, te beginnen bij die linksvoor en met een beweging met de wijzers van de klok mee.



De digit linksachter toont afwisselend  en een cijfer tussen 2 en 7 dat de code van het menu aangeeft.
De digit linksvoor toont een cijfer dat afhankelijk is van de in de selectie aangegeven parameters.

- Druk op de digit linksachter.
- Selecteer een cijfer op de vermogensbalk voor toegang tot de code van het menu.
- Druk op de digit linksvoor.
- Selecteer een cijfer op de vermogensbalk om een waarde te selecteren.

Zie de onderstaande tabel voor de specificatie van de vermogens:

Code van het menu	Beschrijving	Waarde
U2	Menu voor beheer van het geluidsvolume van de toetsen.	0 - Geluid uit 1 - Min. 3 - Max
U3	Menu voor beheer van het volume van de zoemer van de minutenteller.	0 - Geluid uit 1 - Min. 3 - Max
U4	Menu voor beheer van het helderheidsniveau van het display.	0 - Max 9 - Min.
U5	Menu voor beheer van de weergave van de countdown.	0 - Weergave uit 1 - Weergave actief
U6	Menu van de functie pandetectie.	0 - Niet actief 1 - Actief
U7	Menu voor beheer van het einde van de countdown.	0 - Continue knippering en uitschakeling 1 - Tien knipperingen en uitschakeling 2 - Een knippering en uitschakeling

- Voer de correcte waarde in, bevestig door  aan te raken en 2 seconden ingedrukt te houden.
- Druk op  om het menu af te sluiten zonder op te slaan.

Als er geen handelingen worden uitgevoerd, wordt het gebruikersmenu na 1 minuut afgesloten.

Gids voor het gebruik van de pannen

Welke pannen zijn geschikt?

Gebruik alleen pannen met een ferromagnetische bodem die geschikt zijn voor gebruik op inductiekookplaten:

- gietijzer
- geëmailleerd staal
- koolstofstaal
- roestvrij staal (ook niet volledig roestvrij)
- aluminium met ferromagnetische coating of bodem met ferromagnetische plaat

Controleer of het symbool  aanwezig is (meestal op de onderkant gedrukt) om na te gaan of de pan geschikt is. U kunt ook een magneet in de buurt van de bodem van de pan plaatsen. Als deze blijft zitten, betekent dit dat de pan kan worden gebruikt op een inductiekookplaat.

Gebruik voor een optimaal rendement altijd pannen met een vlakke bodem die de warmte gelijkmatig kan verdelen. Een bodem die niet perfect vlak is, kan de geleiding van het vermogen en de warmte beïnvloeden.

Hoe moeten de pannen worden gebruikt?

Minimale diameter van de pan/koekenpan voor de verschillende kookzones.

Voor een goede werking van de kookplaat moet de pan een of meer van de op de kookplaat aangegeven referentiepunten bedekken en een geschikte minimale diameter hebben.

Gebruik altijd de kookzone die het beste past bij de diameter van de bodem van de pan.

Kookzone	Diameter van de bodem van de pan	
	Ø min. (aanbevolen)	Ø max (aanbevolen)
Gecombineerd links	190 mm	230 mm
Enkel links	110 mm	190 mm
Enkel rechts-voor	110 mm	200 mm
Enkel rechts-achter	110 mm	145 mm

Lege pannen/koekenpannen of pannen met een dunne bodem

Gebruik geen lege pannen/koekenpannen of pannen met een dunne bodem op de kookplaat, omdat u dan de temperatuur niet kunt regelen of de kookzone niet automatisch kunt uitschakelen als de temperatuur te hoog is, met het risico dat u de pan of het oppervlak van de kookplaat beschadigt.

Als dit gebeurt, raak dan niets aan en wacht tot alle onderdelen zijn afgekoeld.

Als een foutmelding verschijnt, raadpleeg dan het deel 'Oplossen van problemen'.

Normale geluiden van de werking van de kookplaat

De inductietechnologie is gebaseerd op de creatie van elektromagnetische velden. Deze elektromagnetische velden genereren warmte direct op de bodem van de pan. Pannen en koekenpannen kunnen verschillende geluiden of trillingen veroorzaken, afhankelijk van de manier waarop ze vervaardigd zijn.

Deze geluiden zijn hieronder beschreven:

Zacht gezoem (zoals het geluid van een transformator)

Dit geluid wordt geproduceerd als op een hoge warmtestand wordt gekookt en wordt veroorzaakt door de hoeveelheid energie die van de kookplaat naar de pannen wordt

overgebracht. Het geluid stopt of wordt minder als de warmtestand wordt verlaagd.

Zacht gesis

Dit geluid wordt geproduceerd als de pan leeg is en het stopt als de pan met water of levensmiddelen wordt gevuld.

Geknetter

Dit geluid treedt op bij pannen die uit vele gelaagde materialen bestaat en wordt veroorzaakt door de trillingen van de oppervlakken waar de verschillende materialen met elkaar in aanraking komen. Het geluid is afkomstig van de pannen en kan variëren op basis van de hoeveelheid en het type bereiding van het voedsel.

Hard gesis

Dit geluid treedt op bij pannen die bestaan uit verschillende gelaagde materialen en bovendien wanneer deze op het hoogste vermogen worden gebruikt en ook op twee kookzones. Het geluid stopt of wordt minder als de warmtestand wordt verlaagd.

Geluiden van de ventilator

Voor een juiste werking van het elektronisch systeem moet de temperatuur van de kookplaat worden geregeld. Hiervoor is de kookplaat uitgerust met een koelventilator die wordt ingeschakeld om de temperatuur van het elektronische systeem te verlagen en te regelen. Het kan gebeuren dat de ventilator na de uitschakeling van het apparaat nog blijft functioneren, als een nog te hoge temperatuur van de kookplaat wordt gedetecteerd.

Ritmische geluiden die lijken op het getik van een klok

Dit geluid treedt alleen op als minstens drie kookzones zijn ingeschakeld en het verdwijnt of wordt minder als er één wordt uitgeschakeld.

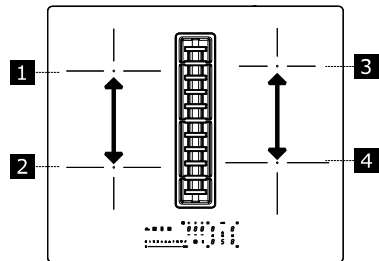
De beschreven geluiden zijn een normaal kenmerk van de inductietechnologie en mogen dus niet als defecten worden beschouwd.

Functie voor beheer van het vermogen

Dit product is voorzien van een elektronisch bestuurd vermogensregelfunctie.

Deze functie regelt de afgifte van het maximale vermogen van 3700 W over de gecombineerde kookzones (linkerkant en rechterkant), optimaliseert de verdeling van het vermogen en voorkomt situaties voor overbelasting van het systeem.

De functie verdeelt het maximaal beschikbare vermogen over de op gecombineerde manier gebruikte kookzones. Zie de afbeelding. De functie vermindert, indien nodig, het vermogen van de andere in de gecombineerde modus functionerende kookzone (aan de laatste bediening wordt de hoogste prioriteit toegewezen).



Bijvoorbeeld:

Als voor kookzone 1 het extra vermogensniveau (boost) (P) wordt geselecteerd, kan kookzone 2 niet tegelijkertijd het vermogensniveau 9 overschrijden en wordt deze automatisch beperkt.

Problemen oplossen

Foutcode	Beschrijving	Mogelijke oorzaak van de storing	Oplossing
"Akoestische signalering bij inschakeling. Geen foutcode weergegeven"	De bediening van de afzuigkap werkt niet	Beschadiging of slechte aansluiting van de LIN-kabel op de printplaat van de afzuigkap	Controleer de aansluiting. Neem contact op met de servicedienst als de fout aanhoudt.
ER03	De kookplaat gaat na 10 seconden uit.	Continue activatie van de toetsen gedetecteerd. Water of pan op het bedieningspaneel.	Verwijder het water of de pan van het glaskeramische oppervlak en van het bedieningspaneel.
ER21	De kookplaat gaat uit.	De temperatuur in de elektronische componenten is te hoog.	Laat de kookplaat afkoelen. Controleer of de kookplaat voldoende ventilatie heeft. Als de fout blijft bestaan, neem dan contact op met de servicedienst.
E2	De desbetreffende kookzone gaat uit.	Pan leeg of ongeschikt. Temperatuur van het oppervlak van pan of glaskeramische plaat is te hoog. Temperatuur van de elektronische componenten te hoog.	Laat de kookplaat afkoelen. Gebruik een geschikte pan. Geen lege pannen verwarmen.
E3	De desbetreffende kookzone gaat uit.	Pan niet geschikt. De pan verliest zijn magnetische eigenschappen en kan schade aan de inductiekookplaat veroorzaken.	Gebruik een geschikte pan. De fout wordt na 8 seconden automatisch opgeheven en de kookzone kan opnieuw worden gebruikt. In geval van verdere fouten moet het fornuis worden vervangen. Neem contact op met de servicedienst als de fout aanhoudt.
E6	De kookzone gaat niet aan.	Voedingsspanning en/of frequentie buiten bereik buiten bereik.	Controleer de netspanning en/of de frequentie. Neem indien nodig contact op met de servicedienst.
E8	De kookzones gaan uit.	Ventilator kapot. Ventilator verstopt door stof of vuil.	Maak de ventilator schoon en verwijder eventuele vreemde voorwerpen. Neem contact op met de servicedienst als de fout aanhoudt.
E4 / E5 / E7 / E9 / ER20 / ER22 / ER31 / ER36 / ER42 / ER47 / EA / EH	Koppel de kookplaat los van de stroomvoorziening. Wacht een paar seconden, sluit dan de kookplaat weer aan op de stroomvoorziening. Neem contact op met het servicecentrum en geef de foutcode op die op het scherm verschijnt, als het probleem aanhoudt.		
	Ventilator functioneert niet	Kabel ventilator losgekoppeld	Sluit de kabel aan
	Afzuigkap functioneert niet	Voedingskabel afzuigkap losgekoppeld	Sluit de voedingskabel van de afzuigkap weer aan; deze bevindt zich aan de voorzijde, onder de kookplaat.

i Probeer in geval van een defect het probleem op te lossen volgens de aanwijzingen van de gids voor probleemoplossing. Als het probleem niet kan worden verholpen, neem dan contact op met de servicedienst. Een volledige lijst van de serviceleveranciers van IKEA wordt

aangegeven op de laatste pagina van deze handleiding.

i In geval van een oneigenlijk gebruik of een installatie die niet door een erkende installateur is uitgevoerd, wordt het bezoek van de technicus van de servicedienst of van

de dealer ook tijdens de garantieperiode in rekening gebracht.

Onderhoud en reparatie

- Zorg ervoor dat het onderhoud van de elektrische componenten alleen door de fabrikant of door de servicedienst wordt uitgevoerd.
- Zorg ervoor dat beschadigde kabels alleen door de fabrikant of door de servicedienst worden vervangen.

Als u contact opneemt met de servicedienst, geef dan de volgende informatie:

- Type defect
- Model van het apparaat (Art./Cod.)
- Serienummer (S.N.)

Deze informatie vindt u op het typeplaatje. Het typeplaatje is op de onderkant van het apparaat aangebracht.

Technische gegevens

Identificatie van het product

Type: **4300**

Model: **FÖRDELAKTIG 405.158.65**

Raadpleeg het typeplaatje op de bodem van het product.

De producent brengt voortdurend verbeteringen aan de producten aan. Om deze reden kunnen de tekst en de afbeeldingen van deze gebruikshandleiding zonder voorafgaande kennisgeving veranderen.

Meer informatie over de technische gegevens is beschikbaar op de website: www.ikea.com

Technische gegevens van de afzuigkap

Producttype			INBOUW
	Breedte	mm	600
Afmetingen	Diepte	mm	520
	Min/max hoogte	mm	906
Max. luchtdebiet* - Afvoer		m3/h	500
Max. geluidsniveau* - Afvoer		dBA	66
Max. luchtdebiet* - Recirculatie		m3/h	370
Max. geluidsniveau* - Recirculatie		dBA	71
Nominiaal vermogen van de afzuigkap		W	220
Nominiaal vermogen van de kookplaat		W	7400
Totaal maximaal vermogen		W	7620

* Maximale snelheid (met uitzondering van Boost).

Voedingsspanning/frequentie	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Gewicht van het apparaat	14,3 Kg

CE Dit apparaat is ontworpen, geproduceerd en in de handel gebracht in overeenstemming met de EEG-richtlijnen.

De technische gegevens worden vermeld op het typeplaatje dat in het apparaat is aangebracht.

Energie-efficiëntie van de afzuigkap

Informatie over het product volgens de EU-verordening nr. 66/2014	Eenheid	Waarde
Identificatie model		FÖRDELAKTIG 405.158.65
Efficiëntie jaarlijks verbruik	kWh/a	40,9
Coëfficiënt voor verhoging van de tijd		0,8
Hydrodynamische efficiëntie		33,1
Index energie-efficiëntie		44,3
Luchtdebiet gemeten op het meest efficiënte punt	m3/h	348
Luchtdruk gemeten op het meest efficiënte punt	Pa	517
Maximaal luchtdebiet	m3/h	630
Gemeten elektrisch opgenomen vermogen op het beste-efficiëntiepunt	W	133
Stroomverbruik gemeten in de stand-bymodus	W	Nvt
Stroomverbruik gemeten in de modus off	W	0,49
Geluidsniveau bij maximale snelheid (zonder intensieve instelling)	dBA	66

Energie-efficiëntie

Informatie over het product volgens de EU-verordening nr. 66/2014	Waarde
Identificatie model	FÖRDELAKTIG 405.158.65
Soort kookplaat	Ingebouwde afzuigkap
Aantal kookzones	4
Kooktechnologie	Inductie
Diameter van de linker kookzones (afmetingen)	220 x 185 mm
Diameter van de kookzone rechtsvoor (afmetingen)	200 mm
Diameter van de kookzone rechtsachter (afmetingen)	145 mm
Energieverbruik van de linker kookzone (elektrisch koken)	192 Wh/kg
Energieverbruik kookzone rechtsvoor (elektrisch koken)	185 Wh/kg
Energieverbruik kookzone rechtsachter (elektrisch koken)	181 Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat (elektrisch koken)	186 Wh/kg

Referentienormen:

EN/IEC 61591	EN/IEC 60704-1
EN/IEC 60704-2-13	EN/IEC 60704-3
EN 50564	EN 60350-2

Energiebesparing

Het apparaat beschikt over eigenschappen die tijdens het dagelijks koken energie helpen te besparen.

Typeplaatje



De bovenstaande afbeelding toont het typeplaatje van het apparaat.

Het serienummer is specifiek voor elk product.

Milieuaspecten

Afdanken van huishoudelijke apparaten

Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet met het normale huishoudelijke afval mag worden verwerkt. Het product moet worden verwerkt bij een speciaal inzamelcentrum voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Als u ervoor zorgt dat dit product op de juiste manier wordt verwerkt, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van een verkeerde afvalbehandeling. Neem voor meer details over het recyclen van dit product contact op met uw gemeente, de plaatselijke vuilophaaldienst of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Het apparaat voldoet aan de richtlijn 2012/19/EU inzake de vermindering van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparaten en de verwerking van het afval.

Afdanken van het verpakkingsmateriaal

De materialen met het symbool zijn recyclebaar. Werp het verpakkingsmateriaal in speciale containers om het te recyclen.

Energiebesparing

U kunt elke dag energie besparen tijdens het koken door onderstaande tips te volgen.

- Gebruik bij het verwarmen van water alleen de benodigde hoeveelheid.
- Bedek de pannen zo mogelijk altijd met een deksel.
- Plaats de pan voordat u de kookzone inschakelt.
- Plaats kleinere pannen op de kleinere kookzones.
- Plaats de pannen direct in het midden van de kookzone.
- Gebruik de restwarmte om het voedsel warm te houden of om het te smelten.

IKEA-garantie

Hoelang is de garantie van IKEA geldig?

Deze garantie is vijf (5) jaar geldig vanaf de oorspronkelijke aankoopdatum van het

apparaat bij IKEA. De originele kassabon is vereist als aankoopbewijs. Een onder garantie verrichte reparatie verlengt niet de garantieperiode van het apparaat.

Wie verleent de service?

De klantenservice wordt gegarandeerd door de door IKEA benoemde serviceleverancier, via de eigen organisatie of het netwerk van erkende servicepartners.

Wat wordt gedekt door de garantie?

De garantie dekt eventuele materiaal- en/of constructiefouten van het apparaat en is geldig vanaf de aankoopdatum van het apparaat bij IKEA. De garantie geldt alleen voor apparaten die voor huishoudelijk gebruik bestemd zijn. De uitzonderingen onder beschreven onder item 'Wat wordt niet gedekt door de garantie?'. Gedurende de geldigheidsperiode van de garantie zijn de kosten voor de reparatie (reserveonderdelen, arbeids- en reiskosten van het technische personeel) voor rekening van de servicedienst, mits de beschikbaarheid van het apparaat voor de reparatie-ingreep geen uitzonderlijke kosten vereist. Deze voorwaarden voldoen aan de UE-richtlijnen (nr. 99/44/EG) en aan de plaatselijke voorschriften. Vervangen delen worden eigendom van IKEA.

Wat doet IKEA om het probleem op te lossen?

De door IKEA benoemde serviceleverancier zal het product onderzoeken en naar eigen goeddunken beslissen of het defect/probleem onder de garantievoorwaarden valt. Als dit het geval is zal de serviceleverancier IKEA of diens erkende servicepartner door middel van de servicecentra en naar eigen goeddunken het defecte product repareren of vervangen door een identiek product of een van gelijke waarde.

Wat wordt niet gedekt door de garantie?

- Normale slijtage.

- Opzettelijk veroorzaakte schade of te wijten aan nalatigheid, schade veroorzaakt door de niet-naleving van de gebruiksaanwijzingen, door een onjuiste installatie of de aansluiting op een onjuiste spanning, schade veroorzaakt door chemische of elektrochemische reacties, roest, corrosie of door water veroorzaakte schade, inclusief maar niet beperkt tot schade veroorzaakt door de aanwezigheid van te veel kalk in de waterleiding en schade veroorzaakt door natuurlijke gebeurtenissen en de weersomstandigheden.
- Aan slijtage onderhevige onderdelen, bijvoorbeeld batterijen en lampjes.
- Decoratieve en niet-functionele onderdelen die niet van invloed zijn op het normale gebruik van het huishoudelijke apparaat, waaronder krassen en kleurveranderingen.
- Accidentele schade veroorzaakt door vreemde stoffen of voorwerpen en door de reiniging of het ontstoppen van filters, afvoersystemen of wasmiddelladen.
- Schade van onderdelen zoals keramisch glas, manden voor vaatwerk en bestek, toe- en afvoerleidingen, afdichtingen, lampjes en lampenkappen, schermen, knoppen, bekledingen en delen van bekledingen, tenzij bewezen kan worden dat deze schade is veroorzaakt door productiefouten.
- Gevallen waarbij tijdens het bezoek van een technicus geen defecten konden worden vastgesteld.
- Reparaties die niet zijn uitgevoerd door de door IKEA benoemde serviceleverancier en/of een erkende servicepartner of reparaties waarvoor niet-originele reserveonderdelen zijn gebruikt.
- Reparaties als gevolg van een onjuiste installatie of een installatie die niet voldoet aan de specificaties.
- Gebruik van het huishoudelijke apparaat is een niet huishoudelijke omgeving, bijvoorbeeld voor professioneel gebruik.
- Transportschade. Als het apparaat door een klant naar zijn woning of een ander adres wordt vervoerd, kan IKEA niet aansprakelijk gesteld worden voor eventuele transportschade. Als het transport naar het adres van de klant echter door IKEA wordt

verzorgd, dan wordt eventuele transportschade gedekt door de garantie.

- Eerste installatiekosten van het apparaat van IKEA. Als een door IKEA benoemde serviceleverancier of diens erkende servicepartner een reparatie of vervanging van de apparaat onder garantie verzorgt, moet de leverancier of de erkende servicepartner ook de herinstallatie van het gerepareerde apparaat of van het vervangende apparaat verzorgen indien dit noodzakelijk mocht zijn.

Deze beperkingen zijn niet van toepassing voor vakkundig uitgevoerde werkzaamheden, door gekwalificeerd personeel en met het gebruik van originele reserveonderdelen, om het apparaat aan te passen aan de veiligheidsnormen van een ander Europees land.

Hoe zijn de landelijke wetten van toepassing

De garantie van IKEA geeft de klant specifieke wettelijke rechten, in aanvulling op alle wettelijke rechten die per land verschillend zijn. Deze voorwaarden beperken echter op geen enkele wijze de rechten van de consument die door de lokale wetgeving worden bepaald.

Geldigheidsgebied

Voor apparaten die in een EU-land zijn gekocht en naar een ander EU-land zijn gebracht, wordt de service verleend op basis van de garantievoorwaarden die in het nieuwe land van toepassing zijn. De verplichting voor het verstrekken van service onder de garantievoorwaarden geldt alleen als het apparaat conform is en conform geïnstalleerd is met de:

- technische specificaties van het land waarin de toepassing van de garantie wordt gevraagd;
- informatie van de handleiding met betrekking tot de veiligheid.

After-saleservice voor huishoudelijke apparaten van IKEA:

Aarzel niet contact op te nemen met de after-saleservice van IKEA voor:

1. het aanvragen van service onder garantie;
2. het vragen van toelichtingen inzake de installatie van de huishoudelijke apparaten van IKEA in de specifieke keukenmeubels van IKEA. De service biedt geen hulp of informatie met betrekking tot:

- de installatie van complete IKEA-keukens;
- de elektrische aansluitingen (als het apparaat zonder kabels en stekkers wordt geleverd), op de water- en gasleiding, omdat deze verricht moeten worden door een erkende servicetechnicus.

3. het vragen van toelichtingen inzake de gebruikershandleiding en de specificaties van het IKEA-apparaat.

Om ervoor te zorgen dat wij u de beste service verlenen, verzoeken wij u de montage-instructies en/of de gebruikershandleiding zorgvuldig te lezen voordat u contact met ons opneemt.

Hoe kunt u ons bereiken als u hulp nodig hebt



Raadpleeg de volledige lijst van de serviceleveranciers van IKEA en hun telefoonnummers op de laatste pagina van deze handleiding.

Belangrijk! Om een snelle service te kunnen garanderen, vragen wij u de aan het einde van deze handleiding aangegeven telefoonnummers te gebruiken. Verwijs bij het aanvragen van service altijd naar de specifieke codes van het apparaat zoals aangegeven in deze handleiding. Zorg

ervoor, voordat u contact met ons opneemt, dat u de IKEA-productcode (8 cijfers) van het apparaat waarvoor service wordt gevraagd onder handbereik heeft.

**Belangrijk! BEWAAR DE KASSABON/
FACTUUR!**

Dit is het aankoopbewijs dat beschikbaar moet zijn om gebruik te kunnen maken van de garantie. Op de kassabon staan ook de

naam en de productcode (8 cijfers) van elk aangeschaft IKEA-apparaat aangegeven.

Heeft u verdere hulp nodig?

Neem voor verdere vragen, die niet de service van de apparatuur betreffen, contact op met het dichtstbijzijnde verkooppunt van IKEA. Wij vragen u de documentatie van het apparaat aandachtig te lezen, alvorens contact met ons op te nemen.

Country name in local languages	Telephone number	Opening times
Australia	Victoria: (03) 8523 2154 New South Wales: (02) 5020 6641 Queensland: (07) 3380 6800 IKEA Perth: (08) 9201 4532 IKEA Adelaide: (08) 8154 4532	
Österreich	13602771461	Mo-Fr: 8 - 20
België / Belgique	26200311	Ma-Vr: 8 - 20 / Lun-Ven: 8 - 20
България	02 4003536	Пон-Пт: 8 - 20
Canarias	913754126	Lunes-Viernes: 8 - 20
Κύπρος	http://www.ikea.com	8 - 20
Hrvatska	0800 3636	Pon-Pet: 8 - 20
Česká republika	225376400	Po-Pá: 8 - 20
Danmark	70150909	Man.-Fre.: 9 - 20
Eesti	http://www.ikea.com	E-R: 8 - 20
Suomi	981710374	Lu-Ve: 8 - 20
France	170480513	Lun-Ven: 9 - 21
Deutschland	6929993602	Mo-Fr: 8 - 20
Great Britain	2076601517	Mon-Fri: 8 - 20
Ελλάδα	2109696497	Δευ-Παρ: 8 - 20
Magyarország	(06-1)-3285308	Hétfő-Péntek: 8 - 20
Italia	+39 02/38591334	Lun-Ven: 8 - 20
Ireland	2076601517	Mon-Fri: 8 - 20
Ísland	5852409	Mánudagur-Föstudagur Kl.: 8 - 20
Latvija	http://www.ikea.com	P.- Pk.: 8 - 20
Lietuva	(0) 520 511 35	Pirm.-Penkt.: 8 - 20
Mayorca	913754126	Lunes-Viernes: 8 - 20
Malta	+356 (0)25464000	Mon-Fri: 8 - 20
Norge	23500112	Man-Fre: 8 - 20
Nederland	050-7111267 / +31 507111267	Ma-Vr: 8 - 20
Polska	225844203	Poniedziałek-Piątek: 8 - 20
Portugal	213164011	Seg.-Sex.: 9 - 21
România	021 2044888	Luni-Vineri: 8 - 20
Россия	84957059426	Пон-Пятн: 9 - 21
Србија	011 7 555 444	Пон-Пет: 8 - 20
Slovensko	(02) 50102658	Pon-Pia: 8 - 20
Slovenija	+386-1-8107781	Ponedeljek-Petek: 8 - 20
España	913754126	Lunes-Viernes: 8 - 20
Sverige	0775-700 500	Mån-Fre: 8 - 20
Schweiz / Suisse / Svizzera (Ticino)	225675345	8 bis 20 Werktage / Lun-Ven: 8 - 20
Türkiye	+90/262/644 65 95	Pzt-Cuma: 8 - 20
Україна	http://www.ikea.com	Понедлок-П'ятниця: 8 - 20
Maroc / المغرب	+212 (5) 20100900 www.ikea.com	

