

VÄLBILDAD

pt

es

el

nl



Design and Quality
IKEA of Sweden

PORTUGUÊS	4
ESPAÑOL	27
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	50
DUTCH	74



Consulte a última página deste manual para obter a lista completa dos Centros de Assistência IKEA Autorizados e os respectivos 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 IKEA με τον αριθμό τηλεφώνου της κάθε χώρας.



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

Índice

Informações de segurança	4	Função de gestão de potência	17
Instalação	9	Orientações sobre a utilização de painéis	18
Ligação elétrica	10	Limpeza e manutenção	19
Descrição do produto	11	Resolução de problemas	20
Indicadores	11	Dados técnicos	22
Painel de comando	12	Eficiência energética da placa de cozinha	22
Limitação da potência	13	Chapa de características	23
Funções	14	Aspetos ambientais	24
Tabela de cozedura	16	GARANTIA IKEA	24

Informações de segurança

 Para sua segurança e para garantir o funcionamento correto do aparelho, agradecemos que leia com atenção este manual, antes da instalação e colocação em funcionamento. Conserve estas instruções junto do aparelho, mesmo em caso de cedência ou transferência a terceiros. É importante que os utilizadores tenham conhecimento de todas as características de funcionamento e de segurança do aparelho.

Estas placas de cozinha possuem sistemas de indução que cumprem os requisitos das normas sobre compatibilidade eletromagnética (EMC) e da diretiva EMF e não devem interferir com outros dispositivos eletrónicos. As pessoas com pacemaker ou outros implantes eletrónicos devem consultar o seu médico ou o fabricante do dispositivo implantado, para avaliar a sua suscetibilidade a interferências.

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

Para aparelhos com cabo de alimentação elétrica, os terminais

ou a secção dos fios entre o ponto de fixação do cabo e os terminais devem ser dispostos de modo que o condutor sob tensão a montante do fio de terra possa ser puxado para fora, no caso do cabo sair da sua fixação.

- O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por eventuais danos decorrentes da instalação ou utilização incorreta ou imprópria do aparelho.
- Verifique se a tensão da rede eléctrica corresponde à indicada na chapa de características fixada no interior do aparelho.
- Os dispositivos de seccionamento devem ser montados na instalação eléctrica fixa, em conformidade com a legislação sobre sistemas de cablagem.
- Para os aparelhos da Classe I, certifique-se de que a rede eléctrica doméstica dispõe de um sistema eficaz de ligação à terra.
- Ligue o aparelho à rede eléctrica utilizando um interruptor omnipolar.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um centro de assistência autorizado ou por um técnico competente, para evitar qualquer risco ou situação perigosa.

 **ADVERTÊNCIA:** Antes de instalar o aparelho, retire as películas de protecção.

- Utilize apenas os parafusos e as ferragens fornecidos com o aparelho.

 **ADVERTÊNCIA:** A não instalação dos parafusos ou dos elementos de fixação como descrito nestas instruções pode acarretar risco de choque eléctrico.

- As operações de limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças, a não ser sob vigilância.
- As crianças devem ser mantidas sob vigilância para impedir que brinquem com o aparelho.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou sem experiência e conhecimento, salvo se cuidadosamente vigiadas e instruídas sobre a utilização segura do aparelho por pessoa responsável pela sua segurança.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou com experiência e conhecimento insuficientes, desde que sejam cuidadosamente vigiadas e instruídas sobre a utilização segura do aparelho e os perigos envolvidos. Não deixe as crianças brincar com aparelho.

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

Tenha muito cuidado para não tocar nas resistências.

Mantenha afastadas as crianças com menos de 8 de idade, a menos que estejam sob constante vigilância.

ADVERTÊNCIA: Se a superfície estiver danificada, desligue o aparelho para evitar o risco de choque elétrico.

- Não ligue o dispositivo se a superfície estiver rachada ou se houver danos visíveis na espessura do material.
- Não toque no aparelho com as mãos ou com partes do corpo molhadas.

- Não utilize aparelhos a vapor para limpar o produto.
- Não apoie na superfície da placa de cozinha objetos metálicos, tais como facas, garfos, colheres e testos, porque podem ficar quentes.
- Use o comando apropriado para desligar a placa de cozinha após a sua utilização; não confie nos sensores de panela.

ADVERTÊNCIA: É perigoso deixar a placa de cozinha sem vigilância quando se utiliza óleo ou gordura, porque pode surgir uma situação perigosa e deflagrar um incêndio. NUNCA tente apagar as chamas com água: desligue o aparelho e abafe as chamas cobrindo-as, por exemplo, com um tecido ou uma manta de incêndio.

ATENÇÃO: O processo de cozedura deve ser mantido sob vigilância. Um processo de cozedura breve deve ser mantido sob constante vigilância.

- O aparelho não foi concebido para ser acionado por um temporizador exterior ou um sistema de telecomando separado.

ADVERTÊNCIA: Perigo de incêndio: não apoie objetos sobre as superfícies de cozedura.

- O aparelho deve ser instalado de forma a permitir isolá-lo da fonte de alimentação elétrica com uma abertura entre os contactos (3 mm) capaz de assegurar a desconexão completa perante uma sobretensão de categoria III.
- O aparelho nunca deve ser exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol).
- Mantenha as embalagens fora do alcance das crianças e de animais de estimação.

- Certifique-se de que o dispositivo está ligado diretamente à tomada de corrente.
- Não utilize adaptadores, tomadas múltiplas ou fios de extensão para ligar o dispositivo.
- Nunca utilize o aparelho para outros fins que não aqueles para os quais foi concebido.
- As frigideiras devem ser constantemente vigiadas durante o funcionamento, porque as gorduras e os óleos sobreaquecidos são facilmente inflamáveis.
- Não acione o aparelho utilizando um temporizador exterior ou um sistema de telecomando separado.
- O aparelho nunca deve ser instalado atrás de uma porta decorativa, para evitar possíveis sobreaquecimentos.
- Não fique de pé sobre o dispositivo, porque pode danificá-lo.
- Não apoie panelas e frigideiras quentes na borda, porque isso pode danificar as vedações de silicone.

Instalação

O procedimento de instalação tem obrigatoriamente de respeitar as leis, portarias, diretivas e normas (regulamentos de segurança dos sistemas elétricos, reciclagem adequada dos componentes, etc.) em vigor no país de utilização!

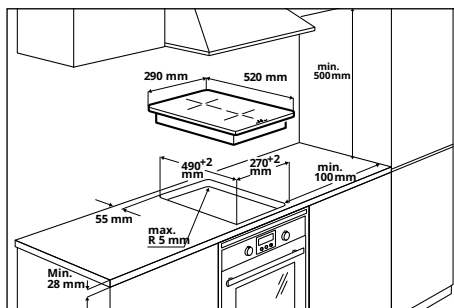
- Para mais informações sobre a instalação, consulte as Instruções de montagem.
- Não utilize selante de silicone entre o aparelho e a banca da cozinha.
- Certifique-se de que o espaço debaixo da placa de cozinha é suficiente para a circulação de ar. Consulte as Instruções de montagem.
- O fundo do aparelho pode ficar muito quente. Se o aparelho for instalado por cima de gavetas, certifique-se de que instala debaixo do aparelho um painel de separação ignífugo, para impedir o acesso ao fundo. Consulte as Instruções de montagem.
- A ventilação do aparelho deve estar em conformidade com as instruções do fabricante.
- Crie no bloco de cozinha que deve receber a placa, uma abertura frontal de pelo menos 28 cm2, para proporcionar uma ventilação apropriada do produto.

Requisitos do bloco de cozinha

- Se o aparelho for montado em materiais inflamáveis, será necessário respeitar rigorosamente as orientações e normas referentes às instalações de baixa tensão e as normas de

prevenção contra incêndios.

- Para as unidades de encastrar, os componentes (de material plástico e madeira folheada) devem ser montados com colas resistentes ao calor (mín. 85 °C): o uso de materiais e colas não apropriados pode causar deformações ou descolamento de componentes.
- É permitida a utilização de perfis de madeira maciça à volta da banca por trás do aparelho, desde que sejam sempre respeitadas as distâncias mínimas indicadas nos desenhos de instalação.



- Para mais informações sobre a instalação, consulte as Instruções de montagem.
- Se por baixo da placa de cozinha não existir nenhum forno, instale um painel de separação por baixo do aparelho, como indicado nas Instruções de montagem.

Ligação elétrica

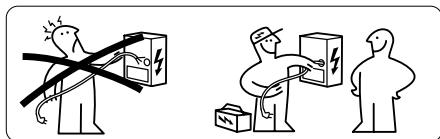


ADVERTÊNCIA: Todas as ligações elétricas devem ser realizadas por um instalador autorizado.

- Antes de fazer as ligações, verifique se a tensão nominal do aparelho indicada na respetiva chapa de características, corresponde à tensão do sistema de alimentação. A chapa de características está aplicada no lado inferior da placa de cozinha.
- Siga o esquema de ligação (colocado no lado inferior da placa de cozinha).
- Utilize apenas os componentes originais fornecidos pelo serviço de peças sobresselentes.
- O aparelho é fornecido com um cabo de ligação.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, substitua-o pelo sobresselente original apropriado. Contacte o apoio ao cliente da sua loja IKEA.



Atenção! Não solde os cabos!



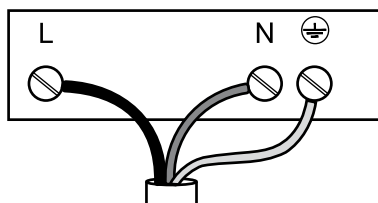
Ligação elétrica

- As ligações elétricas devem ser realizadas por um técnico especializado.
- Este aparelho apresenta uma ligação do tipo em "Y" com um cabo de alimentação do tipo H05V2V2-F. Ligação MONOFÁSICA: secção mín. dos condutores: 3 x 1,5 mm².
- Os terminais de ligação são acessíveis removendo a tampa da caixa de ligações.
- Verifique se as características da instalação elétrica doméstica (tensão, potência máxima e corrente) são compatíveis com as do aparelho.
- Ligue o aparelho conforme mostrado no

esquema (de acordo com as normas de referência para a tensão de rede em vigor no país de instalação).

Esquema de ligação

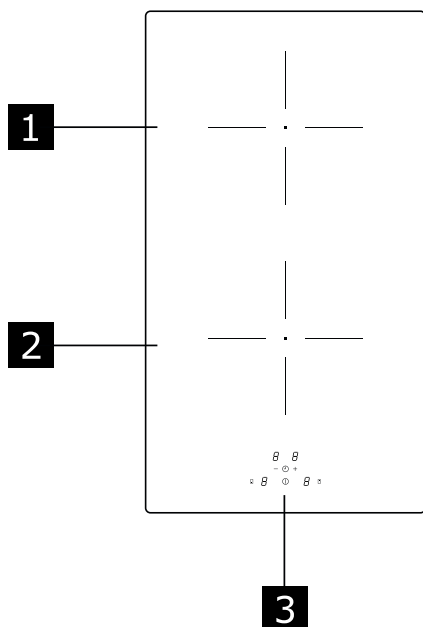
220V - 240V 1N ~



L	Castanho
N	Azul
	Amarelo / Verde

Descrição do produto

Organização da superfície de cozedura



- 1** Zona de cozedura simples (160 mm)
1400 W, com função Booster de 2100 W.
- 2** Zona de cozedura simples (160 mm)
1400 W, com função Booster de 2100 W.
- 3** Pannel de comando

Indicadores

Deteção de presença de panela

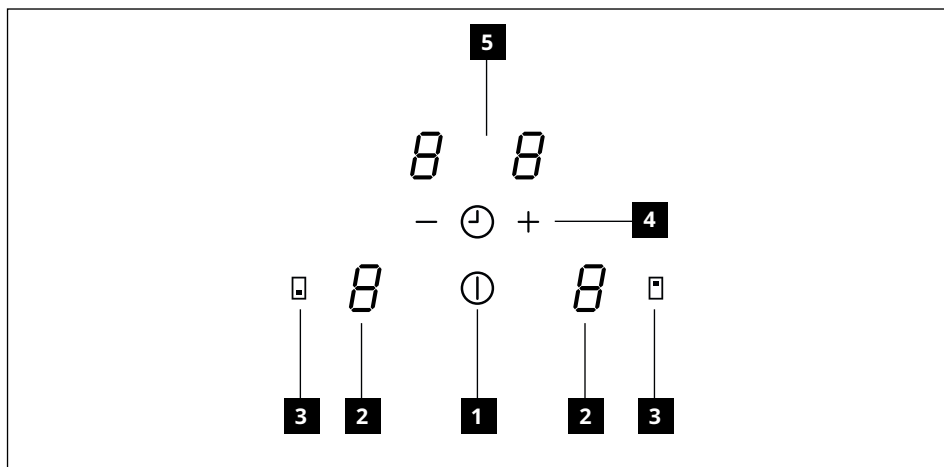
Todas as zonas de cozedura dispõem de um sistema que deteta a presença de uma panela sobre a placa de cozinha.

O sistema de deteção consegue reconhecer as panelas com fundo magnetizável adequado para utilização em placas de indução.

Se a panela for removida durante o funcionamento ou se for utilizada uma panela não adequada, aparece no visor o símbolo .

Indicador de calor residual

O indicador de calor residual é uma função de segurança que indica que a superfície da zona de cozedura ainda está a temperatura igual ou superior a 50 °C, o que pode causar queimaduras no caso de contacto com as mãos nuas. O indicador da zona de cozedura correspondente exhibe **H**.

Painel de comando**1**

Ligar/Desligar

2

Indicador de nível de potência

3

Botão de seleção da zona de cozedura

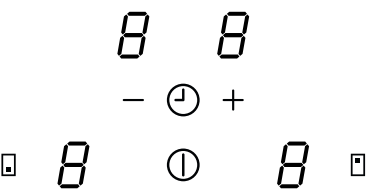
4

Nível de potência / Controlo do temporizador

5

Indicador do tempo de cozedura

Limitação da potência



A primeira vez que o aparelho é ligado à rede elétrica doméstica, o instalador deve regular a potência das zonas de cozedura de acordo com a capacidade real da instalação elétrica em questão.

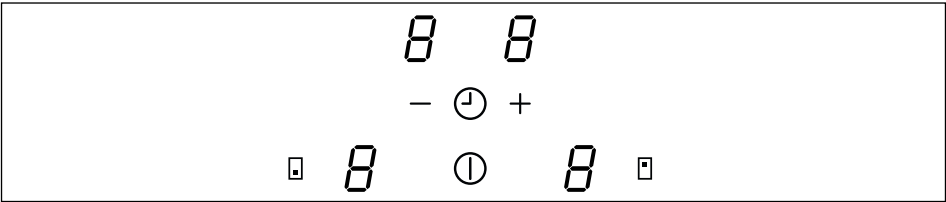
Se isto não for necessário, é possível ligar a placa diretamente no botão ou, em alternativa, seguir o procedimento abaixo para aceder ao menu.

- Ligue a placa de cozinha à rede doméstica.
- Os indicadores ficam todos iluminados durante uns segundos.
- Assim que os indicadores se apagarem, prima os botões de seleção da placa de cozinha e mantenha a pressão durante 5 segundos, até aparecer a programação atual nos indicadores do temporizador.
- Utilize “+” e “-” para selecionar um consumo de potência apropriado, seguindo as indicações do quadro abaixo.
- Prima de novo os botões de seleção da placa de cozinha e mantenha a pressão durante 5 segundos, para confirmar a seleção.

Quadro de valores...:

Configuração.	kW	Notas
0	3,7 kW	Regulação inicial de série
1	3,5 kW	
2	3 kW	
3	2,5 kW	
4	2 kW	
5	1,5 kW	

Funções



Função de limitação da potência/ tempo

Esta função de segurança desliga uma zona de cozedura que não tenha sofrido qualquer intervenção durante um determinado período de tempo.

Quadro dos tempos de desligamento:

Nível de potência	Tempo de desligamento (minutos)
1	516
2	402
3	318
4	258
5	210
6	138
7	138
8	108
9	90
P	5

Função Boost

A função Boost pode ser utilizada para proporcionar um nível de potência adicional numa zona de cozedura, durante 5 minutos. Esta função é útil para ferver grandes quantidades de água.

Ativação:

- Selecione uma das zonas de cozedura.
- Prima “ + ” até obter o nível “ 9 ”.
- Prima novamente para ativar a função Boost
- O indicador correspondente exibe **P**.

A função Boost está programada para durar 5 minutos.

Desativação:

- Selecione uma das zonas de cozedura com a função Boost ativada.
- Prima “ - ”.

A função também é desativada automaticamente ao fim de 5 minutos.

Bloqueio de segurança para crianças	Esta função impede a ativação involuntária do aparelho. A confirmação é fornecida quanto o indicador exibe . Se uma zona de cozedura ainda estiver quente, H e  alternam-se.
	Ativação: Ligue a placa de cozinha e certifique-se de que nenhuma das zonas de cozedura está ativa. - Prima e liberte simultaneamente  e “-”. - Prima de novo “”. - Os indicadores das zonas de cozedura exibem .
	Desativação temporária: Prima e liberte simultaneamente o botão  e o botão “-”. A função é desativada com a placa de cozinha ligada. Se a placa for desligada e novamente ligada, a função permanece ativa.
	Desativação permanente: Ligue a placa de cozinha e certifique-se de que nenhuma das zonas de cozedura está ativa. - Prima e liberte simultaneamente  e “-”. - Prima de novo “-”. A função é desativada. Se a placa for desligada e voltada a ligar, deixa de ser exibido .
Temporizador (genérico)	O temporizador dá início a uma contagem decrescente que pode ser definida de 1 a 99 minutos. No final do tempo definido, é emitido um sinal sonoro que pode ser silenciado premindo qualquer um dos botões. As zonas de cozedura funcionam de forma independente durante o funcionamento do temporizador.
	Ativação: Com a placa de cozinha ligada, certifique-se de que nenhuma das zonas de cozedura está ativa. - Prima simultaneamente o botão “+” e o botão “-”. - O indicador do temporizador exibe “0 0”. - Defina o tempo usando “+” e “-”. - Não toque em nada durante 10 segundos, para que o temporizador possa dar início à contagem decrescente. Quando o valor é “0 0”, premindo “-” o tempo será definido 30 minutos. Repita estas operações para alterar um valor já programado.
	Desativação: Com a placa de cozinha ligada, certifique-se de que nenhuma das zonas de cozedura está ativa. - Prima simultaneamente “+” e “-”. - Defina “0 0” usando “+” e “-”. Não toque em nada durante 10 segundos.

Temporizador das zonas de cozedura	Este temporizador dá início à contagem decrescente para desligar uma zona de cozedura específica e pode ser programado entre 1 e 99 minutos. Durante este intervalo de tempo, a zona de cozedura funcionará normalmente. As zonas de cozedura são independentes e podem ser programadas individualmente. No final do tempo definido, é emitido um sinal sonoro que pode ser silenciado premindo qualquer um dos botões.
	Ativação: Com a placa de cozinha ligada, uma panela em posição e a zona de cozedura em funcionamento: - Selecione a zona de cozedura necessária e defina a potência desejada. - Prima simultaneamente “+” e “-”. - O indicador do temporizador que exibe “00” e o ponto ao lado da zona de cozedura correspondente começam a piscar. - Defina o tempo usando “+” e “-”. - Não toque em nada durante 10 segundos, para que o temporizador possa dar início à contagem decrescente. Quando o valor é “00”, premindo “-” define o tempo para 30 minutos. Repita estas operações para alterar um valor já programado. O temporizador pode ser programado para ambas as zonas de cozedura. O temporizador mostrará, entre as duas, a contagem decrescente que for menor.
	Desativação: Com a placa de cozinha ligada, uma panela em posição e a zona de cozedura em funcionamento: - Selecione a zona de cozedura desejada. - Prima simultaneamente “+” e “-”. - Defina “00” usando “+” e “-”. - Não toque em nada durante 10 segundos.

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	Aquecer	Arroz
4	Cozedura prolongada, engrossar, guisar	Verdura, batatas, molhos, fruta, peixe
5	Cozedura prolongada, engrossar, guisar	Verdura, batatas, molhos, fruta, peixe
6	Cozedura prolongada, estufar	Massa, sopa, carne estufada
7	Frito ligeiro	Rösti (panquecas de batata), omeletes, alimentos panados e fritos, salsicha
8	Frito, frito em imersão	Carne, batatas fritas
9	Frito rápido a alta temperatura	Bifes
P	Aquecimento rápido	Ferver água

Função de gestão de potência

Este produto possui uma função de gestão de potência controlada eletronicamente. Ver a figura.

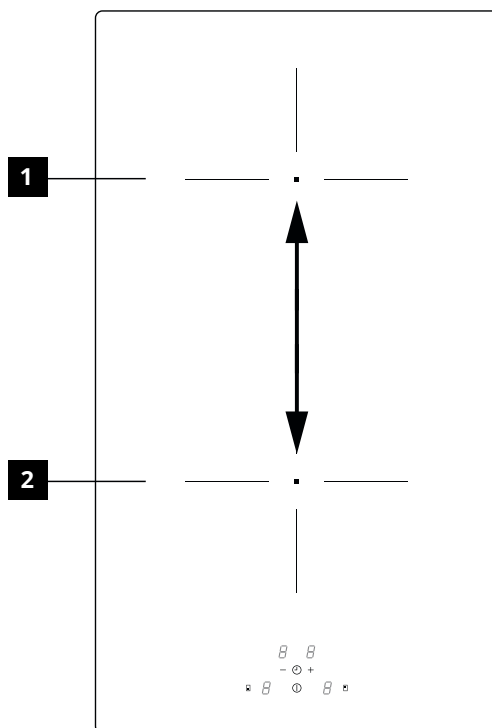
Esta função monitoriza o fornecimento da potência máxima de 3700 W entre as zonas de cozedura 1 e 2, otimizando a distribuição de potência e evitando situações de sobrecarga do sistema.

Placa ao nível de potência máxima - a função distribui a potência entre as zonas de cozedura e reduz automaticamente a potência de uma zona de cozedura, se necessário (o último comando tem prioridade máxima).

Placa com limitação de potência - a função distribui a potência entre as zonas de cozedura e não permite definir para uma zona de cozedura um nível de potência superior ao limite (para aumentar a potência de uma determinada zona de cozedura, é necessário reduzir manualmente o nível de potência definido para a outra).

Exemplo:

Se for selecionado o nível de potência adicional (boost) (P) para a zona de cozedura 1, a zona de cozedura 2 não poderá, simultaneamente, exceder o nível de potência 9 e será automaticamente limitada.”



Orientações sobre a utilização de panelas

Que panelas utilizar?

Utilize apenas panelas com o fundo ferromagnético indicado para utilização em placas de indução:

- ferro fundido
- aço esmaltado
- aço de carbono
- aço inoxidável (mesmo não totalmente)
- alumínio com revestimento ferromagnético ou fundo com placa ferromagnética

Para determinar se uma panela é adequada, verifique se está marcada com o símbolo  (geralmente impresso no fundo). Também se pode aplicar um ímã no fundo da panela. Se ficar preso, significa que a panela pode ser utilizada em placa de indução. Para garantir uma eficiência ótima, utilize sempre panelas com fundo plano que distribua o calor de forma uniforme. Um fundo irregular prejudica a condução de energia e calor.

Como utilizar as panelas

Diâmetro mínimo da panela/frigideira para as diferentes zonas de cozedura
Para garantir o funcionamento correto da placa de cozinha, a panela deve cobrir um ou mais dos pontos de referência indicados na superfície da placa de fogão e deve ter um diâmetro mínimo adequado.
Utilizar sempre a zona de cozedura que melhor corresponde ao diâmetro do fundo da panela.

Zona de cozedura	Diâmetro do fundo da panela	
	Ø mín. (recomendado)	Ø máx. (recomendado)
Todas	110 mm	160 mm

Panelas/frigideiras vazias ou com o fundo fino

Não utilize na placa de cozinha panelas e frigideiras vazias ou com o fundo

fino, porque não permitiria controlar a temperatura nem desligar automaticamente a zona de cozedura se a temperatura for muito elevada, com o risco de danificar a panela ou a superfície da placa. Se isto acontecer, não toque em nada e aguarde o arrefecimento de todos os componentes. Se aparecer uma mensagem de erro, consulte a secção “Guia de resolução de problemas”.

Conselhos/sugestões

Ruídos durante o funcionamento

Quando uma zona de cozedura é ativada, é possível ouvir um zumbido breve. Este fenómeno é característico das zonas de cozedura de vitrocerâmica e não afeta o funcionamento ou o tempo de vida útil do aparelho. O ruído pode depender da panela utilizada. Se a perturbação for forte, pode ser útil mudar de panela.

Ruídos normais de funcionamento - placa de indução

A tecnologia de indução baseia-se da criação de campos eletromagnéticos para a geração de calor, diretamente no fundo dos utensílios. Os utensílios podem criar uma variedade de ruídos ou vibrações, dependendo do tipo de fabrico. Estes ruídos são descritos desta forma:

Zunido baixo (como um transformador)

Ouve-se este ruído ao cozinhar a um nível de calor elevado. Baseia-se na quantidade de energia transferida da placa para o utensílio de cozinha. O ruído reduz de intensidade ou deixa de se ouvir quando se baixa o nível de calor.

Assobio baixo

Este ruído é emitido quando o utensílio de cozinha está vazio. Deixa de se ouvir quando são colocados líquidos ou sólidos no utensílio.

Assobio alto

Este ruído ocorre quando os utensílios são compostos de materiais diferentes sobrepostos, e quando são usados na potência máxima e em duas zonas de cozedura. O ruído reduz de intensidade ou deixa de se ouvir quando se baixa o nível de calor.

Estes sons são normais**Ruídos de ventoinha**

Para o funcionamento correto do sistema eletrónico, é necessário regular a temperatura da placa. Para isso, a placa está equipada com uma ventoinha, que é ativada para reduzir e regular a temperatura do sistema eletrónico. A ventoinha pode

continuar em funcionamento depois de desligar o eletrodoméstico, caso a temperatura detetada da placa continuar muito elevada.

Sons ritmados, semelhantes a um relógio.

Este ruído surge quando estão em funcionamento no mínimo três zonas de cozedura, desaparecendo ou diminuindo de intensidade quando vão sendo desligadas. Os ruídos descritos são elementos normais da tecnologia de indução descrita e não devem ser considerados defeitos.

Limpeza e manutenção

- Nunca utilize esponjas abrasivas, palha de aço, ácido clorídrico ou outros objetos que possam riscar ou deixar marcas na superfície do vidro.
- Não consuma os possíveis resíduos de alimentos acidentalmente caídos ou acumulados sobre a superfície e sobre os elementos funcionais ou estéticos da placa de cozinha.
- Desligue o interruptor de alimentação do aparelho ou retire a ficha da tomada de corrente, antes de realizar qualquer serviço de limpeza ou manutenção.
- Limpe o aparelho após cada utilização para evitar que possíveis resíduos de alimentos sejam carbonizados. Os vestígios de sujidade endurecida ou queimada são muito mais difíceis de remover.
- Para remover a sujidade diária, utilize um pano ou uma esponja macia com um detergente apropriado. Siga as recomendações do fabricante relativamente aos detergentes a utilizar. Recomenda-se a utilização de detergentes neutros.
- Remova quaisquer vestígios de sujidade endurecida, como por exemplo leite derramado durante a fervura, com um raspador próprio para superfícies de vitrocerâmica enquanto a placa ainda está quente. Siga as recomendações do fabricante relativamente aos raspadores a utilizar.
- Remova quaisquer vestígios de sujidade endurecida, como por exemplo salpicos de compota durante a cozedura, com um raspador próprio para superfícies de vitrocerâmica enquanto a placa ainda está quente. Não sendo removidos, estes resíduos poderão danificar a superfície de vitrocerâmica.
- Remova quaisquer resíduos de plástico derretido com um raspador próprio para superfícies de vitrocerâmica enquanto a placa ainda está quente. Não sendo removidos, estes resíduos poderão danificar a superfície de vitrocerâmica.
- Remova as manchas de calcário utilizando uma pequena quantidade de solução anticalcário, como por exemplo vinagre ou sumo de limão, depois da placa de cozinha ter arrefecido. Em seguida, limpe novamente com um pano húmido.
- Não corte nem prepare alimentos sobre a superfície da placa e não deixe cair objetos duros sobre ela. Não arraste tachos nem louça sobre a superfície.
- Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.

Resolução de problemas

Código de erro	Descrição	Possível causa do erro	Solução
ER03	A placa desliga-se ao fim de 10 segundos.	Foi detetada ativação contínua dos botões. Há água ou uma panela sobre o painel de comando.	Limpar a água ou retirar a panela da superfície de vitrocerâmica e do painel de comando.
ER21	A placa desliga-se.	A temperatura interna dos componentes eletrónicos está demasiado elevada.	Deixar arrefecer a placa. Verificar se a placa tem ventilação suficiente. Se o erro persistir, contactar o Serviço de Assistência.
E2	A zona de cozedura correspondente desliga-se.	Panela vazia ou não apropriada. A temperatura da panela ou da superfície de vitrocerâmica está demasiado elevada. A temperatura dos componentes eletrónicos está demasiado elevada.	Deixar arrefecer a placa de cozinha. Utilizar uma panela apropriada. Não aquecer panelas vazias.
E3	A zona de cozedura correspondente desliga-se.	Panela não apropriada. A panela está a perder as suas características magnéticas e pode provocar danos na placa de indução.	Usar uma panela apropriada. O erro é cancelado automaticamente ao fim de 8 s e a zona de cozedura pode ser novamente utilizada. Em caso de erros posteriores, a panela tem de ser substituída. Se o erro persistir, contacte o Serviço de Assistência.
E6	A zona de cozedura não acende.	A tensão e/ou a frequência de alimentação estão fora do intervalo estabelecido.	Verificar a tensão e/ou a frequência de rede. Se for necessário, contactar o Serviço de Assistência.
E8	As zonas de cozedura desligam-se.	Avaria da ventoinha. A ventoinha está bloqueada por pó ou tecidos.	Limpar a ventoinha e retirar os possíveis corpos estranhos. Se o erro persistir, contactar o Serviço de Assistência.
EH	A zona de cozedura correspondente desliga-se.	O sensor de temperatura da zona de cozedura está bloqueado. Não é detetada uma variação de temperatura suficiente depois de ligar a placa de cozinha.	Desligar a placa e voltar a ligá-la depois de arrefecer. Se o erro persistir, contactar o Serviço de Assistência.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER47 EA	Desligar a placa de cozinha da rede elétrica. Aguardar uns segundos e ligar de novo a placa de cozinha à rede elétrica. Se o problema persistir, contactar o centro de assistência e indicar o código de erro que aparece no visor.		

Manutenção e reparações

- Certifique-se de que a manutenção dos componentes elétricos é efetuada apenas pelo fabricante ou pelos técnicos do serviço de assistência.
- Certifique-se de que os cabos danificados são substituídos apenas pelo fabricante ou pelos técnicos do serviço de assistência.

Se houver uma avaria, tente encontrar uma solução, seguindo as indicações do guia de resolução de problemas. Se não conseguir resolver o problema, contacte a sua loja IKEA ou o Serviço de Assistência.

Na última página deste manual é fornecida uma lista completa dos centros de assistência nomeados pela IKEA com as respetivas informações de contacto.

Ao contactar o Serviço de Assistência, forneça as seguintes informações:

- tipo de avaria
- modelo do aparelho (Art./Cód.)
- número de série (S.N.)

Estas informações podem ser encontradas na chapa de características. A chapa de características está aplicada no fundo do aparelho.

Em caso de utilização indevida do aparelho ou se a instalação não tiver sido realizada por um instalador autorizado, pode ser necessário pagar um técnico do Serviço de Assistência ou do revendedor, mesmo durante o período de validade da garantia.

Dados técnicos

		Unidade	Valor
Tipo de produto			Placa de encastrar
Medidas	Largura	mm	290
	Profundidade	mm	520
	Altura mín./máx.	mm	54
Potência total		W	3700

Parâmetro	Valor
Tensão/frequência de alimentação	220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz;
Peso do aparelho	4,5 kg

Eficiência energética da placa de cozinha

Identificação do modelo	VÄLBILDAD 204.675.92
Número de zonas de cozedura	2
Tecnologia de cozedura	Indução
Diâmetro das zonas de cozedura	Ø 160 mm
Consumo de energia elétrica por zona de cozedura (funcionamento elétrico)	187 Wh/kg
Consumo de energia elétrica da placa de cozinha (funcionamento elétrico)	187 Wh/kg
Consumo de energia no modo desligado	0,5 W
Tempo após o qual o aparelho passa automaticamente para o modo desligado	20 minutos

Informações sobre o produto em conformidade com o regulamento n° 66/2014**Normas de referência:**

CEI EN 60350-2

CEI EN 50564

CE Este aparelho foi concebido,
fabricado e comercializado em
conformidade com as Diretivas CEE.

“Os dados técnicos são fornecidos na chapa
de características aplicada no fundo do
produto.”

Chapa de características

A figura acima mostra a chapa de características do aparelho.
O número de série é específico de cada produto.

Estimado Cliente, guarde a chapa de características adicional aplicada na capa do Folheto de segurança fornecido dentro do produto.

Desta forma, se precisar da nossa assistência no futuro, poderemos fornecer-lhe um melhor serviço ao identificar com precisão a placa de cozinha adquirida.

Obrigado pela colaboração!

Aspetos ambientais

Eliminação de eletrodomésticos

- O símbolo  colocado no produto ou na sua embalagem indica que o produto não deve ser eliminado juntamente com o lixo doméstico. O produto deve ser eliminado num centro especializado para reciclagem de componentes elétricos e eletrónicos. A eliminação correta deste produto contribui para evitar os possíveis efeitos negativos para o meio ambiente e a saúde, que seriam criados pela manipulação imprópria dos seus resíduos.

Para mais informações sobre como reciclar este produto, contacte as autoridades municipais locais, o serviço local de eliminação de resíduos ou a loja onde foi adquirido o produto.

Eliminação dos materiais de embalagem

Os materiais com o símbolo  são recicláveis. Elimine os materiais de embalagem em contentores próprios para recolha de reciclagem.

Poupança de energia

Pode poupar energia diariamente enquanto cozinha, seguindo as sugestões abaixo.

- Quando aquecer água, utilize apenas a quantidade necessária.
- Se possível, tape sempre as panelas com o respetivo tampo.
- Antes de ativar a zona de cozedura, coloque a panela devidamente sobre a placa.
- Coloque as panelas mais pequenos sobre as zonas de cozedura menores.
- Coloque as panelas diretamente no centro da zona de cozedura.
- Utilize o calor residual para manter os alimentos quentes ou para os derreter.

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 o serviço de 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 eletrodoméstico causadas por defeitos de

material ou de fabrico, a partir da data da sua compra numa loja IKEA. Esta garantia aplica-se apenas aos eletrodomésticos destinados a uso doméstico. As exceções estão expressamente indicadas no parágrafo intitulado "O que não está coberto por esta garantia". Durante o período de validade da garantia, os custos de reparação (peças sobresselentes, mão de obra e despesas de deslocação do pessoal técnico) serão suportados pelo serviço de assistência, desde que o acesso ao aparelho para o serviço de reparação não acarrete despesas especiais. 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 que recebeu o encargo do IKEA examinará produto e, à sua discrição, decidirá se o serviço prestado está abrangido pela garantia. Em caso positivo, o fornecedor do serviço de assistência IKEA ou o seu parceiro de assistência autorizado, através dos seus centros de assistência, realizará, à sua discrição exclusiva, a reparação ou substituição do produto defeituoso por outro igual ou do mesmo valor.

O que não está coberto por esta garantia?

- Desgaste causado pelo uso normal do produto.
- Danos provocados deliberadamente ou de negligência, danos causados pelo não respeito das instruções de funcionamento, danos provocados por uma instalação incorreta ou uma ligação a voltagem incorreta, danos provocados por reações químicas ou eletroquímicas, ferrugem, corrosão ou danos causados por água incluindo, mas não só, danos decorrentes do excesso de calcário existente na canalização hídrica e danos causados por fenómenos meteorológicos naturais.
- Consumíveis, incluindo baterias e lâmpadas.
- Peças decorativas e não funcionais que não afetem a utilização normal do eletrodoméstico, incluindo riscos e eventuais alterações de cor.
- Danos acidentais causados por substâncias ou objetos estranhos e pela limpeza ou desobstrução de filtros, sistemas de drenagem ou gavetas de detergente.
- Danos a partes como vitrocerâmica, acessórios, cestos de louça e talheres, tubos de alimentação e drenagem, vedantes, lâmpadas

e respetivas coberturas, visores, botões, revestimentos e partes de revestimentos, a não ser que se possa demonstrar que tais danos foram causados por defeitos de produção.

- 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.
- Utilização do eletrodoméstico em ambiente não doméstico, como por exemplo, para uso profissional.
- Danos de transporte. No caso de ser o cliente a transportar o produto para sua casa ou para outra morada, o IKEA não poderá ser responsabilizada 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 da instalação inicial do aparelho IKEA. No entanto, se um fornecedor de serviços nomeado pelo IKEA ou um seu parceiro autorizado reparar ou substituir o equipamento ao abrigo da presente garantia, o fornecedor de serviços ou o seu parceiro autorizado deverá reinstalar o equipamento reparado ou instalar o equipamento 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 descritos na legislação local.

Área de validade

Para eletrodomésticos 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 de garantia só existe se o aparelho estiver em conformidade e instalado de acordo com as:

- especificações técnicas do país em que ocorre o pedido de assistência ao abrigo da garantia;
- informações de segurança contidas no manual do Manual de utilização.

Serviço Pós-venda exclusivo para eletrodomésticos IKEA:

Não hesite em contactar o Serviço Pós-venda IKEA para:

1. solicitar assistência ao abrigo da garantia;
2. pedir esclarecimentos sobre a instalação dos eletrodomésticos IKEA nos móveis de cozinha específicos 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. tirar dúvidas sobre o conteúdo do manual de utilização e sobre especificações do eletrodoméstico IKEA.

Para lhe garantir o 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 e dos respetivos números de telefone nacionais, na última página deste manual.

Importante! Para lhe garantir um serviço mais rápido, recomenda-se utilizar os números de telefone indicados no fim deste manual. Para solicitar assistência, indique sempre os códigos específicos do aparelho que pode encontrar neste manual. Antes de nos contactar, certifique-se de que tem à mão o código de artigo IKEA (de 8 dígitos) do eletrodoméstico para o qual necessita de assistência.

Importante! GUARDE O TALÃO DE COMPRA! É o seu comprovativo de compra que vai ter de apresentar para poder recorrer à garantia. No talão também estão indicados o nome e o código (de 8 dígitos) de cada eletrodoméstico IKEA adquirido.

Necessita de mais ajuda?

Para outras questões não relacionadas com o serviço de assistência dos seus equipamentos, contacte a loja IKEA mais próxima. Recomendamos que leia com atenção a documentação do aparelho, antes de nos contactar.

Índice

Información de seguridad	27	Función de gestión de la potencia	40
Instalación	32	Guía de uso de los recipientes	41
Conexión eléctrica	33	Limpieza y mantenimiento	42
Descripción del producto	34	Solución de problemas	43
Indicadores	34	Datos técnicos	45
Panel de mandos	35	Eficiencia energética de la placa de cocción	45
Limitación de la potencia	36	Placa de datos	46
Funciones	37	Aspectos medioambientales	47
Tabla de cocción	39	GARANTÍA IKEA	47

Información de seguridad

 Para su propia seguridad y para garantizar el correcto funcionamiento del aparato, lea atentamente este manual antes de la instalación y puesta en marcha. Guarde estas instrucciones con el aparato, incluso si se cede o transfiere a terceros. Es importante que los usuarios estén familiarizados con todas las características de funcionamiento y seguridad del aparato.

Estas placas de cocción disponen de sistemas de inducción conformes con los requisitos de las Directivas EMC y EMF y no deberían interferir con otros aparatos electrónicos. Los portadores de marcapasos o de otros dispositivos electrónicos deben consultar con su médico o con el fabricante del dispositivo implantado para determinar si es lo suficientemente resistente a las interferencias.

 Las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un técnico cualificado. Antes de efectuar la conexión eléctrica, lea la sección CONEXIÓN ELÉCTRICA.

Para los aparatos con cable de alimentación, los bornes o la sección de hilos entre el punto de fijación del cable y los bornes deben disponerse de manera que sea posible extraer el

conductor bajo tensión aguas arriba del cable de tierra en caso de que se suelte de su fijación.

- El fabricante no se hace responsable de los daños provocados por una instalación o un uso incorrectos.
- 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 doméstica disponga de un sistema de puesta a tierra adecuado.
- Conecte el producto a la red eléctrica mediante un interruptor onipolar.
- Si el cable de alimentación está dañado, para evitar riesgos o situaciones peligrosas, pida su sustitución al fabricante, a un centro de asistencia autorizado o a un técnico cualificado.

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

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

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

- La limpieza y el mantenimiento no deben ser llevados a cabo por niños, a menos que sean vigilados por un adulto.
- Vigile siempre a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos

niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia ni conocimientos, a menos que sean vigilados atentamente e instruidos sobre el uso seguro del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.

- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con experiencia y conocimiento insuficientes, siempre que sean vigilados atentamente e instruidos sobre el uso seguro del aparato y sobre los peligros que conlleva. No deje que los niños jueguen con el aparato.

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

Preste mucha atención en no tocar las resistencias.

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

ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar el riesgo de descargas eléctricas.

- No 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 recipiente.

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

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

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

ADVERTENCIA: Peligro de incendio: no apoye ningún objeto sobre las zonas de cocción.

- El aparato se debe instalar de modo que se pueda desconectar de la alimentación eléctrica con una abertura entre los contactos (3 mm) que garantice la desconexión completa en condiciones de sobrecarga de categoría III.
- El aparato nunca debe estar expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol).
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y de animales domésticos.
- Asegúrese de que el aparato esté conectado directamente a una toma de corriente.
- No utilice adaptadores, tomas múltiples o prolongaciones para conectar el aparato.
- No utilice nunca el aparato para fines distintos para los que ha sido diseñado.

- Las freidoras deben vigilarse constantemente durante el uso: el aceite sobrecalentado puede encenderse.
- No ponga en marcha el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia separado.
- El aparato no debe instalarse nunca detrás de una puerta decorativa para evitar que se sobrecaliente.
- No se suba encima del aparato ya que se puede dañar.
- No apoye recipientes en el borde de la placa de cocción porque se podrían dañar las juntas de silicona.

Instalación

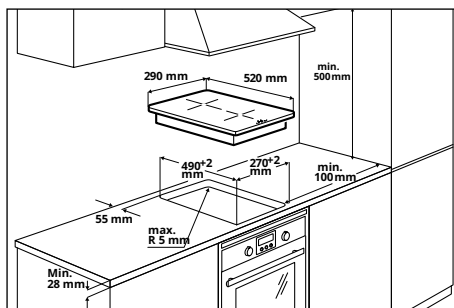
La instalación debe realizarse de acuerdo con las leyes, ordenanzas, directivas y normas en vigor en el país de uso del aparato (reglamentos sobre seguridad de las instalaciones eléctricas, correcto reciclado de los componentes, etc.).

- Para más información sobre la instalación, consulte las instrucciones de montaje.
- No aplique sellador de silicona entre el aparato y la encimera.
- Compruebe que el espacio debajo de la placa de cocción sea suficiente para garantizar una correcta circulación del aire. Consulte las instrucciones de montaje.
- La parte inferior del aparato puede calentarse mucho. Si el aparato se instala sobre cajones, monte un panel de separación ignífugo debajo del aparato para evitar que se pueda acceder a la parte inferior. Consulte las instrucciones de montaje.
- La ventilación del aparato debe cumplir con las instrucciones del fabricante.
- Cree una abertura frontal de al menos 28 cm² en el mueble de la cocina que debe alojar la placa de cocción para permitir su correcta ventilación.

Requisitos del mueble de la cocina

- Si el aparato se monta sobre materiales inflamables, es necesario respetar escrupulosamente las directrices y los reglamentos relativos a las instalaciones de baja tensión así como las normas de prevención de incendios.

- Para las unidades empotradas, los componentes (de plástico y madera chapada) deben montarse con adhesivos resistentes al calor (mín. 85 °C); el uso de materiales y adhesivos inadecuados puede causar deformaciones y desenganches de los componentes.
- Se permite aplicar perfiles de madera maciza alrededor de la encimera detrás del aparato, siempre que se respeten las distancias mínimas indicadas en los esquemas de instalación.



- Para más información sobre la instalación, consulte las instrucciones de montaje.
- Si debajo de la placa de cocción no hay un horno, monte un panel de separación debajo del aparato, según se ilustra en las instrucciones de montaje.

Conexión eléctrica

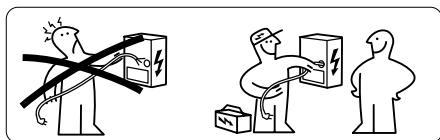


ADVERTENCIA: Todas las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un instalador autorizado.

- Antes de realizar las conexiones, compruebe que la tensión nominal del aparato, indicada en la placa de datos, corresponda con la tensión de la red de alimentación. La placa de datos está colocada en el lado inferior de la placa de cocción.
- Siga el esquema de conexión (ubicado en el lado inferior de la placa de cocción).
- Utilice exclusivamente componentes originales, suministrados por el servicio de recambios.
- El aparato se suministra con cable de conexión.
- Si el cable de alimentación está dañado, sustitúyalo con el correspondiente recambio original. Contacte con el centro de atención de su tienda IKEA.



¡Atención! ¡No efectúe soldaduras en los cables!

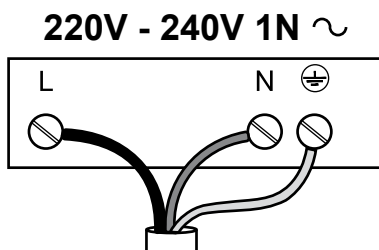


Conexión eléctrica

- Las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un técnico especializado.
- Este aparato tiene una conexión de tipo "Y" con un cable de alimentación de tipo H05V2V2-F. Conexión MONOFÁSICA: sección mínima de los conductores: 3x1,5 mm².
- Para acceder a los bornes de conexión, hay que quitar la tapa de la caja de conexiones.
- Compruebe que las características de la instalación eléctrica doméstica (tensión, potencia máxima y corriente) sean compatibles con las del aparato.
- Conecte el aparato como se muestra en el

esquema (de acuerdo con las normas de referencia para la tensión de red vigentes a nivel nacional).

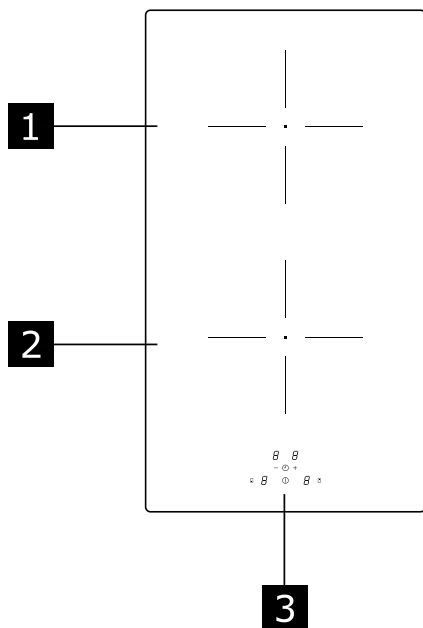
Esquema de conexión



L	Marrón
N	Azul
	Amarillo/Verde

Descripción del producto

Disposición de la placa de cocción



- 1** Zona de cocción individual (160 mm) de 1400 W con función Booster de 2100 W.
- 2** Zona de cocción individual (160 mm) de 1400 W con función Booster de 2100 W.
- 3** Panel de mandos

Indicadores

Detección de la presencia del recipiente

Cada zona de cocción está equipada con un sistema que detecta la presencia de un recipiente en la placa de cocción.

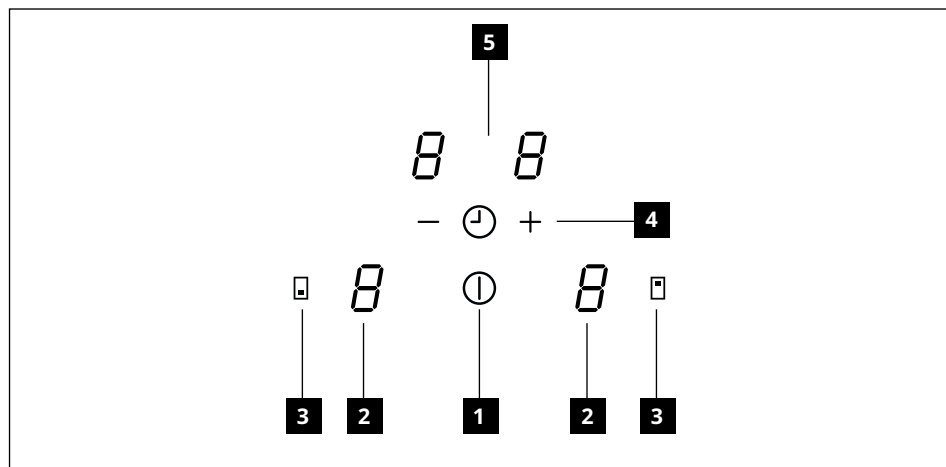
El sistema de detección reconoce los recipientes con una base magnetizable adecuada para usarse en placas de cocción por inducción.

Si el recipiente se quita durante el funcionamiento o si se usa un recipiente no adecuado, en la pantalla se visualiza el símbolo

Indicador de calor residual

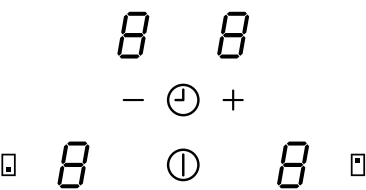
La indicación de calor residual es una función de seguridad que señala que la superficie de la zona de cocción aún está a una temperatura igual o superior a 50 °C y que, por lo tanto, puede causar quemaduras si se toca con las manos desnudas. El dígito de la zona de cocción correspondiente muestra **H**.

Panel de mandos



- 1** Encendido/Apagado
- 2** Indicador del nivel de potencia
- 3** Tecla de selección de la zona de cocción
- 4** Nivel de potencia / Control del temporizador
- 5** Indicador del tiempo de cocción

Limitación de la potencia



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

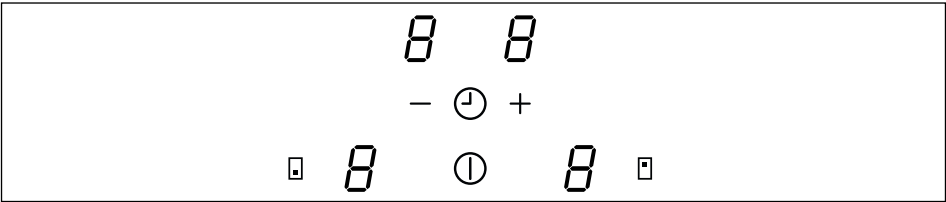
Si esto no es necesario, se puede encender directamente la placa de cocción pulsando ⌚ o, en alternativa, accediendo al menú según el procedimiento descrito a continuación.

- Conecte la placa de cocción a la red eléctrica doméstica.
- Todos los dígitos se encienden durante algunos segundos.
- Apenas los dígitos se apagan, pulse las teclas de selección de la zona de cocción y manténgalas pulsadas durante 5 segundos hasta que en los dígitos del temporizador se visualice la configuración actual.
- Pulse “+” y “-” para seleccionar el nivel de potencia deseado teniendo en cuenta la siguiente tabla.
- Pulse de nuevo las teclas de selección de la zona de cocción y manténgalas pulsadas durante 5 segundos para confirmar la selección.

Tabla de valores...:

Configuración	kW	Notas
0	3,7 kW	Configuración inicial estándar
1	3,5 kW	
2	3 kW	
3	2,5 kW	
4	2 kW	
5	1,5 kW	

Funciones



Esta función de seguridad sirve para apagar una zona de cocción que no ha sufrido cambios durante un cierto período de tiempo.

Tabla de los tiempos de apagado:

Nivel de potencia	Tiempo de apagado (minutos)
1	516
2	402
3	318
4	258
5	210
6	138
7	138
8	108
9	90
P	5

Función de limitación de la potencia/ tiempo

La función Boost se puede utilizar para proporcionar un nivel de potencia adicional a una zona de cocción durante 5 minutos. Esta función es útil para hervir grandes cantidades de agua.

Función Boost

Activación:
- Seleccione una de las zonas de cocción.
- Pulse " + " hasta alcanzar el nivel " 9 ".
- Pulse de nuevo para configurar la función Boost
- El correspondiente dígito muestra **P**.
La función Boost está programada para un tiempo de 5 minutos.

Desactivación:
- Seleccione una de las zonas de cocción con la función Boost activada.
- Pulse " - ".
La función se desactiva automáticamente al cabo de 5 minutos.

Dispositivo de seguridad para niños	Esta función impide el encendido accidental del aparato. La confirmación se produce cuando el dígito muestra L. Si una zona todavía está caliente, H y L se alternan.
	Activación: Encienda la placa de cocción y compruebe que ninguna zona de cocción esté activada. - Pulse simultáneamente las teclas □ y " - " y suéltelas. - Pulse de nuevo " □ ". - Los dígitos de las zonas de cocción muestran L.
	Desactivación temporal: Pulse simultáneamente las teclas □ y " - " y suéltelas. La función se desactiva con la placa de cocción encendida. Si la placa de cocción se apaga y enciende de nuevo, la función permanece activada.
	Desactivación permanente: Encienda la placa de cocción y compruebe que ninguna zona de cocción esté activada. - Pulse simultáneamente las teclas □ y " - " y suéltelas. - Pulse de nuevo " - ". La función se desactiva. Si la placa de cocción se apaga y enciende de nuevo, no se visualiza L.
Temporizador (genérico)	El temporizador inicia una cuenta regresiva que se puede configurar entre 1 y 99 minutos. Una vez transcurrido el tiempo configurado, se emite una señal acústica que puede silenciarse pulsando cualquier tecla. Las zonas de cocción funcionan de forma autónoma cuando el temporizador está en marcha.
	Activación: Con la placa de cocción encendida, compruebe que ninguna zona de cocción esté activada. - Pulse simultáneamente las teclas " + " y " - ". - El dígito del temporizador muestra " 0 0 ". - Configure el tiempo pulsando " + " y " - ". - No toque nada durante 10 segundos; transcurrido dicho tiempo, el temporizador inicia la cuenta regresiva. Cuando el valor es " 0 0 ", pulsando " - " se configura el tiempo en 30 minutos. Repita estas operaciones para modificar un valor ya programado.
	Desactivación: Con la placa de cocción encendida, compruebe que ninguna zona de cocción esté activada. - Pulse simultáneamente " + " y " - ". - Configure " 0 0 " pulsando " + " y " - ". - No toque nada durante 10 segundos.

Temporizador de las zonas de cocción	Este temporizador inicia una cuenta regresiva para apagar una zona de cocción específica y se puede configurar entre 1 y 99 minutos. Durante este tiempo, la zona de cocción funciona normalmente. Las zonas de cocción son autónomas y, por lo tanto, se pueden programar individualmente. Una vez transcurrido el tiempo configurado, se emite una señal acústica que puede silenciarse pulsando cualquier tecla.
	Activación: Con la placa de cocción encendida, un recipiente colocado y una zona de cocción funcionando: - Seleccione la zona de cocción correspondiente y configure la potencia deseada. - Pulse simultáneamente “+” y “-”. - El dígito del temporizador que muestra “0 0” y el punto al lado de la correspondiente zona de cocción empiezan a parpadear. - Configure el tiempo pulsando “+” y “-”. - No toque nada durante 10 segundos; transcurrido dicho tiempo, el temporizador inicia la cuenta regresiva. Cuando el valor es “0”, pulsando “-” se configura el tiempo en 30 minutos. Repita estas operaciones para modificar un valor ya programado. El temporizador se puede configurar para las dos zonas de cocción. El temporizador muestra la cuenta regresiva que sea menor.
	Desactivación: Con la placa de cocción encendida, un recipiente colocado y una zona de cocción funcionando: - Seleccione la zona de cocción correspondiente. - Pulse simultáneamente “+” y “-”. - Configure “0 0” pulsando “+” y “-”. - No toque nada durante 10 segundos.

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

Función de gestión de la potencia

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

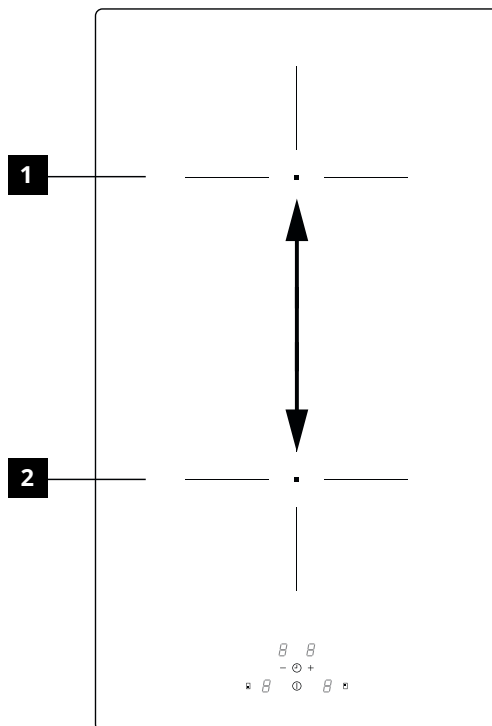
Esta función controla el suministro de la potencia máxima de 3700 W entre las zonas de cocción 1 y 2, optimizando la distribución de la potencia y evitando situaciones de sobrecarga del sistema.

Placa de cocción al máximo nivel de potencia: la función distribuye la potencia entre las zonas de cocción y si es necesario, reduce automáticamente la potencia de una zona de cocción (al último mando se le asigna la máxima prioridad).

Placa de cocción con limitación de potencia: la función distribuye la potencia entre las zonas de cocción e impide que se configure la potencia de una zona de cocción a un nivel superior al límite previsto (para aumentar la potencia de una determinada zona de cocción, es necesario reducir manualmente el nivel de potencia configurado para la otra).

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.



Guía de uso de los recipientes

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.

Zona de cocción	Diámetro de la base del recipiente	
	Ø mín. (aconsejado)	Ø máx. (aconsejado)
Todas	110 mm	160 mm

Recipientes vacíos o con base delgada

No utilice recipientes vacíos o de base delgada en la paca de cocción, ya que esto no permitiría controlar la temperatura o apagar automáticamente la zona de cocción si la temperatura es demasiado alta, con el riesgo de dañar el recipiente o la superficie de la placa de cocción. Si esto sucede, no toque nada y espere a que todos los componentes se enfríen.

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

Consejos/sugerencias

Ruidos durante el funcionamiento

Cuando se activa una zona de cocción, es posible que se oiga un breve zumbido. Este fenómeno es típico de las zonas de cocción de vitrocerámica y no afecta ni el funcionamiento ni la vida útil del aparato. El ruido depende del tipo de recipiente utilizado. Si el ruido es muy fuerte, puede ser necesario cambiar el recipiente.

Ruidos de funcionamiento normales de la placa

La tecnología de la inducción se basa en la creación de campos electromagnéticos que generan calor directamente en el fondo del recipiente de cocción. Las ollas y las sartenes pueden generar diferentes ruidos o vibraciones en función de su técnica de fabricación. Estos ruidos se describen a continuación:

Zumbido leve (como un transformador)

Este ruido se produce cuando se cocina a una temperatura alta. Depende de la cantidad de energía transferida de la placa al recipiente en el que se cocine. Este ruido cesa o se atenúa cuando baja la temperatura.

Silbido suave

Este ruido se produce cuando el recipiente

está vacío. Cesa cuando se vierte líquido o comida en su interior.

Crujido

Este ruido se produce cuando se utilizan recipientes hechos con capas de diferentes materiales. Está provocado por la vibración de las superficies de los materiales en contacto entre sí. El ruido se produce en el recipiente y puede variar según la cantidad de líquido o de comida contenida o en función del método de cocción (hervir, freír, cocer, etc.).

Silbido fuerte

Este ruido se produce con recipientes hechos de diferentes materiales a capas y cuando se utilizan con la potencia máxima y en dos zonas de cocción. El ruido cesa o se atenúa cuando baja la temperatura.

Estos ruidos son normales

Ruido de ventilador

Para que el sistema electrónico funcione correctamente, es necesario regular la temperatura de la placa. Por ello, la placa está equipada con un ventilador que se activa para reducir y regular la temperatura del sistema electrónico. El ventilador puede continuar funcionando una vez que la placa se apaga si la temperatura detectada sigue siendo elevada.

Ruido rítmico, como el tictac de un reloj.

Este ruido aparece únicamente cuando hay tres fogones funcionando y desaparece o baja de intensidad cuando uno de ellos se apaga. Los ruidos aquí descritos son normales, ya que forman parte de la tecnología de inducción y no deben considerarse como defectos.

Limpieza y mantenimiento

- No use nunca esponjas abrasivas, lana de acero, ácido clorhídrico ni otros productos que puedan rayar la superficie o dejar marcas en ella.
- No consuma los alimentos que caigan accidentalmente o se depositen sobre la superficie o sobre los elementos funcionales o estéticos de la placa de cocción.
- Apague o desconecte el aparato de la red eléctrica antes de efectuar cualquier operación de limpieza o mantenimiento.
- Limpie el aparato después de cada uso para evitar que los residuos de comida se carbonicen. Limpiar la suciedad incrustada o carbonizada requiere más esfuerzo.
- Para limpiar la suciedad diaria, use un paño suave o una esponja y un detergente adecuado. Siga los consejos del fabricante con respecto a los detergentes que debe utilizar. Se aconseja usar detergentes neutros.
- Quite los restos de suciedad incrustada, por ejemplo, la leche derramada durante la ebullición, con un rascador adecuado para vitrocerámica mientras la placa de cocción aún está caliente. Siga los consejos del fabricante con respecto a los rascadores que debe utilizar.
- Quite los restos de alimentos que contienen azúcar, por ejemplo mermelada derramada durante la cocción, con un rascador adecuado para vitrocerámica mientras la placa de cocción aún está caliente. Estos residuos, si no se quitan, pueden dañar la superficie de vitrocerámica.
- Quite cualquier resto de plástico fundido con un rascador adecuado para vitrocerámica mientras la placa de cocción aún está caliente. Estos residuos, si no se quitan, pueden dañar la superficie de vitrocerámica.
- Quite las manchas de cal con una pequeña cantidad de solución antical, por ejemplo, vinagre o zumo de limón, una vez que la placa de cocción se haya enfriado. Luego, limpie de nuevo con un paño húmedo.
- No corte ni prepare alimentos sobre la superficie ni deje caer objetos duros sobre ella. No arrastre recipientes ni vajilla sobre la superficie.
- No utilice limpiadores de vapor.

Solución de problemas

Código de error	Descripción	Posible causa del error	Solución
ER03	La placa de cocción se apaga una vez transcurridos 10 segundos.	Se ha detectado una pulsación continua de las teclas. El panel de mandos está mojado o se ha depositado un recipiente encima.	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 enfriar la placa de cocción. Controle que la placa de cocción disponga de una ventilación adecuada. Si el error persiste, contacte con el Servicio de Asistencia.
E2	La zona de cocción correspondiente se apaga.	Recipiente vacío o no adecuado. Temperatura del recipiente o de la superficie de vitrocerámica demasiado alta. Temperatura de los componentes electrónicos demasiado alta.	Deje enfriar la placa de cocción. Utilice un recipiente adecuado. No caliente recipientes vacíos.
E3	La zona de cocción correspondiente se apaga.	Recipiente no adecuado. El recipiente está perdiendo sus propiedades magnéticas y puede dañar la placa de cocción por inducción.	Utilice un recipiente adecuado. El error se cancela automáticamente después de 8 s y la zona de cocción se puede usar de nuevo. En caso de que se presenten otros errores, es necesario cambiar el recipiente. Si el error persiste, contacte con el Servicio de Asistencia.
E6	La zona de cocción no se enciende.	Tensión y/o frecuencia de alimentación fuera del intervalo permitido.	Compruebe la tensión y/o la frecuencia de red. Si es necesario, contacte con el Servicio de Asistencia.
E8	Las zonas de cocción se apagan.	Fallo del ventilador. Ventilador bloqueado por polvo o filamentos.	Limpie el ventilador y quite los cuerpos extraños. Si el error persiste, contacte con el Servicio de Asistencia.
EH	La zona de cocción correspondiente se apaga.	Sensor de temperatura de la zona de cocción bloqueado. No se detecta una variación de temperatura suficiente después de encender la placa de cocción.	Apague la placa de cocción y vuelva a encenderla cuando se haya enfriado. Si el error persiste, contacte con el Servicio de Asistencia.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER47 EA	Desconecte la placa de cocción de la alimentación. Espere unos segundos y, luego, vuelva a conectar la placa de cocción a la alimentación. Si el problema persiste, contacte con el Servicio de Asistencia e indique el código de error que aparece en la pantalla.		

Mantenimiento y reparación

- Asegúrese de que el mantenimiento de los componentes eléctricos sea realizado exclusivamente por el fabricante o por técnicos del servicio de asistencia.
- Asegúrese de que los cables dañados sean sustituidos exclusivamente por el fabricante o por técnicos del servicio de asistencia.

En caso de avería, intente encontrar la solución consultando las indicaciones proporcionadas en la guía de solución de problemas. Si no logra solucionar el problema, contacte con su tienda IKEA o con el Servicio de Asistencia.

Consulte la última página de este manual en la que se proporciona una lista completa de los centros de asistencia IKEA autorizados y sus datos de contacto.

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 datos. La placa de datos está colocada en el fondo del aparato.

En caso de uso inadecuado del aparato o de instalación no realizada por un instalador autorizado, es posible que tenga que pagar la visita del técnico del Servicio de Asistencia o del vendedor, incluso durante el período de validez de la garantía.

Datos técnicos

		Unidad	Valor
Tipo de producto			Placa de cocción integrada
Dimensiones	Ancho	mm	290
	Profundidad	mm	520
	Altura mín./máx.	mm	54
Potencia total		W	3700

Parámetro	Valor
Tensión/frecuencia de alimentación	220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz;
Peso del aparato	4,5 kg

Eficiencia energética de la placa de cocción

Identificación del modelo	VÄLBILDAD 204.675.92
Número de zonas de cocción	2
Tecnología de cocción	Inducción
Diámetro de las zonas de cocción	Ø 160 mm
Consumo de energía eléctrica por zona de cocción (funcionamiento eléctrico)	187 Wh/kg
Consumo de energía eléctrica de la placa de cocción (funcionamiento eléctrico)	187 Wh/kg
Consumo de energía en modo apagado	0,5 W
Tiempo tras el cual el aparato pasa automáticamente al modo apagado	20 minutos

Información sobre el producto de acuerdo con el Reglamento N.º 66/2014

Normas de referencia:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564

Este aparato se ha diseñado, fabricado y comercializado según las directivas de la UE.

“Los datos técnicos se proporcionan en la correspondiente placa aplicada en el fondo del aparato.”

Placa de datos



La imagen anterior muestra la placa de datos del aparato.
El número de serie es específico para cada producto.

Estimado cliente, le rogamos que conserve la placa de datos adicional aplicada en la cubierta del manual de seguridad entregado con el producto.
En caso de necesitar nuestra asistencia en el futuro, esto nos permitirá ayudarle mejor a identificar la placa de cocción que ha comprado.
¡Gracias por su colaboración!

Aspectos medioambientales

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.

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

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía IKEA?

Esta garantía es válida por cinco (5) años desde la fecha original de compra del equipo en IKEA. El recibo de compra original se requiere como prueba de compra. Una reparación realizada bajo garantía no extiende el período de garantía del equipo.

¿Quién provee el servicio de asistencia?

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

¿Qué cubre la garantía?

La garantía cubre cualquier defecto

de materiales o de fabricación del electrodoméstico y es válida a partir de la fecha de compra del electrodoméstico en una tienda IKEA. La garantía es válida solamente para los electrodomésticos de uso doméstico. Las excepciones se describen en la sección “¿Qué no cubre la garantía?”. Durante el período de validez de la garantía, los costes de reparación (repuestos, mano de obra y desplazamiento del personal técnico) correrán a cargo del servicio de asistencia, siempre y cuando el acceso al aparato para la intervención de reparación no conlleve gastos adicionales. Estas condiciones son conformes a las directivas UE (Núm. 99/44/CE) y a las normas y disposiciones locales vigentes. Las piezas sustituidas pasarán a

ser propiedad de IKEA.

¿Cómo interviene IKEA para resolver el problema?

El proveedor del servicio de asistencia designado por IKEA examinará el producto y decidirá, a su discreción, si cumple con la cobertura de garantía de IKEA. Si es así, el proveedor de servicio de asistencia IKEA o su partner de asistencia autorizado, mediante sus centros de asistencia, decidirá, a su sola discreción, si repara el producto defectuoso o lo reemplaza por un producto igual o equivalente.

¿Qué no cubre la garantía?

- Desgaste normal.
- Daños provocados expresamente o debidos a negligencia, daños provocados por el incumplimiento de las instrucciones de funcionamiento, por una instalación incorrecta o por una conexión con voltaje erróneo, daños provocados por reacciones químicas o electroquímicas, oxidación o corrosión o daños provocados por el agua, incluidos, entre otros, los daños provocados por la presencia de un exceso de cal en el agua y daños provocados por fenómenos atmosféricos y naturales.
- Piezas sujetas a desgaste como, por ejemplo, baterías y bombillas.
- Partes decorativas y no funcionales que no afecten el uso normal del electrodoméstico como, por ejemplo, arañazos y variaciones de color.
- Daños accidentales causados por sustancias o cuerpos extraños y limpieza o desatasco de los filtros, sistemas de desagüe o cajetines de detergente.
- Daños a partes como vitrocerámica, accesorios, cestos para vajillas y cubertería, tubos de alimentación y de descarga, guarniciones, bombillas y sus protecciones, pantallas, perillas, revestimientos y partes de revestimientos o recintos, salvo cuando

se pueda demostrar que el daño ha sido causado por un defecto de fabricación.

- Cuando no se detecten defectos durante la visita de un técnico.
- Reparaciones no llevadas a cabo por el proveedor de servicios designado por IKEA o reparaciones no realizadas por un partner de asistencia autorizado o efectuadas con repuestos no originales.
- Reparaciones causadas por una instalación incorrecta o que no cumple con las especificaciones.
- Uso del electrodoméstico en un entorno no doméstico como, por ejemplo, para uso profesional.
- Daños de transporte. En el caso del transporte realizado por el cliente a su propio domicilio u otra dirección, IKEA no se hace responsable de los daños ocasionados durante el transporte. Sin embargo, si el transporte al domicilio del cliente lo realiza IKEA, cualquier daño debido al transporte estará cubierto por esta garantía.
- Coste inicial de la instalación del equipo IKEA. Sin embargo, si un proveedor de servicios designado por IKEA o un partner de asistencia autorizado realizan una reparación o sustitución del aparato bajo garantía, se requerirá que estos reinstalen el electrodoméstico reparado o sustituido, si es necesario.

Estas restricciones no se aplican al trabajo realizado de manera profesional por personal cualificado y con el uso de repuestos originales para adaptar el equipo a las normas de seguridad de otro país de la UE.

Aplicabilidad de las leyes nacionales

La garantía IKEA otorga al cliente derechos legales específicos además de los derechos previstos por la ley, que pueden variar según los países. Sin embargo, estas condiciones no limitan en modo alguno los

derechos del consumidor definidos en las leyes locales.

Alcance

Para los electrodomésticos comprados en un país de la UE y que se transfieren a otro país de la UE, los servicios se prestarán en las condiciones de garantía aplicables en el otro país. La obligación de proporcionar el servicio de acuerdo con las condiciones de garantía solo será vinculante si el equipo es conforme y se instala de conformidad con:

- las especificaciones técnicas del país en el que se requiere la aplicación de la garantía;
- la información de seguridad contenida en el Manual del usuario.

Servicio de Asistencia Postventa dedicado a los electrodomésticos de IKEA:

No dude en ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Postventa de IKEA para:

1. solicitar asistencia en garantía;
2. solicitar información sobre la instalación de los electrodomésticos IKEA en los muebles de cocina específicos IKEA. El servicio no proporcionará asistencia o aclaraciones sobre:
 - instalación de cocinas completas IKEA;
 - conexiones eléctricas (si el equipo se suministra sin cables y conectores), conexiones hidráulicas y conexiones a la instalación de gas, las cuales deben ser realizadas por un técnico de asistencia autorizado.
3. pedir información sobre el contenido del manual de usuario y las especificaciones del electrodoméstico IKEA.

Para garantizarle la mejor asistencia, lea las instrucciones de montaje y/o el manual del usuario antes de ponerse en contacto con nosotros.

Cómo ponerse en contacto con nosotros si necesita nuestros servicios



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

¡Importante! Para garantizar un servicio más rápido, se recomienda que utilice los números de teléfono que aparecen al final de este manual. Para solicitar asistencia, tome como referencia los códigos específicos del equipo que se encuentran en este manual. Antes de ponerse en contacto con nosotros, asegúrese de tener a mano el código de producto IKEA (8 dígitos) correspondiente al electrodoméstico para el que necesita asistencia.

¡Importante! ¡GUARDE SU TIQUE DE COMPRA! Es la prueba de compra y debe mostrarlo para poder utilizar la garantía. En el tique se indica el nombre y el código (8 dígitos) del electrodoméstico IKEA que usted ha comprado.

¿Necesita más ayuda?

Para más información no relacionada con el servicio de asistencia para los equipos, póngase en contacto con la tienda IKEA más cercana. Por favor, lea detenidamente la documentación del equipo antes de contactarnos.

Περιεχόμενα

Πληροφορίες για την ασφάλεια	50	Λειτουργία Διαχείρισης της ισχύος	64
Εγκατάσταση	55	Οδηγίες χρήσης των σκευών	65
Ηλεκτρική σύνδεση	56	Καθαρισμός και συντήρηση	66
Περιγραφή του προϊόντος	57	Επίλυση των προβλημάτων	67
Ενδείξεις	57	Τεχνικά χαρακτηριστικά	69
Πίνακας χειριστηρίων	58	Ενεργειακή απόδοση της μονάδας εστίων	69
Περιορισμός ισχύος	59	Πινακίδα χαρακτηριστικών	70
Λειτουργίες	60	Περιβαλλοντικά θέματα	71
Πίνακας μαγειρέματος	63	ΕΓΓΥΗΣΗ ΙΚΕΑ	71

Πληροφορίες για την ασφάλεια

i Για τη δική σας ασφάλεια και για να εξασφαλίσετε τη σωστή λειτουργία της συσκευής, παρακαλούμε να διαβάσετε με προσοχή τις παρούσες οδηγίες πριν την εγκατάσταση και τη θέση σε λειτουργία. Φυλάσσετε αυτές τις οδηγίες μαζί με τη συσκευή, ακόμα και σε περίπτωση μεταβίβασης σε τρίτους. Είναι σημαντικό οι χρήστες να γνωρίζουν όλα τα χαρακτηριστικά λειτουργίας και ασφάλειας της συσκευής.

Αυτές οι μονάδες εστίων διαθέτουν επαγωγικά συστήματα που ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις των οδηγιών EMC και EMF και δεν πρέπει να δημιουργούν παρεμβολές με άλλα ηλεκτρονικά συστήματα. Οι χρήστες βηματοδοτών ή άλλων εμφυτευμένων ηλεκτρονικών συσκευών πρέπει να συμβουλευόνται τον ιατρό τους ή τον κατασκευαστή της εμφυτευμένης συσκευής, προκειμένου να εκτιμήσουν σε ποιο βαθμό αυτή επηρεάζεται από τις παρεμβολές.

! Οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από εξειδικευμένο τεχνικό. Πριν την ηλεκτρική σύνδεση, διαβάστε την ενότητα ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ.

Για τις συσκευές με καλώδιο τροφοδοσίας, οι ακροδέκτες ή

η διατομή των αγωγών μεταξύ της στερέωσης του καλωδίου και των ακροδεκτών πρέπει να είναι τοποθετημένοι έτσι ώστε να επιτρέπουν την αφαίρεση του αγωγού υπό τάση ανάντη του καλωδίου γείωσης σε περίπτωση που προεξέχει από τη στερέωση.

- Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για ενδεχόμενες ζημιές που οφείλονται σε ακατάλληλη εγκατάσταση ή χρήση.
- Βεβαιωθείτε ότι η τροφοδοσία του δικτύου αντιστοιχεί στην τιμή που αναγράφεται στην πινακίδα χαρακτηριστικών που είναι στερεωμένη στο εσωτερικό του προϊόντος.
- Τα συστήματα διακοπής πρέπει να εγκατασταθούν στη μόνιμη εγκατάσταση σύμφωνα με τη νομοθεσία για τις εγκαταστάσεις καλωδίωσης.
- Για τις συσκευές Κλάσης I, βεβαιωθείτε ότι το οικιακό δίκτυο τροφοδοσίας είναι κατάλληλα γειωμένο.
- Συνδέστε το προϊόν στο ηλεκτρικό δίκτυο χρησιμοποιώντας πολυπολικό διακόπτη.
- 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.

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

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

 **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η μη τοποθέτηση των βιδών και των

συστημάτων στερέωσης όπως περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες, μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.

- Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά, εκτός εάν επιβλέπονται από έναν ενήλικα.
- Τα παιδιά πρέπει να επιβλέπονται ώστε να εξασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες ψυχικές ή διανοητικές ικανότητες, ή από άτομα χωρίς πείρα και επαρκή γνώση, εκτός εάν ελέγχονται και εκπαιδεύονται στην ασφαλή χρήση της συσκευής από άτομα που ευθύνονται για την ασφάλειά τους.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες ψυχικές ή διανοητικές ικανότητες, ή από άτομα χωρίς πείρα και επαρκή γνώση, αρκεί να επιβλέπονται και εκπαιδεύονται στην ασφαλή χρήση της συσκευής και στους κινδύνους που απορρέουν από αυτή. Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.

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

Προσέξτε να μην αγγίξετε τις αντιστάσεις.

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

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αν η επιφάνεια έχει ραγίσει, σβήστε τη συσκευή για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.

- Μην ανάβετε τη συσκευή αν η επιφάνεια έχει ραγίσει 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 ειδικό χειριστήριο για να σβήσετε τη μονάδα εστιών μετά τη χρήση. Μην εμπιστεύεστε τους αισθητήρες των σκευών.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Είναι επικίνδυνο να μην επιβλέπετε τη μονάδα εστιών όταν χρησιμοποιείτε λάδι ή λίπη, γιατί μπορεί να δημιουργηθούν καταστάσεις κινδύνου και να προκληθεί πυρκαγιά. Μην επιχειρείτε ΠΟΤΕ να σβήσετε τις φλόγες με νερό, αλλά σβήστε τη συσκευή και σκεπάστε τις φλόγες για παράδειγμα με ένα καπάκι ή με μια πυρίμαχη κουβέρτα.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Το μαγείρεμα πρέπει να επιτηρείται. Ένα σύντομο μαγείρεμα πρέπει να επιτηρείται συνεχώς.

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

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην ακουμπάτε αντικείμενα στην επιφάνεια μαγειρέματος.

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

αποσύνδεση σε συνθήκες υπερφόρτωσης κατηγορίας III.

- Η συσκευή ποτέ δεν πρέπει να εκτίθεται στους ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιο).
- Φυλάσσετε τις συσκευασίες μακριά από παιδιά και οικιακά ζώα.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι συνδεδεμένη απευθείας στην πρίζα του ρεύματος.
- Μην χρησιμοποιείτε αντάπτορες, πολύπριζα ή προεκτάσεις για να συνδέσετε τη συσκευή.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για σκοπούς διαφορετικούς από εκείνους για τους οποίους έχει σχεδιαστεί.
- Οι φριτέζες πρέπει να επιτηρούνται συνεχώς όταν χρησιμοποιούνται: το καυτό λάδι μπορεί να πάρει φωτιά.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με εξωτερικό σύστημα τηλεχειρισμού.
- Η συσκευή ποτέ δεν πρέπει να εγκαθίσταται πίσω από διακοσμητική πόρτα, έτσι ώστε να αποφεύγεται η υπερθέρμανσή της.
- Μην ανεβαίνετε πάνω στη συσκευή, γιατί μπορεί να υποστεί ζημιά.
- Μην ακουμπάτε κατσαρόλες και τηγάνια στο άκρο, γιατί μπορεί να προκληθεί ζημιά στις συνδέσεις σιλικόνης.

Εγκατάσταση

Για τη διαδικασία εγκατάστασης είναι υποχρεωτική η τήρηση της νομοθεσίας, των διατάξεων, των οδηγιών και των κανόνων (κανονισμοί για την ασφάλεια των ηλεκτρολογικών εγκαταστάσεων, σωστή ανακύκλωση των υλικών κ.λπ.) που ισχύουν στη χώρα χρήσης!

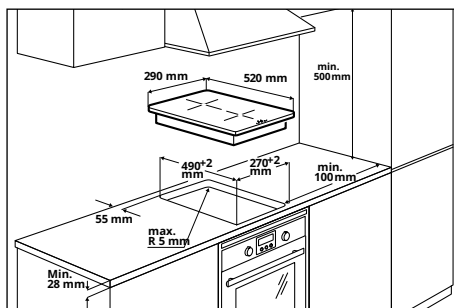
- Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την εγκατάσταση, συμβουλευθείτε τις οδηγίες τοποθέτησης.
- Μην χρησιμοποιείτε σφραγιστικό σιλικόνης μεταξύ της συσκευής και της επιφάνειας εργασίας.
- Βεβαιωθείτε ότι ο χώρος κάτω από τη μονάδα εστιών είναι επαρκής για την κυκλοφορία του αέρα. Συμβουλευθείτε τις οδηγίες τοποθέτησης.
- Το κάτω μέρος της συσκευής μπορεί να αναπτύξει πολύ υψηλή θερμοκρασία. Αν η συσκευή είναι εγκατεστημένη πάνω από συρτάρια, βεβαιωθείτε ότι έχει τοποθετηθεί πυρίμαχο κάλυμμα διαχωρισμού κάτω από τη συσκευή για να εμποδίζεται η πρόσβαση στο κάτω μέρος. Συμβουλευθείτε τις οδηγίες τοποθέτησης.
- Ο αερισμός της συσκευής πρέπει να ανταποκρίνεται στις οδηγίες του κατασκευαστή.
- Δημιουργήστε ένα εμπρός άνοιγμα τουλάχιστον 28 cm² στο επίπλο της κουζίνας στο οποίο θα τοποθετηθεί η μονάδα εστιών για να επιτρέπεται ο σωστός αερισμός του προϊόντος.

Απαιτήσεις του επίπλου κουζίνας

- Αν η συσκευή είναι τοποθετημένη

πάνω σε εύφλεκτα υλικά, πρέπει να τηρούνται αυστηρά οι οδηγίες και οι κανονισμοί που αφορούν τις εγκαταστάσεις χαμηλής τάσης και οι κανόνες πυρασφαλείας.

- Για τις εντοιχιζόμενες μονάδες, τα εξαρτήματα (υλικά από πλαστικό και ξύλο με καπλαμά) πρέπει να τοποθετούνται με πυρίμαχες κόλλες (ελάχ. 85 °C): η χρήση ακατάλληλων υλικών και κόλλας μπορεί να προκαλέσει παραμορφώσεις ή αποκολλήσεις των εξαρτημάτων.
- Επιτρέπεται η χρήση προφίλ από μασίφ ξύλο γύρω από την επιφάνεια εργασίας πίσω από τη συσκευή, υπό τον όρο ότι οι ελάχιστες αποστάσεις να ανταποκρίνονται πάντα με τις υποδείξεις των σχεδίων εγκατάστασης.



- Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την εγκατάσταση, συμβουλευθείτε τις οδηγίες τοποθέτησης.
- Αν δεν υπάρχει φούρνος κάτω από τη μονάδα εστιών, εγκαταστήστε ένα κάλυμμα διαχωρισμού κάτω από τη συσκευή σύμφωνα με τις οδηγίες τοποθέτησης.

Ηλεκτρική σύνδεση

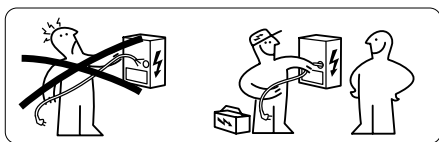


ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από εγκεκριμένο εγκαταστάτη.

- Πριν κάνετε τις συνδέσεις, βεβαιωθείτε ότι η ονομαστική τάση της συσκευής που αναγράφεται στην πινακίδα χαρακτηριστικών αντιστοιχεί στην τάση του δικτύου τροφοδοσίας. Η πινακίδα χαρακτηριστικών βρίσκεται στο κάτω μέρος της μονάδας εστίων.
- Ακολουθήστε το σχεδιάγραμμα σύνδεσης (στο κάτω μέρος της μονάδας εστίων).
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια εξαρτήματα που παρέχονται από το Σέρβις.
- Η συσκευή διατίθεται με καλώδιο σύνδεσης.
- Αν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει φθαρεί, αντικαταστήστε το με το κατάλληλο γνήσιο ανταλλακτικό. Επικοινωνήστε με το τηλεφωνικό κέντρο του καταστήματος IKEA.



Προσοχή! Δεν επιτρέπονται συγκολλήσεις στα καλώδια!



Ηλεκτρική σύνδεση

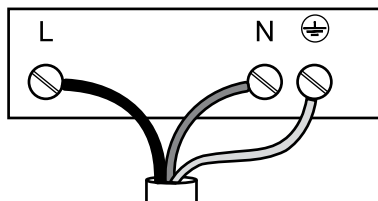
- Οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από εξειδικευμένο τεχνικό.
- Η συσκευή αυτή διαθέτει σύνδεση τύπου "γ" με καλώδιο τροφοδοσίας τύπου H05V2V2-F. ΜΟΝΟΦΑΣΙΚΗ σύνδεση: ελάχ. διατομή αγωγών: 3x1,5 mm².
- Για την πρόσβαση στους ακροδέκτες σύνδεσης πρέπει να αφαιρέσετε το κάλυμμα του κουτιού ηλεκτρικής 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).

Σχεδιάγραμμα σύνδεσης

220V - 240V 1N ~



L

Καφέ

N

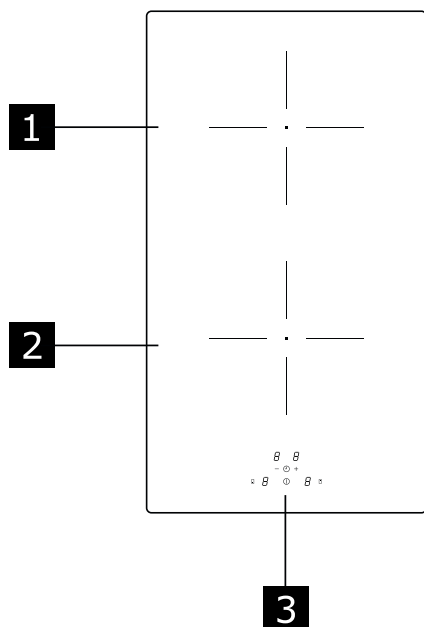
Μπλε



Κίτρινο / Πράσινο

Περιγραφή του προϊόντος

Διάταξη της επιφάνειας μαγειρέματος



- 1** Μονή ζώνη μαγειρέματος (160 mm)
1400 W, με λειτουργία Booster 2100 W.
- 2** Μονή ζώνη μαγειρέματος (160 mm)
1400 W, με λειτουργία Booster 2100 W.
- 3** Πίνακας χειριστηρίων

Ενδείξεις

Ανίχνευση παρουσίας σκεύους

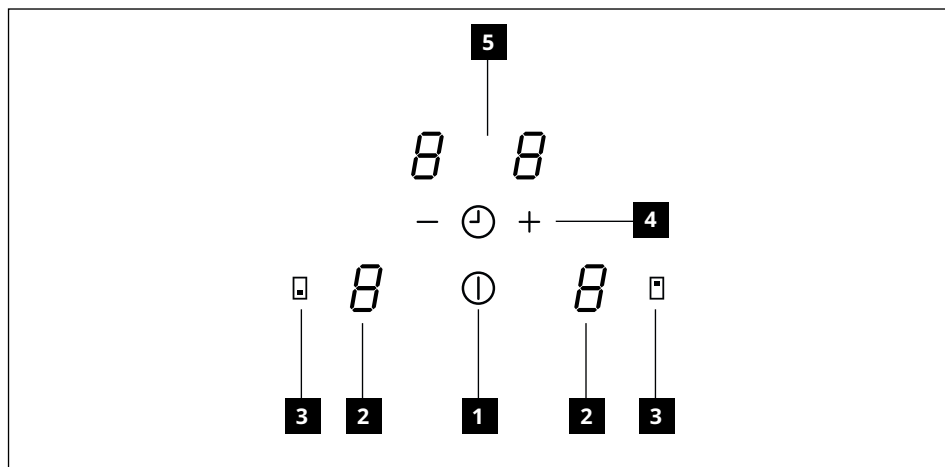
Κάθε ζώνη μαγειρέματος διαθέτει ένα σύστημα που ανιχνεύει την παρουσία ενός σκεύους στη μονάδα εστιών.

Το σύστημα ανίχνευσης μπορεί να αναγνωρίσει σκεύη με σιδηρομαγνητική βάση κατάλληλη για χρήση σε επαγωγικές μονάδες εστιών.

Αν το σκεύος απομακρυνθεί κατά τη διάρκεια της λειτουργίας ή αν χρησιμοποιήσετε ακατάλληλο σκεύος, στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο **H**.

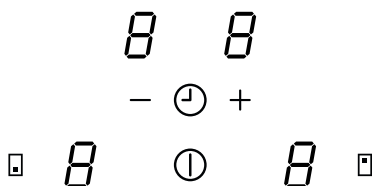
Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας

Η ένδειξη της υπολειπόμενης θερμότητας είναι μια λειτουργία ασφαλείας που υποδηλώνει ότι η επιφάνεια της ζώνης μαγειρέματος βρίσκεται ακόμη σε θερμοκρασία μεγαλύτερη ή ίση με 50 °C και μπορεί συνεπώς να προκαλέσει εγκαύματα σε περίπτωση επαφής με γυμνά χέρια. Στο ψηφίο της αντίστοιχης ζώνης μαγειρέματος εμφανίζεται η ένδειξη **H**.

Πίνακας χειριστηρίων

- 1** Αναμμένο/Σβηστό
- 2** Ένδειξη επιπέδου ισχύος
- 3** Πλήκτρο επιλογής της ζώνης μαγειρέματος
- 4** Επίπεδο ισχύος / Έλεγχος του χρονοδιακόπτη
- 5** Ένδειξη του χρόνου μαγειρέματος

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.

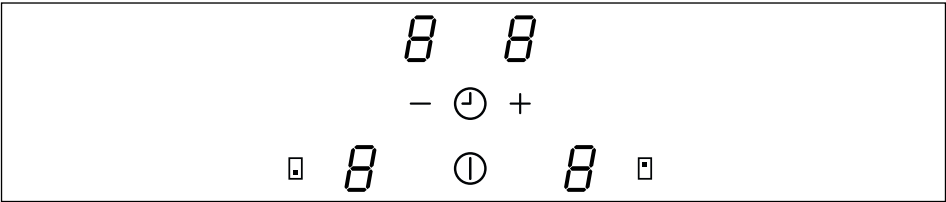
Αν αυτό δεν είναι αναγκαίο, μπορεί να ενεργοποιήσει απευθείας τη μονάδα εστιών πιέζοντας ① ή, διαφορετικά, να εφαρμόσει τη διαδικασία που περιγράφεται στη συνέχεια για πρόσβαση στο μενού.

- Συνδέστε τη μονάδα εστιών στο οικιακό δίκτυο.
- Όλα τα ψηφιά ανάβουν για λίγα δευτερόλεπτα.
- Μόλις τα ψηφιά σβήσουν, πιέστε τα πλήκτρα επιλογής της μονάδας εστιών   και κρατήστε τα πατημένα επί 5 δευτερόλεπτα έως ότου εμφανιστεί η τρέχουσα ρύθμιση στα ψηφιά του χρονοδιακόπτη.
- Χρησιμοποιήστε τα “+” και “-” για να επιλέξετε την κατάλληλη κατανάλωση ισχύος, ακολουθώντας τον πίνακα που παρέχεται παρακάτω.
- Πιέστε και πάλι τα πλήκτρα επιλογής της μονάδας εστιών και κρατήστε τα πατημένα επί 5 δευτερόλεπτα για να επιβεβαιώσετε την επιλογή.

Πίνακας τιμών..:

Διαμόρφωση	kW	Σημειώσεις
0	3,7 kW	Αρχική εργοστασιακή ρύθμιση
1	3,5 kW	
2	3 kW	
3	2,5 kW	
4	2 kW	
5	1,5 kW	

Λειτουργίες



Λειτουργία περιορισμού ισχύος/ χρόνου

Αυτή η λειτουργία ασφαλείας, σας επιτρέπει να σβήσετε μια ζώνη μαγειρέματος που δεν έχει υποστεί μεταβολές για κάποιο χρονικό διάστημα.

Πίνακας χρόνων σβησίματος:

Επίπεδο ισχύος	Χρόνος σβησίματος (λεπτά)
1	516
2	402
3	318
4	258
5	210
6	138
7	138
8	108
9	90
P	5

Λειτουργία Boost

Η λειτουργία Boost μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να παρέχει ένα επίπεδο πρόσθετης ισχύος σε μια ζώνη μαγειρέματος για διάστημα 5 λεπτών.
Αυτή η λειτουργία είναι χρήσιμη για το βράσιμο μεγάλης ποσότητας νερού.

Ενεργοποίηση:

- Επιλέξτε μία από τις ζώνες μαγειρέματος.
- Πιέστε “ + ” μέχρι να εμφανιστεί το επίπεδο “ 9 ”.
- Πιέστε και πάλι για να ρυθμίσετε τη λειτουργία Boost
- Το αντίστοιχο ψηφίο εμφανίζει την ένδειξη **P**.

Η λειτουργία Boost είναι προγραμματισμένη για διάστημα 5 λεπτών.

Απενεργοποίηση:

- Επιλέξτε μία από τις ζώνες μαγειρέματος με τη λειτουργία Boost ενεργοποιημένη.
- Πιέστε “ - ”.

Η λειτουργία απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 5 λεπτά.

Σύστημα ασφαλείας για παιδιά	Η λειτουργία αυτή δεν επιτρέπει την κατά λάθος ενεργοποίηση της συσκευής. Η επιλογή επιβεβαιώνεται όταν το ψηφίο εμφανίζει την ένδειξη L. Αν μια ζώνη είναι ακόμα ζεστή, τα H και L εναλλάσσονται.
	Ενεργοποίηση: Ενεργοποιήστε τη μονάδα εστιών και βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν ενεργοποιημένες ζώνες μαγειρέματος. - Πιέστε ταυτόχρονα □ και “-” και αφήστε. - Πιέστε και πάλι “□”. - Τα ψηφία των ζωνών μαγειρέματος εμφανίζουν την ένδειξη L.
	Προσωρινή απενεργοποίηση: Πιέστε ταυτόχρονα το πλήκτρο □ και το πλήκτρο “-” και αφήστε. Η λειτουργία απενεργοποιείται με τη μονάδα εστιών αναμμένη. Αν σβήσετε και ανάψετε και πάλι τη μονάδα εστιών, η λειτουργία παραμένει ενεργοποιημένη.
	Μόνιμη απενεργοποίηση: Ενεργοποιήστε τη μονάδα εστιών και βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν ενεργοποιημένες ζώνες μαγειρέματος. - Πιέστε ταυτόχρονα □ και “-” και αφήστε. - Πιέστε και πάλι “-”. Η λειτουργία απενεργοποιείται. Αν σβήσετε και ανάψετε και πάλι τη μονάδα εστιών, δεν εμφανίζεται πλέον η ένδειξη L.
Χρονοδιακόπτης (γενικός)	Ο χρονοδιακόπτης ξεκινά την αντίστροφη μέτρηση που μπορεί να ρυθμιστεί από 1 έως 99 λεπτά. Μετά την πάροδο του επιλεγμένου χρόνου, εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα που μπορεί να σταματήσετε πιέζοντας οποιοδήποτε πλήκτρο. Οι ζώνες μαγειρέματος λειτουργούν αυτόματα κατά τη διάρκεια λειτουργίας του χρονοδιακόπτη.
	Ενεργοποίηση: Με τη μονάδα εστιών αναμμένη, βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν ενεργοποιημένες ζώνες μαγειρέματος. - Πιέστε ταυτόχρονα το πλήκτρο “+” και το πλήκτρο “-”. - Το ψηφίο του χρονοδιακόπτη εμφανίζει την ένδειξη “0 0”. - Ρυθμίστε τον χρόνο χρησιμοποιώντας “+” και “-”. - Μην αγγίζετε κανένα χειριστήριο επί 10 δευτερόλεπτα, μετά την πάροδο των οποίων ο χρονοδιακόπτης ξεκινά την αντίστροφη μέτρηση. Όταν η τιμή είναι “0 0”, πιέζοντας “-” ρυθμίζετε το χρόνο στα 30 λεπτά. Για να αλλάξετε μια ήδη προγραμματισμένη τιμή, επαναλάβετε αυτές τις διαδικασίες.
	Απενεργοποίηση: Με τη μονάδα εστιών αναμμένη, βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν ενεργοποιημένες ζώνες μαγειρέματος. - Πιέστε ταυτόχρονα “+” και “-”. - Ρυθμίστε “0 0” χρησιμοποιώντας “+” και “-”. - Μην αγγίζετε κανένα χειριστήριο επί 10 δευτερόλεπτα.

Χρονοδιακόπτης των ζωνών μαγειρέματος	Αυτός ο χρονοδιακόπτης ξεκινά την αντίστροφη μέτρηση για το σβήσιμο μιας συγκεκριμένης ζώνης μαγειρέματος και μπορεί να ρυθμιστεί από 1 έως 99 λεπτά. Κατά τη διάρκεια αυτού του χρονικού διαστήματος, η ζώνη μαγειρέματος θα λειτουργεί κανονικά. Οι ζώνες μαγειρέματος είναι αυτόνομες και επομένως μπορούν να προγραμματιστούν χωριστά. Μετά την πάροδο του επιλεγμένου χρόνου, εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα που μπορείτε να σταματήσετε πιέζοντας οποιοδήποτε πλήκτρο.
	Ενεργοποίηση: Με τη μονάδα εστιών αναμμένη, ένα σκεύος στη θέση του και τη ζώνη μαγειρέματος σε λειτουργία: - Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος και ρυθμίστε την επιθυμητή ισχύ. - Πιέστε ταυτόχρονα "+" και "-". - Το ψηφίο του χρονοδιακόπτη που εμφανίζει την ένδειξη "0 0" και το σημείο δίπλα στην αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος αρχίζουν να αναβοσβήνουν. - Ρυθμίστε τον χρόνο χρησιμοποιώντας "+" και "-". - Μην αγγίξετε κανένα χειριστήριο επί 10 δευτερόλεπτα, μετά την πάροδο των οποίων ο χρονοδιακόπτης ξεκινά την αντίστροφη μέτρηση. Όταν η τιμή είναι "0", πιέζοντας "-" ρυθμίζετε το χρόνο στα 30 λεπτά. Για να αλλάξετε μια ήδη προγραμματισμένη τιμή, επαναλάβετε αυτές τις διαδικασίες. Ο χρονοδιακόπτης μπορεί να ρυθμιστεί και για τις δύο ζώνες μαγειρέματος. Ο χρονοδιακόπτης θα εμφανίσει τον μικρότερο χρόνο που απομένει μεταξύ των δύο.
	Απενεργοποίηση: Με τη μονάδα εστιών αναμμένη, ένα σκεύος στη θέση του και τη ζώνη μαγειρέματος σε λειτουργία: - Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος. - Πιέστε ταυτόχρονα "+" και "-". - Ρυθμίστε "0 0" χρησιμοποιώντας "+" και "-". - Μην αγγίξετε κανένα χειριστήριο επί 10 δευτερόλεπτα.

Πίνακας μαγειρέματος

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

Λειτουργία Διαχείρισης της Ισχύος

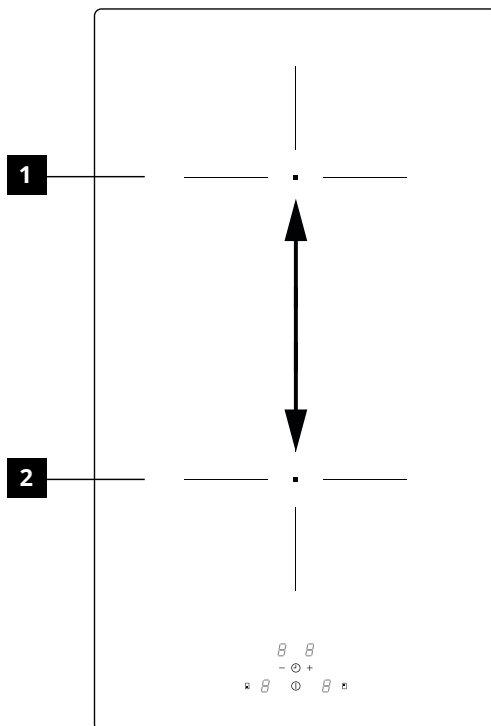
“Το προϊόν αυτό διαθέτει λειτουργία διαχείρισης ισχύος με ηλεκτρονικό έλεγχο. Βλ. εικόνα. Η λειτουργία αυτή ελέγχει την παροχή της μέγιστης ισχύος των 3700 W στις ζώνες μαγειρέματος 1 και 2, βελτιστοποιώντας την κατανομή της ισχύος και αποτρέποντας καταστάσεις υπερφόρτωσης του συστήματος.

Μονάδα εστιών στο μέγιστο επίπεδο ισχύος - η λειτουργία κατανέμει την ισχύ στις ζώνες μαγειρέματος και αυτομάτως μειώνει την ισχύ μιας ζώνης μαγειρέματος, όταν είναι αναγκαίο (η προτεραιότητα αποδίδεται στην τελευταία χρονικά εντολή).

Μονάδα εστιών με περιορισμό ισχύος - η λειτουργία κατανέμει την ισχύ στις ζώνες μαγειρέματος, εμποδίζοντας επιλογές ισχύος μιας ζώνης μαγειρέματος σε ένα επίπεδο μεγαλύτερο από το όριο αυτό (για να αυξήσετε την ισχύ μιας συγκεκριμένης ζώνης μαγειρέματος, πρέπει να μειώσετε χειροκίνητα το επιλεγμένο επίπεδο ισχύος στην άλλη ζώνη).

Παράδειγμα:

Αν για τη ζώνη μαγειρέματος 1 επιλέξετε την πρόσθετη ισχύ (boost) (P), η ζώνη μαγειρέματος 2 δεν μπορεί να υπερβεί ταυτοχρόνως το επίπεδο ισχύος 9 και περιορίζεται αυτομάτως.”



Οδηγίες χρήσης των σκευών

Σκεύη που μπορούν να χρησιμοποιηθούν

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 παραμείνει κολλημένος, σημαίνει ότι το σκεύος μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε επαγωγικές εστίες.

Για να διασφαλίσετε 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 καταρόλας/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.

Ζώνη μαγειρέματος	Διάμετρος βάσης του σκεύους	
	ελάχ. Ø (συνιστώμενη)	μέγ. Ø (συνιστώμενη)
Όλες	110 mm	160 mm

Κενές καταρόλες/τηγάνια ή με λεπτή βάση

Μην χρησιμοποιείτε στη μονάδα εστιών κενές καταρόλες/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 ζημιάς 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 "Οδηγός επίλυσης προβλημάτων".

Συμβουλές/συστάσεις

Θόρυβοι κατά τη λειτουργία

Όταν ενεργοποιείτε μια ζώνη μαγειρέματος, μπορεί να ακούσετε έναν σύντομο βόμβο. Το φαινόμενο αυτό είναι φυσιολογικό για τις κεραμικές εστίες και δεν επηρεάζει τη λειτουργία ή τη διάρκεια ζωής της συσκευής. Ο θόρυβος μπορεί εξαρτάται από το σκεύος που χρησιμοποιείται. Σε περίπτωση πολύ ενοχλητικού θορύβου, μπορεί να είναι σκόπιμη η αντικατάσταση του σκεύους.

Κανονικοί θόρυβοι λειτουργίας επαγωγικής εστίας

Η τεχνολογία επαγωγής βασίζεται στη δημιουργία ηλεκτρομαγνητικών πεδίων για την παραγωγή θερμότητας απευθείας στη βάση των μαγειρικών σκευών. Τα διάφορα σκεύη μπορούν να προκαλέσουν ποικιλία θορύβων ανάλογα τον τρόπο κατασκευής τους. Αυτοί οι θόρυβοι μπορούν να περιγραφούν ως εξής:

Χαμηλό βουητό (όπως ένας μετασχηματιστής)

Αυτός ο θόρυβος παράγεται όταν μαγειρεύετε σε υψηλά επίπεδα θερμότητας. Βασίζεται στην ποσότητα ενέργειας που μεταφέρεται από την εστία στο σκεύος. Αυτός ο θόρυβος σταματάει ή χαμηλώνει όταν το επίπεδο θερμότητας χαμηλώνει.

Ήσυχος σφύριγμα

Αυτός ο θόρυβος προκαλείται όταν το σκεύος μαγειρικής είναι άδειο. Σταματάει όταν τοποθετηθεί υγρό ή στέρεο υλικό μέσα στο σκεύος.

Κροτάλισμα

Αυτός ο θόρυβος προκαλείται από σκεύος μαγειρικής που αποτελείται από διάφορα υλικά σε στρώσεις. Προκαλείται από τις δονήσεις των επιφανειών όπου συναντώνται τα διαφορετικά υλικά. Ο θόρυβος προέρχεται από το σκεύος μαγειρικής και μπορεί να διαφέρει ανάλογα την ποσότητα του φαγητού ή του υγρού και την μέθοδο μαγειρέματος (π.χ. βράσιμο, σωτάρισμα, τηγάνισμα).

Δυνατό σφύριγμα

Αυτός ο θόρυβος συμβαίνει με μαγειρικά σκεύη που αποτελούνται από διαφορετικά υλικά, το ένα πάνω στο άλλο, και όταν χρησιμοποιούνται επιπλέον στη μέγιστη παραγωγή και επίσης σε δύο ζώνες μαγειρέματος. Αυτός ο θόρυβος σταματάει ή χαμηλώνει όταν το επίπεδο θερμότητας χαμηλώσει.

**Αυτοί οι θόρυβοι είναι φυσιολογικοί
Θόρυβοι ανεμιστήρα**

Για σωστή λειτουργία του ηλεκτρονικού συστήματος, είναι απαραίτητο να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία της εστίας. Γι' αυτόν τον σκοπό, η εστία έχει έναν ανεμιστήρα, ο οποίος ενεργοποιείται για να ελαττώσει και να ρυθμίσει τη θερμοκρασία του ηλεκτρονικού συστήματος. Αυτός ο ανεμιστήρας λειτουργεί ακόμα κι όταν απενεργοποιηθεί η συσκευή, αν η θερμοκρασία της εστίας είναι ακόμα υψηλή.

«Ρυθμικοί θόρυβοι, παρόμοιοι στον ήχο ενός ρολογιού.

Αυτός ο θόρυβος συμβαίνει όταν τουλάχιστον τρεις μαγειρικές ζώνες λειτουργούν και σταματάει ή ελαττώνεται όταν κάποια σβήσει. Οι θόρυβοι που έχουν περιγραφεί είναι φυσικό στοιχείο της επαγωγικής τεχνολογίας και δεν θα πρέπει να θεωρηθούν ως δείγμα ελαττωματικής λειτουργίας.

Καθαρισμός και συντήρηση

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ σκληρά σφουγγαράκια, σύρμα, υδροχλωρικό οξύ ή άλλα προϊόντα που μπορούν να χαράξουν ή να αφήσουν σημάδια στην επιφάνεια.
- Μην καταναλώνετε ενδεχόμενα υπολείμματα τροφής που έχουν πέσει ή συσσωρευτεί πάνω στην επιφάνεια και στα λειτουργικά ή διακοσμητικά στοιχεία της μονάδας εστιών.
- Σβήνετε ή αποσυνδέετε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο πριν από οποιαδήποτε επέμβαση καθαρισμού ή συντήρησης.
- Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση για να αποφύγετε την απανθράκωση των υπολειμμάτων τροφών. Είναι πολύ πιο δύσκολο να αφαιρέσετε ξεραμένες ή καμένες βρωμιές.
- Για να αφαιρέσετε την καθημερινή βρωμιά, χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί ή ένα σφουγγάρι με το κατάλληλο απορρυπαντικό. Τηρείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή όσον αφορά τα απορρυπαντικά που πρέπει να χρησιμοποιείτε. Συνιστάται η χρήση ουδέτερων απορρυπαντικών.
- Καθαρίζετε τις ξεραμένες βρωμιές, π.χ. γάλα που ξεχειλίζει κατά τον βρασμό, με μια ξύστρα για κεραμικές εστίες όσο η μονάδα εστιών είναι ακόμα ζεστή. Τηρείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή όσον αφορά τις ξύστρες που πρέπει να χρησιμοποιείτε.
- Καθαρίζετε τα υπολείμματα τροφών που περιέχουν ζάχαρη, π.χ. λεκέδες βρασμένης μαρμελάδας, με μια ξύστρα για κεραμικές εστίες όσο η μονάδα εστιών είναι ακόμα ζεστή. Αυτά τα υπολείμματα, αν δεν τα καθαρίσετε, μπορούν να προκαλέσουν φθορά στην κεραμική επιφάνεια.
- Αφαιρείτε τυχόν υπολείμματα λιωμένου πλαστικού με μια κατάλληλη ξύστρα για κεραμικές εστίες όσο η μονάδα εστιών είναι ακόμα ζεστή. Αυτά τα υπολείμματα, αν δεν τα καθαρίσετε, μπορούν να προκαλέσουν φθορά στην κεραμική επιφάνεια.
- Αφαιρείτε τις κηλίδες αλάτων χρησιμοποιώντας μικρή ποσότητα καθαριστικού για άλατα, π.χ. ξύδι ή χυμό λεμονιού, αφού κρυώσει η μονάδα εστιών. Στη συνέχεια καθαρίστε και πάλι με ένα υγρό πανί.
- Μην κόβετε και μην ετοιμάζετε τα τρόφιμα πάνω στην επιφάνεια και αποφύγετε τις πτώσεις σκληρών αντικειμένων. Μην σέρνετε κατσαρόλες ή άλλα σκεύη πάνω στην επιφάνεια.
- Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές.

Επίλυση των προβλημάτων

Κωδικός σφάλματος	Περιγραφή	Πιθανή αιτία του σφάλματος	Λύση
ER03	Η μονάδα εστιών σβήνει μετά από 10 δευτερόλεπτα.	Εντοπίζεται συνεχής ενεργοποίηση των πλήκτρων. Νερό ή σκεύος στον πίνακα χειριστηρίων.	Σκουπίστε το νερό ή απομακρύνετε το σκεύος από την κεραμική επιφάνεια και τον πίνακα χειριστηρίων.
ER21	Η μονάδα εστιών σβήνει.	Υπερβολική εσωτερική θερμοκρασία των ηλεκτρονικών εξαρτημάτων.	Αφήστε τη μονάδα εστιών να κρυώσει. Ελέγξτε αν η μονάδα εστιών διαθέτει επαρκή αερισμό. Αν το σφάλμα παραμένει, επικοινωνήστε με το Σέρβις.
E2	Η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος σβήνει.	Κενό ή ακατάλληλο σκεύος. Υπερβολικά υψηλή θερμοκρασία του σκεύους ή της κεραμικής επιφάνειας. Υπερβολικά υψηλή θερμοκρασία των ηλεκτρονικών εξαρτημάτων.	Αφήστε τη μονάδα εστιών να κρυώσει. Χρησιμοποιήστε κατάλληλο σκεύος. Μην ζεσταίνετε κενά σκεύη.
E3	Η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος σβήνει.	Ακατάλληλο σκεύος. Το σκεύος χάνει τις μαγνητικές του ιδιότητες και μπορεί να προκαλέσει βλάβες στην επαγωγική μονάδα εστιών.	Χρησιμοποιήστε κατάλληλο σκεύος. Το σφάλμα ακυρώνεται αυτόματα μετά από 8 δευτ. και η ζώνη μαγειρέματος μπορεί να χρησιμοποιηθεί εκ νέου. Σε περίπτωση που παρουσιαστεί πάλι, πρέπει να αντικαταστήσετε το σκεύος. Αν το σφάλμα παραμένει, επικοινωνήστε με το Σέρβις.
E6	Η ζώνη μαγειρέματος δεν ανάβει.	Τάση ή/και συχνότητα τροφοδοσίας εκτός ορίων.	Ελέγξτε την τάση ή/και τη συχνότητα του δικτύου. Εν ανάγκη, επικοινωνήστε με το Σέρβις.
E8	Οι ζώνες μαγειρέματος σβήνουν.	Βλάβη στον ανεμιστήρα. Βουλωμένος ανεμιστήρας από σκόνη ή νήματα.	Καθαρίστε τον ανεμιστήρα και απομακρύνετε ενδεχόμενα ξένα σώματα. Αν το σφάλμα παραμένει, επικοινωνήστε με το Σέρβις.
EH	Η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος σβήνει.	Εμπλοκή αισθητήρα θερμοκρασίας της ζώνης μαγειρέματος. Δεν ανιχνεύεται επαρκής μεταβολή θερμοκρασίας μετά το άναμμα της μονάδας εστιών.	Απενεργοποιήστε τη μονάδα εστιών και ενεργοποιήστε την πάλι αφού κρυώσει. Αν το σφάλμα παραμένει, επικοινωνήστε με το Σέρβις.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER47 EA	Αποσυνδέστε τη μονάδα εστιών από την τροφοδοσία. Περιμένετε λίγα δευτερόλεπτα και συνδέστε πάλι τη μονάδα εστιών στην τροφοδοσία. Αν το σφάλμα παραμένει, επικοινωνήστε με το Σέρβις για να αναφέρετε τον κωδικό σφάλματος που εμφανίζεται στην οθόνη.		

Συντήρηση και επισκευές

- Η συντήρηση των ηλεκτρικών εξαρτημάτων πρέπει να πραγματοποιείται αποκλειστικά από τον κατασκευαστή ή από τους τεχνικούς του Σέρβις.
- Τα ελαττωματικά καλώδια πρέπει να αντικαθίστανται αποκλειστικά από τον κατασκευαστή ή από τους τεχνικούς του Σέρβις.

Σε περίπτωση βλάβης, προσπαθήστε να βρείτε μια λύση ακολουθώντας τις υποδείξεις στον Οδηγό επίλυσης προβλημάτων. Αν δεν είναι εφικτό να λύσετε το πρόβλημα, απευθυνθείτε στο κατάστημα IKEA ή στο Σέρβις.

Ο πλήρης κατάλογος των Σέρβις που ορίζει η IKEA και οι σχετικές πληροφορίες παρέχονται στην τελευταία σελίδα των οδηγιών.

Όταν επικοινωνείτε με το Σέρβις παρακαλείστε να δηλώνετε τις ακόλουθες πληροφορίες:

- τύπος βλάβης
- μοντέλο συσκευής (Προϊόν/Κωδικός)
- αριθμό σειράς (S.N.)

Οι πληροφορίες αυτές βρίσκονται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Η πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών βρίσκεται στο κάτω μέρος της συσκευής.

Σε περίπτωση ακατάλληλης χρήσης της συσκευής ή εγκατάστασης που δεν έγινε από εγκεκριμένο εγκαταστάτη, μπορεί ενδεχομένως να χρειαστεί να πληρώσετε την επίσκεψη του τεχνικού του Σέρβις ακόμα και κατά τη διάρκεια ισχύος της εγγύησης.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

		Μονάδα	Τιμή
Τύπος προϊόντος			Ενιαία μονάδα εστιών
Διαστάσεις	Πλάτος	mm	290
	Βάθος	mm	520
	Ελάχ./Μέγ. ύψος	mm	54
Συνολική ισχύς		W	3700

Παράμετρος	Τιμή
Τάση/συχνότητα τροφοδοσίας	220-240 V, 50 Hz, 220 V, 60 Hz,
Βάρος συσκευής	4,5 kg

Ενεργειακή απόδοση της μονάδας εστιών

Κωδικός του μοντέλου	VÄLBILDAD 204.675.92
Αριθμός ζωνών μαγειρέματος	2
Τεχνολογία μαγειρέματος	Επαγωγική
Διάμετρος των ζωνών μαγειρέματος	Ø 160 mm
Κατανάλωση ηλεκτρικής ενέργειας ανά ζώνη μαγειρέματος (ηλεκτρική τροφοδοσία)	187 Wh/kg
Κατανάλωση ηλεκτρικής ενέργειας της μονάδας εστιών (ηλεκτρική τροφοδοσία)	187 Wh/kg
Κατανάλωση ενέργειας σε κατάσταση εκτός λειτουργίας	0,5 W
Χρόνος μετά από τον οποίο ο εξοπλισμός εισέρχεται αυτόματα σε κατάσταση εκτός λειτουργίας	20 λεπτά

Πληροφορίες σχετικά με το προϊόν βάσει του κανονισμού αριθ. 66/2014

Πρότυπα αναφοράς:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564

CE Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί, κατασκευαστεί και διατίθεται στην αγορά σύμφωνα με τις Οδηγίες ΕΟΚ.

“Τα τεχνικά χαρακτηριστικά αναγράφονται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών στο κάτω μέρος του προϊόντος.”

Πινακίδα χαρακτηριστικών



Η παραπάνω εικόνα εμφανίζει την πινακίδα χαρακτηριστικών της συσκευής.
Ο αριθμός σειράς είναι αποκλειστικός για κάθε προϊόν.

Αγαπητέ Πελάτη, παρακαλούμε να φυλάξετε την πινακίδα χαρακτηριστικών που υπάρχει στο εξώφυλλο των Οδηγιών ασφαλείας που θα βρείτε στο εσωτερικό του προϊόντος. Με αυτό τον τρόπο θα μπορέσουμε να σας εξυπηρετήσουμε καλύτερα ταυτοποιώντας με ακρίβεια τη μονάδα εστών που αγοράσατε, σε περίπτωση που στο μέλλον χρειαστείτε την υποστήριξή μας.
Σας ευχαριστούμε για τη συνεργασία!

Περιβαλλοντικά θέματα

Διάθεση των ηλεκτρικών συσκευών

- Το σύμβολο  πάνω στο προϊόν ή πάνω στη συσκευασία του υποδεικνύει ότι το προϊόν δεν πρέπει να διατίθεται μαζί με τα συνηθισμένα 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.

Διάθεση των υλικών συσκευασίας

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

Εξοικονόμηση ενέργειας

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

- Όταν ζεσταίνεται το νερό, να 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.

ΕΓΓΥΗΣΗ ΙΚΕΑ

Για πόσο χρόνο ισχύει η εγγύηση ΙΚΕΑ;

Αυτή η εγγύηση ισχύει για πέντε (5) χρόνια από την ημερομηνία αγοράς της συσκευής από το ΙΚΕΑ. Η ταμειακή απόδειξη είναι απαραίτητη ως απόδειξη αγοράς. Η επισκευές που πραγματοποιούνται στο πλαίσιο της εγγύησης δεν παρατείνουν την περίοδο εγγύησης της συσκευής.

Ποιος παρέχει την τεχνική υποστήριξη;

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

Τι καλύπτει η εγγύηση;

Η εγγύηση καλύπτει ενδεχόμενα ελαττώματα που αφορούν τα υλικά ή/και την κατασκευή της συσκευής και αρχίζει να ισχύει από την ημερομηνία αγοράς της συσκευής από ένα σημείο πώλησης ΙΚΕΑ. Η εγγύηση ισχύει μόνο για συσκευές που προορίζονται για οικιακή χρήση. Οι εξαιρέσεις περιγράφονται στην παράγραφο "Τι δεν καλύπτει η εγγύηση;". Κατά την περίοδο ισχύος της εγγύησης, ο πάροχος της υπηρεσίας που ορίζει η ΙΚΕΑ αναλαμβάνει το κόστος επισκευής, των ανταλλακτικών, της εργασίας και των μετακινήσεων του προσωπικού συντήρησης, εφόσον η συσκευή μπορεί να επισκευαστεί χωρίς υπερβολικά

υψηλό κόστος. Οι όροι αυτοί συμμορφούνται με τις οδηγίες της ΕΕ (Αρ. 99/44/ΕΚ) και με τους ισχύοντες τοπικούς κανονισμούς. Τα εξαρτήματα που αντικαθίστανται παραμένουν στην ιδιοκτησία της IKEA.

Πώς επεμβαίνει η IKEA για την επίλυση του προβλήματος;

Ο πάροχος της υπηρεσίας που ορίζει η IKEA εξετάζει το προϊόν για να αποφασίσει, κατά την αδιαπραγμάτευτη κρίση του, αν καλύπτεται από την εγγύηση της IKEA. Στην περίπτωση αυτή, ο πάροχος της υπηρεσίας που ορίζει η IKEA ή ένας εξουσιοδοτημένος εταίρος υποστήριξης αποφασίζει, κατά την αδιαπραγμάτευτη κρίση του, αν θα επισκευάσει το ελαττωματικό προϊόν ή θα το αντικαταστήσει με ίδιο ή αντίστοιχο προϊόν.

Τι δεν καλύπτει η εγγύηση;

- Φυσιολογική φθορά.
- Βλάβες που προκαλούνται σκοπίμως, βλάβες που οφείλονται στη μη τήρηση των οδηγιών χρήσης, σε λανθασμένη εγκατάσταση ή σύνδεση σε ακατάλληλη τάση τροφοδοσίας. Βλάβες που προκαλούνται από χημικές ή ηλεκτροχημικές αντιδράσεις, σκουριά και διάβρωση, καθώς και βλάβες που οφείλονται στο νερό, συμπεριλαμβανομένων εκείνων που προκαλούν υπερβολικά υψηλή συγκέντρωση αλάτων στους αγωγούς ύδρευσης. Βλάβες που οφείλονται σε ατμοσφαιρικά και φυσικά φαινόμενα.
- Εξαρτήματα που υπόκεινται σε φθορά, όπως μπαταρίες και λαμπτήρες.
- Διακοσμητικά και μη λειτουργικά εξαρτήματα που δεν επηρεάζουν την ομαλή χρήση της συσκευής, όπως χαρακίες και αλλοιώσεις χρώματος.
- Ακούσιες βλάβες που οφείλονται σε ουσίες ή ξένα σώματα, σε καθαρισμό ή ξεβούλωμα φίλτρων, συστημάτων αποχέτευσης ή θηκών απορρυπαντικού.
- Βλάβες σε εξαρτήματα όπως κεραμικά,

αξεσουάρ, καλάθια για πιάτα και μαχαιροπίρουνα, σωλήνες τροφοδοσίας και αποχέτευσης, λάστιχα, λαμπτήρες και καπάκια, καλύμματα, πόμολα, επενδύσεις και τμήματα επενδύσεων ή καλυμμάτων, εκτός και αν μπορεί να αποδειχθεί ότι οι βλάβες αυτές οφείλονται σε κατασκευαστικές αστοχίες.

- Περιπτώσεις κατά τις οποίες δεν προκύπτουν ελαττώματα κατά την επίσκεψη του τεχνικού.
- Επισκευές που δεν πραγματοποιούνται από τον πάροχο υπηρεσίας που ορίζει η IKEA ή από εξουσιοδοτημένο εταίρο υποστήριξης ή επισκευές στις οποίες χρησιμοποιήθηκαν μη γνήσια ανταλλακτικά.
- Επισκευές που οφείλονται σε λανθασμένη εγκατάσταση ή σε εγκατάσταση που δεν ανταποκρίνεται στις προδιαγραφές.
- Χρήση της συσκευής σε μη οικιακό χώρο, όπως για επαγγελματική ή εμπορική χρήση.
- Βλάβες που οφείλονται στη μεταφορά. 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 πρώτης εγκατάστασης της συσκευής IKEA. Ωστόσο, εάν ο πάροχος της υπηρεσίας που ορίζει η IKEA ή ο εξουσιοδοτημένος εταίρος υποστήριξης πραγματοποιήσει επισκευή ή αντικατάσταση της συσκευής στο πλαίσιο της εγγύησης, ο πάροχος ή ο εταίρος υποστήριξης μερμινούν και για την επανεγκατάσταση της επισκευασμένης ή της νέας συσκευής, εάν είναι αναγκαία.

Οι περιορισμοί αυτοί δεν εφαρμόζονται σε εργασίες που πραγματοποιούνται σύμφωνα με τους κανόνες της τέχνης από εξειδικευμένο προσωπικό και με τη χρήση γνήσιων ανταλλακτικών για την προσαρμογή της συσκευής στους κανονισμούς ασφαλείας άλλης

χώρας της ΕΕ.

Εφαρμογή της εθνικής νομοθεσίας

Η εγγύηση της IKEA παρέχει στον πελάτη ειδικά νομικά δικαιώματα πλὴν εκείνων που ορίζει η νομοθεσία και διαφέρουν ανάλογα με τη χώρα. Ωστόσο, οι όροι αυτοί δεν περιορίζουν κατά κανένα τρόπο τα δικαιώματα του καταναλωτή που ορίζει η 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 με τους όρους της εγγύησης ισχύει μόνον αν:

- η συσκευή και η εγκατάστασή της συμμορφούνται με τους τεχνικούς κανονισμούς της χώρας στην οποία ζητείται η εφαρμογή της εγγύησης,
- η συσκευή και η εγκατάστασή της συμμορφούνται με τις οδηγίες τοποθέτησης και τις πληροφορίες για την ασφάλεια που περιλαμβάνονται στις Οδηγίες χρήσης.

Υπηρεσία υποστήριξης πελατών για τις συσκευές IKEA:

Μη διστάζετε να απευθυνθείτε στην υπηρεσία Υποστήριξης Πελατών της IKEA για:

1. την εφαρμογή της εγγύησης,
2. να ζητήσετε διευκρινήσεις όσον αφορά την εγκατάσταση των συσκευών IKEA στα ειδικά έπιπλα εντοιχισμού της IKEA. Η υπηρεσία δεν παρέχει υποστήριξη ή οδηγίες όσον αφορά:
 - την εγκατάσταση πλήρων κουζινών IKEA,
 - ηλεκτρικές συνδέσεις (εάν η συσκευή διατίθεται χωρίς καλώδια ή φως), υδραυλικές συνδέσεις και συνδέσεις στην εγκατάσταση αερίου που πρέπει να γίνουν από εξουσιοδοτημένο τεχνικό του σέρβις.
3. διευκρινήσεις σχετικά με το περιεχόμενο των οδηγιών χρήσης και τα χαρακτηριστικά της 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 παρέμβαση μας



Συμβουλευτείτε τον πλήρη κατάλογο παρόχων υπηρεσιών IKEA με τον αριθμό τηλεφώνου τους στην τελευταία σελίδα του παρόντος φυλλαδίου.

Σημαντικό! Για ταχύτερη εξυπηρέτηση, συνιστάται να χρησιμοποιείτε τους αριθμούς τηλεφώνου του καταλόγου στο τέλος του παρόντος φυλλαδίου. Για να ζητήσετε την επέμβαση του σέρβις, σημειώστε πρώτα τους κωδικούς της συσκευής που αναγράφονται στο παρόν φυλλάδιο. Πριν επικοινωνήσετε μαζί μας, βεβαιωθείτε ότι έχετε πρόχειρο τον οκταψήφιο κωδικό προϊόντος IKEA της συσκευής για την οποία ζητάτε υποστήριξη.

Σημαντικό! ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΗΝ ΑΠΟΔΕΙΞΗ

ΑΓΟΡΑΣ! Η επίδειξη της απόδειξης αγοράς είναι αναγκαία για την παροχή της εγγύησης. Στην απόδειξη αγοράς αναγράφονται επίσης η ονομασία και ο οκταψήφιος κωδικός της συσκευής IKEA.

Χρειάζεστε άλλη βοήθεια;

Για περισσότερες πληροφορίες που δεν αφορούν την υπηρεσία υποστήριξης για τις συσκευές, απευθυνθείτε στο πλησιέστερο σημείο πώλησης IKEA. Πριν επικοινωνήσετε μαζί μας, σας συνιστούμε να διαβάσετε προσεκτικά το φυλλάδιο της συσκευής.

Inhoudsopgave

Veiligheidsinformatie	74	Vermogensregelingsfunctie	87
Installatie	79	Aanwijzingen voor het gebruik van pannen	88
Elektrische aansluiting	80	Reiniging en onderhoud	89
Beschrijving van het product	81	Oplossen van problemen	90
Indicatoren	81	Technische gegevens	92
Bedieningspaneel	82	Energie-efficiëntie van de kookplaat	92
Vermogensbegrenzing	83	Typeplaatje	93
Functies	84	Milieuaspecten	94
Kooktabel	86	IKEA-GARANTIE	94

Veiligheidsinformatie

 Lees voor uw eigen veiligheid en om een correcte werking van het apparaat te garanderen eerst deze handleiding aandachtig door, alvorens het apparaat te installeren en te gebruiken. Bewaar deze instructies bij het apparaat, ook wanneer u het verplaatst of verkoopt. Gebruikers moeten volledig op de hoogte zijn van de werking en de veiligheidsfuncties van het apparaat. Deze kookplaten hebben inductiesystemen die voldoen aan de eisen van de EMC- en EMF-richtlijnen en mogen niet interfereren met andere elektronische apparaten. Draggers van pacemakers of andere elektronische systemen dienen contact op te nemen met hun arts of met de producent van het implantaat om er de gevoeligheid voor interferenties van te beoordelen.

 De elektrische aansluitingen dienen door een vakkundig elektricien tot stand te worden gebracht. Lees het deel ELEKTRISCHE AANSLUITING alvorens de elektrische aansluiting uit te voeren.

Bij toestellen met een netsnoer moeten de klemmen of het deel van de draden tussen het bevestigingspunt van de kabel

en de klemmen zo worden geplaatst dat de onder spanning staande geleider vóór de aardingskabel naar buiten kan worden gehaald als hij uit zijn bevestiging loskomt.

- De fabrikant is niet aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van een onjuiste installatie of oneigenlijk gebruik.
- Controleer of de netvoeding overeenstemt met de netvoeding die op het typeplaatje aan de binnenkant van het product staat vermeld.
- Er moeten lastscheiders in de vaste installatie worden geïnstalleerd in overeenstemming met de normen over bedradingssystemen.
- Controleer voor apparaten van klasse I of het elektriciteitsnet in uw woning over een goede aarding beschikt
- Sluit het product op het elektriciteitsnet aan met een meerpole schakelaar.
- Laat een beschadigd netsnoer vervangen door de producent, een erkend servicecentrum of een vakkundige monteur om risico's of gevaarlijke situaties te voorkomen.

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

- Gebruik alleen de meegeleverde schroeven en andere kleinijzerwaren.

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

- Reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij onder toezicht staan van een volwassene.

- Kinderen moeten worden gecontroleerd om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met een lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperking of zonder ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan en worden geïnstrueerd over een veilig gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Het apparaat mag worden gebruikt door kinderen ouder dan 8 jaar en door personen met een lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperking of met onvoldoende ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan en goed geïnstrueerd zijn over een veilig gebruik van het apparaat en de gevaren die ermee samenhangen. Laat kinderen niet met het apparaat spelen.

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

Zorg ervoor de verwarmingselementen niet aan te raken.

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

WAARSCHUWING: Als het oppervlak barsten vertoont, moet het apparaat worden uitgeschakeld om het risico op elektrische schokken te voorkomen.

- Schakel het apparaat niet in als het oppervlak gebarsten is of als er zichtbare schade is in de dikte van het materiaal.
- 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.

LET OP: 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: leg geen voorwerpen op de kookvlakken.

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

huisdieren.

- Zorg ervoor dat het apparaat rechtstreeks op het stopcontact is aangesloten.
- Gebruik geen adapters, stekkerdozen of verlengsnoeren om het apparaat aan te sluiten.
- Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is.
- Houd continu toezicht op de frituurpan tijdens het gebruik: de oververhitte olie zou vlam kunnen vatten.
- Schakel het apparaat niet in met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Het apparaat mag nooit achter een sierdeurtje worden geïnstalleerd om te voorkomen dat dit heet wordt.
- Ga niet op het apparaat staan, omdat het beschadigd kan raken.
- Plaats geen pannen en koekenpannen op de rand, omdat dit de siliconenvoegen kan beschadigen.

Installatie

De installatieprocedure moet in overeenstemming zijn met de wetten, verordeningen, richtlijnen en normen (veiligheidsvoorschriften van elektrische systemen, correcte recycling van componenten, etc.) die van kracht zijn in het land van gebruik!

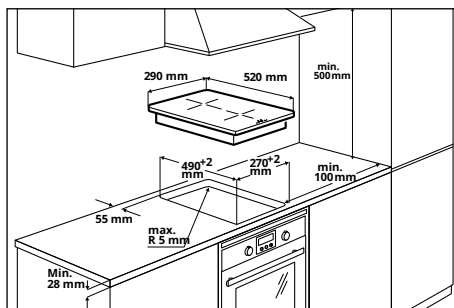
- Zie de installatie-instructies voor meer informatie over de installatie.
- Gebruik geen siliconenkit tussen het apparaat en het werkblad.
- Controleer of er voldoende ruimte onder de kookplaat is voor luchtcirculatie. Zie de installatie-instructies.
- De onderkant van het apparaat kan erg heet worden. Als het apparaat boven kastladen is geïnstalleerd, moet er een brandwerend scheidingspaneel onder het apparaat worden geïnstalleerd om toegang tot de bodem te voorkomen. Zie de installatie-instructies.
- De ventilatie van het apparaat moet aan de instructies van de producent voldoen.
- Maak een opening aan de voorzijde van ten minste 28 cm² in het keukenblok waarin de kookplaat moet worden gemonteerd om een goede ventilatie van het product mogelijk te maken.

Vereisten van het keukenblok

- Als het apparaat op brandbaar materiaal wordt gemonteerd, moeten de richtlijnen en voorschriften met betrekking tot laagspanningsinstallaties en brandpreventie nauwgezet worden

opgevolgd.

- Bij de inbouwunits moeten de componenten (van kunststof materiaal en gefineerd hout) worden aangebracht met hittebestendige lijm (min. 85°C): het gebruik van ongeschikte materialen en lijm kan vervormingen en loslatingen van de onderdelen veroorzaken.
- Het gebruik van massief houten profielen rond het werkblad achter het apparaat is toegestaan, mits de minimale afstanden altijd voldoen aan de aanwijzingen op de installatietekeningen.



- Zie de installatie-instructies voor meer informatie over de installatie.
- Als er geen oven onder de kookplaat is, installeer dan een scheidingspaneel onder het apparaat zoals aangegeven in de installatie-instructies.

Elektrische aansluiting

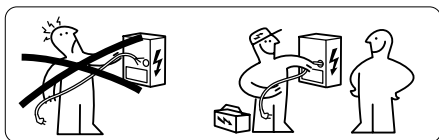


WAARSCHUWING: Alle elektrische aansluitingen dienen door een erkend elektricien tot stand te worden gebracht.

- Controleer of de nominale spanning van het apparaat op het typeplaatje overeenstemt met de netspanning, voordat u de aansluitingen tot stand brengt. Het typeplaatje is op de onderkant van de kookplaat aangebracht.
- Volg het aansluitschema (op de onderkant van de kookplaat).
- Maak uitsluitend gebruik van originele onderdelen die door de onderdelenservice worden geleverd.
- Het apparaat wordt met een aansluitkabel geleverd.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door het juiste originele onderdeel. Neem contact op met het call center van uw eigen IKEA-winkel.



Let op! De kabels mogen niet gelast worden!



Elektrische aansluiting

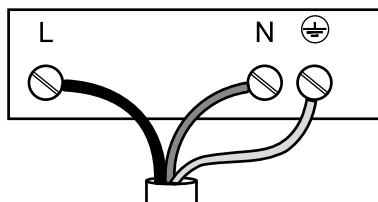
- De elektrische aansluitingen dienen door een gespecialiseerd elektricien tot stand te worden gebracht.
- Dit apparaat heeft een 'Y'-aansluiting, met een snoer van het type H05V2V2-F zijn. EENFASE aansluiting; min. doorsnede van de geleiders: $3 \times 1,5 \text{ mm}^2$.
- De aansluitklemmen zijn toegankelijk door de afdekking van de aansluitkast te verwijderen.
- Controleer of de eigenschappen van de elektrische huisinstallatie (spanning,

maximaal vermogen en stroom) compatibel zijn met die van het apparaat.

- Sluit het apparaat aan zoals in het schema is aangetoond (in overeenstemming met de referentienormen voor de netspanning die op nationaal niveau gelden).

Aansluitschema

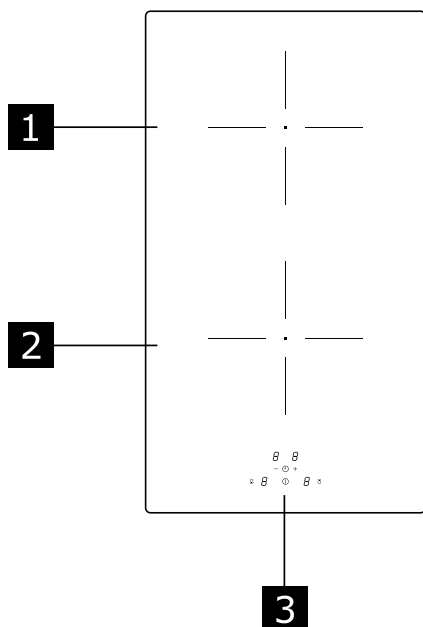
220V - 240V 1N ~



L	Bruin
N	Blauw
	Geel / Groen

Beschrijving van het product

Indeling van het kookoppervlak



- 1** Enkele kookzone (160 mm) 1400 W, met boosterfunctie van 2100 W.
- 2** Enkele kookzone (160 mm) 1400 W, met boosterfunctie van 2100 W.
- 3** Bedieningspaneel

Indicatoren

Pandetectie

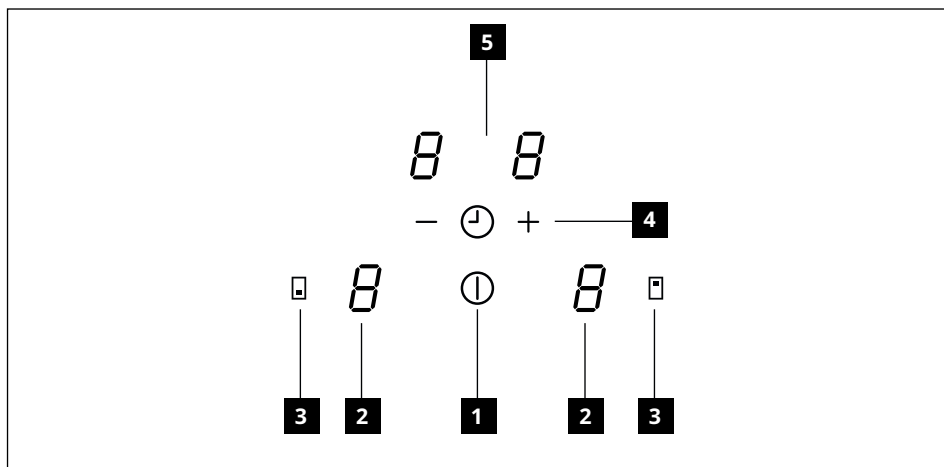
Elke kookzone is uitgerust met een systeem dat de aanwezigheid van een pan op de kookplaat detecteert.

Het detectiesysteem is in staat om pannen met een magnetiseerbare bodem te herkennen die geschikt zijn voor gebruik op inductiekookplaten.

Als de pan tijdens de werking wordt weggehaald of een ongeschikte pan wordt gebruikt, verschijnt op het display het symbool **U**.

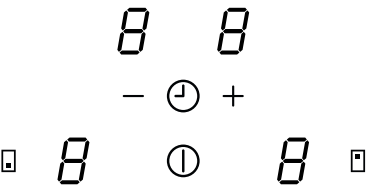
Restwarmte-indicator

De restwarmte-indicator is een veiligheidsfunctie om te signaleren dat het oppervlak van de kookzone nog een temperatuur van 50°C of hoger heeft en bij aanraking met blote handen dus brandwonden kan veroorzaken. De digit van de desbetreffende kookzone toont **H**.

Bedieningspaneel

- 1** Aan/Uit
- 2** Vermogensstand-indicator
- 3** Keuzetoets van de kookzone
- 4** Vermogensstand / Bediening van de timer
- 5** Indicator van de kooktijd

Vermogensbegrenzing

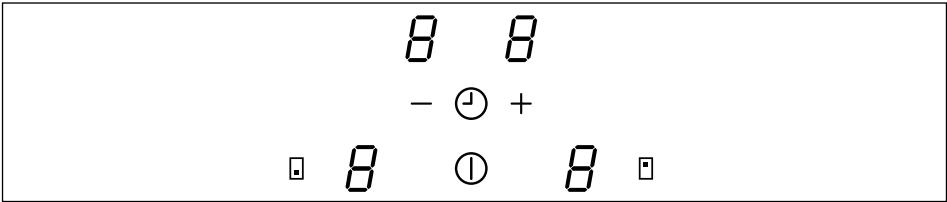


- De eerste keer dat het toestel wordt aangesloten op de huisinstallatie moet de installateur het vermogen van de kookzones instellen op basis van de werkelijke capaciteit van de elektrische huisinstallatie.
- Als dit niet nodig is, kunt u de kookplaat direct inschakelen met ① of, als alternatief, de hieronder beschreven procedure volgen om toegang te krijgen tot het menu.
- Sluit de kookplaat aan op de huisinstallatie.
 - Alle digits lichten enkele seconden op.
 - Zodra de digits worden uitgeschakeld, drukt u op de keuzetoetsen van de kookplaat   en houdt u ze 5 seconden lang ingedrukt tot de huidige instelling op de digits van de timer verschijnt.
 - Gebruik ' + ' en ' - ' om een geschikt vermogensverbruik te selecteren, volgens onderstaande tabel.
 - Druk nogmaals op de keuzetoetsen van de kookplaat en houd ze 5 seconden ingedrukt om uw keuze te bevestigen.

Waardentabel...:

Configuratie	kW	Opmerkingen
0	3,7 kW	Standaard begininstelling
1	3,5 kW	
2	3 kW	
3	2,5 kW	
4	2 kW	
5	1,5 kW	

Functies



Begrenzingsfunctie van vermogen/tijd

Met deze veiligheidsfunctie kunt u een kookzone die gedurende een bepaalde periode geen veranderingen heeft ondergaan, uitschakelen.

Tabel van de uitschakeltijden:

Vermogensstand	Uitschakeltijd (minuten)
1	516
2	402
3	318
4	258
5	210
6	138
7	138
8	108
9	90
P	5

Boostfunctie

De boostfunctie kan worden gebruikt om een kookzone gedurende 5 minuten extra vermogen te geven. Deze functie is nuttig voor het koken van grote hoeveelheden water.

Inschakeling:
- Selecteer een van de kookzones.
- Druk op ' + ' tot stand ' 9 ' is bereikt.
- Druk nogmaals om de boostfunctie in te stellen
- De bijbehorende digit toont **P**.
De boostfunctie is geprogrammeerd voor een periode van 5 minuten.

Uitschakeling:
- Selecteer een van de kookzones met werkende boostfunctie.
- Druk op ' - ' .
De functie wordt ook na 5 minuten automatisch uitgeschakeld.

Kinderslot	Deze functie voorkomt dat de apparatuur per ongeluk wordt ingeschakeld. De bevestiging wordt gegeven als alle digits L aangeven. Als een zone nog heet is, wisselen H en L elkaar af.
	Inschakeling: Zet de kookplaat aan en zorg ervoor dat geen van de kookzones actief is. - Druk tegelijk op □ en ' - ' en laat ze los. - Druk opnieuw op ' □ '. - De digits van de kookzones tonen L.
	Tijdelijke uitschakeling: Druk tegelijk op de toets □ en de toets ' - ' en laat ze los. De functie wordt uitgeschakeld bij ingeschakelde kookplaat. Als u de kookplaat uit en weer aan zet, blijft de functie actief.
	Permanente uitschakeling: Zet de kookplaat aan en zorg ervoor dat geen van de kookzones actief is. - Druk tegelijk op □ en ' - ' en laat ze los. - Druk opnieuw op ' - '. De functie wordt uitgeschakeld. Als u de kookplaat uit en weer aan zet, wordt L niet meer weergegeven.
Timer (algemeen)	De timer start een aftelling die kan worden ingesteld tussen 1 en 99 minuten. Als de ingestelde tijd verstreken is, klinkt een geluidssignaal dat kan worden gedempt door op een willekeurige toets te drukken. De kookzones werken autonoom tijdens de werking van de timer.
	Inschakeling: Zorg er met ingeschakelde kookplaat voor dat geen van de kookzones actief is. - Druk tegelijk op de toets ' + ' en de toets ' - '. - De digit van de timer toont ' 0 0 '. - Stel de tijd in met ' + ' en ' - '. - Raak gedurende 10 seconden niets aan, daarna start de timer het aftellen. Als de waarde ' 0 0 ' is en op ' - ' wordt gedrukt, wordt de tijd op 30 minuten ingesteld. Herhaal deze handelingen om een reeds geprogrammeerde waarde te wijzigen.
	Uitschakeling: Zorg er met ingeschakelde kookplaat voor dat geen van de kookzones actief is. - Druk tegelijk op ' + ' en ' - '. - Stel ' 0 0 ' in met ' + ' en ' - '. - Raak gedurende 10 seconden niets aan.

Timer van de kookzones	Deze timer start een aftelling voor het uitschakelen van een specifieke kookzone en kan worden ingesteld tussen 1 en 99 minuten. Gedurende deze tijd zal de kookzone normaal functioneren. De kookzones zijn autonoom en kunnen daarom apart worden geprogrammeerd. Als de ingestelde tijd verstreken is, klinkt een geluidssignaal dat kan worden gedempt door op een willekeurige toets te drukken.
	Inschakeling: Met ingeschakelde kookplaat, een geplaatste pan en werkende kookzone: - Selecteer de gewenste kookzone en stel het gewenste vermogen in. - Druk tegelijk op '+' en '-'. - De digit van de timer die '00' aangeeft en de punt naast de desbetreffende kookzone beginnen te knipperen. - Stel de tijd in met '+' en '-'. - Raak gedurende 10 seconden niets aan, daarna start de timer het aftellen. Als de waarde '0' is en op '-' wordt gedrukt, wordt de tijd op 30 minuten ingesteld. Herhaal deze handelingen om een reeds geprogrammeerde waarde te wijzigen. De timer kan voor beide kookzones worden ingesteld. De timer toont de kortste aftelling van de twee.
	Uitschakeling: Met ingeschakelde kookplaat, een geplaatste pan en werkende kookzone: - Selecteer de gewenste kookzone. - Druk tegelijk op '+' en '-'. - Stel '00' in met '+' en '-'. - Raak gedurende 10 seconden niets aan.

Kooktabel

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

Vermogensregelingsfunctie

'Dit product is voorzien van een elektronisch bestuurd vermogensregelingsfunctie. Zie illustratie.

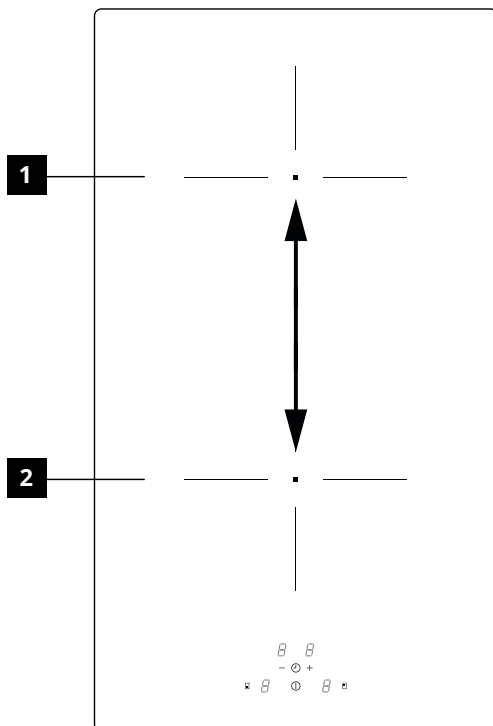
Deze functie regelt de afgifte het maximale vermogen van 3700 W tussen kookzone 1 en 2, waardoor de vermogensverdeling wordt geoptimaliseerd en overbelasting van het systeem wordt voorkomen.

Kookplaat op de maximale vermogensstand - de functie verdeelt het vermogen over de kookzones en vermindert zo nodig automatisch het vermogen van een kookzone (de laatste opdracht krijgt de hoogste prioriteit).

Kookplaat met vermogensbegrenzing - de functie verdeelt het vermogen over de kookzones om te voorkomen dat een kookzone op een hoger vermogen dan de limiet wordt ingesteld (om het vermogen van een bepaalde kookzone te verhogen, is het noodzakelijk om de voor de andere zone ingestelde vermogensstand handmatig te verlagen).

Bijvoorbeeld:

Als voor kookzone 1 de extra vermogensstand (boost) (P) is geselecteerd, kan kookzone 2 niet tegelijkertijd de vermogensstand 9 overschrijden en wordt deze automatisch beperkt.'



Aanwijzingen voor het gebruik van pannen

Welke pannen zijn geschikt?

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

- gietijzer
- geëmailleerd staal
- koolstofstaal
- roestvrijstaal (ook niet geheel)
- 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 referentiepunten die op het oppervlak van de kookplaat zijn aangegeven bedekken en een geschikte minimumdiameter 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)
Alle	110 mm	160 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 de 'Gids voor het oplossen van storingen'.

Nuttige aanwijzingen/ tips Geluiden tijdens de werking

Bij inschakeling van een kookzone kan een kort gezoem hoorbaar zijn. Dit is een typisch verschijnsel van glaskeramische kookzones en heeft geen invloed op de werking of op de levensduur van het apparaat. Het geluid kan afhankelijk zijn van de gebruikte pan. Als er sprake is van een sterke storing, kan het nuttig zijn om de pan te vervangen.

Normale geluiden van de inductiekookplaat

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

Laag zoemend (zoals een transformator)

Dit geluid ontstaat bij het koken op een hoog warmteniveau. Dit komt door de hoeveelheid energie die wordt overgedragen van de kookplaat naar de pan. Als het warmteniveau wordt verlaagd houdt het geluid op of wordt het minder luid.

Rustig fluiten

Dit geluid maakt de pan als er niets in zit. Het stopt zodra de pan niet meer leeg is.

Knetterend

Dit geluid komt voor bij pannen die bestaan uit verschillende materialen die op elkaar zijn gelaagd. Dit komt door de trillingen tussen de verschillende oppervlakken. Het geluid komt van de pot of pan en kan variëren afhankelijk van de hoeveelheid voedsel of vloeistof en de kookmethode (bijvoorbeeld koken, sudderen, braden)

Høy plystring

Denne støyen oppstår med kokekar som består av forskjellige materialer lagvis på hverandre, og når de i tillegg brukes ved maksimal effekt og også på to kokesoner. Støyen opphører eller reduseres når varmen blir lavere.

**Deze geluiden zijn normaal
Ventilatorgeluiden**

Door het regelen van de temperatuur van je kookplaat zorg je voor een goede werking van het elektronische systeem. Hiervoor is de kookplaat uitgerust met een koelventilator, die wordt geactiveerd om de temperatuur van het elektronische systeem te verlagen en te regelen. De ventilator kan ook blijven draaien nadat het apparaat is uitgeschakeld als de gedetecteerde temperatuur van de kookplaat na het uitschakelen nog steeds te hoog is.

Ritmische geluiden, vergelijkbaar met het tikkende geluid van een klok.

Dit geluid ontstaat alleen als er drie of meer kookzones in gebruik zijn en verdwijnt of wordt minder als er een wordt uitgeschakeld. De beschreven geluiden zijn een normaal onderdeel van de beschreven inductietechnologie en mogen niet als defect worden beschouwd.

Reiniging en onderhoud

- Gebruik nooit schuursponsjes, staalwol, zoutzuur of andere producten die krassen of sporen op het oppervlak kunnen achterlaten.
- Consumeer geen voedselresten die zijn gevallen of zich hebben opgehoopt op het oppervlak en op de functionele of esthetische elementen van de kookplaat.
- Schakel het apparaat uit of koppel het los van het elektriciteitsnet alvorens reinigings- of onderhoudswerkzaamheden uit te voeren.
- Maak het apparaat na elk gebruik schoon om te voorkomen dat eventuele voedselresten verbranden. Het is veel moeilijker om verhard of verbrand vuil te verwijderen.
- Gebruik een zachte doek of een spons met een geschikt reinigingsmiddel om het dagelijkse vuil te verwijderen. Volg de aanbevelingen van de producent over de te gebruiken schoonmaakmiddelen. Het gebruik van neutrale reinigingsmiddelen wordt aanbevolen.
- Verwijder eventueel verhard vuil, bijvoorbeeld overgekookte melk, met behulp van een schraper voor glaskeramische oppervlakken als de kookplaat nog warm is. Volg de aanbevelingen van de producent over de te gebruiken schrapers.
- Verwijder suikerrijke etensresten, bijv. jamspaten tijdens het koken, met behulp van een schraper voor glaskeramische oppervlakken als de kookplaat nog warm is. Dergelijke resten kunnen, als ze niet worden verwijderd, het glaskeramische oppervlak beschadigen.
- Verwijder eventuele gesmolten plasticresten met een schraper voor glaskeramische kookplaten als de kookplaat nog warm is. Dergelijke resten kunnen, als ze niet worden verwijderd, het glaskeramische oppervlak beschadigen.
- Verwijder kalkvlekken met een kleine hoeveelheid van een antikalkoplossing, bijvoorbeeld azijn of citroensap, zodra de kookplaat is afgekoeld. Maak hem daarna weer schoon met een vochtige doek.
- Snijd of bereid de levensmiddelen niet op het oppervlak en voorkom dat er harde voorwerpen op vallen. Schuif geen pannen of eet- en drinkgerei over het oppervlak.
- Gebruik geen stoomreinigers.

Oplossen van problemen

Storingscode	Beschrijving	Mogelijke oorzaak van de storing	Oplossing
ER03	De kookplaat gaat na 10 seconden uit.	Er is een continue activering 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. Neem contact op met de servicedienst als de fout blijft bestaan.
E2	De desbetreffende kookzone gaat uit.	Lege of ongeschikte pan. Te hoge temperatuur van de pan of van het glaskeramische oppervlak. Te hoge temperatuur van de elektronische componenten.	Laat de kookplaat afkoelen. Gebruik een geschikte pan. Verhit geen lege pannen.
E3	De desbetreffende kookzone gaat uit.	Ongeschikte pan. De pan verliest zijn magnetische eigenschappen en kan schade aan de inductiekookplaat veroorzaken.	Gebruik een geschikte pan. De fout wordt na 8 s automatisch geannuleerd en de kookzone kan opnieuw worden gebruikt. Bij nog meer fouten moet de pan worden vervangen. Neem contact op met de servicedienst als de fout blijft bestaan.
E6	De kookzone gaat niet aan.	Voedingsspanning en/of frequentie buiten bereik buiten bereik.	Controleer de netspanning en/of de frequentie. Neem zo nodig contact op met de servicedienst.
E8	De kookzones gaan uit.	Defect van de ventilator. De ventilator is geblokkeerd door stof of draden.	Maak de ventilator schoon en verwijder eventuele vreemde voorwerpen. Neem contact op met de servicedienst als de fout blijft bestaan.
EH	De desbetreffende kookzone gaat uit.	Geblokkeerde temperatuursensor van de kookzone. Na inschakeling van de kookplaat worden een te kleine temperatuurverandering gedetecteerd.	Schakel de kookplaat uit en weer in nadat hij is afgekoeld. Neem contact op met de servicedienst als de fout blijft bestaan.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER47 EA	Koppel de kookplaat los van de stroomvoorziening. Wacht een paar seconden, sluit dan de kookplaat weer aan op de stroomvoorziening. Neem contact op met het servicecentrum en geef de foutcode op die op het scherm verschijnt, als het probleem aanhoudt.		

Onderhoud en reparaties

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

Als er een storing is, probeer dan een oplossing te vinden door de instructies in de gids voor het oplossen van storingen te volgen. Als het probleem niet kan worden opgelost, neem dan contact op met uw IKEA-winkel of de servicedienst.

Een volledige lijst van de door IKEA aangewezen servicecentra en gerelateerde contactinformatie staat op de laatste pagina van deze handleiding.

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

- type storing
- model van het apparaat (Art./Cod.)
- serienummer (S.N.)

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

Bij oneigenlijk gebruik of een installatie die niet door een erkende installateur is uitgevoerd, wordt het bezoek van de servicemonteur ook tijdens de garantieperiode in rekening gebracht.

Technische gegevens

		Eenheid	Waarde
Producttype			Geïntegreerde kookplaat
Afmetingen	Breedte	mm	290
	Diepte	mm	520
	Min./max. hoogte	mm	54
Totaal vermogen		W	3700

Parameter	Waarde
Voedingsspanning/frequentie	220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz;
Gewicht van het apparaat	4,5 kg

Energie-efficiëntie van de kookplaat

Typeaanduiding van het model	VÅLBILDAD 204.675.92
Aantal kookzones	2
Kooktechnologie	Inductie
Diameter van de kookzones	Ø 160 mm
Elektrisch energieverbruik per kookzone (elektrische werking)	187 Wh/kg
Elektrisch energieverbruik van de kookplaat (elektrische werking)	187 Wh/kg
Energieverbruik in de uitstand	0,5 W
Tijd waarna de apparatuur automatisch overschakelt naar de uitstand	20 minuten

Informatie over het product volgens de verordening nr. 66/2014

Referentienormen:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564

CE Dit apparaat is ontworpen, vervaardigd en in de handel gebracht volgens de EEG-richtlijnen.

'De technische gegevens staan op het typeplaatje aan de onderkant van het product.'

Typeplaatje



De bovenstaande afbeelding toont het typeplaatje van het apparaat. Het serienummer is specifiek voor elk product.

Beste klant, wij verzoeken u om het extra typeplaatje op de omslag van het bij het product geleverde veiligheidsboekje te bewaren. Op deze manier kunnen we u beter helpen door de door u gekochte kookplaat nauwkeurig te identificeren, mocht u in de toekomst onze hulp nodig hebben. Wij danken u voor uw medewerking!

Milieuaspecten

Afdanken van huishoudelijke apparaten

- Het symbool  op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet met het normale huishoudafval mag worden verwerkt. Het product moet worden verwerkt bij een speciaal verzamelcentrum 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.

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. Als er tijdens de garantieperiode werkzaamheden worden uitgevoerd, wordt de garantieperiode van het apparaat niet verlengd.

Wie voert de service uit?

De IKEA-servicedienst zal de service uitvoeren via het eigen bedrijf of het erkende servicepartner netwerk.

Wat valt er onder de garantie?

De garantie dekt eventuele materiaal- en/of constructiefouten van het huishoudapparaat en is geldig vanaf de aankoopdatum van het huishoudapparaat

bij IKEA. De garantie geldt alleen voor huishoudapparaten die voor huishoudelijk gebruik bestemd zijn. De uitzonderingen zijn beschreven onder het punt 'Wat valt er niet onder de garantie'. Tijdens de geldigheidsperiode van de garantie zijn de reparatiekosten (vervangingsonderdelen, arbeidsuren en reiskosten van het technisch personeel) ten laste van het servicecentrum, op voorwaarde dat de toegang tot het apparaat voor de reparatie geen bijzondere kosten met zich meebrengt. Deze voorwaarden voldoen aan de EU-richtlijnen (nr. 99/44/EG) en aan de toepasselijke plaatselijke voorschriften. Vervangen delen worden eigendom van IKEA.

Wat doet IKEA om het probleem op te lossen?

De door IKEA aangestelde servicedienst onderzoekt het product en bepaalt naar eigen goeddunken of het onder de garantiedekking valt. Als het gedekt blijkt te zijn, zal de IKEA-servicedienst of de erkende servicepartner via de eigen servicecentra, naar eigen goeddunken, ofwel het defecte product repareren of het vervangen door hetzelfde of een gelijkwaardig product.

Wat valt er niet onder de garantie?

- Normale slijtage.
- Schade als gevolg van opzet of nalatigheid, schade als gevolg van het niet naleven van de gebruiksaanwijzingen, een verkeerde installatie of een aansluiting op een verkeerde stroomsterkte, schade als gevolg van chemische of elektrochemische reacties, roest, corrosie of schade als gevolg van water, met inbegrip van schade als gevolg van te veel kalk in de waterleidingen, en schade als gevolg van weersomstandigheden of natuurverschijnselen.
- Verbruiksonderdelen, bijvoorbeeld batterijen en lampjes.
- Niet-functionele en decoratieve onderdelen die niet van invloed zijn op het normale gebruik van het huishoudelijke apparaat, inclusief eventuele krassen en mogelijke kleurverschillen.
- Onvoorziene schade veroorzaakt door vreemde voorwerpen of stoffen en het reinigen of deblokken van filters, afvoersystemen of wasmiddellades.
- Schade aan de volgende onderdelen: glaskeramiek, accessoires, bestekmandjes, toevoer- en afvoerpijpen, afdichtingen, lampen en lampenkapjes, schermen, knoppen, behuizingen en gedeeltes van behuizingen, op voorwaarde dat kan

worden aangetoond dat deze schade veroorzaakt is door fabricagefouten.

- Gevallen waarbij geen storing geconstateerd kon worden tijdens het bezoek van een monteur.
- Reparaties die niet zijn uitgevoerd door servicediensten die door IKEA aangesteld zijn of door een erkende servicepartner of wanneer er niet-originele onderdelen gebruikt zijn.
- Reparaties als gevolg van een verkeerde installatie of die niet met de specificaties overeenstemt.
- Gebruik van het huishoudelijke apparaat in een niet-huishoudelijke omgeving bijvoorbeeld professioneel gebruik.
- Transportschade. Indien het apparaat door een klant naar zijn huis of een ander adres is vervoerd, is IKEA niet aansprakelijk voor eventuele transportschade. Indien IKEA het apparaat aflevert op het door de klant aangegeven adres, dan is eventuele schade die ontstaan is tijdens het transport gedekt door de garantie.
- Kosten voor de uitvoering van de installatie van het IKEA-apparaat. Indien de IKEA-servicedienst of de erkende servicepartner het apparaat, binnen de voorwaarden van deze garantie, repareert of vervangt, zal de servicedienst of de erkende servicepartner, indien nodig, het gerepareerde apparaat of het vervangende apparaat installeren.

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

Geldigheidsgebied

Voor huishoudapparaten 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. Een verplichting om diensten te verlenen in het kader van de garantie bestaat uitsluitend als het apparaat en de installatie ervan voldoen aan de:

- technische specificaties van het land waarin aanspraak gemaakt wordt op de garantie;
- veiligheidsinformatie in de gebruikshandleiding.

Aftersalesservice voor de IKEA-huishoudapparaten:

Aarzel niet om contact op te nemen met de aftersalesservice van IKEA om:

1. een garantieservice aan te vragen;
2. uitleg te vragen over de installatie van het huishoudelijke apparaat van IKEA in de specifieke keukenmeubels van IKEA. De service biedt geen hulp of informatie met betrekking tot:
 - de installatie van complete IKEA-keukens;
 - aansluitingen op het elektriciteitsnet (als het apparaat zonder kabels en stekkers is geleverd), op de water- en gasleiding, want dit moet gedaan worden door een erkende servicemonteur.
3. uitleg te vragen over de gebruikershandleiding en over de specificaties van het huishoudelijke apparaat van IKEA.

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



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

Belangrijk! Voor een snellere service is het aanbevolen om de telefoonnummers aan het einde van deze handleiding te gebruiken. Vermeld bij de vraag om ondersteuning altijd de specifieke codes van het apparaat, die u in deze handleiding vindt. Controleer of u de (8-cijferige) productcode van IKEA van het huishoudapparaat waarvoor u ondersteuning vraagt binnen handbereik hebt, voordat u contact met ons opneemt.

Belangrijk! BEWAAR DE BON! Dit is uw aankoopbewijs en moet kunnen worden getoond om gebruik te kunnen maken van de garantie. Op de kassabon zijn ook de naam en de (8-cijferige) code van elk huishoudelijk apparaat van IKEA dat u heeft aangeschaft vermeld.

Hebt u meer hulp nodig?

Voor vragen die geen betrekking hebben op de service voor de apparaten kunt u contact opnemen met de dichtstbijzijnde IKEA-vestiging. Wij verzoeken u om de documentatie van het apparaat aandachtig te lezen, alvorens contact met ons op te nemen.

Country name in local languages	Telephone number	Opening times
Österreich	13602771461	Mo-Fr: 8 - 20
België / Belgique	26200311	Ma-Vr: 8 - 20 / Lun-Ven: 8 - 20
България	02 4003536	Пон-Пт: 8 - 20
Canarias	913754126	Lunes-Viernes: 8 - 20
Κύπρος	http://www.ikea.com	8 - 20
Hrvatska	0800 3636	Pon-Pet: 8 - 20
Česká republika	225376400	Po-Pá: 8 - 20
Danmark	70150909	Man.-Fre.: 9 - 20
Eesti	http://www.ikea.com	E-R: 8 - 20
Suomi	981710374	Lu-Ve: 8 - 20
France	170480513	Lun-Ven: 9 - 21
Deutschland	6929993602	Mo-Fr: 8 - 20
Great Britain	2076601517	Mon-Fri: 8 - 20
Ελλάδα	2109696497	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	Понеділок-П'ятниця: 8 - 20
Maroc / المغرب	+212 (5) 20100900 www.ikea.com	

