

MATMÄSSIG

fr

it



Design and Quality
IKEA of Sweden



FRANÇAIS

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



ITALIANO

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

FRANÇAIS	4
ITALIANO	33

Table des matières

Informations de sécurité	4	Entretien et nettoyage	20
Consignes de sécurité	6	Dépannage	20
Installation	9	Caractéristiques techniques	23
Branchement électrique	10	Rendement énergétique	23
Description de l'appareil	12	En matière de protection de	24
Utilisation quotidienne	13	l'environnement	
Tableau de cuisson	17	GARANTIE IKEA -	25
Conseils pour les ustensiles	18	FRANCE	

Sous réserve de modifications.

Informations de sécurité

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

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

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

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

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

Sécurité générale

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

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

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

Consignes de sécurité

Installation



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



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

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

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

Branchement électrique



AVERTISSEMENT! Risque d'incendie ou d'électrocution.

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

Utilisation



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

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (le cas échéant) avant la première utilisation.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles de casseroles sur les zones de cuisson. Ils peuvent devenir très chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Si la surface de l'appareil est fissurée, débranchez-le immédiatement, afin d'éviter un choc électrique.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Lorsque vous placez des aliments dans de l'huile chaude, cela peut éclabousser.
- N'utilisez pas de feuille d'aluminium ou d'autres matériaux entre la surface de cuisson et le récipient, sauf indication contraire du fabricant de cet appareil.
- N'utilisez que les accessoires recommandés pour cet appareil par le fabricant.
- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande pour éviter tout risque de brûlure.
- Ne posez pas de couvercle de casserole chaud sur la surface en verre de la table de cuisson.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. La surface risque d'être endommagée.
- N'activez pas les zones de cuisson avec un récipient vide ou sans récipient.
- Les récipients de cuisson en fonte ou dont le fond est endommagé peuvent provoquer des rayures sur la surface en verre et vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.



AVERTISSEMENT! Risque d'incendie et d'explosion.

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



AVERTISSEMENT! Risque de dommages à l'appareil.

Entretien et nettoyage

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

Service

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

ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.

Mise au rebut



AVERTISSEMENT! Risque de blessure ou d'asphyxie.

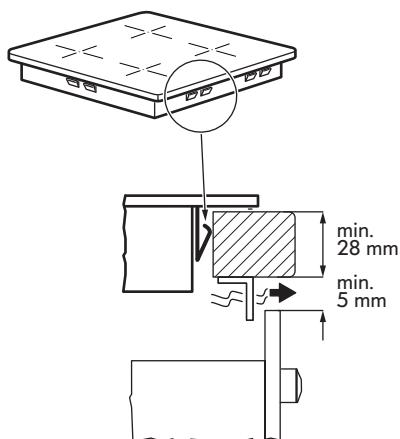
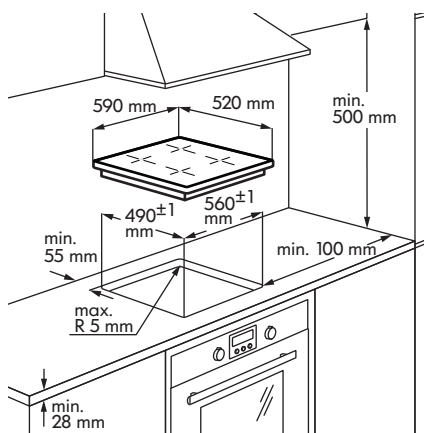
- Contactez votre service municipal pour savoir comment mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

Installation



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Informations générales



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

- Pour de plus amples informations sur l'installation, veuillez consulter les instructions de montage.

- S'il n'y a pas de four sous la table de cuisson, installez un panneau de séparation sous l'appareil conformément aux instructions d'assemblage.
- N'utilisez pas de mastic d'étanchéité en silicone entre le plan de travail et l'appareil.

Branchement électrique

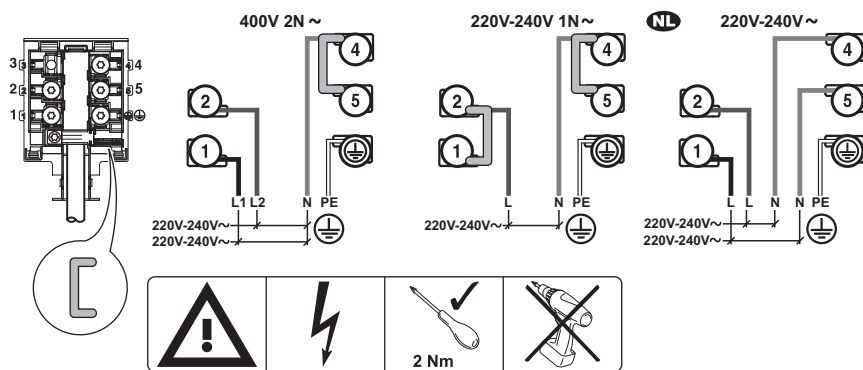
⚠ AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

⚠ AVERTISSEMENT! Tous les branchements électriques doivent être effectués par un installateur agréé.

Branchement électrique

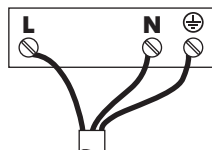
- Avant de procéder au raccordement, vérifiez que la tension nominale de l'appareil figurant sur la plaque signalétique correspond à celle de l'installation électrique de l'habitation. La plaque signalétique est apposée au-dessous de la table de cuisson.
- Conformez-vous au schéma électrique (situé au-dessous de la table de cuisson).
- Utilisez uniquement des pièces d'origine fournies par le service des pièces de rechange.
- L'appareil n'est pas muni d'un câble d'alimentation. Vous pouvez en acheter un auprès d'un revendeur spécialisé. Les raccordements monophasé et biphasé nécessitent un câble d'alimentation avec une stabilité de température de 70 °C minimum. La câble requiert des embouts obligatoires. Conformément à la réglementation IEC, utilisez pour un branchement monophasé : câble secteur 3 x 4 mm² et pour un branchement biphasé : câble secteur 4 x 2,5 mm². En priorité, veillez à respecter les réglementations nationales.
- Le dispositif de déconnexion doit être incorporé dans le câblage fixe.
- La connexion et les liens de connexion doivent être conformes au schéma de raccordement.
- Le fil de masse est relié à la borne et doit être plus long que les fils transportant le courant électrique.
- Fixez le câble de connexion avec des serre-câbles ou des pinces.

Schéma de branchement



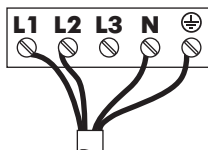
i Insérez les dérivations  entre les vis, comme indiqué.

Raccordement monophasé à l'alimentation électrique



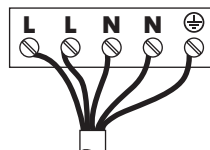
Couleurs des câbles :
 ⊕ Jaune / vert
 N Bleu
 L Noir ou marron

Raccordement biphasé à l'alimentation électrique



Couleurs des câbles :
 ⊕ Jaune / vert
 N Bleu
 L1 Noir
 L2 Marron

NL Raccordement biphasé à l'alimentation électrique

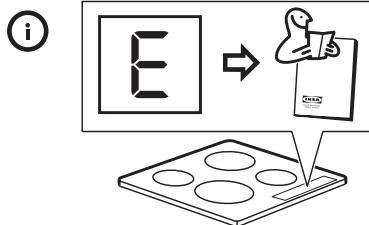
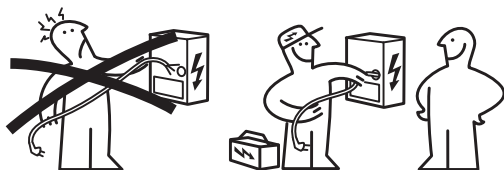


Couleurs des câbles :
 ⊕ Jaune / vert
 N Bleu
 N Bleu
 L Noir
 L Marron

i Serrez complètement les vis des bornes.

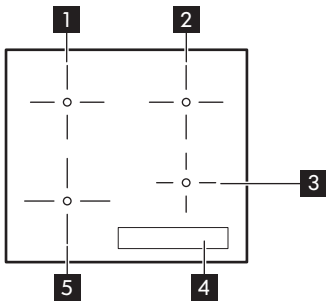
Une fois la table de cuisson branchée à l'alimentation électrique, vérifiez que toutes les zones de cuisson sont prêtes à être utilisées. Placez un récipient contenant un peu d'eau sur une zone de cuisson et réglez le niveau de puissance de chaque zone sur le niveau maximal pendant un court moment.

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



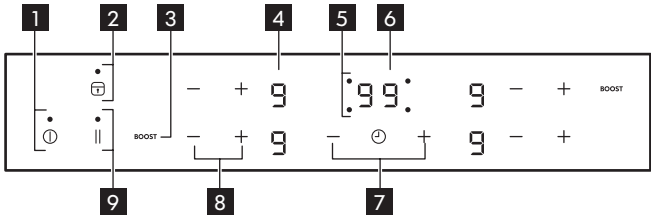
Description de l'appareil

Description de la table de cuisson



- 1 Zone de cuisson simple (180 mm) à 1800 W
- 2 Zone de cuisson simple (180 mm) 1 800 W, avec fonction Booster 2 500 W
- 3 Zone de cuisson simple (145 mm) à 1 400 W
- 4 Bandeau de commande
- 5 Zone de cuisson simple (210 mm) 2300 W, avec fonction Booster 3200 W

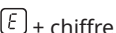
Description du bandeau de commande



- 1 ⏻ Pour mettre l'appareil en fonctionnement / à l'arrêt.
- 2 🔒 Pour activer et désactiver la fonction Verrouillage / Sécurité enfants / Mode de nettoyage.
- 3 **BOOST** Pour activer Booster (L'afficheur indique).
- 4 Affichage des réglages de puissance : , - .
- 5 ⌚ Indicateurs du minuteur des zones de cuisson.
- 6 Affichage du minuteur : 00 à 99 minutes.
- 7 + / - Pour augmenter ou diminuer la durée.
- 8 + / - Pour augmenter ou diminuer le réglage de puissance.
- 9 || Pour activer Pause.

Affichage des réglages de puissance

Afficheur	du cycle
	La zone de cuisson est désactivée.

Afficheur	du cycle
	La zone de cuisson est activée.
	Pause est activé.
	Booster est activé.
	Une anomalie de fonctionnement s'est produite. Reportez-vous au chapitre « Dépannage ».
	Une zone de cuisson est encore chaude (chaleur résiduelle).
	Verrouillage / Sécurité enfants / Mode de nettoyage est activé.
	Le récipient est inapproprié ou trop petit, ou bien il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson.
	Arrêt automatique est activé.

Voyant de chaleur résiduelle

⚠ AVERTISSEMENT!  Il y a risque de brûlures par la chaleur résiduelle.

Les voyants indiquent le niveau de chaleur résiduelle des zones de cuisson que vous

utilisez actuellement. Les voyants des zones voisines peuvent également s'allumer, même si vous ne les utilisez pas.

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

Utilisation quotidienne

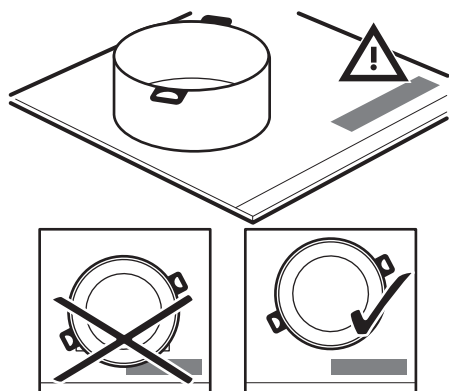
① Mise en fonctionnement/arrêt

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

Posez le récipient au centre de la zone de cuisson souhaitée. Assurez-vous que le récipient de cuisson ne dépasse pas le marquage de la zone.

Positionnement des récipients de cuisson

i Ne couvrez pas le bandeau de commande avec des récipients de cuisson ou tout autre objet. Ne placez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande. Cela pourrait entraîner des risques de brûlure et endommager les composants électroniques.



Arrêt automatique

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

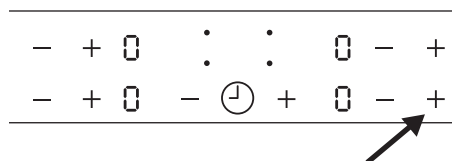
- toutes les zones de cuisson sont désactivées.
- vous ne réglez pas le niveau de puissance après avoir mis en fonctionnement l'appareil.
- vous avez posé un objet (casserole, chiffon, etc.) sur un symbole pendant plus de 10 secondes.
- vous ne désactivez pas la zone de cuisson au bout d'un certain temps,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

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

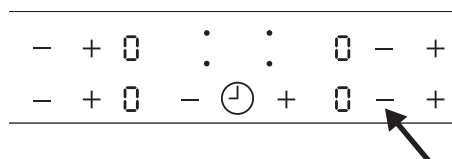
- Si un récipient de cuisson non adapté à la zone de cuisson est utilisé, s'allume sur l'affichage. Le voyant de la zone de cuisson concernée s'éteint au bout de 2 minutes.

Réglage de niveau de puissance

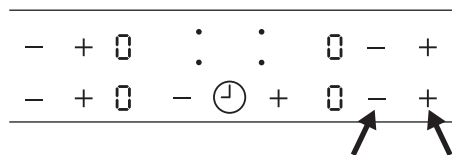
Réglez le niveau de puissance en appuyant sur pour l'augmenter.



Réglez le niveau de puissance en appuyant sur pour le diminuer.



Appuyez simultanément sur les touches et d'une zone de cuisson pour la désactiver. Les réglages repasseront à .



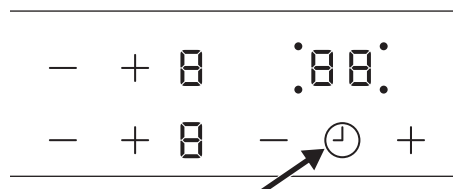
Utilisation de la fonction Booster

La fonction Booster vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. Appuyez sur **BOOST** pour l'activer ;  s'allume sur l'affichage. Après 10 minutes au maximum, les zones de cuisson à induction reviennent automatiquement au niveau de puissance .

Utilisation du minuteur

Appuyez à plusieurs reprises sur  jusqu'à ce que le voyant de la zone de cuisson

souhaitée clignote. Par exemple, .00 pour la zone de cuisson avant droite.



Appuyez sur la touche  ou  du minuteur pour sélectionner une durée comprise entre **00** et **99** minutes. Lorsque le voyant de la zone de cuisson clignote plus lentement, le décompte commence. Réglez le niveau de puissance.

Si le niveau de puissance est réglé et que la durée sélectionnée s'est écoulée, un signal sonore retentit, **00** clignote et la zone de cuisson s'éteint.

Appuyez sur  pour désactiver la fonction sur la zone de cuisson sélectionnée. Le voyant de la zone de cuisson clignote plus rapidement. Appuyez sur  et le décompte de la durée restante s'effectue jusqu'à **00**. Le voyant de la zone de cuisson s'éteint.

Minuterie

Vous pouvez également utiliser cette fonction comme **Minuterie** lorsque l'appareil fonctionne mais les zones de cuisson ne

fonctionnent pas. L'affichage du niveau de puissance indique **0**.

Pour activer cette fonction, appuyez sur . Appuyez sur la touche  ou  pour régler la durée.

Lorsque la durée s'est écoulée, un signal sonore retentit et **00** clignote. Touchez  pour arrêter le signal sonore.

 Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement des zones de cuisson.

Pause

Cette fonction sélectionne le niveau de puissance le plus bas pour toutes les zones de cuisson activées . Lorsque la fonction est en cours, vous ne pouvez pas modifier le niveau de puissance. La fonction ne désactive pas la fonction du minuteur.

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

Verrouillage / Mode de nettoyage

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

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

Réglez d'abord le niveau de puissance.

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

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

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

Sécurité enfants

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

Pour activer la fonction :

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

Pour désactiver la fonction :

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

Pour désactiver la fonction le temps d'une cuisson :

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

OffSound Control (Désactivation et activation des signaux sonores)

Lorsque l'appareil vous est livré, les signaux sonores sont activés.

Activation et désactivation des signaux sonores :

1. Mettez à l'arrêt l'appareil.
2. Appuyez sur  pendant 3 secondes. L'affichage s'allume, puis s'éteint.
3. Appuyez sur  pendant 3 secondes.  ou  apparaît.

4. Appuyez sur la touche  du minuteur pour choisir l'une des options suivantes :

-  - les signaux sonores sont désactivés.
-  - les signaux sonores sont activés.

Pour confirmer votre sélection, attendez que l'appareil se mette à l'arrêt automatiquement.

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

- vous appuyez sur ,
- la minuterie termine son décompte
- vous posez un objet sur le bandeau de commande.

 Si l'appareil s'éteint en raison d'un problème d'alimentation électrique, les réglages précédents ne sont pas restaurés.

Fonction Transfert de puissance

- Des zones de cuisson sont regroupées en fonction de l'emplacement et du nombre de phases de la table de cuisson. Reportez-vous à l'illustration.
- Chaque phase dispose d'une charge électrique maximale de 3700 W.
- La fonction répartit la puissance entre les zones de cuisson raccordées à la même phase.
- La fonction s'active lorsque la charge électrique totale des zones de cuisson raccordées à une phase simple dépasse 3700 W.
- La fonction diminue la puissance des autres zones de cuisson raccordées à la même phase.
- L'affichage du niveau de puissance des zones à puissance réduite oscille entre deux niveaux.

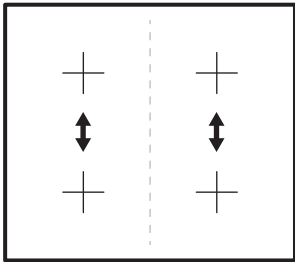


Tableau de cuisson

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée (min)	Conseils
1	Conserver les aliments cuits au chaud.	au besoin	Placez un couvercle sur le récipient.
1 - 2	Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.	5 - 25	Mélangez de temps en temps.
1 - 2	Solidifier : omelettes, œufs cocotte.	10 - 40	Couvrez pendant la cuisson.
2 - 3	Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés.	25 - 50	Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson.
3 - 4	Cuire à la vapeur des légumes, du poisson et de la viande.	20 - 45	Ajoutez quelques cuillerées à soupe de liquide.
4 - 5	Cuire des pommes de terre à la vapeur.	20 - 60	Utilisez ¼ l d'eau max. pour 750 g de pommes de terre.
4 - 5	Cuire de grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.	60 - 150	Ajoutez jusqu'à 3 litres de liquide, plus les ingrédients.
6 - 7	Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissolettes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets.	au besoin	Retournez à la moitié du temps.

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée (min)	Conseils
7 - 8	Cuisson à température élevée des pommes de terre rissolées, filets, steaks.	5 - 15	Retournez à la moitié du temps.
9	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, griller de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.		
	Faites bouillir une grande quantité d'eau. Booster est activé.		



Les données du tableau sont fournies uniquement à titre indicatif.

Conseils pour les ustensiles



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Quels récipients utiliser

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

- fonte ;
- acier émaillé ;
- acier carbone ;
- acier inoxydable (la plupart des types) ;
- aluminium avec un revêtement ferromagnétique ou une plaque ferromagnétique.

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

Pour garantir une efficacité optimale, utilisez toujours des casseroles et des plats avec un fond plat qui répartit la chaleur uniformément. Si le fond n'est pas uniforme, cela affectera la puissance et la conduction de la chaleur.

Mode d'utilisation

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

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

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

Zone de cuisson	Diamètre du récipient [mm]
Arrière gauche	145 - 180
Avant gauche	125 - 210
Arrière droite	145 - 180
Avant droite	125 - 145

Casseroles / plats vides ou à base fine

N'utilisez pas de casseroles / plats vides ni de récipients avec une base fine sur la table de cuisson car elle ne pourra pas surveiller la

température ou elle se mettra à l'arrêt automatiquement si la température est trop élevée. Cela peut endommager le récipient ou la surface de la table de cuisson. Si une telle situation se produit, ne touchez rien et attendez que tous les composants refroidissent.

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

Conseils / astuces

Bruits pendant la cuisson

Lorsqu'une zone de cuisson est active, elle peut bourdonner brièvement. Ceci est caractéristique de toutes les zones de cuisson à induction et n'altère ni la fonction ni la durée de vie de l'appareil. Le bruit dépend des récipients utilisés. Si cela cause des perturbations importantes, il peut être utile de changer le récipient.

Bruits de fonctionnement normaux de l'induction

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

- **Bourdonnement faible (comme un transformateur)** : Ce bruit survient au moment d'une cuisson à haute température. Il résulte de la quantité d'énergie transférée de la surface de la table de cuisson à l'ustensile. Ce bruit cesse ou s'atténue quand le niveau de température baisse.
- **Sifflement léger** : Ce bruit survient quand le récipient est vide. Il cesse lorsque du liquide ou des aliments sont mis dans l'ustensile de cuisson.

- **Grésillement** : Ce bruit survient lors de l'utilisation d'ustensiles de cuisson comprenant plusieurs couches de différents matériaux. Il résulte des vibrations des surfaces de différents matériaux en contact les uns avec les autres. Le bruit se produit dans l'ustensile de cuisson et peut varier suivant la quantité de liquide ou d'aliments contenue ou en fonction du type de cuisson (suivant que l'on fait bouillir, mijoter ou frire)
- **Sifflement fort** : Ce bruit survient lors de l'utilisation d'ustensiles de cuisson comprenant plusieurs couches de différents matériaux, et quand ils sont utilisés avec la puissance maximum et également sur deux foyers. Ce bruit cesse ou s'atténue quand le niveau de température baisse.
- **Bruit de ventilation** : Pour le bon fonctionnement du système électronique, il est nécessaire de réguler la température de la table de cuisson. Pour cela, la table de cuisson est équipée d'un ventilateur qui s'active pour réduire et réguler la température du système électronique. Le ventilateur peut continuer de fonctionner une fois la table de cuisson éteinte si la température détectée reste encore trop élevée.
- **Bruit rythmé, comme le tic-tac d'une horloge** : Ce bruit survient seulement quand trois foyers fonctionnent et il disparaît ou s'affaiblit lorsqu'un ou deux foyers sont éteints. Les bruits ainsi décrits sont normaux car faisant partie intégrante de la technologie de l'induction et ils ne doivent pas être considérés comme des anomalies.

Entretien et nettoyage

Informations générales

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

Nettoyage des résidus et taches tenaces

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

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

Dépannage

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

En cas d'anomalie de fonctionnement

Problème	Cause probable	Solution
L'appareil ne s'allume pas ou ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas connecté à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que l'appareil est correctement branché à une source d'alimentation électrique. Assurez-vous que l'appareil est correctement installé en contactant un installateur agréé.
	Plus de 10 secondes se sont écoulées depuis la mise sous tension de l'appareil.	Remettez en fonctionnement l'appareil.
	Sécurité enfants ou Verrouillage est activé  .	Désactivez l'option Sécurité enfants. Consultez « Sécurité enfants » ou « Verrouillage ».
	Vous avez appuyé simultanément sur plusieurs symboles du bandeau de commande.	Appuyez sur un seul symbole à la fois.
	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande et attendez quelques secondes avant de remettre en fonctionnement.
Un signal sonore retentit et l'appareil se met à l'arrêt.	Un ou plusieurs symboles du bandeau de cuisson ont été recouverts pendant plus de 10 secondes.	Retirez les objets posés sur les symboles.
L'affichage alterne entre deux niveaux de puissance.	Fonction Transfert de puissance réduit la puissance de cette zone de cuisson.	Reportez-vous au chapitre « Fonction Transfert de puissance ».
Voyant de chaleur résiduel ne s'affiche rien.	La zone de cuisson n'est pas chaude car elle n'a fonctionné que peu de temps.	Si la zone de cuisson a eu assez de temps pour chauffer, contactez le service après-vente.
L'appareil n'émet aucun signal sonore lorsque vous appuyez sur les symboles.	Les signaux sont désactivés.	Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Off-Sound Control ».
 s'allume.	Récipient non adapté.	Utilisez des récipients adaptés.
	Aucun récipient sur la zone de cuisson.	Posez un récipient sur la zone de cuisson.
	Le diamètre du fond du récipient est trop petit pour la zone de cuisson.	Choisissez une zone de cuisson plus petite.

Problème	Cause probable	Solution
 et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.	Débranchez la table de cuisson de l'alimentation électrique pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation domestique. Rebranchez l'appareil. Si  s'affiche à nouveau, contactez un installateur agréé.
 s'affiche après avoir remis en fonctionnement l'appareil.	Le branchement électrique n'est pas adapté.	Vérifiez que l'appareil est correctement branché à une source d'alimentation électrique. Assurez-vous que l'appareil est correctement installé en contactant un installateur agréé.
 s'allume.	Arrêt automatique et la protection anti-surchauffe de la zone de cuisson sont activées.	Mettez à l'arrêt l'appareil. Enlevez le récipient chaud. Au bout d'environ 30 secondes, remettez la zone de cuisson en fonctionnement.  devrait disparaître, Voyant de chaleur résiduelle peut rester. Laissez refroidir l'ustensile et vérifiez-le avec « Conseils pour les ustensiles ».
 s'allume.	Le branchement électrique n'est pas adapté. La table de cuisson n'est branchée qu'à une seule phase.	Vérifiez que l'appareil est correctement branché à une source d'alimentation électrique. Assurez-vous que l'appareil est correctement installé en contactant un installateur agréé.
	Les composants électroniques peuvent être endommagés.	Contactez le centre d'appel de votre magasin IKEA.
Un bip constant se déclenche.	Le branchement électrique n'est pas adapté.	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Assurez-vous que l'appareil est correctement installé en contactant un installateur agréé.

En cas de défaillance, essayez de la résoudre en suivant les directives de dépannage.

Si le problème ne peut pas être résolu, contactez votre magasin IKEA ou le service

après-vente. Vous trouverez une liste complète des contacts IKEA à la fin de ce manuel d'utilisation.

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

Caractéristiques techniques

Plaque signalétique

Country of origin
© Inter IKEA Systems B.V. 1999

000.000.00

21552 IKEA of Sweden AB
SE - 343 81 Älmhult



Design and Quality
IKEA of Sweden

PQM

Model 00000000 Typ 60 GAD DC AU 7.35kW

PNC 000 000 000 00 S No 220V-240V AC 50-60 Hz





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

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

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

Rendement énergétique

Informations produitsconformément aux réglementations d'écoconception de l'UE

Identification du modèle	MATMÄSSIG 104.670.93
Type de table de cuisson	Plan de cuisson intégré
Nombre de zones de cuisson	4
Technologie de chauffage	Induction

Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Avant gauche Arrière gauche Avant droite Arrière droite	21.0 cm 18.0 cm 14.5 cm 18.0 cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson (EC electric cooking)	Avant gauche Arrière gauche Avant droite Arrière droite	188.9 Wh/kg 178.8 Wh/kg 183.4 Wh/kg 176.9 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)		182.0 Wh/kg
IEC / EN 60350-2 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 2 : Tables de cuisson - Méthodes de mesure des performances.		

Économie d'énergie

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

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

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

Informations produits pour la consommation d'énergie et le temps maximum requis pour atteindre le mode basse consommation applicable

Consommation d'énergie pondérée en mode « arrêt »	0.3 W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	2 min

En matière de protection de l'environnement

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

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

FR Concerne la France uniquement :



GARANTIE IKEA

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

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

Qui se chargera du service après vente ?

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

Que couvre cette garantie ?

Cette garantie couvre les dommages dus à des composants défectueux ou des défauts de fabrication survenant après la date d'achat chez IKEA. Cette garantie est valable uniquement lorsque l'appareil est utilisé pour un usage domestique. Les exceptions sont indiquées dans le paragraphe "Qu'est-ce qui n'est pas couvert par la garantie ?". Pendant la durée de la garantie, les coûts des réparations, des pièces de rechange, de la main-d'œuvre et du déplacement seront pris en charge à condition que l'appareil soit disponible pour réparation sans occasionner de dépenses spéciales et que le dommage soit lié à une défectuosité d'un composant ou à un défaut de fabrication couvert par la garantie. Dans ces conditions, la directive européenne (99/44/CE) et les réglementations locales doivent être appliquées. Les pièces remplacées deviennent la propriété d'IKEA.

Que fait IKEA en cas de problème ?

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

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

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

- Les dommages constatés sur les éléments suivants : vitrocéramique, accessoires, paniers à vaisselle et à couverts, tuyaux d'alimentation et de vidange, joints, ampoules et diffuseurs, écrans, manettes et touches carrosserie et éléments de la carrosserie. Sauf s'il est possible de prouver que ces dommages ont été causés par des défauts de fabrication.
- Les cas où aucune défectuosité n'a été constatée par le technicien.
- Les réparations qui n'ont pas été effectuées par des techniciens de service après-vente désignés et/ou un partenaire contractuel autorisé ni celles où l'on n'a pas utilisé des pièces d'origine.
- Les dommages résultant d'une installation incorrecte ou non respectueuse des spécifications d'installation.
- L'utilisation de l'appareil dans un environnement non domestique (par exemple pour un usage professionnel).
- Dommages dus au transport. Si le client transporte le produit chez lui ou à une autre adresse, IKEA ne pourra en aucun cas être tenu responsable des dommages survenant pendant le transport. En revanche, si IKEA livre le produit à l'adresse de livraison du client, tout endommagement du produit survenant en cours de transport sera couvert par la présente garantie.
- Frais d'installation initiale de l'appareil IKEA. En revanche, si un fournisseur de service après-vente IKEA ou son partenaire autorisé répare ou remplace l'appareil aux termes de la présente garantie, le fournisseur de service après-vente ou son partenaire autorisé réinstallera l'appareil réparé ou installera l'appareil de remplacement, selon le cas.

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

Application de la garantie légale

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

Zone de validité

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

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

Service après-vente dédié aux appareils IKEA :

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

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

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

Comment nous contacter en cas de besoin ?

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

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

****i** CONSERVEZ VOTRE TICKET DE CAISSE !**

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

Avez-vous besoin d'aide supplémentaire ?

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

GARANTIE IKEA - FRANCE

CONTRAT DE GARANTIE ET DE SERVICE APRES-VENTE IKEA

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

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

Modèle :

N° de série :

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

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

Livraison et mise en service

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

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

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

Garantie Légale (sans supplément de prix)

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

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

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

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

Litiges éventuels

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

- d'une association de consommateurs ;
 - ou d'une organisation professionnelle de la branche ;
 - ou de tout autre conseil de votre choix.
- Il est rappelé que la recherche d'une solution amiable n'interrompt pas le délai de deux ans de l'art.1648 du Code Civil. Il est aussi

rappelé qu'en règle générale et sous réserve de l'appréciation des tribunaux, le respect des dispositions de la présente garantie contractuelle suppose :

- Que l'acheteur honore ses engagements financiers envers le vendeur ;
- Que l'acheteur utilise l'appareil de façon normale (Voir la notice d'emploi et d'entretien et les conditions d'application de la garantie contractuelle) ;
- Que pour les opérations nécessitant une haute technicité aucun tiers non agréé par le vendeur ou le constructeur n'intervienne pour réparation sur l'appareil (sauf cas de force majeure ou carence prolongée du vendeur).

Garantie contractuelle IKEA

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

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

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

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

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

CONDITIONS DE GARANTIE CONTRACTUELLE IKEA

Quelle est la durée de validité de la garantie ?

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

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

Quels sont les appareils électroménagers couverts par la garantie ?

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

Qui est couvert par la garantie ?

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

Qui exécutera les prestations dans le cadre de la garantie ?

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

Que couvre cette garantie ?

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

Les exclusions sont reprises dans la section "Qu'est-ce qui n'est pas couvert dans le cadre de cette garantie ?" Les présentes conditions de garantie couvrent les frais de réparation, de pièces de rechange, de main d'œuvre et de déplacement du personnel à domicile pendant une période de cinq (5) ans, ramenée à deux (2) ans sur la série LAGAN, à compter de la date d'achat chez IKEA, sous réserve que les défauts soient couverts et à condition que l'appareil soit disponible pour réparation sans occasionner de dépenses spéciales. Voir aussi "Rappel des dispositions légales". Les pièces remplacées deviennent la propriété de IKEA. Ces dispositions ne s'appliquent pas aux réparations effectuées sans autorisation du prestataire de services IKEA.

Que ferons-nous pour remédier au problème ?

Dans le cadre de cette garantie, le prestataire de service désigné par IKEA, examinera le produit. Si après vérification, et hormis mise en œuvre de la garantie légale, il est reconnu que votre réclamation est couverte par la présente garantie contractuelle, il sera procédé à la réparation du produit défectueux, ou en cas d'impossibilité de réparation, à son remplacement par le même article ou par un article de qualité et de technicité comparable. Compte tenu des évolutions technologiques, l'article de remplacement de qualité équivalente peut être d'un prix inférieur au modèle acheté. Si aucun article équivalent n'est disponible, et en cas d'impossibilité totale ou partielle de réparation reconnue par le prestataire de IKEA ou son représentant agréé, sous réserve que les conditions d'application de la garantie soient remplies, IKEA procèdera au remboursement total ou partiel de l'appareil reconnu défectueux. Le prestataire de

service désigné par IKEA s'engage à tout mettre en œuvre pour apporter une solution rapide et satisfaisante dans le cadre de cette garantie mais ni IKEA, ni le prestataire ne sauraient être tenus pour responsables des cas de forces majeurs, tels que définis par la jurisprudence, susceptibles d'empêcher l'application correcte de la garantie.

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

- L'usure normale et graduelle inhérente aux appareils électroménagers, compte tenu de la durée de vie et du comportement communément admis pour des produits semblables.
- Les dommages engageant la responsabilité d'un tiers ou résultant d'une faute intentionnelle ou dolosive.
- Les dommages résultant du non respect des consignes d'utilisation, d'une mauvaise installation non conforme aux instructions du fabricant et/ou aux règles de l'art, notamment en matière de raccordement au réseau électrique, ou aux arrivées d'eau ou de gaz qui requièrent l'intervention d'un professionnel qualifié.
- Les dommages tels que, entre autres, le vol, la chute ou le choc d'un objet, l'incendie, la décoloration à la lumière, les brûlures, l'humidité ou la chaleur sèche excessive ou toute autre condition environnementale anormale, les coupures, les éraflures, toute imprégnation par un liquide, les réactions chimiques ou électrochimiques, la rouille, la corrosion, ou un dégât des eaux résultant entre autres, d'un taux de calcaire trop élevé dans l'eau d'approvisionnement.
- Les pièces d'usure normale dites pièces consommables, comme par exemple les piles, les ampoules, les filtres, les joints, tuyaux de vidange, etc. qui nécessitent un remplacement régulier pour le fonctionnement normal de l'appareil.
- Les dommages aux éléments non fonctionnels et décoratifs qui n'affectent pas l'usage normal de l'appareil, notamment les rayures, coupures, éraflures, décoloration.
- Les dommages accidentels causés par des corps ou substances étrangers et par le nettoyage et déblocage des filtres, systèmes d'évacuation ou compartiments pour détergent.
- Les dommages causés aux pièces suivantes : verre céramique, accessoires, paniers à vaisselle et à couverts, tuyaux d'alimentation et d'évacuation, joints, lampes et protections de lampes, écrans, boutons et poignées, châssis et parties de châssis.
- Les frais de transport de l'appareil, de déplacement du réparateur et de main-d'œuvre relatif à un dommage non garanti ou non constaté par le réparateur agréé.
- Les réparations effectuées par un prestataire de service et /ou un partenaire non agréés, ou en cas d'utilisation de pièces autres que des pièces d'origine, toute réparation de fortune ou provisoire restant à la charge du client qui supporterait en outre, les conséquences de l'aggravation éventuelle du dommage en résultant.
- L'utilisation en environnement non domestique, par exemple usage professionnel ou collectif, ou dans un lieu public.
- Les dommages liés au transport lorsque l'appareil est emporté par le client lui-même ou un prestataire de transport qu'il a lui-même désigné. Lorsque l'appareil est livré par IKEA, les dommages résultant du transport seront pris en charge par IKEA. Le client doit vérifier ses colis et porter IMPÉRATIVEMENT sur le bon de livraison des RESERVES PRECISES : indication du nombre de colis manquants et/ou endommagés, et description détaillée du dommage éventuel (emballage ouvert ou déchiré, produit détérioré ou manquant, etc.)
- Les coûts d'installation initiaux. Toutefois, si le prestataire de service ou son partenaire agréé procède à une réparation ou un remplacement

d'appareil selon les termes de la présente garantie, le prestataire de service ou son partenaire agréé ré-installeront le cas échéant l'appareil réparé ou remplacé.

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

Rappel des dispositions légales :

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

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

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

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

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

représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

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

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

- Art. 1641. « Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage, que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus. »
- Art. 1648 (1er alinéa). « L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice. »

Où s'applique la présente garantie ?

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

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

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

1. requérir la mise en œuvre du service dans le cadre de cette garantie contractuelle ;
2. obtenir des conseils pour l'installation de l'appareil IKEA dans un meuble de cuisine IKEA prévu à cet effet. Le service n'inclut toutefois pas les informations relatives :
 - au montage et à l'installation d'une cuisine complète IKEA;

- au raccordement au réseau électrique (lorsque l'appareil est fourni sans prise ni câble) et aux arrivées d'eau et de gaz, qui requièrent l'intervention d'un professionnel qualifié
3. obtenir des informations relatives au contenu du manuel utilisateur et aux spécifications de l'appareil IKEA pour un bon fonctionnement de celui-ci.

Pour pouvoir vous apporter la meilleure assistance, assurez-vous d'avoir lu attentivement les instructions de montage et/ou le manuel de l'utilisateur avant de nous contacter.

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



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

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

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

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

Besoin d'aide supplémentaire ?

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

Indice

Informazioni di sicurezza	33	Pulizia e cura	48
Istruzioni di sicurezza	35	Risoluzione dei problemi	49
Installazione	38	Dati tecnici	51
Collegamento elettrico	39	Efficienza energetica	51
Descrizione del prodotto	41	Considerazioni sull'ambiente	52
Utilizzo quotidiano	42	GARANZIA IKEA	52
Tabella di cottura	46		
Guida alle pentole	46		

Con riserva di modifiche.

Informazioni di sicurezza

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

Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

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

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

Avvertenze di sicurezza generali

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

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

Istruzioni di sicurezza

Installazione

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

 Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.

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

Collegamento elettrico

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

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

isolamento deve avere un'apertura di contatto di almeno 3 mm.

Utilizzo

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

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

 **AVVERTENZA!** Rischio di incendio ed esplosione.

- Grassi e olio riscaldati possono rilasciare vapori infiammabili. Tenere le fiamme o

gli oggetti caldi lontani da grassi e oli in fase di cottura.

- I vapori rilasciati dall'olio a temperatura elevata possono provocare una combustione spontanea.
- L'olio usato, che può contenere residui di cibo, può causare un incendio a una temperatura inferiore rispetto all'olio utilizzato per la prima volta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.

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

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

Cura e pulizia

- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Disattivare l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare prima di procedere con la pulizia.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici, se non specificato diversamente.

Assistenza

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

applicazioni e non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici.

Smaltimento

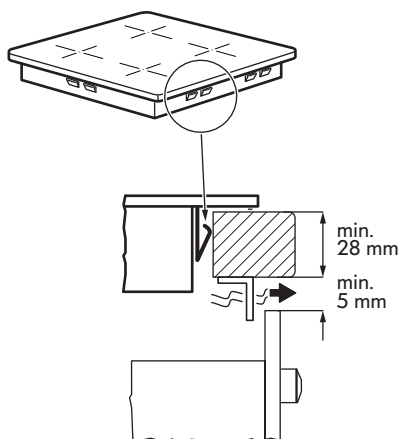
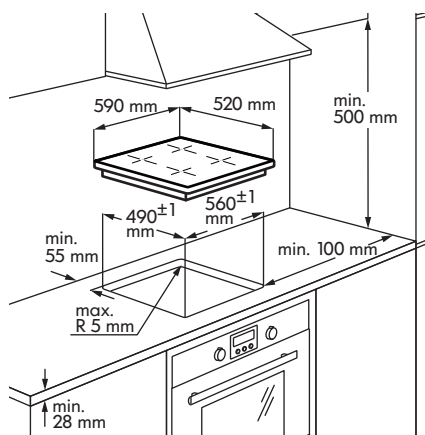
⚠ AVVERTENZA! Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico in prossimità dell'apparecchiatura e gettarlo.

Installazione

⚠ AVVERTENZA! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Informazioni generali



i Per l'installazione occorre attenersi alle leggi, disposizioni, direttive e norme in vigore nel paese d'impiego (norme di sicurezza, riciclaggio regolare e conforme ecc.)!

- Per ulteriori informazioni sull'installazione rimandiamo alle Istruzioni di montaggio.
- Se non c'è un forno sotto il piano di cottura, installare un pannello di separazione sotto l'apparecchio secondo le istruzioni di montaggio.

- Non applicare un sigillante a base di silicone fra l'apparecchiatura e il piano di lavoro.

Collegamento elettrico

- ⚠ AVVERTENZA!** Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.
- ⚠ AVVERTENZA!** Tutti i collegamenti elettrici devono essere eseguiti da un installatore autorizzato.

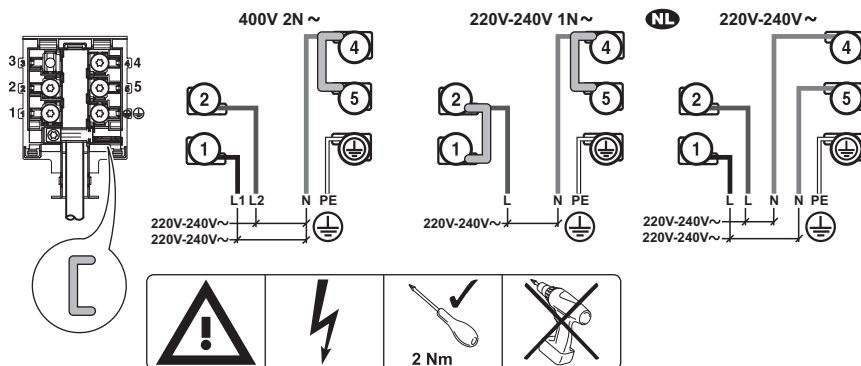
Collegamento elettrico

- Prima di collegare l'apparecchiatura, verificare che la tensione nominale dell'apparecchiatura riportata sulla targhetta dei dati corrisponda alla tensione dell'alimentazione di rete. La targhetta dei dati è applicata sul lato inferiore del piano cottura.
- Attenersi allo schema di allacciamento (collocato sul lato inferiore del piano di cottura).
- Servirsi unicamente di componenti originali fornite dal servizio pezzi di ricambio.
- L'apparecchiatura non è fornita di cavo di alimentazione. Acquistarne uno

appropriato presso un rivenditore specializzato. Un collegamento a una o a due fasi richiede un cavo stabile ad una temperatura minima di 70°C. Il cavo richiede manicotti terminali obbligatori. Conformemente alle normative IEC per il collegamento ad una fase: cavo di alimentazione 3 x 4 mm² e per il collegamento a due fasi: cavo di alimentazione 4 x 2.5 mm². Osservare in via prioritaria le normative nazionali specifiche.

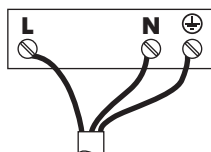
- L'impianto elettrico fisso deve comprendere un sezionatore di rete o un analogo dispositivo di protezione.
- Sarà necessario eseguire i collegamenti e i raccordi conformemente allo schermo fornito in dotazione.
- Il conduttore di terra va collegato al morsetto e deve essere più lungo dei cavi di alimentazione elettrica.
- Fissare il cavo di collegamento con fascette o fermacavi.

Schema di collegamento



- i** Inserire il ponte  fra le viti, come indicato.

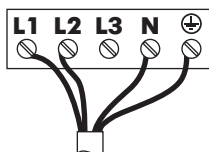
Collegamento di alimentazione, monofase



Colori del cablaggio:

	Giallo / Verde
N	Blu
L	Nero o marrone

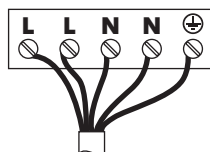
Collegamento di alimentazione, bifase



Colori del cablaggio:

	Giallo / Verde
N	Blu
L1	Nero
L2	Marrone

NL Collegamento di alimentazione, bifase



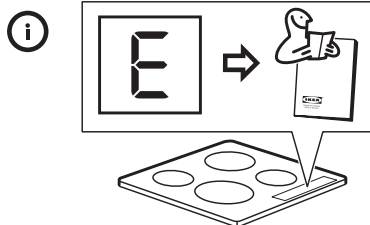
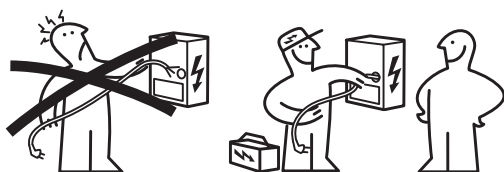
Colori del cablaggio:

	Giallo / Verde
N	Blu
N	Blu
L	Nero
L	Marrone

- i** Serrare perfettamente i morsetti!

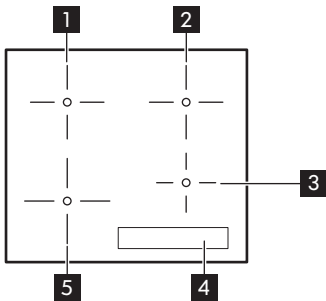
Dopo aver collegato il piano cottura alla presa di corrente, controllare che tutte le zone cottura siano pronte all'uso. Mettere una pentola con un po' di acqua sulla zona di cottura e impostare la potenza per ogni zona sul livello massimo per un po' di tempo.

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



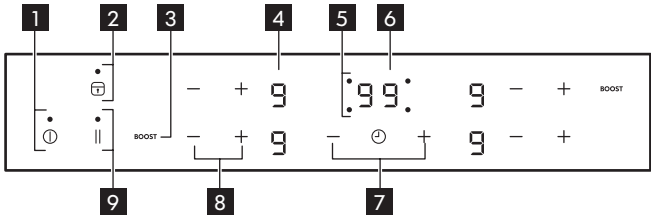
Descrizione del prodotto

Disposizione della superficie di cottura



- 1 Zona di cottura singola (180 mm) 1800 W
- 2 Zona di cottura singola (180 mm) da 1800 W, con funzione Booster da 2500 W
- 3 Zona di cottura singola (145 mm) 1400 W
- 4 Pannello di controllo
- 5 Zona di cottura singola (210 mm) da 2300 W, con funzione Booster da 3200 W

Disposizione del pannello dei comandi



- 1 ① Per accendere o spegnere l'apparecchiatura.
- 2 Per attivare e disattivare Blocco / Sicurezza Bambini / Modalità di pulizia.
- 3 **BOOST** Per attivare Booster (il display indica).
- 4 Display del livello di potenza: , - .
- 5 Indicatori timer delle zone di cottura.
- 6 Display timer: **00 - 99** minuti.
- 7 / Per aumentare o ridurre il tempo.
- 8 / Per aumentare o ridurre il livello di potenza.
- 9 Per attivare Pausa

Display del livello di potenza

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

Display	Descrizione
	Pausa è attiva.
	Booster è attiva.
 + numero	È presente un malfunzionamento. Fare riferimento alla sezione "Risoluzione dei problemi".
	Una zona di cottura è ancora calda (calore residuo).
	Blocco / Sicurezza Bambini / Modalità di pulizia è in funzione.
	Pentola non adeguata o troppo piccola; oppure manca la pentola sulla zona di cottura.
	Spegnimento automatico è attiva.

Indicatore di calore residuo

⚠ AVVERTENZA!  Il calore residuo può essere causa di ustioni.

Gli indicatori mostrano il livello del calore residuo per le zone cottura attualmente in uso. Le spie si potrebbero accendere anche

per le zone cottura vicine, anche se non sono in uso.

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

Utilizzo quotidiano

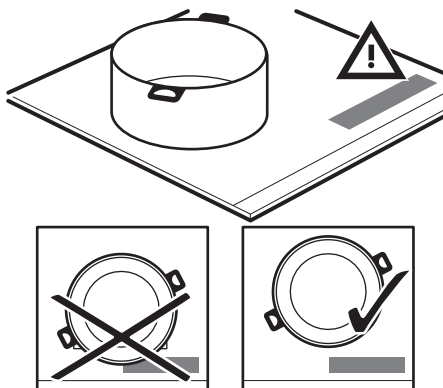
① Accensione / Spegnimento

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

Posizionamento delle pentole

-  Non coprire il pannello dei comandi con pentole o altri oggetti.
- Non posizionare le pentole calde sul pannello dei comandi. Sussiste il rischio di ustioni e danni ai componenti elettronici.

Posizionare le pentole al centro della zona selezionata. Assicurarsi che le pentole non vadano oltre la marcatura della zona.



Spegnimento automatico

La funzione spegne automaticamente l'apparecchiatura se:

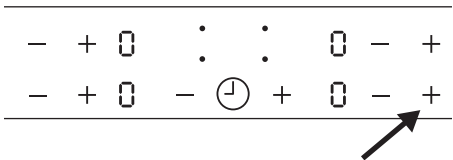
- tutte le zone di cottura sono disattivate.
- non si imposta il livello di potenza dopo l'accensione dell'apparecchiatura.
- un simbolo è stato coperto con un oggetto (padella, strofinaccio, ecc.) per un periodo superiore a circa 10 secondi.
- dopo un intervallo di tempo stabilito, non si è spenta una zona di cottura, non si è modificato il livello di potenza o il piano si è surriscaldato (ad esempio per la completa evaporazione del liquido contenuto in una pentola). Il simbolo  si illumina. Prima del successivo utilizzo, è necessario impostare la zona di cottura su .

Impostazione di po-tenza	Spegnimento auto-matico dopo
	6 ore
	5 ore
	4 ore
	1.5 ore

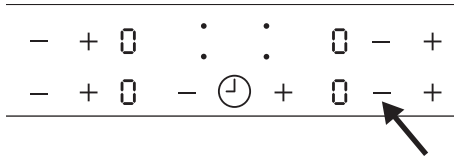
 Se si utilizza una pentola non idonea, sul display si accende  e dopo 2 minuti la spia della zona di cottura si spegne.

Regolazione del livello di potenza

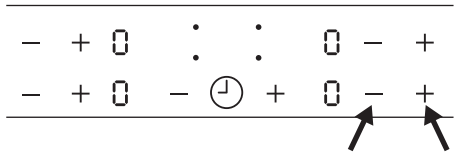
Impostare il livello di potenza con  per aumentare.



Impostare il livello di potenza con  per ridurre.



Sfiorare contemporaneamente  e  di una rispettiva zona di cottura per spegnerla. Le impostazioni passeranno a .

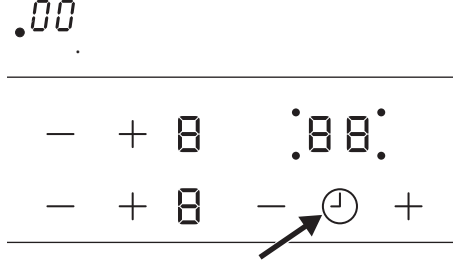


Utilizzo della funzione Booster

La funzione Booster aumenta la potenza disponibile nelle zone di cottura a induzione. Sfiorare **BOOST** per attivarla, si accende  sul display. Dopo al massimo di 10 minuti, le zone di cottura ritornano automaticamente al livello di potenza .

 Uso del timer

Sfiorare  ripetutamente finché si accende la spia della zona di cottura desiderata. Ad esempio, per la zona anteriore destra



Sfiorare il  o il  del Timer per impostare il tempo tra **00** e **99** minuti. Quando il display della zona di cottura lampeggia più lentamente, viene effettuato il conto alla rovescia del tempo col Timer. Impostare il livello di potenza.

Dopo l'impostazione di un livello di potenza, allo scadere del tempo impostato viene emesso un segnale acustico, **00** lampeggia e la zona di cottura si spegne.

Toccare  per disattivare la funzione per la zona di cottura selezionata. Il display della zona di cottura lampeggia più velocemente.

Sfiorare  per far scorrere il tempo residuo a ritroso fino a **00**. La spia della zona di cottura si spegne.

Contaminuti

Si può utilizzare questa funzione anche come **Contaminuti** mentre l'apparecchiatura è attiva e le zone di cottura non sono in funzione. Il display del livello di potenza visualizza **0**.

Per attivare la funzione sfiorare . Sfiorare  o  per impostare il tempo.

Allo scadere del tempo stabilito, viene emesso un segnale acustico e **00** lampeggia.

Toccare  per arrestare il segnale.

 La funzione non ha alcun effetto sul funzionamento delle zone di cottura.

Pausa

La funzione imposta tutte le zone di cottura in funzione al livello di potenza più basso . Quando la funzione è attiva, non sarà possibile modificare il livello di potenza. La funzione non interrompe la funzione Timer.

- Per attivare questa funzione sfiorare . Il simbolo  si accende.
- Per disattivare questa funzione sfiorare . Si accende il livello di potenza precedentemente impostato.

Blocco / Modalità di pulizia

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

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

Impostare innanzitutto il livello di potenza.

Per attivare la funzione, sfiorare . Il simbolo  si accende per 4 secondi. Il Timer rimane acceso.

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

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

Sicurezza Bambini

Questa funzione impedisce l'azionamento accidentale dell'apparecchiatura.

Per attivare la funzione:

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

Per disattivare la funzione:

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

Per escludere la funzione per una sola operazione di cottura:

- Accendere l'apparecchiatura con . Il simbolo  si accende.
- Sfiorare il tasto  per 4 secondi. Impostare il livello di potenza entro 10

secondi. È possibile mettere in funzione l'apparecchiatura.

- Quando si disattiva l'apparecchiatura con  la funzione si riattiva.

OffSound Control (Disattivazione e attivazione dei segnali acustici)

In origine i segnali acustici dell'apparecchiatura sono attivi.

Attivazione e disattivazione dei segnali acustici:

1. Spegnerne l'apparecchiatura.
2. Sfiare il tasto  per 3 secondi Il display si accende e si spegne.
3. Sfiare il tasto  per 3 secondi  o  si accende.
4. Sfiare  del Timer per effettuare la selezione seguente:
 -  - il segnale acustico è disattivato.
 -  - il segnale acustico è attivato.

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

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

- si sfiora ,
- diminuisce il valore del contaminuti,
- si appoggia un oggetto sul pannello dei comandi.

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

Funzione di scambio potenza

- Le zone di cottura sono raggruppate in base alla posizione e al numero di fasi del piano di cottura. Vedere l'illustrazione.
- Ciascuna fase dispone di un assorbimento massimo di 3.700 W.
- La funzione suddivide la potenza tra zone di cottura collegate alla stessa fase.
- La funzione si attiva quando l'assorbimento massimo delle zone di cottura collegate ad una singola fase supera i 3.700 W.
- La funzione riduce la potenza delle altre zone di cottura collegate alla stessa fase.
- Il display del livello di potenza per le zone a ridotta potenza, passa da un livello all'altro.

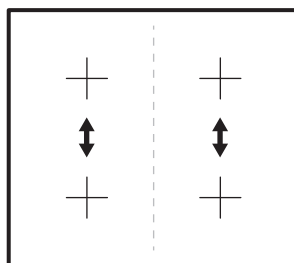


Tabella di cottura

Livello di potenza	Usare per:	Tempo (min)	Suggerimenti
1	Tenere in caldo le pietanze cotte.	secondo necessità	Mettere un coperchio sulla pentola.
1 - 2	Salsa olandese: fondere burro, cioccolata, gelatina.	5 - 25	Mescolare di tanto in tanto.
1 - 2	Solidificare: omelette morbide, uova strapazzate.	10 - 40	Cucinare coprendo con un coperchio.
2 - 3	Cuocere riso e pietanze a base di latte, riscaldare pietanze pronte.	25 - 50	Aggiungere al riso almeno una doppia quantità di liquido, mescolare a metà del processo i preparati a base di latte.
3 - 4	Cuocere a vapore verdure, pesce, carne.	20 - 45	Aggiungere un paio di cucchiaini di liquido.
4 - 5	Cuocere al vapore le patate.	20 - 60	Usare al max. ¼ l di acqua per 750 g di patate.
4 - 5	Bollire grandi quantità di alimenti, stufati e zuppe.	60 - 150	Fino a 3 l di liquido più gli ingredienti.
6 - 7	Frittura delicata: cotolette, cordon bleu, costolette, polpette, salsicce, fegato, uova, frittelle, krapfen.	secondo necessità	Girare a metà tempo.
7 - 8	Frittura, frittelle di patate, lombate, bistecche.	5 - 15	Girare a metà tempo.
9	Portare a ebollizione l'acqua, cuocere la pasta, rosolare la carne (gulasch, stufati), friggere patatine.		
	Portare a ebollizione grandi quantità d'acqua. Booster è attivato.		



I dati riportati in tabella sono puramente indicativi.

Guida alle pentole



AVVERTENZA! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Quali pentole usare

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

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

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

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

Istruzioni per l'uso

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

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

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

Zona di cottura	Diametro delle pentole [mm]
Posteriore sinistro	145 - 180
Anteriore sinistra	125 - 210
Posteriore destra	145 - 180

Anteriore destra	125 - 145
------------------	-----------

Pentole / padelle vuote o a base sottile

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

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

Indicazioni e consigli Rumori durante la cottura

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

Normali rumori del piano cottura a induzione

La tecnologia a induzione si basa sulla creazione di campi elettromagnetici per generare calore direttamente sul fondo delle pentole. Pentole e padelle possono dar luogo a rumori o vibrazioni a seconda di come sono state prodotte. Questi rumori si possono descrivere come segue:

- **Leggero ronzio (come quello di un trasformatore):** Questo rumore si verifica quando la temperatura di cottura è elevata. Dipende dalla quantità di energia trasferita dal piano cottura alla pentola. Il rumore cessa o si attenua quando il livello di calore viene ridotto.

- **Leggero fischio:** Questo rumore si verifica quando il recipiente di cottura è vuoto. Il rumore cessa quando versi liquidi o alimenti nel recipiente.
- **Crepitio:** Questo rumore si verifica quando la pentola è costituita da diversi strati sovrapposti. È causato dalle vibrazioni delle superfici formate da diversi materiali a contatto tra loro. Il rumore viene prodotto dalla pentola e può variare a seconda della quantità di cibo o di liquidi e del metodo di cottura (es. bollitura, cottura a fuoco lento, frittura).
- **Fischio forte:** Questo rumore si verifica quando la pentola è costituita da materiali diversi, stratificati l'uno sull'altro, e quando questa viene utilizzata sul piano cottura alla massima potenza e, anche, su due zone di cottura. Il rumore cessa o si attenua quando il livello di calore viene ridotto.
- **Rumori della ventola:** Per il corretto funzionamento del sistema elettronico, è necessario regolare la temperatura del piano cottura. A tale scopo, il piano cottura è dotato di una ventola di raffreddamento che si attiva per ridurre e regolare la temperatura del sistema elettronico. La ventola può continuare a funzionare anche dopo lo spegnimento del piano cottura se la temperatura rilevata è ancora troppo alta.
- **Rumori ritmici, simili a quelli delle lancette di un orologio:** Questo rumore si verifica solo quando almeno tre zone di cottura sono in funzione e scompare o si attenua quando due vengono spente. Questi rumori, descritti come fenomeni normali della tecnologia a induzione, non sono da ritenersi dei difetti.

Pulizia e cura

Informazioni generali

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



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

Rimozione di residui e macchie

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

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

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

Risoluzione dei problemi

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

Cosa fare se...

Problema	Causa possibile	Rimedio
Non è possibile attivare l'apparecchiatura o metterla in funzione.	L'apparecchiatura non è collegata a una fonte di alimentazione di rete o non è collegata in maniera corretta.	Accertarsi che l'apparecchiatura sia collegata correttamente alla rete elettrica. Verificare che l'installazione sia stata eseguita in modo corretto rivolgendosi a un installatore autorizzato.
	Dall'accensione dell'apparecchiatura sono trascorsi più di 10 secondi.	Accendere di nuovo l'apparecchiatura.
	Sicurezza Bambini o Blocco è attivo  .	Disattivare Sicurezza Bambini. Vedere "Sicurezza Bambini" o "Blocco".
	Sono stati sfiorati più simboli sul pannello dei comandi contemporaneamente.	Toccare solo un simbolo alla volta.
	Il pannello dei comandi è bagnato o presenta macchie di unto.	Pulire il pannello di controllo e attendere qualche secondo prima di riattivarlo.
Viene emesso un segnale acustico e l'apparecchiatura si spegne.	Uno o più simboli sul pannello dei comandi sono rimasti coperti per più di 10 secondi.	Rimuovere eventuali oggetti dai simboli.
Il display mostra alternativamente due livelli di potenza.	Funzione di scambio potenza sta riducendo la potenza della zona di cottura.	Vedere "Funzione di scambio potenza".
Indicatore di calore residuo non mostra nulla.	La zona di cottura è rimasta in funzione solo per breve tempo e pertanto non è calda.	Se la zona di cottura dovrebbe già essersi riscaldata, contattare il Centro di Assistenza.
Assenza di segnale quando si toccano i simboli del pannello.	I segnali acustici sono disattivati.	Attivarli. Vedere "OffSound Control".

Problema	Causa possibile	Rimedio
E si accende.	La pentola non è idonea.	Utilizzare una pentola adatta.
	Non vi sono pentole sulla zona di cottura.	Posizionare la pentola sulla zona di cottura.
	Il diametro del fondo delle pentole è troppo piccolo rispetto alla zona di cottura.	Usare una zona di cottura più piccola.
E e un numero si accendono.	C'è un errore nel piano di cottura.	Scollegare per un certo periodo di tempo il piano di cottura dall'alimentazione elettrica. Scollegare il fusibile dall'impianto elettrico domestico. Ricollegarlo. Se E si accende di nuovo, rivolgersi a un installatore autorizzato.
E3 si accende dopo aver attivato l'apparecchiatura.	Il collegamento elettrico non è stato effettuato correttamente.	Accertarsi che l'apparecchiatura sia collegata correttamente alla rete elettrica. Verificare che l'installazione sia stata eseguita in modo corretto rivolgendosi a un installatore autorizzato.
E4 si accende.	Spegnimento automatico e la protezione da surriscaldamento delle zone di cottura sono in funzione.	Spegnere l'apparecchiatura. Togliere le pentole calde. Dopo circa 30 secondi, riaccendere la zona di cottura. E4 dovrebbe scomparire. Indicatore di calore residuo può restare. Raffreddare le pentole e controllarle con la "Guida alle pentole".
EB si accende.	Il collegamento elettrico non è stato effettuato correttamente. Il piano cottura è collegato solo ad una fase.	Accertarsi che l'apparecchiatura sia collegata correttamente alla rete elettrica. Verificare che l'installazione sia stata eseguita in modo corretto rivolgendosi a un installatore autorizzato.
	La parte elettronica potrebbe essere danneggiata.	Contattare il call center del proprio negozio IKEA.
Si sente un bip costante.	Il collegamento elettrico non è stato effettuato correttamente.	Scollegare il piano cottura dalla rete elettrica. Verificare che l'installazione sia stata eseguita in modo corretto rivolgendosi a un installatore autorizzato.

In caso di guasto, cercare di risolverlo seguendo le linee guida per la risoluzione dei problemi.

Se il problema non può essere risolto, contattare il negozio IKEA o il Servizio Post Vendita. Al termine di questo manuale per l'utente c'è un elenco di tutti i numeri di contatto IKEA.



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

Dati tecnici

Targhetta dei dati

Country of origin
© Inter IKEA Systems B.V. 1999

000.000.00

21552 IKEA of Sweden AB
SE - 343 81 Älmhult

Design and Quality
IKEA of Sweden

PQM

Model 00000000 Typ 60 GAD DC AU 7.35kW

PNC 000 000 000 00 S No 220V-240V AC 50-60 Hz

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

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

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

Efficienza energetica

Informazioni sul prodotto in base alla normativa sulla progettazione ecocompatibile nell'UE

Identificazione modello	MATMÄSSIG 104.670.93
Tipo di piano cottura	Piano cottura a incasso
Numero di zone di cottura	4
Tecnologia di riscaldamento	Induzione

Diametro delle zone di cottura circolari (Ø)	Anteriore sinistra Posteriore sinistra Anteriore destra Posteriore destra	21.0 cm 18.0 cm 14.5 cm 18.0 cm
Consumo di energia per zona di cottura (EC electric cooking)	Anteriore sinistra Posteriore sinistra Anteriore destra Posteriore destra	188.9 Wh/kg 178.8 Wh/kg 183.4 Wh/kg 176.9 Wh/kg
Consumo di energia del piano cottura (EC electric hob)		182.0 Wh/kg
IEC / EN 60350-2 - Apparecchiature elettriche per la cottura per uso domestico - Parte 2: Piani cottura - Metodi per la misurazione delle prestazioni.		

a risparmio energetico

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

- Quando si riscalda l'acqua, usare solo la quantità che serve.
- Se è possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Collocare la pentola direttamente al centro della zona di cottura.
- Utilizzare il calore residuo per mantenere gli alimenti caldi o per fonderli.

Informazioni sul prodotto per il consumo energetico e il tempo massimo per raggiungere la modalità a bassa potenza applicabile

Consumo di potenza in modalità spento	0.3 W
Tempo massimo necessario al dispositivo per raggiungere automaticamente la modalità a bassa potenza applicabile	2 min

Considerazioni sull'ambiente

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

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

GARANZIA IKEA

Validità della garanzia

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

vendita IKEA. Lo scontrino originale è indispensabile come ricevuta d'acquisto. Una riparazione effettuata nell'ambito della

garanzia non estende il periodo di garanzia per l'elettrodomestico.

Chi fornisce il servizio ai clienti?

L'assistenza ai clienti sarà garantita dal fornitore del servizio nominato da IKEA attraverso la propria organizzazione o la propria rete di partner di assistenza autorizzati.

Cosa copre la garanzia?

La garanzia copre gli eventuali difetti legati ai materiali e o alla costruzione dell'elettrodomestico ed è valida a partire dalla data di acquisto dell'elettrodomestico presso un punto vendita IKEA. La garanzia è valida solo su elettrodomestici destinati all'impiego domestico. Le eccezioni sono descritte alla voce "Cosa non copre la garanzia". Nel periodo di validità della garanzia, il fornitore del servizio nominato da IKEA sosterrà i costi per la riparazione, i pezzi di ricambio, la manodopera e le trasferte del personale di manutenzione, ammesso che il prodotto possa essere riparato senza costi troppo elevati e che il difetto legato ai materiali o alla costruzione rientri nella copertura della garanzia. Queste condizioni sono conformi alle direttive EU (N. 99/44/CE) e alle norme e disposizioni locali applicabili. Le parti sostituite diventeranno di proprietà di IKEA.

Come interverrà IKEA per risolvere il problema?

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

Cosa non copre la garanzia

- Normale usura.
- Danni provocati deliberatamente o per negligenza e danni provocati dalla mancata osservanza delle istruzioni di

funzionamento, da un'installazione non corretta o dal collegamento a un voltaggio errato. Danni provocati da reazioni chimiche o elettrochimiche, ruggine, qualità dell'acqua (per esempio presenza di eccessivo calcare nelle condutture idriche), eventi atmosferici o condizioni ambientali anomale.

- Parti soggette ad usura, per esempio batterie e lampadine.
- Danni a parti decorative e non funzionali che non influiscono sul normale utilizzo dell'elettrodomestico, per esempio graffi e variazioni di colore.
- Danni a parti come vetroceramica, accessori, cesti per stoviglie e posate, tubi di alimentazione e scarico, guarnizioni, lampadine e relative coperture, schermi, pomelli, rivestimenti e parti di rivestimenti o involucri, salvo
- Danni a parti come vetroceramica, accessori, cesti per stoviglie e posate, tubi di alimentazione e scarico, guarnizioni, lampadine e relative coperture, schermi, pomelli, rivestimenti e parti di rivestimenti o involucri, salvo qualora si possa provare che tali danni sono stati causati da difetti di produzione.
- Casi in cui non siano rilevati difetti durante la visita di un tecnico.
- Riparazioni non effettuate dal fornitore del servizio nominato da IKEA o da un partner di assistenza autorizzato o riparazioni in cui siano state utilizzate parti non originali.
- Riparazioni causate da installazione impropria o non conforme alle specifiche.
- Uso dell'elettrodomestico in ambiente non domestico, per esempio per uso professionale o commerciale.
- Danni dovuti al trasporto. In caso di trasporto effettuato dal cliente presso la propria abitazione o un altro recapito, IKEA non potrà ritenersi responsabile per eventuali danni verificatisi durante il trasporto. Tuttavia, se il trasporto presso il recapito del cliente è effettuato da IKEA, gli eventuali danni dovuti al trasporto rientreranno nella presente garanzia.

- Costo di installazione iniziale dell'apparecchiatura IKEA. Se un fornitore di servizio nominato da IKEA o un suo partner di assistenza autorizzato effettua una riparazione o sostituzione dell'apparecchiatura nell'ambito della garanzia, il fornitore o il partner di assistenza dovrà provvedere anche alla reinstallazione dell'apparecchiatura riparata o all'installazione dell'apparecchiatura sostitutiva, se necessario.

Tali limitazioni non si applicano a lavori eseguiti a regola d'arte da personale qualificato e con l'uso di parti originali per adattare l'elettrodomestico alle norme di sicurezza di un'altra nazione dell'UE.

Applicabilità delle leggi nazionali

La garanzia IKEA conferisce al cliente diritti legali specifici in aggiunta ai diritti previsti dalla legge e variabili a seconda dei paesi.

Area di validità

Per gli elettrodomestici acquistati in una nazione UE e trasferiti in un'altra nazione UE, i servizi saranno forniti in base alle condizioni di garanzia applicabili nella nuova nazione. L'obbligo di fornire il servizio in base alle condizioni della garanzia sussiste solo se:

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

Servizio Assistenza dedicato agli elettrodomestici IKEA:

Non esitate a contattare il Servizio Assistenza IKEA per:

1. usufruire della garanzia;
2. chiedere chiarimenti sull'installazione degli elettrodomestici IKEA nei mobili da incasso specifici di IKEA. Il servizio non fornirà assistenza o chiarimenti in merito a:
 - installazione di cucine complete IKEA;

- collegamenti elettrici (se l'apparecchio è fornito senza cavi e spine), allacciamenti idraulici e collegamenti all'impianto del gas che devono essere eseguiti da un tecnico di assistenza autorizzato.

3. chiedere chiarimenti sul contenuto del manuale d'uso e su specifiche dell'elettrodomestico IKEA.

Per garantirvi la migliore assistenza, Vi preghiamo di leggere attentamente le Istruzioni di montaggio e/o il Manuale d'uso prima di contattarci.

Come contattarci se avete bisogno del nostro intervento



Consultare l'elenco completo dei fornitori di servizio IKEA e dei relativi numeri di telefono nell'ultima pagina del presente manuale.



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



CONSERVATE LO SCONTRINO!

E' la Vostra prova di acquisto ed è necessario esibirlo per poter usufruire della garanzia. Sullo scontrino sono riportati anche il nome e il codice (a 8 cifre) dell'elettrodomestico IKEA che avete acquistato.

Vi serve altro aiuto?

Per ulteriori domande non inerenti il servizio assistenza sulle apparecchiature, contattare il più vicino punto vendita IKEA. Vi preghiamo di leggere attentamente la documentazione dell'apparecchiatura prima di contattarci.

Country	Phone number	Call Fee	Opening time
België	02/716.24.44	Binnenlandse gesprekskosten	8 tot 18.30 Weekdagen Zaterdag 9 tot 13u
Belgique		Tarif des appels nationaux	8 à 18.30 en semaine Samedi 9 à 13h
България	+359 2 492 9397	Според тарифата на оператора за обаждания към стационарен номер	От 8:30 до 17:30 ч в работни дни
Česká Republika	246 019721	Cena za místní hovor	8 až 20 v pracovních dnech
Danmark	70 15 09 09	Landstakst	man. - fre. 09.00 - 20.00 lør. - søn. 09.00 - 18.00
Deutschland	+49 (0)911 323 1016*	* 0,20 €/Verbindung aus dem Fest-netz max. 0,60 €/Verbindung aus dem Mobilfunknetz	Werktags von 8.00 bis 20.00
Ελλάδα	211 176 8276	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
España	91 1875537	Tarifa de llamadas nacionales	De 8 a 20 en días laborables
France	0170 36 02 05	Tarif des appels nationaux	9 à 21. En semaine
Hrvatska	00385 1 6323 339	Cijena ovisi o pružatelju telefonske usluge korisnika	radnim danom od ponedjeljka do petka od 08:00 do 16:00
Ireland	0 14845915	National call rate	8 till 20 Weekdays
Ísland	+354 5852409	Innanlandsgjald fyrir síma	9 til 18. Virka daga
Italia	02 00620818	Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Κυπρος	22 030 529	Υπεραστική κλήση	8.30 έως 16.30 κατά τις εργάσιμες ημέρες
Lietuva	5 230 06 99	Nacionalinių pokalbių tarifai	Pr. - Ketv.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 17:00 Pnkt.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 15:45
Luxembourg	35242431301	Tarif des appels nationaux	Lu-Ven 8:00-12:00/13:00-17:00
Magyarország	06-1-252-1773	Belföldi díjszabás	Hétköznapi 8.00 és 17.00 óra között
Nederland	0172/468568	Geen extra kosten. Alleen lokaal tarief	ma-vr: 8:00 – 18:30 zat: 9:00 – 13:00
Norge	22 72 35 00	Takst innland	8 til 18 ukedager
Österreich	+43-1-2056356	max. 10 Cent/min.	Mo - Fr 8.00 - 20.00 Uhr
Polska	801 400 711 +48 22 749 60 99	Koszt zgodny z taryfą operatora	Od 8 do 20 w dni robocze
Portugal	211557985	Chamada Nacional	9 às 21. Dias de Semana *excepto feriados
România	021 211 08 88	Tarif apel național	8 - 20 în zilele lucrătoare
Россия	8 495 6662929	Действующие телефонные тарифы	с 8 до 20 по рабочим дням Время московское
Schweiz	031 5500 324	Tarif für Anrufe im Bundesgebiet	8 bis 20 Werktage
Suisse		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
Svizzera		Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Slovenija	+38618108621	lokalni strošek je običajna tržna vrednost, odvisna od ponudnika telefonije	8.00 – 16.00 ob delavnikih
Slovensko	(02) 3300 2554	Cena vnútroštátneho hovoru	8 až 20 v pracovných dňoch
Suomi	030 6005203	pvm/mpm	Ma - To 8:00 -18:00 Pe 9:00 -16:00
Sverige	0775 700 500	lokalsamtal (lokal taxa)	mån-fre 8.30 - 20.00 lör-sön 9.30 - 18.00
United Kingdom	020 3347 0044	National call rate	9 till 21. Weekdays
Србија	+381 11 7 555 444 (ако позивате изван Србије) 011 7 555 444 (ако позивате из Србије)	Цена позива у националном саобраћају	Понедељак – субота: 09 – 20 Недеља: 09 – 18
Eesti, Latvija, Ukraina		www.ikea.com	



867384863-B-492024

