

VÄLBILDAD



Design and Quality
IKEA of Sweden



Please refer to the last page of this manual for the full list of IKEA appointed Authorized Service Centre and relative national phone number.



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

Contents

Safety information	4	Power management	15
Installation	8	Cookware guidance	15
Electrical connection	9	Cleaning and maintenance	16
Product description	10	Troubleshooting	18
Indicators	10	Technical data	19
Control panel	11	Hob energy efficiency	20
Power limitation	11	Rating plate	20
Functions	12	Environmental aspects	21
Cooking table	14	IKEA guarantee	21

Safety information

-  For your own safety and correct operation of the appliance, please read this manual carefully before installation and operation. Always keep these instructions together with the appliance, even if it is sold or transferred to third parties. It is important that users are familiar with all the appliance's operating and safety characteristics. These hobs have induction systems that comply with the requirements of EMC standards and with the EMF directive, and they should not interfere with other electronic devices. Pacemaker wearers and those using other electronic implants must consult their doctor or the manufacturer of the implanted device to assess whether or not it is sufficiently resistant to interference.
-  Electrical connections must be performed by a trained technician. Before making the electrical connection, please read the section on ELECTRICAL CONNECTION.

For appliances with a power supply cable, the terminals or section of wire between the cable anchor point and the terminals must be laid out so that they allow the live wire to be extracted before the earth wire if it comes loose.

- The manufacturer cannot be held responsible for any damage resulting from incorrect or inadequate installation.
- Check that the mains power supply corresponds to the one indicated on the rating plate affixed to the inside of the product.
- The cut-out devices must be installed in the fixed system according to the wiring system regulations.
- For Class I appliances, check that the domestic power supply has a suitable earthing connection.
- Connect the product to the mains using an omnipolar switch.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorised service centre or a qualified technician, to avoid any risk of danger.

 **WARNING:** Remove the protective films before installing the appliance.

- Only use the screws and other hardware elements supplied with the appliance.

 **WARNING:** Failure to install the screws or fixing devices as described in these instructions may lead to a risk of electric shocks.

- Cleaning and maintenance must not be carried out by children, unless they are supervised by an adult.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance must not be used by persons (including children) with limited physical, sensory or mental abilities, or by inexperienced or untrained persons, unless closely supervised and instructed in the safe use of the appliance by a person re-

sponsible for their safety.

- This appliance may be used by children over the age of eight and by persons with limited physical, sensory or mental abilities or with insufficient experience and knowledge, provided they are closely supervised and instructed on the safe use of the appliance and on the dangers that it involves. Do not allow children to play with the appliance.

 **WARNING:** The appliance and its accessible parts become extremely hot during use.

Take great care not to touch the heating elements.

Keep children under 8 years of age well away from the appliance, unless they are under constant supervision.

WARNING: If the surface shows any signs of cracking, turn the appliance off to prevent any risk of electric shock.

- Do not operate the appliance if the surface is cracked or if there is visible damage to the thickness of the material.
- Do not touch the appliance if your hands or body are wet.
- Do not use steam appliances to clean the product.
- Do not rest metal objects such as knives, forks, spoons and pan lids on the surface of the hob, as they might overheat.
- Use the relevant control to turn the hob off after use; do not rely on the pan indicators.

WARNING: Unsupervised cooking on a hob using oil and grease may be dangerous and could cause a fire. NEVER attempt to put flames out with water. Turn the appliance off and suffocate the flames by covering them with a pan lid or a fire blanket, for example.

WARNING: The cooking process must be supervised. A short cooking process must be constantly monitored.

- The appliance is not designed to be started using an external

timer or a separate remote-controlled system.

WARNING: Danger of fire: do not place objects on the cooking surfaces.

- The appliance must be installed to allow it to be cut off from the electrical power supply with a contact opening (3 mm) that ensures complete disconnection under overvoltage category III conditions.
- The appliance must never be exposed to the elements (rain, sun).
- Keep the packaging away from children and animals.
- Make sure the device is connected directly to the power outlet.
- Do not use adapters, multiple sockets or extension cables to connect the device.
- Never use the appliance for purposes other than those for which it has been designed.
- Fryers must be monitored at all times during cooking; overheated oil could catch fire.
- Do not operate the appliance using an external timer or separate remote-controlled system.
- The appliance must never be installed behind a decorative door, to prevent it from overheating.
- Do not stand on the appliance, as this may damage it.
- Do not rest hot pots and pans on the edge, as this may damage the silicone seals.

Installation

The installation process must comply with the laws, ordinances, directives and standards (electrical safety rules and regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.) in force in the country of use!

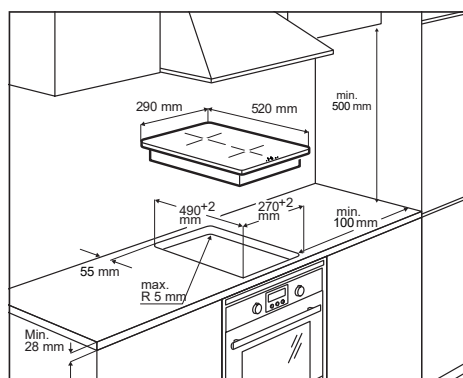
- For further information on the installation, please refer to the Assembly Instructions.
- Do not use silicon sealant between the appliance and the worktop.
- Make sure that there is a sufficient gap underneath the hob for air circulation. Please refer to the assembly instructions.
- The underside of the appliance can get hot. If the appliance is installed over drawers, install a non-combustible separation panel under the appliance to prevent access to the underside. Please refer to the assembly instructions.
- Ventilation of the appliance must comply with the manufacturer's instructions.
- Create a front opening of at least 28 cm² in the kitchen unit which houses the hob to allow correct air circulation.

Requirements for kitchen units

- If the appliance is installed on flammable materials, the guidelines and regulations relating to low voltage installations and fire prevention must be strictly observed.
- For built-in units, the components (in

plastic and veneered wood) must be applied with heat-resistant adhesives (85°C min.); the use of unsuitable materials and adhesives may cause the components to deform or detach.

- The use of decorative hardwood borders around the worktop behind the appliance is permitted, provided the minimum distance always complies with the indications indicated in the installation drawings.



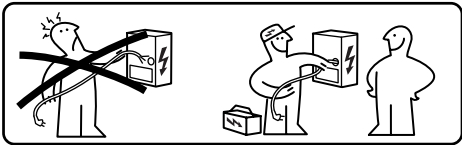
- For further information on the installation, please refer to the Assembly Instructions.
- If there is no oven beneath the hob, install a separation panel under the appliance according to the Assembly Instructions.

Electrical connection

⚠ WARNING: All electrical connections must be carried out by an authorised installer.

- Before making the connections, check that the rated voltage of the appliance indicated on the rating plate corresponds to the mains power supply. The rating plate is affixed to the underside of the hob.
- Only use original components supplied by the spare parts service.
- The appliance is not equipped with a network cable. Purchase the correct one from a specialist dealer.
- If the cables are damaged, replace with original spare parts cables. Contact the call center of your IKEA store.

⚠ Warning! Do not weld any of the cables!



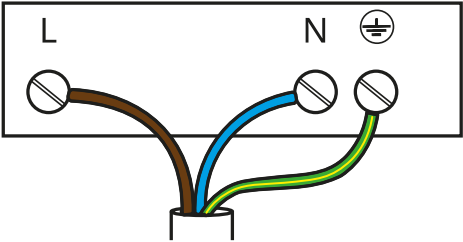
Electrical connection

- Follow the connection diagram (on the under side of the product).
- This device has a Y-shaped connection with an H05V2V2-F cable. SINGLE-PHASE connection: min. wire section: 3x1.5 mm²
- The connection terminals can be accessed by removing the junction box cover.
- Make sure the specifications of the household electrical system (voltage, maximum

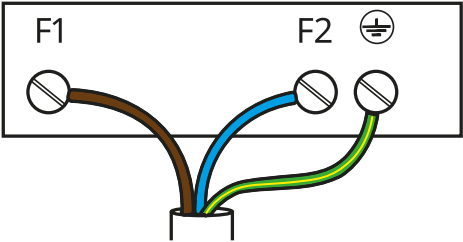
- power and current) are compatible with those of the appliance.
- Connect the appliance as shown in the diagram (in accordance with the mains voltage and country standard reference).

Connection diagram home side

220V - 240V 1N ~ **CL**



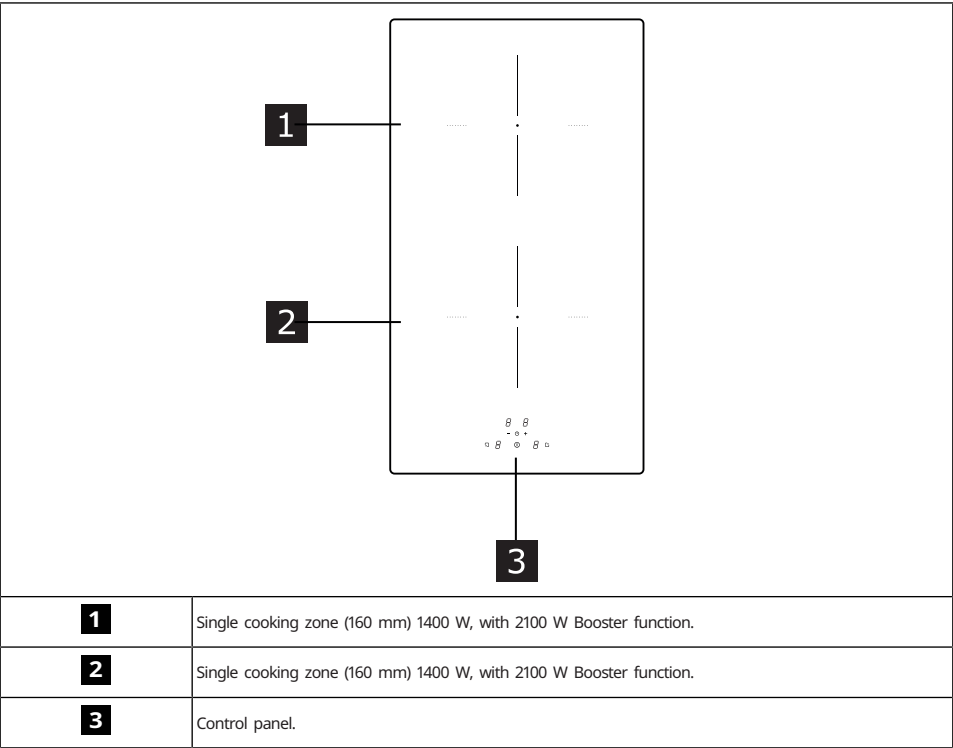
CO 220V - 240V ~



L / F1	Brown
N / F2	Blue
	Yellow / Green

Product description

Cooking surface layout



Indicators

Pan detection

Each cooking zone is equipped with a system that detects the presence of a pan on the hob.

The detection system is able to recognise pans with a magnetisable bottom of a type suitable for use on induction hobs.

If the pan is removed during operation or an unsuitable pan is used, the symbol  appears on the display.

Residual heat indicator

The residual heat indicator is a safety feature, indicating that the surface of the cooking area is still at a temperature of 50°C or above, which may cause burns if touched with bare hands. The digit for the corresponding cooking area indicates .

Control panel

The diagram shows a control panel with two rows of digital displays. The top row has two '8' shaped displays, with a minus sign to the left and a plus sign to the right. Above the plus sign is a clock icon. A line connects the number 5 to the top of the right '8' display. The bottom row has four '8' shaped displays. Between the first and second '8' is a square key icon. Between the third and fourth '8' is a circle with a vertical line icon. A line connects the number 1 to the bottom of the circle icon. A line connects the number 4 to the plus sign. Below the first '8' is a line connecting to the number 3. Below the second '8' is a line connecting to the number 2. Below the third '8' is a line connecting to the number 2. Below the fourth '8' is a line connecting to the number 3.

1	On/Off
2	Power level indicator
3	Key to select cooking area
4	Power level / Timer control
5	Cooking time indicator

Power limitation

The diagram shows the control panel with the same layout as above. It illustrates the sequence of actions for power limitation: pressing the square key (3), then the circle key (1), then the plus/minus key (4), and finally the square key (3) again. The displays show the sequence of numbers and symbols that appear during this process.

When connecting to the household power supply for the first time, the installer must set the power of the cooking zones based on the actual capacity of the household power supply.

If this is not necessary, the hob can be turned on directly using ①. Alternatively follow the operations below to access the menu.

- Connect the hob to the domestic mains power.
- All the digits light up for a few seconds
- As soon as the digits switch off, press the hob selection keys and hold for 5 seconds until the current setting appears in the timer digits.
- Use “+” and “-” to select a suitable power absorption, following the table provided below.
- Press the hob selection keys again and hold them for 5 seconds to confirm the selection. Press the last keyboard on the left to select the correct setting.

Table of values..:

Configuration	kW	Notes
0	3.7 kW	Standard initial setting

1	3.5 kW	
2	3 kW	
3	2.5 kW	
4	2 kW	
5	1.5 kW	

Functions

88 -⌚+ 8⌚8		
Power/time limitation function)	This safety function turns off a cooking area that is unchanged after a certain period of time. Table of switch-off times:	
	Power level	Switch-off time (minutes)
	1	516
	2	402
	3	318
	4	258
	5	210
	6	138
	7	138
	8	108
	9	90
	P	5
Boost function	The Boost function can be used to provide extra power in a cooking area for 5 minutes. This function is useful when boiling large quantities of water.	
	Activation: - Select one of the cooking areas. - Press "+" until it reaches level "9". - Press again to set the Boost function - The corresponding digit will display <i>P</i> . The Boost function is programmed to last for 5 minutes.	
	Deactivation: - Select one of the cooking areas with the Boost function active. - Press "-". It will also deactivate automatically after 5 minutes	

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

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

Cooking table

Power level	Cooking method	To be used for
1	Melting, heating gently	Butter, chocolate, gelatine, sauces
2	Melting, heating gently	Butter, chocolate, gelatine, sauces
3	Warming up	Rice
4	Prolonged cooking, thickening, stewing	Vegetables, potatoes, sauces, fruit, fish
5	Prolonged cooking, thickening, stewing	Vegetables, potatoes, sauces, fruit, fish
6	Prolonged cooking, braising	Pasta, soups, braised meat
7	Light frying	Rösti (potato fry-ups), omelettes, breaded and fried foods, sausages
8	Frying, deep fat frying	Meat, chips
9	Quick frying at high temperature	Steak
P	Quick heating	Boiling water

Power management

"This product is equipped with electronically controlled power management. See the illustration.

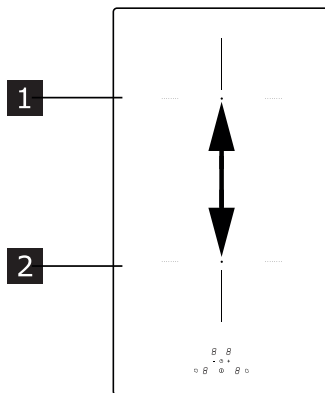
This function monitors the electricity input and limits the maximum power output to 3700 W for cooking areas 1 and 2, optimising the power distribution and preventing the system from overloading.

Hob in full power setting - the function divides the power between cooking areas and automatically decreases the power of the other cooking area, if necessary (the last command has highest priority).

Hob in power limitation setting - the function divides the power between cooking areas and does not allow you to set the power for the other cooking area above the limit (to increase the power of a particular cooking area, the power setting for the other one must be decreased manually).

Example:

If boost level (P) is selected for hob 1, hob 2 cannot exceed level 9 at the same time and will be automatically limited.



Cookware guidance

Which pans to use

Only use pots and pans with the bottom made from ferromagnetic material which are suitable for use with induction hobs:

- cast iron
- enamelled steel
- carbon steel
- stainless steel (including partial)
- aluminium with ferromagnetic coating or ferromagnetic plate

To determine if a pot or pan is suitable, check for the  symbol (usually stamped on the bottom). You can also hold a magnet to the bottom. If it clings to the underside, the pan can be used on an induction hob.

To ensure optimum efficiency, always use pots and pans with a flat bottom that distributes the heat evenly. If the bottom is not perfectly flat, this will affect power and heat conduction.

How to use

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

To ensure that the hob functions properly, the pan must cover one or more of the reference points indicated on the surface of the hob, and must be of a suitable minimum diameter.

Always use the hob that best corresponds to the diameter of the bottom of the pan.

Cooking areas	Pan base diameter	
	Ø min.(recommended)	Ø max (recommended)
All	110 mm	160 mm

Empty pots/pans or with thin base

Do not use empty or thin-based pots/pans on the hob as it will be unable to detect the temperature or turn off automatically if the temperature is too high, thus damaging the pan or the hob surface.

If this occurs, do not touch anything and wait for all components to cool down.

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

Normal hob operating noises

Induction technology is based on the creation of electromagnetic fields. These electromagnetic fields generate heat directly on the bottom of the pan. Pots and pans may produce a variety of noises or vibrations, according to their construction.

These types of noise can be described as follows:

Slight hum (similar to the noise of a transformer)

This noise is produced when cooking with a high heat level and is caused by the quantity of energy being transferred from the hob to the pans. The noise will stop or decrease when the heat level is reduced.

Slight hissing

This noise is produced when the cooking

container is empty and stops once the container is filled with water or food.

Crackling

This noise occurs with pans made from layers of numerous different materials, and is caused by vibration of the surfaces where the different materials meet. The noise comes from the pans, and may vary according to the quantity of food and preparation method being used.

Loud hissing

This noise occurs with pans made of different materials layered on top of each other and, furthermore, when these are being used at maximum speed and also on two cooking zones. The noise will stop or decrease when the heat level is reduced

Fan noises

For correct operation of the electronic system, it is necessary to adjust the temperature of the hob. To do this, the hob is equipped with a cooling fan that is activated to reduce and regulate the temperature in the electronic system. The fan may continue to operate after the appliance has been turned off, if the temperature of the cooker hob is still detected to be too high.

Rhythmic sounds similar to the ticking of a clock

This noise only occurs when at least three cooking zones are in operation and disappears or decreases when any of them are turned off.

The noises described are a normal feature of induction technology and are not to be considered as defects.

Cleaning and maintenance

- Never use abrasive sponges, wire wool, hydrochloric acid or other products that might scratch or mark the surface.
- Do not consume any food that falls accidentally or builds up on the surface and the functional or aesthetic elements of the hob.
- Switch off or unplug the appliance from the mains supply before carrying out any maintenance work.
- Clean the appliance after every use to prevent any residual food from getting burned on it. It is much harder work to remove en-

crusted and burned-on dirt.

- For everyday dirt, use a soft cloth or sponge and a suitable detergent. Follow the manufacturer's recommendations regarding detergents to be used. The use of neutral detergents is recommended.
- Remove all traces of encrusted dirt, e.g. milk that has boiled over, using a scraper suitable for ceramic glass, while the hob is still hot. Follow the manufacturer's recommendations regarding the type of scraper to be used.
- Remove food containing sugar, e.g. jam that has spilled during cooking, using a scraper suitable for ceramic glass, while the hob is still hot. If this residue is not removed, it may damage the ceramic glass surface.
- Remove any melted plastic using a scraper suitable for ceramic glass while the hob is still hot. If this residue is not removed, it may damage the ceramic glass surface.
- Remove limescale using a small amount of descaler, e.g. vinegar or lemon juice, once the hob has cooled down. Then, clean again with a damp cloth.
- Do not cut or prepare foodstuffs on the surface and do not drop hard objects onto it. Do not drag pans or plates over the surface.
- Do not use steam cleaning equipment.

Troubleshooting

Error code	Description	Possible causes of the error	Solution
ER03	Hob switches off after 10 sec.	Continuous key activation detected. Water or pan placed on the control panel.	Remove water or pan from the ceramic glass surface and control panel.
ER21	Hob switches off.	The internal temperature of electronic parts is too high.	Let the hob cool down. Please check if the hob has sufficient ventilation. If the error persists, please contact the After-Sales Service.
E2	Corresponding cooking area switches off.	Empty or unsuitable pan. Pan or ceramic glass surface temperature too high. Electronic component temperature too high.	Let the hob cool down. Use a suitable pan. Do not heat empty pans.
E3	Corresponding cooking area switches off.	Unsuitable pan. The pan is losing its magnetic properties and may damage the induction hob.	Use a suitable pan. The error is automatically cancelled after 8 seconds and the cooking area can be used again. If any other errors occur, the pan must be changed. If the error persists, please contact the After-Sales Service.
E6	Hob does not switch on.	Power supply voltage and/or frequency is out of range.	Check mains voltage and/or frequency. If necessary, contact the After-Sales Service.
E8	Cooking areas are turned off.	Fan fault. Fan blocked by dust or fibres.	Clean and remove foreign bodies from the fan. If the error persists, please contact the After-Sales Service.
EH	Corresponding cooking area switches off.	Temperature sensor blocked for cooking area. Insufficient temperature variation detected after switching on the hob.	Switch off the hob and switch it on again after cooling down. If the error persists, please contact the After-Sales Service.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA	Disconnect the hob from the power supply. Wait a few seconds, then reconnect the hob to the power supply. If the problem persists, call the After Sales Service and specify the error code that appears on the display.		

replaced by the manufacturer or by the After-Sales Service technicians.

Maintenance and repairs

- Make sure that any maintenance on the electrical components is only carried out by the manufacturer or by the After-Sales Service technicians.
- Make sure that damaged cables are only

In there is a fault, try to resolve it by following the troubleshooting guidelines. If it is not possible to resolve the issue, please contact your IKEA store or the After-Sales Service.

A complete list of IKEA-appointed service centres and related contact information are provided on the last page of this manual.

When contacting the After Sales Service, please provide the following information:

- fault type
- appliance model (Art./Code)
- serial number (S.N.)

This information can be found on the rating plate.

The rating plate is affixed to the underside of the appliance.

If the event of incorrect use of the appliance or if the installation has not been performed by an authorised installer, the intervention by the After Sales Service technician or dealer may not be free of charge, even during the warranty period.

Technical data

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

Parameter	Value
Power supply voltage/frequency	220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz;
Weight of the appliance	4.5 Kg

Hob energy efficiency

Model id	VÄLBILDAD 206.156.58
Number of cooking areas	2
Cooking technology	Induction
Combo cooking zone dimensions	Ø 160 mm
Energy consumption per hob (electric cooking)	187 Wh/kg
Energy consumption of the hob (electric cooking)	187 Wh/kg

Information on the product pursuant to EU regulation no. 66/2014

Reference standards:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

“The technical data is provided on the rating plate affixed to the underside of the product.”

Rating plate

VÄLBILDAD
??? . ??? . ??? 23199


IKEA of Sweden

Model: VÄLBILDAD 204.675.92
220-240V; 50Hz; or 220V; 60Hz;

   Type: 7000
Ref.108001 29 2B R1 1G1 UI -


9000067979 00900006797921640734


9000067979 00900006797921640734


108.0594.93521640734

Made in Italy
(240)2046759231999
P4
IEA of Sweden AB
SE - 34182 Årstad
© Wier IEA Systems
B.V. 2021

Serial No.:
TOT. 3700 W

Imported to GB by:
IEKA Ltd., 100 Avebury
Boulevard, Milton Keynes,
United Kingdom, MK9 1FH.

CLASS I

Made in Italy
??? . ??? . ???

The image above shows the rating plate for the appliance.

The serial number is specific for each product.

Dear Customer, Please keep the additional data plate applied on the cover of the Safety Booklet.

In this way, we can better assist you by accurately identifying the hob you have purchased, should you require our assistance in the future.

Thank you for your cooperation!

Environmental aspects

Disposal of household appliances



The  symbol on the product or packaging indicates that the product must not be disposed of with normal domestic waste. The product must be disposed of at a specialist recycling centre for electrical and electronic components. By ensuring that this product is disposed of correctly, you will help prevent possible negative consequences for the environment and health that might result from its improper disposal. For more detailed information on how to recycle this product, please contact your local municipal offices, local waste disposal service or the shop from which the product was purchased.

The appliance complies with directive 2012/19/EU relating to reduction in the use of dangerous substances in electrical and electronic appliances and waste disposal.

Disposal of packaging materials

Materials with the  symbol can be recycled. Dispose of the packaging in special recycling collection bins.

Energy saving

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

- When you heat water, only use the quantity you require.
- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Place the pan on the hob before you switch it on.
- Put smaller pans on the smaller cooking areas.
- Put the pans directly in the centre of the cooking area.
- Use residual heat to keep the food warm or melt it.

IKEA guarantee

How long is the IKEA warranty valid for?

This warranty is valid for five (5) years from the original purchase date of the appliance from IKEA. The original receipt is essential as a proof of purchase. Any repairs carried out under warranty do not extend the warranty period for the appliance.

Who provides support?

Customer support will be provided by the service provider appointed by IKEA through its organisation or network of authorised service partners.

What does the warranty cover?

The warranty covers any defects linked to the materials or manufacture of the household appliance and is valid from the purchase date of the household appliance at an IKEA store. The warranty is only valid on household

appliances intended for household use. The exceptions are outlined under "What doesn't the warranty cover". In the period covered by the warranty, the repair costs (spare parts, labour and travel costs of the technical personnel) will be borne by the support service, provided that access to the appliance to perform the repair work does not entail unforeseen expenses. Local regulations apply to these conditions. The parts replaced will become the property of IKEA.

How will IKEA intervene to solve the problem?

The service provider, appointed by IKEA, will examine the product and decide, at its sole discretion, whether it is covered by the warranty. If so, the IKEA service provider or its authorised service partner, through its service centres, will, at its sole discretion,

either repair the defective product or replace it with a product of the same or equal value.

What doesn't the warranty cover?

- Normal wear.
- Deliberate damage or due to negligence, damage caused by failure to follow the operating instructions, improper installation or connection to the incorrect voltage, damage caused by chemical or electro-chemical reactions, rust, corrosion or water damage, including but not limited to damage caused by excessive limescale in the water pipes, and damage caused by weather and natural events.
- Parts subject to wear, e.g. batteries and light bulbs.
- Decorative and non-functional parts which do not affect normal use of the appliance, including scratches and changes in colour.
- Accidental damage caused by substances or foreign bodies and cleaning or releasing filters, drainage systems or detergent drawers.
- Damage to parts such as ceramic hobs, accessories, crockery and cutlery baskets, inlet and outlet pipes, gaskets, bulbs and their covers, screens, knobs, covers and parts of covers, unless it can be demonstrated that said damage was caused by manufacturing defects.
- Cases in which no defects are found during the technician call-out.
- Repairs not carried out by the IKEA-appointed service provider or by an authorised service partner, or repairs where non-original parts have been used.
- Repairs caused by improper installation or installation that does not comply with the specifications.
- Use of the household appliance in non-household settings, e.g. for professional use.
- Damage due to transportation. If the customer transports the appliance to his/her home or to another address, IKEA cannot be held responsible for any damage which occurs during transportation. However, if transportation to the customer's address is carried out by IKEA, any damage due to

transportation will be covered by this warranty.

- Cost of initial installation of the IKEA appliance. If an IKEA-appointed service provider or its authorised service partner repairs or replaces the equipment under the warranty, in any case the supplier or authorised service partner must also reinstall the repaired appliance or the replacement appliance, where necessary.
- The assembly of the plumbing and electrical systems is not the responsibility of IKEA, the customer must complete these works before proceeding with the installation operations.

Applicability of national laws

The IKEA warranty gives the customer specific legal rights in addition to the statutory rights that vary from country to country. These conditions do not, however, in any way limit the consumer's rights outlined in the local legislation.

Area of validity

This warranty is only valid in the country where the product was purchased; the services will be provided within the framework of the warranty conditions. The obligation to provide services under the warranty only exists if the appliance complies and is installed in accordance with:

- technical specifications of the country in which the application of the warranty is requested;
- safety information outlined in the user manual.

The dedicated After Sales Service for IKEA appliances:

Do not hesitate to contact the IKEA after-sales service to:

1. request support under the warranty;
2. ask for clarification on the installation of IKEA appliances in specific IKEA kitchen cabinets. The service will not provide support or clarifications about:
 - the installation of complete IKEA kitchens;

- electrical connections (if the appliance is supplied without cables and plugs), hydraulic connections and connections to the gas supply that must be carried out by an authorised service technician.

3. ask for clarification on the contents of the user manual and specifications of the IKEA appliance.

To ensure the best possible assistance, please read the assembly instructions and/or user manual carefully before contacting us.

How to contact us if you need our intervention



i IKEA's after-sales service centre is committed to helping you over the phone to

resolve major problems with your appliances when requesting assistance.

Please refer to **www.IKEA.com** and select your local store to find local store telephone numbers and opening hours.

i Before you call us, make sure you have the IKEA item number (8-digit code) and the serial number (8-digit code on the plate) of the appliance you are contacting our assistance about.

i **KEEP THE RECEIPT!** It is proof of purchase and is required in order to take advantage of the warranty. The receipt also shows the IKEA name and item code (8-digit code) for each appliance purchased.

Do you need any more help?

For any other questions not related to the after-sales service on the appliance, please contact the nearest IKEA store. Please read the documentation about the appliance carefully before contacting us.

Contenido

Informaciones sobre la seguridad	24	Guía de uso de las ollas	37
Instalación	29	Limpieza y mantenimiento	39
Conexión eléctrica	30	Solución de problemas	40
Descripción del producto	31	Datos técnicos	41
Indicadores	31	Eficiencia energética de la placa de coc-	42
Panel de mandos	32	ción	
Limitación de potencia	32	Placa de datos	42
Funciones	34	Aspectos Ambientales	43
Tabla de cocción	36	Garantía IKEA	44
Función de gestión de la potencia	37		

Informaciones sobre la seguridad

-  Para su propia seguridad y para garantizar el correcto funcionamiento del aparato, lea atentamente este manual antes de la instalación y puesta en marcha. Guarde siempre estas instrucciones con el aparato, incluso si se cede o transfiere a terceros. Es importante que los usuarios estén familiarizados con todas las características de funcionamiento y seguridad del aparato. Estas placas de cocción disponen de sistemas de inducción conformes con los requisitos de las Directivas EMC y EMF y no deberían interferir con otros aparatos electrónicos. Los portadores de marcapasos o de otros dispositivos electrónicos deben consultar con su médico o con el fabricante del dispositivo implantado para determinar si es lo suficientemente resistente a las interferencias.
-  Las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un técnico cualificado. Antes de efectuar la conexión eléctrica, lea la sección CONEXIÓN ELÉCTRICA.

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

- El fabricante no se hace responsable de los daños provocados por una instalación o uso incorrecto.
- Controle que la alimentación de red coincida con la indicada en la placa de datos fijada en el interior del producto.
- Los dispositivos de seccionamiento deben montarse en la instalación fija de acuerdo con las normas sobre sistemas de cableado.
- Para los aparatos de Clase I, compruebe que la red de alimentación de la casa tenga una conexión a tierra adecuada.
- Conecte el producto a la red eléctrica mediante un interruptor omnipolar.
- Si el cable de alimentación está dañado, para evitar riesgos o situaciones peligrosas, pida su sustitución al fabricante, a un centro de asistencia autorizado o a un técnico cualificado.

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

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

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

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

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

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

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

Preste mucha atención en no tocar las resistencias.

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

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

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

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

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

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

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

- El aparato se debe instalar de modo que se pueda desconectar de la alimentación eléctrica con una abertura entre los contactos (3 mm) que garantice la desconexión completa en condiciones de sobrecarga de categoría III.
- El aparato nunca debe estar expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol).
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y de animales domésticos.
- Asegúrese de que el aparato esté conectado directamente a una toma de corriente.
- No utilice adaptadores, tomas múltiples o prolongaciones para conectar el aparato.
- No utilice nunca el aparato para fines distintos para los que ha sido diseñado.
- Las freidoras deben ser constantemente monitoreadas durante su uso: el aceite sobrecalentado podría incendiarse.
- No ponga en marcha el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia separado.
- El aparato no debe instalarse nunca detrás de una puerta decorativa para evitar que se sobrecaliente.

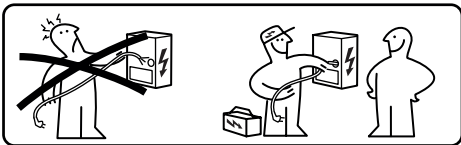
- No se suba encima del aparato ya que se puede dañar.
- No apoye recipientes en el borde de la placa de cocción porque se podrían dañar las juntas de silicona.

Conexión eléctrica

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

- Antes de realizar las conexiones, verifique que la tensión nominal del aparato que figura en la respectiva placa de datos corresponda con la tensión de alimentación de red. La placa de datos está colocada en el lado inferior de la placa de cocción.
- Servicios únicamente de componentes originales proporcionados por el servicio de repuestos.
- El aparato no está dotado de cable de red. Compre el adecuado en un distribuidor especializado.
- Si se dañan, sustituya los cables de alimentación con los respectivos cables de repuesto originales. Contáctese con el call centre del negocio IKEA.

⚠ ¡Atención! ¡No efectúe soldaduras en los cables!

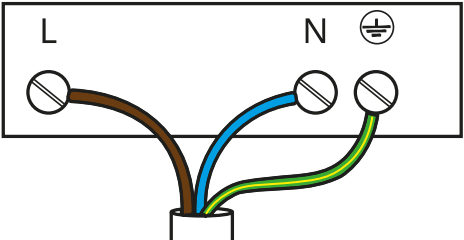


Conexión eléctrica

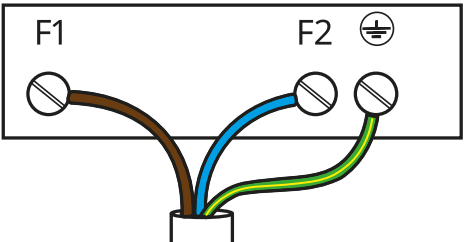
- Siga el esquema de conexión (ubicado del lado inferior del producto).
- Este aparato tiene una conexión tipo "Y" con un cable tipo H05V2V2-F. Conexión MONOFÁSICA: sección transversal mínima de los conductores: 3x1,5 mm²
- Para acceder a los bornes de conexión, hay que quitar la tapa de la caja de conexiones.

- Compruebe que las características de la instalación eléctrica doméstica (tensión, potencia máxima y corriente) sean compatibles con las del aparato.
- Conecte el aparato como se muestra en el esquema (de acuerdo con las normas de referencia para la tensión de red vigentes a nivel nacional).

Esquema de conexión del lado de la caja
220V - 240V 1N ~ CL



CO **220V - 240V ~**



L / F1	Marrón
N / F2	Azul
	Amarillo/Verde

Descripción del producto

Disposición de la placa de cocción

A schematic diagram of a cooktop. It features two identical rectangular cooking zones, each marked with a dashed crosshair. The top zone is labeled with a '1' in a black box, and the bottom zone is labeled with a '2' in a black box. At the bottom center of the cooktop is a control panel, labeled with a '3' in a black box. The panel contains several small circular icons representing different cooking functions.

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

Indicadores

Detección de la presencia del recipiente

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

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

Si el recipiente se quita durante el funcionamiento o si se usa un recipiente no

adecuado, en la pantalla se visualiza el símbolo

Indicador de calor residual

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

Panel de mandos

The diagram shows a control panel with a digital display at the top showing '8 8'. Below the display are two rows of buttons. The top row has a minus sign, a clock icon, a plus sign, and a button labeled '4'. The bottom row has four buttons labeled '3', '2', '1', '2', '3' from left to right. A line connects the top of the panel to a box labeled '5'.

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

Limitación de potencia

The diagram shows the same control panel as above, but with the digital display showing '8 8' and the buttons '3', '2', '1', '2', '3' highlighted with boxes.

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

Si esto no es necesario, se puede encender directamente la placa de cocción pulsando ① o, en alternativa, accediendo al menú según el procedimiento descrito a continuación.

- Conecte la placa de cocción a la red eléctrica doméstica.
- Todos los dígitos se iluminan durante unos segundos Todos los dígitos se iluminan durante unos segundos.
- Apenas los dígitos se apagan, pulse las teclas de selección de la zona de cocción 3 y manténgalas pulsadas durante 5 segundos hasta que en los dígitos del temporizador se visualice la configuración actual.
- Pulse “+” y “-” para seleccionar el nivel de potencia deseado teniendo en cuenta la siguiente tabla.
- Pulse de nuevo las teclas de selección de la placa de cocción y manténgalas pulsadas durante 5 segundos para confirmar la selección. Pulse el último teclado de la izquierda para seleccionar el ajuste correcto.

Tabla de valores.:

Configuración	kW	Notas
0	3,7 kW	Configuración inicial estándar

1	3,5 kW	
2	3 kW	
3	2,5 kW	
4	2 kW	
5	1,5 kW	

Funciones

88 -⌚+ 8⌚8																							
Función de limitación de potencia/ tiempo)	Esta función de seguridad sirve para apagar una zona de cocción que no ha sufrido cambios durante un cierto período de tiempo. Tabla de los tiempos de apagado:																						
	<table><tr><th>Nivel de potencia</th><th>Tiempo de apagado (minutos)</th></tr><tr><td>1</td><td>516</td></tr><tr><td>2</td><td>402</td></tr><tr><td>3</td><td>318</td></tr><tr><td>4</td><td>258</td></tr><tr><td>5</td><td>210</td></tr><tr><td>6</td><td>138</td></tr><tr><td>7</td><td>138</td></tr><tr><td>8</td><td>108</td></tr><tr><td>9</td><td>90</td></tr><tr><td>P</td><td>5</td></tr></table>	Nivel de potencia	Tiempo de apagado (minutos)	1	516	2	402	3	318	4	258	5	210	6	138	7	138	8	108	9	90	P	5
	Nivel de potencia	Tiempo de apagado (minutos)																					
	1	516																					
	2	402																					
	3	318																					
	4	258																					
	5	210																					
	6	138																					
	7	138																					
	8	108																					
	9	90																					
P	5																						
Función Boost	La función Boost se puede utilizar para proporcionar un nivel de potencia adicional a una zona de cocción durante 5 minutos. Esta función es útil para hervir grandes cantidades de agua.																						
	Activación: - Seleccione una de las zonas de cocción. - Pulse " + " hasta alcanzar el nivel " 9 ". - Pulse de nuevo para configurar la función Boost - El correspondiente dígito muestra P . La función Boost está programada para un tiempo de 5 minutos.																						
	Desactivación: - Seleccione una de las zonas de cocción con la función Boost activada. - Pulse " - ". La función se desactiva, además, automáticamente después de 5 minutos																						

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

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

Tabla de cocción

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

Función de gestión de la potencia

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

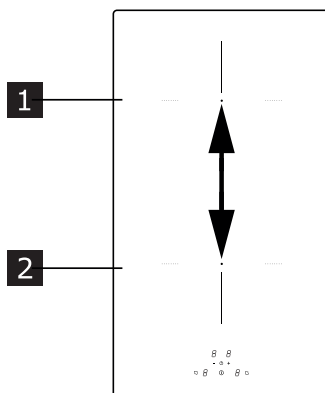
Esta función controla el suministro de la potencia máxima de 3700 W entre las zonas de cocción 1 y 2, optimizando la distribución de la potencia y evitando situaciones de sobrecarga del sistema.

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

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

Ejemplo:

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



Guía de uso de las ollas

Qué recipientes utilizar

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

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

Para determinar si un recipiente es adecuado,

controle que lleve el símbolo  (generalmente grabado en la base). También puede acercar un imán a la base del recipiente. Si se queda pegado, significa que

el recipiente se puede utilizar en una placa de cocción por inducción.

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

Cómo usar los recipientes

Diámetro mínimo del recipiente para las diferentes zonas de cocción.

Para garantizar que la placa de cocción funcione correctamente, el recipiente debe cubrir uno o más puntos de referencia presentes en la superficie de la placa de

cocción y debe tener un diámetro mínimo adecuado.

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

Zonas de cocción	Diámetro de la base del recipiente	
	Ø min. (recomendado)	Ø máx. (aconsejado)
Todas	110 mm	160 mm

Recipientes vacíos o con base delgada

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

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

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

Ruidos normales de funcionamiento de la placa de cocción

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

A continuación, se describen estos ruidos:

Leve zumbido (como el ruido de un transformador)

Este ruido se produce cuando se cocina a un nivel de calor elevado y está determinado por la cantidad de energía transferida de la placa de cocción a las ollas. El ruido desaparece o

se debilita cuando se disminuye el nivel de calor.

Leve silbido

Este ruido se produce cuando el recipiente de cocción está vacío y cesa una vez que el recipiente se llena con agua o comida.

Crepitar

Este ruido se produce con ollas compuestas de numerosos materiales estratificados uno sobre otro y es causado por las vibraciones de las superficies donde se encuentran los diferentes materiales. El ruido procede de las ollas y puede variar según la cantidad de comida y la manera de cocinarlos.

Fuerte silbido

Este ruido se produce con ollas compuestas de materiales diferentes estratificados uno sobre otro y, además, cuando se utilizan a máxima potencia y también en dos zonas de cocción. El ruido desaparece o se debilita en cuanto disminuye el nivel de calor

Ruidos del ventilador

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

Sonidos rítmicos y similares al tictac de un reloj

Este ruido se manifiesta exclusivamente cuando al menos tres zonas de cocción están en funcionamiento y desaparece o disminuye en el momento en que se apaga alguna.

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

Limpieza y mantenimiento

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

Solución de problemas

Código de error	Descripción	Posible causa del error	Solución
ER03	La placa de cocción se apaga una vez transcurridos 10 segundos.	Se detecta una activación continua de las teclas. Agua u recipiente en el panel de mandos.	Quite el recipiente o seque el agua de la superficie de vitrocerámica y del panel de mandos.
ER21	La placa de cocción se apaga.	La temperatura interna de los componentes electrónicos es demasiado alta.	Deje que la placa se enfríe. Compruebe si la placa de cocción tiene suficiente ventilación. Si el error persiste, comuníquese con el Servicio de Asistencia.
E2	La zona de cocción correspondiente se apaga.	Recipiente está vacío o no es adecuado. La temperatura del recipiente o de la superficie de vitrocerámica es demasiado alta. La temperatura de los componentes electrónicos es demasiado alta.	Deje que la placa se enfríe. Use un recipiente apropiado. No caliente recipientes vacíos.
E3	La zona de cocción correspondiente se apaga.	Recipiente inadecuado. El recipiente está perdiendo sus propiedades magnéticas y puede causar daños en la placa de inducción.	Use un recipiente apropiado. El error se cancela automáticamente después de 8 s y la zona de cocción puede ser utilizada de nuevo. En caso de más errores, el recipiente debe ser reemplazado. Si el error persiste, comuníquese con el Servicio de Asistencia.
E6	La zona de cocción no se enciende.	Tensión y/o frecuencia de alimentación fuera del intervalo permitido.	Controle la tensión y/o la frecuencia de la red. Si es necesario, comuníquese con el Servicio de Asistencia.
E8	Las zonas de cocción se apagan.	Avería del ventilador. Ventilador bloqueado por polvo o filamentos.	Limpie el ventilador y elimine cualquier cuerpo extraño. Si el error persiste, comuníquese con el Servicio de Asistencia.
EH	La zona de cocción correspondiente se apaga.	Sensor de temperatura de la zona de cocción bloqueado. No se detecta un cambio de temperatura suficiente después de encender la placa de cocción.	Apague la placa de cocción y enciéndala de nuevo cuando se haya enfriado. Si el error persiste, comuníquese con el Servicio de Asistencia.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA	Desconecte la placa de cocción de la alimentación. Espere unos segundos y, luego, vuelva a conectar la placa de cocción a la alimentación. Si el problema persiste, contacte con el Servicio de Asistencia e indique el código de error que aparece en la pantalla.		

Mantenimiento y reparación

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

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

En la última página de este manual se proporciona una lista completa de los centros de servicio designados por IKEA y su información de contacto.

Cuando contacte con el Servicio de Asistencia, proporcione la siguiente información:

- tipo de avería

- modelo del dispositivo (Art./Cód.)
- número de serie (S.N.)

Esta información se encuentra en la placa de datos.

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

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

Datos técnicos

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

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

Eficiencia energética de la placa de cocción

Identificación del modelo	VÄLBILDAD 206.156.58
Número de zonas de cocción	2
Tecnología de cocción	Inducción
Dimensiones de las zonas de cocción combinables	Ø 160 mm
Consumo de energía eléctrica por zona de cocción (funcionamiento eléctrico)	187 Wh/kg
Consumo de energía eléctrica de la placa de cocción (funcionamiento eléctrico)	187 Wh/kg

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

Normas de referencia:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

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

Placa de datos

VÄLBILDAD
 ???-??-??

© 2014 IKEA of Sweden

23199


Made in Italy
(240)0046750231999
IT1230929
PE
IEA of Sweden AB
SE - 34339 Årebyrå
© 2014 IEA Systems
B.V. - 2021

Model: VÄLBILDAD 204.675.92
 220-240V; 50Hz; or 220V; 60Hz;

Serial No.:
TOT. 3700 W
Imported to GB by:
 IEA Ltd., 100 Avebury
 Boulevard, Milton Keynes,
 United Kingdom, MK9 1FH.

CLASS I






Type: 7000
Ref: 108001 29 2B R1 1G1 UI -
 9000067979 00900006797921640734

Made in Italy
 ???-??-??


 9000067979 00900006797921640734


 9000067979 00900006797921640734


 108.0594.9.352.1640734

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

El número de serie es específico para cada producto.

Estimado cliente, le rogamos que conserve la placa de datos adicional colocada en la cubierta del manual de seguridad.

De este modo, podremos asistirle mejor identificando con precisión la placa de cocción que ha adquirido, en caso de que necesite nuestra asistencia en el futuro.

¡Gracias por su colaboración!

Aspectos Ambientales

Eliminación de electrodomésticos



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

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

Eliminación de los materiales de embalaje

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

Ahorro de energía

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

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

Garantía IKEA

¿Qué duración tiene la garantía de IKEA?

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

¿Quién suministra la asistencia?

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

¿Qué cubre la garantía?

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

¿Cómo intervendrá IKEA para resolver el problema?

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

producto defectuoso o lo sustituirá por un producto del mismo o igual valor.

¿Qué no cubre la garantía?

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

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

Aplicabilidad de las leyes nacionales

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

Área de validez

Esta garantía solo es válida en el país donde se compró el producto; los servicios se suministrarán en el cuadro de las condiciones de la garantía. La obligación de la prestación de servicios en virtud de la garantía solo existe si el electrodoméstico respeta y es instalado de acuerdo con:

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

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

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

1. solicitar asistencia usando la garantía;
 2. solicitar aclaratorias sobre la instalación de los electrodomésticos IKEA en muebles de cocina específicos de IKEA. El servicio no suministrará asistencia ni aclaratorias sobre:
 - instalación de cocinas completas IKEA;
 - conexiones eléctricas (si el aparato se suministra sin cables ni enchufes), las conexiones hidráulicas y las conexiones al sistema de gas, que deben ser realizadas por un técnico autorizado.
 3. solicitar aclaratorias sobre el contenido del manual de usuario y sobre las especificaciones del electrodoméstico IKEA.
- Para garantizar la mejor asistencia posible, por favor lea atentamente las instrucciones de montaje y/o el Manual de uso antes de contactarnos.

Cómo contactarnos si necesita nuestra intervención



- ① El centro de asistencia post-venta de IKEA se compromete a ayudarle por teléfono a resolver los principales problemas de sus electrodomésticos en el momento de la solicitud de asistencia.

Por favor consulte **www.IKEA.com** y seleccione su punto de venta de zona para encontrar los números de teléfono de las tiendas locales y los horarios de apertura.

- ① Antes de contactarnos, asegúrese de tener a mano el código de producto IKEA (8 dígitos) y el número de serie (código 8 dígitos que se encuentra en la placa) del aparato que necesita nuestra asistencia.

i ¡CONSERVE LA FACTURA! Es su prueba de compra y es necesaria para poder disfrutar la garantía. El recibo también muestra el nombre y el código (de 8 dígitos) de cada electrodoméstico comprado.

¿Necesita más ayuda?

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

