

MATMÄSSIG

en

es



Design and Quality
IKEA of Sweden



ENGLISH

For the IKEA appointed Authorized Service Centre, please refer to www.IKEA.com and select your local store for phone numbers and opening times.



ESPAÑOL

Para saber cuál es el centro de asistencia autorizado designado por IKEA, consulta www.IKEA.com y selecciona tu tienda local para conocer los números de teléfono y los horarios de apertura.

ENGLISH

4

ESPAÑOL

25

Contents

Safety information	4	Care and cleaning	18
Safety instructions	6	Troubleshooting	18
Installation	8	Technical data	21
Electrical connection	9	Energy efficiency	21
Product description	11	Environmental concerns	22
Daily use	12	IKEA GUARANTEE	22
Cooking table	16		
Cookware guidance	16		

Subject to change without notice.

 Safety information

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

Children and vulnerable people safety

- This device is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been supervised or instructed in use of the device by a responsible person for their safety.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

General safety

- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Disconnect means must be incorporated into the fixed installation in accordance with installation regulations.
- **WARNING:** If the surface is cracked, turn off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use a steam cleaner.

- Metal objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the cooking surface as they can become hot.
- After use, turn off the cooktop with your control and do not rely on the pan detector.
- The cooktop is not designed to be operated by an external timer or separate remote control system. Fire Hazard: Do not store items on cooking surfaces.
- **CAUTION:** The cooking process must be supervised. A short-term cooking process has to be continuously monitored.
- **WARNING:** Unattended cooking on a plate with fat or oil can be dangerous and could cause a fire.
- **CAUTION:** Consult the installation sheet found in the appliance packaging, where you can consult details of installation distances and dimensions. You can also refer to the installation and connection item for more details.
- The appliance must be connected to the electrical supply using a device that allows the appliance to be disconnected from the electrical supply in all poles with a contact opening width of at least 3 mm. Eg automatic electrical short circuit protector. earth fault switches or fuses.
- **CAUTION:** Before carrying out any maintenance operation, disconnect the appliance from the power supply.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.
- This appliance is for cooking purposes only.

- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- Never use water to extinguish the cooking fire. Switch off the appliance and cover flames with e.g. a fire blanket or lid.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

Safety instructions

Installation

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

 Follow the Assembly instructions supplied with the appliance.

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

combustible separation panel under the appliances to prevent access to the bottom.

Electrical Connection

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

- All electrical connections should be made by the authorised installer.
- The appliance must be earthed.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on the cable.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot

appliance or hot cookware, when you connect the appliance to the near sockets.

- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact our Authorised Service Centre or an electrician to change a damaged mains cable.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

Use

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

- Do not change the specification of this appliance.
- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Set the cooking zone to "off" after each use.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They can become hot.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.

- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance from the power supply. This to prevent an electrical shock.
- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is in operation.
- When you place food into hot oil, it may splash.

 **Warning!** Risk of fire and explosion

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

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

- Do not keep hot cookware on the control panel to avoid the risk of burns.
- Do not put a hot pan cover on the glass surface of the hob.
- Do not let cookware boil dry.
- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Do not use aluminum foil or other materials between the cooking surface and the cookware, unless otherwise specified by the manufacturer of this appliance.
- Use only accessories recommended for this appliance by the manufacturer.
- Cookware made of cast iron or with a damaged bottom can cause scratches on the glass / glass ceramic. Always lift these

objects up when you have to move them on the cooking surface.

Care and cleaning

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

Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre. Use original spare parts only.
- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold

separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.

Disposal



Warning! Risk of injury or suffocation.

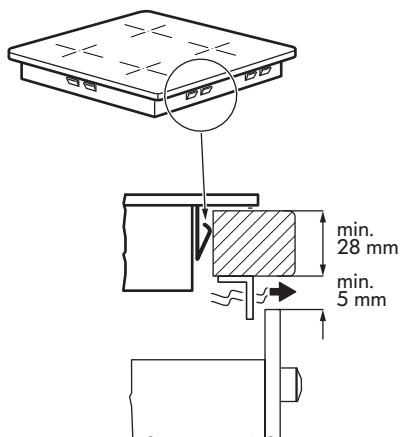
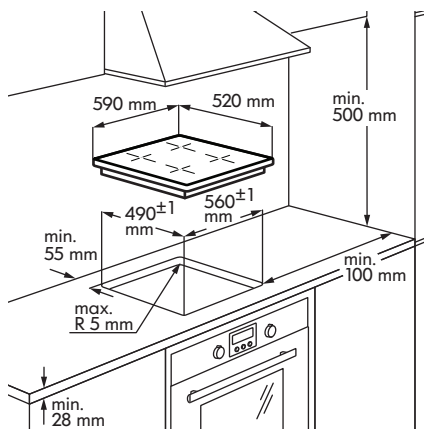
- Contact your local authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

Installation



Warning! Refer to Safety chapters.

General information



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

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

Electrical connection

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

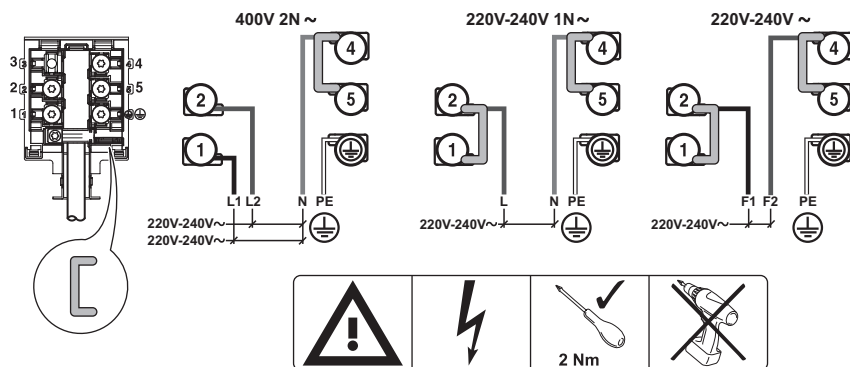
Electrical connection

- Before connecting, check if the nominal voltage of the appliance, provided on the rating plate, corresponds to the available supply voltage. The rating plate is located on the lower casing of the hob.
- Follow the connection diagram (it is located on the underneath surface of the casing of the hob).
- Use only original spare parts provided by spare parts service.
- The appliance is not provided with a mains cable. Buy the right one from a

specialized dealer. Single phase or two-phase connection requires a mains cable of minimum 70°C temperature stability. Cable needs mandatory end sleeves. According to IEC regulations use for one-phase connection: mains cable 3 x 4mm² and for two-phase connection: mains cable 4 x 2.5mm². Please respect specific national regulations in the first priority.

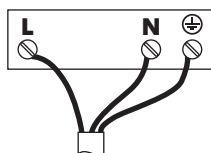
- You must have the means for disconnection incorporated in the fixed wiring.
- You must have the connection and the connecting links carried out as shown in the connection diagram.
- The earth lead is connected to terminal and must be longer than leads carrying electric current.
- Secure the connecting cable with cable clips or clamps.

Connection diagram



i Insert the shunts  between the screws as shown.

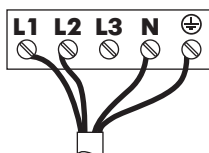
Main power connection 1-phase



Wiring colours:

	Yellow / green
N	Blue
L	Black or brown

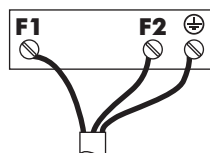
Main power connection 2-phase



Wiring colours:

	Yellow / green
N	Blue
L1	Black
L2	Brown

Main power connection 2-phase without neutral



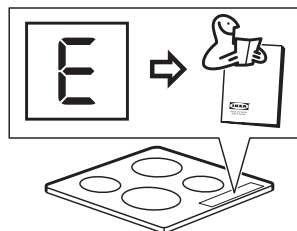
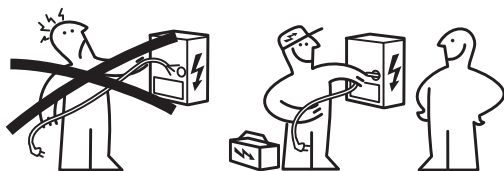
Wiring colours:

	Yellow / green
F1	Black
F2	Brown

i Tighten the terminal screws securely!

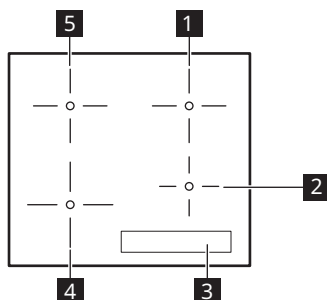
Once you connect the hob to the mains, check if all the cooking zones are ready to use. Place a pot with some water on a cooking zone and set the power setting for each zone to the maximum level for a short time.

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



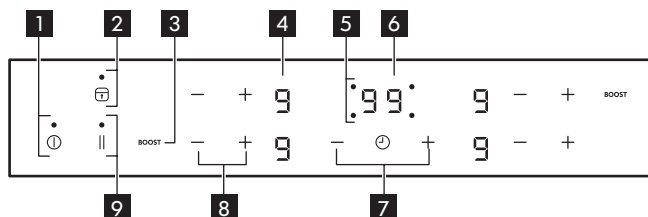
Product description

Cooking surface layout



- 1** Single cooking zone (180 mm) 1800 W, with max power 2500 W
- 2** Single cooking zone (145 mm) 1400 W
- 3** Control panel
- 4** Single cooking zone (210 mm) 2300 W, with max power 3200 W
- 5** Single cooking zone (180 mm) 1800 W

Control panel layout



- 1** ① To switch the hob on or off.
- 2** To activate and deactivate Lock / Child Lock.
- 3** **BOOST** To activate Booster (display shows).
- 4** A heat setting display: .
- 5** Timer indicators of cooking zones.
- 6** Timer display: **00 - 99** minutes.
- 7** **+** / **-** To increase or decrease the time.

- 8

+

—

To increase or decrease the heat settings.
- 9

||

To activate Pause.

Power setting displays

Display	Description
	The cooking zone is deactivated.
1 - 9	The cooking zone operates.
	Pause operates.
P	Booster operates.
E + digit	There is a malfunction. Refer to "Troubleshooting".
H	A cooking zone is still hot (residual heat).
L	Lock / Child Lock / Cleaning mode operates.
F	Incorrect or too small cookware or no cookware on the cooking zone.
-	Automatic Switch Off operates.

Residual heat indicator

Warning!

H

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

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

The indicator

H

 appears when a cooking zone is hot.

The indicator may also appear:

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

The indicator disappears when the cooking zone has cooled down.

Daily use

① **Switching on / off**

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

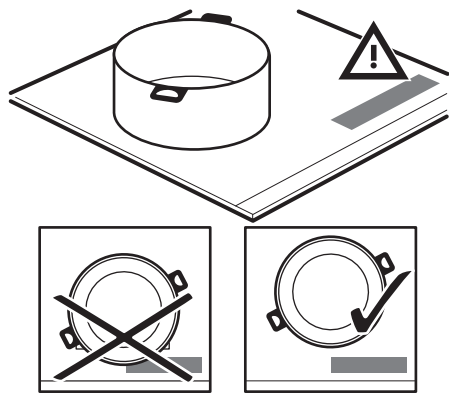
Positioning cookware

- i

Do not cover the control panel with cookware or any other objects.

Do not place hot cookware on the control panel. There is a risk of burns and damage to the electronic parts.

Place the cookware in the centre of the selected zone. Make sure the cookware does not go beyond the zone marking.



Automatic Switch Off

The function switches off the appliance automatically if:

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

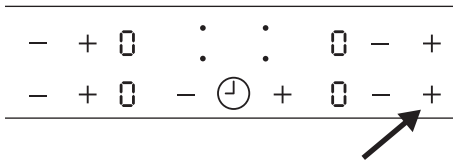
Power setting	Automatic switch off after
, -	6 hours
-	5 hours
	4 hours
-	1.5 hours

- i

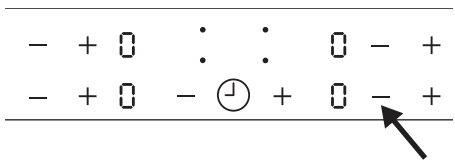
If cookware that is not suitable is used, lights up on the display and after 2 minutes the indicator for the cooking zone deactivates.

Adjusting the power setting

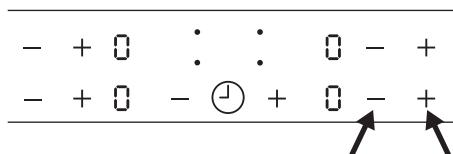
Set the power setting with to increase.



Set the power setting with to decrease.



Touch and of a respective cooking zone simultaneously to deactivate the cooking zone. The settings will reverse to .

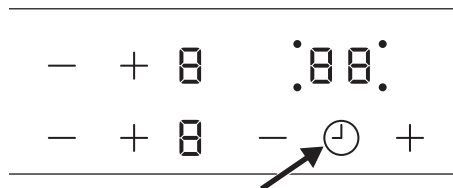


Using the Booster function

The Booster function makes additional power available for the induction cooking zones. Touch **BOOST** to activate it, **P** lights up on the display. After a maximum of 10 minutes, the induction cooking zones automatically return to the **9** power setting.

Using the Timer

Touch **T** repeatedly until the indicator of a desired cooking zone flashes. For example **.00** for the front right zone.



Touch **+** or **-** of the Timer to set the time between **00** and **99** minutes. When the indicator of the cooking zone flashes more slowly, the time counts down. Set the power setting.

If the power setting is set and the time set has elapsed, an acoustic signal sounds, **00** flashes, and cooking zone deactivates. If cooking zone is not in use and the time set has elapsed an acoustic signal sounds and **00** flashes.

Touch **T** to deactivate the function for the selected cooking zone and the indicator for this cooking zone flashes faster. Touch **-**

and the remaining time counts backwards to **00**. The indicator of the cooking zone goes out.

Pause

The function sets all cooking zones that operate to the lowest power setting **1**. When the function operates, you cannot change the power setting. The function does not stop the Timer function.

- To activate this function touch **||**. The symbol **||** comes on.
- To deactivate this function touch **||**. The power setting that you set before comes on.

Lock / Cleaning mode

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

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

First set the power setting.

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

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

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

Child Lock

This function prevents an accidental operation of the appliance.

To activate the function:

- Switch on the appliance with **1**. Do not set the power settings.
- Touch **L** for 4 seconds. The symbol **L** comes on.
- Switch off the appliance with **1**.

To deactivate the function:

- Switch on the appliance with ①. Do not set the power settings. Touch  for 4 seconds. The symbol  comes on.
- Switch off the appliance with ①.

To override the function for only one cooking time:

- Switch on the appliance with ①. The symbol  comes on.
- Touch  for 4 seconds. Set the power setting in 10 seconds. You can operate the appliance.
- When you switch off the appliance with ①, the function operates again.

OffSound Control (Deactivation and activation of the sounds)

Originally the sounds of the appliance are activated.

Activating and deactivating the sounds:

1. Switch off the appliance.
2. Touch ① for 3 seconds. The display comes on and goes out.
3. Touch  for 3 seconds.  or  comes on.
4. Touch  of the Timer to choose one of the following:
 -  - the sound is off.
 -  - the sound is on.

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

When the function is set to  you can hear the sound only when:

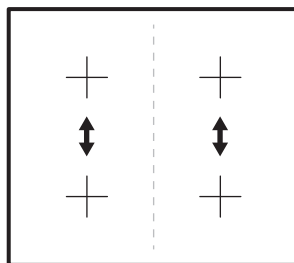
- you touch ①,

- Minute Minder comes down,
- you put something on the control panel.

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

Power exchange function

- Cooking zones are grouped according to the location and number of the phases in the hob. See the illustration.
- Each phase has a maximum electricity loading of 3700 W.
- The function divides the power between cooking zones connected to the same phase.
- The function activates when the total electricity loading of the cooking zones connected to a single phase exceeds 3700 W.
- The function decreases the power of the other cooking zones connected to the same phase.
- The power setting display of the reduced zones changes between two levels.



Cooking table

Heat setting	Use to:	Time (min)	Hints
1	Keep cooked food warm.	as necessary	Put a lid on the cookware.
1 - 2	Hollandaise sauce, melt: butter, chocolate, gelatine.	5 - 25	Mix from time to time.
1 - 2	Solidify: fluffy omelettes, baked eggs.	10 - 40	Cook with a lid on.
2 - 3	Simmer rice and milkbased dishes, heat up ready-cooked meals.	25 - 50	Add at least twice as much liquid as rice, mix milk dishes halfway through the procedure.
3 - 4	Steam vegetables, fish, meat.	20 - 45	Add a couple of tablespoons of liquid.
4 - 5	Steam potatoes.	20 - 60	Use max. ¼ l of water for 750 g of potatoes.
4 - 5	Cook larger quantities of food, stews and soups.	60 - 150	Up to 3 l of liquid plus ingredients.
6 - 7	Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts.	as necessary	Turn halfway through.
7 - 8	Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks.	5 - 15	Turn halfway through.
9	Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips.		
	Boil large quantities of water. Booster is activated.		

 The data in the table is for guidance only.

Cookware guidance

 **Warning!** Refer to Safety chapters.

What pots to use

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

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

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

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

How to use

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

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

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

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

Empty or thin-based pots / pans

Do not use empty pots / pans or cookware with thin bases on the hob as it will not be able to monitor the temperature, or will turn off automatically if the temperature is too high. This may result in the damage of the cookware or the hob surface. If such a

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

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

Hints / tips

Noises during cooking

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

Normal operating noises of the induction hob

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

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

- **Fan noises:** for proper operation of the electronic system, it is necessary to regulate the temperature of the cooktop. For this purpose, the cooktop is equipped with a cooling fan, which is activated to reduce and regulate the temperature of the electronic system. The fan may also continue to run after the appliance is turned off if the detected temperature of the cooktop is still too hot after turning it off.
- **Rhythmic sounds, similar to the ticking sound of a clock:** this noise occurs only when at least three cooking zones are operating and disappears or weakens when some of them are switched off. The noises described are a normal element of the described induction technology and should not be regarded as defects.

Care and cleaning

General information

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

Removing the residues and stubborn residues

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

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

Troubleshooting

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

What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot switch on the appliance or operate it.	The hob is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the hob is correctly connected to the electrical supply. Refer to the connection diagram.
	The fuse is blown.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact an authorised installer.
	You did not set the power setting in less than 10 seconds.	Switch on the hob again and set the power setting in less than 10 seconds.
	You touched 2 or more symbols at the same time.	Touch only one symbol at a time.
	There is water or fat stains on the control panel.	Clean the control panel and wait for a few seconds before activating again.
	Pause operates.	Refer to "Daily use".
An acoustic signal sounds and the hob switches off. An acoustic signal sounds when the hob is switched off.	You put something on one or more symbols on the control panel.	Remove the object from the symbols.
The appliance switches off.	You put something on the symbol ①.	Remove the object from the symbols.
Residual heat indicator does not come on.	The zone is not hot because it operated only for a short time.	If the zone operated sufficiently long to be hot, speak to the After Sales Service.
The power setting changes between two levels.	Power exchange function operates.	Refer to "Daily use".
The symbols become hot.	The cookware is too large or you put it too near to the controls.	Put large cookware on the rear zones, if possible.
There is no signal when you touch a symbol on the control panel.	The signals are deactivated.	Activate the signals. Refer to "Daily use" > "Off-Sound Control".
 comes on.	Automatic Switch Off operates.	Switch off the hob and switch it on again.

Problem	Possible cause	Remedy
 comes on.	Child Lock or Lock operates.	Refer to "Daily use".
 comes on.	There is no cookware on the zone.	Put cookware on the zone.
	The cookware is incorrect.	Use the correct cookware. Refer to "Cookware guidance".
	The diameter of the bottom of the cookware is too small for the zone.	Use cookware with correct dimensions. Refer to "Cookware guidance".
	There is no cookware on the zone or the zone is not fully covered.	Put cookware on the zone so that it fully covers the cooking zone.
 and a number come on.	There is an error in the hob.	Disconnect the hob from the electrical supply for some time. Disconnect the fuse from the electrical system of the house. Connect it again. If  comes on again, speak to an authorised installer.
 comes on.	There is an error in the hob because a pot boiled dry. Automatic Switch Off and the overheating protection for the zones operate.	Switch off the hob. Remove the hot cookware. After approximately 30 seconds, activate the zone again. If the cookware was the problem, the error message goes out. Residual heat indicator can stay on. Let the cookware become sufficiently cool. Check if your cookware is compatible with the hob. Refer to "Cookware guidance".
 comes on.	The electrical connection is incorrect. The hob is connected to one phase only.	Check if the appliance is correctly connected to the electrical supply. Ensure a correct installation by calling an authorised installer.
	The electronics may be damaged.	Contact your IKEA store call centre.

Problem	Possible cause	Remedy
You can hear a constant beep noise.	The electrical connection is incorrect.	Disconnect the hob from the electrical supply. Ensure a correct installation by calling an authorised installer.

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

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

Technical data

Rating Plate

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





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

Dear Customer, keep the additional rating plate with the user manual. This will allow us

to assist you better by identifying precisely your hob, in case you need our assistance in the future. Thank you for your help!

Energy efficiency

Product information

Model identification	MATMÄSSIG 905.136.04
Type of hob	Built-In Hob
Number of cooking zones	4
Heating technology	Induction

Diameter of circular cooking zones (Ø)	Left front Left rear Right front Right rear	21.0 cm 18.0 cm 14.5 cm 18.0 cm
Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking)	Left front Left rear Right front Right rear	188.9 Wh / kg 178.8 Wh / kg 183.4 Wh / kg 176.9 Wh / kg
Energy consumption of the hob (EC electric hob)		182.0 Wh / kg

EN 60350-2 - Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance

IEC 60335-1 - Household and similar electrical appliances - Safety - Part 1: General requirements, according to clause 7.2

Energy saving

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

- When you heat up water, use only the amount you need.

- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Before you activate the cooking zone put the cookware on it.
- Put the smaller cookware on the smaller cooking zones.
- Put the cookware directly in the centre of the cooking zone.
- Use the residual heat to keep the food warm or to melt it.

Environmental concerns

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

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

IKEA GUARANTEE

How long is the IKEA guarantee valid?

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

Who will execute the service?

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

What does this guarantee cover?

The guarantee covers faults of the appliance, which have been caused by faulty construction or material faults from the date of purchase from IKEA. This guarantee applies to domestic use only. The exceptions

are specified under the headline “What is not covered under this guarantee?” Within the guarantee period, the costs to remedy the fault e.g. repairs, parts, labour and travel will be covered, provided that the appliance is accessible for repair without special expenditure. On these conditions the respective local regulations are applicable. Replaced parts become the property of IKEA.

What will IKEA do to correct the problem?

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

What is not covered under this guarantee?

- Normal wear and tear.
- Deliberate or negligent damage, damage caused by failure to observe operating instructions, incorrect installation or by connection to the wrong voltage, damage caused by chemical or electro-chemical reaction, rust, corrosion or water damage including but not limited to damage caused by excessive lime in the water supply, damage caused by abnormal environmental conditions.
- Consumable parts including batteries and lamps.
- Non-functional and decorative parts which do not affect normal use of the appliance, including any scratches and possible color differences.
- Accidental damage caused by foreign objects or substances and cleaning or unblocking of filters, drainage systems or soap drawers.
- Damage to the following parts: ceramic glass, accessories, crockery and cutlery baskets, feed and drainage pipes, seals, lamps and lamp covers, screens, knobs, casings and parts of casings. Unless such damages can be proved to have been caused by production faults.

- Cases where no fault could be found during a technician's visit.
- Repairs not carried out by our appointed service providers and/or an authorized service contractual partner or where non-original parts have been used.
- Repairs caused by installation which is faulty or not according to specification.
- The use of the appliance in a non-domestic environment i.e. professional use.
- Transportation damages. If a customer transports the product to his home or another address, IKEA is not liable for any damage that may occur during transport. However, if IKEA delivers the product to the customer's delivery address, then damage to the product that occurs during this delivery will be covered by IKEA.
- Cost for carrying out the initial installation of the IKEA appliance.
- However, if an IKEA appointed Service Provider or its authorized service partner repairs or replaces the appliance under the terms of this guarantee, the appointed Service Provider or its authorized service partner will reinstall the repaired appliance or install the replacement, if necessary.
- All plumbing and electrical installation, are not the responsibility of IKEA, and customer must complete these work before the execution work.

How country law applies

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

Valid for INDIA only: The courts at New Dehli have exclusive jurisdiction for setting the claims or disputes or matters arising out of present Warranty.

Area of validity

This warranty is valid only in the country where the product has been purchased; the services will be provided in the framework of the guarantee conditions. An obligation to

carry out services in the framework of the guarantee exists only if the appliance complies and is installed in accordance with:

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

The dedicated AFTER SALES for IKEA appliances

Please don't hesitate to contact IKEA appointed Authorized Service Centre to:

- make a service request under this guarantee;
- ask for clarifications on installation of the IKEA appliance in the dedicated IKEA kitchen furniture;
- ask for clarification on functions of IKEA appliances.

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

How to reach us if you need our service



- i** The IKEA after sales customer service centre will assist you on the phone with basic trouble-shooting for your appliances at the time of service call request. Please refer to **www.IKEA.com** and select your local store for local store phone numbers and opening times.

- i** Before calling us, assure that You have to hand the IKEA article number (8 digit code) and the Serial Number (8 digit code that can be found on the rating plate) for the appliance of which you need our assistance.

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

Do you need extra help?

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

Contenido

Información sobre seguridad	25	Mantenimiento y limpieza	40
Instrucciones de seguridad	27	Solución de problemas	40
Instalación	30	Datos técnicos	44
Conexión eléctrica	30	Eficacia energética	44
Descripción del producto	32	Aspectos medioambientales	45
Uso diario	34	GARANTÍA DE IKEA	45
Tabla de cocción	37		
Guía de utensilios de cocina	38		

Salvo modificaciones.

Información sobre seguridad

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES LEA DETENIDAMENTE Y GUARDE PARA FUTURAS CONSULTAS

Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este dispositivo no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan sido supervisados o instruidos sobre el uso del dispositivo por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

Instrucciones generales de seguridad

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente cualificadas para evitar un peligro.
- Deben ser incorporados medios de desconexión a la instalación fija de acuerdo con las reglamentaciones de instalación.

- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.
- No utilice un limpiador a vapor.
- No se deben colocar objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de cocción ya que pueden calentarse.
- Después del uso, apague la placa de cocción con su control y no confíe en el detector de sartenes.
- La encimera de cocción no está diseñada para ser operada mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente. Peligro de incendio: No almacene artículos sobre las superficies de cocción.
- **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo tiene ser supervisado continuamente.
- **ADVERTENCIA:** Cocinar sin supervisión en una placa con grasa o aceite puede ser peligroso y puede provocar un incendio.
- **PRECAUCIÓN:** Consultar la hoja de instalación que se encuentra en el embalaje del aparato, donde podrá consultar detalles de distancias y dimensiones de instalación. También puede consultar el ítem de instalación y conexión para más detalles.
- El aparato deberá ser conectado a la alimentación eléctrica utilizando un dispositivo que permita al electrodoméstico ser desconectado de la alimentación eléctrica en todos los polos con un ancho de abertura el contacto de al menos 3 mm. Ej. protector eléctrico automático de cortocircuito. interruptores de derivación a tierra o fusibles.
- **PRECAUCIÓN:** Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento, desconecte el aparato de la alimentación.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.

- **ADVERTENCIA:** Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las piezas accesibles se calientan durante el funcionamiento.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- **NUNCA** intente apagar un fuego con agua; apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- **ADVERTENCIA:** Utilice exclusivamente protecciones para la placa de cocción diseñadas por el fabricante del aparato o indicadas en sus instrucciones de uso como apropiadas, o bien las protecciones incluidas con el aparato. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

Instrucciones de seguridad

Instalación



ADVERTENCIA! El aparato debe instalarse un instalador autorizado.



Siga las instrucciones de montaje suministradas con el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- Proteja las superficies cortadas con un material sellante para evitar que la humedad las hinche.
- Proteja la parte inferior del aparato del vapor y la humedad.
- No instale el aparato junto a una puerta ni debajo de una ventana. De esta forma se evita que los utensilios de cocina calientes caigan del aparato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.
- Asegúrese de que el espacio debajo de la placa de cocción es suficiente para la circulación del aire.
- La base del aparato se puede calentar. Si el aparato se instala sobre los cajones, asegúrese de instalar un panel de separación no combustible debajo de los aparatos para evitar el acceso al fondo.

Conexión eléctrica

⚠ ADVERTENCIA! Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas debe realizarlas un instalador autorizado.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Antes de efectuar cualquier tipo de operación, compruebe que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Asegúrese de que el aparato está instalado correctamente. Un cable de red o enchufe (en su caso) flojo o inadecuado puede provocar que el terminal se caliente.
- Utilice el cable de alimentación de red correcto.
- No deje que el cable de alimentación eléctrica se enrede.
- Asegúrese de que haya instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Utilice la abrazadera de alivio de tensión del cable.
- Asegúrese de que el cable o el enchufe (en su caso) no toquen el aparato caliente ni utensilios de cocina calientes cuando conecte el aparato a las tomas cercanas.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no dañar el enchufe de red (en su caso) ni el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con nuestro servicio técnico autorizado para cambiar un cable de alimentación dañado.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.

- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una abertura mínima entre contactos de 3 mm como mínimo.

Uso

⚠ ADVERTENCIA! Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Retire todo el embalaje, las etiquetas y la película protectora (si corresponde) antes del primer uso.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden calentarse.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Si la superficie del aparato está agrietada, desconecte inmediatamente el aparato de la toma de corriente. Esto debe hacerse para evitar descargas eléctricas.
- Los usuarios que tengan marcapasos implantados deberán mantener una distancia mínima de 30 cm de las zonas de cocción por inducción cuando el aparato esté en funcionamiento.

- Cuando se coloca comida en aceite caliente, puede saltar.

⚠ ADVERTENCIA! Riesgo de incendio y explosiones

- Las grasas y el aceite pueden liberar vapores inflamables al calentarse. Mantenga cualquier llama u objeto caliente alejado de grasas y aceites cuando los use para cocinar.
- Los vapores que liberan los aceites muy calientes pueden provocar combustiones espontáneas.
- El aceite usado, que puede contener restos de alimentos, puede provocar fuego a menor temperatura que el aceite que se usa por primera vez.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.

⚠ ADVERTENCIA! Podría dañar el aparato.

- No dejes utensilios de cocina calientes encima del panel de control para evitar el riesgo de quemaduras.
- No coloque una tapa caliente sobre la superficie de cristal de la placa de cocción.
- No deje que el contenido de los recipientes hierva hasta evaporarse.
- Tenga cuidado de no dejar caer objetos ni utensilios de cocina sobre el aparato. La superficie puede dañarse.
- No encienda las zonas de cocción con utensilios de cocina vacíos ni sin utensilios de cocina.
- No ponga papel de aluminio ni otros materiales entre la superficie de cocción y el utensilio de cocina, a menos que el fabricante de este aparato indique lo contrario.
- Utilice únicamente en este aparato accesorios recomendados por el fabricante.
- Los utensilios de cocina de hierro fundido que tengan la base dañada pueden causar arañazos en el vidrio o la

cerámica de vidrio. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.

Mantenimiento y limpieza

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Apague el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo.
- No utilice pulverizadores ni vapor de agua para limpiar el aparato.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos.

Asistencia técnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado. Utilice solamente piezas de recambio originales.
- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.

Eliminación

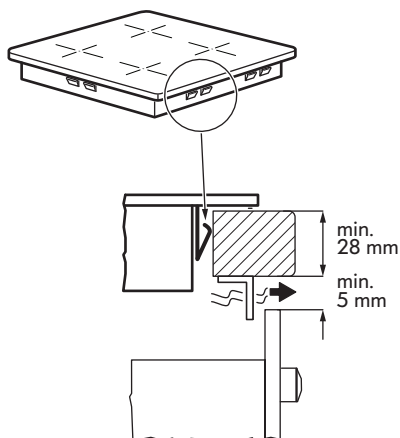
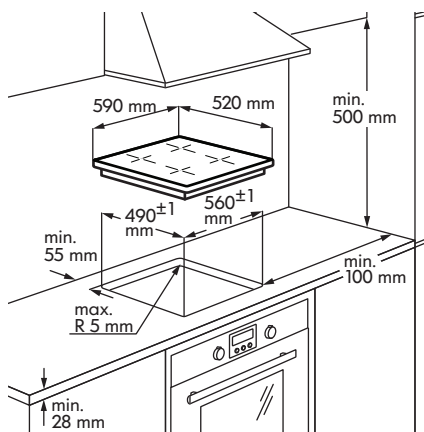
⚠ ADVERTENCIA! Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.

Instalación

⚠ ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

Información general



- i** La instalación debe realizarse conforme a las leyes, ordenanzas, directivas y normas en vigor en el país de uso (normas y reglamentos de seguridad eléctrica, reciclado correcto conforme a las disposiciones reglamentarias, etc.).
- Para más información sobre la instalación, consulte las instrucciones de montaje.

- Si no hay un horno debajo de la placa de cocción, instale un panel de separación debajo del aparato de acuerdo con las instrucciones de montaje.
- No utilice sellante de silicona entre el aparato y la encimera.

Conexión eléctrica

⚠ ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

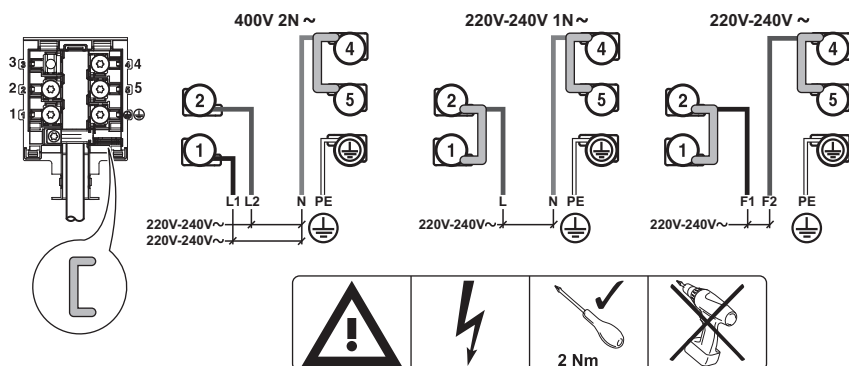
⚠ ADVERTENCIA! Todas las conexiones eléctricas debe realizarlas un instalador autorizado.

Conexión eléctrica

- Antes de conectar el aparato, compruebe si la tensión nominal del aparato indicada en la placa de características coincide con la tensión del suministro eléctrico. La placa de características está situada en la parte inferior de la carcasa de la placa.

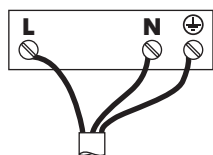
- Utilice el diagrama de conexiones como referencia (el diagrama se encuentra en la superficie inferior de la placa).
- Utilice solo recambios originales suministrador por el servicio de recambios.
- Con el aparato no se proporciona el cable de conexión al suministro eléctrico. Adquiera uno adecuado en un establecimiento especializado. La conexión monofásica o bifásica precisa un cable de corriente con estabilidad térmica mínimo a 70 °C. El cable necesita casquillos de extremo obligatorios. Según las normas IEC, para la conexión monofásica use: cable de alimentación de 3 x 4 mm² y para la conexión bifásica: cable de alimentación de 4 x 2,5 mm². Consulte primero la normativa nacional correspondiente.
- El cableado fijo debe incorporar un medio de desconexión.
- La conexión y los empalmes se deben realizar como se muestra en el diagrama de conexiones.
- El cable de tierra se conecta al terminal y debe ser más largo que los cables que llevan corriente eléctrica.
- Sujete el cable de conexión con sujeciones o abrazaderas.

Diagrama de conexiones

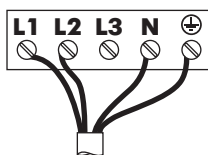


i Inserte los derivadores **C** entre los tornillos como se muestra.

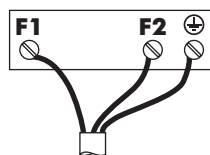
Conexión de alimentación de red monofásica Conexión de alimentación de red bifásica Conexión de alimentación principal bifásica sin neutro



Colores del cableado:
 PE Amarillo/verde
 N Azul
 L Negro o marrón



Colores del cableado:
 PE Amarillo/verde
 N Azul
 L1 Negro
 L2 Marrón

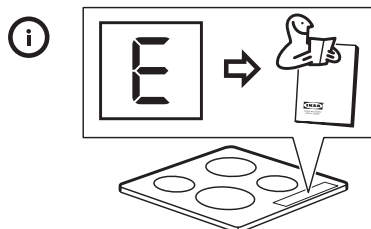
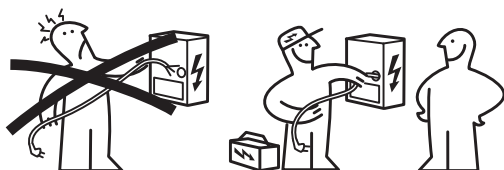


Colores del cableado:
 PE Amarillo/verde
 F1 Negro
 F2 Marrón

- i** Apriete bien los tornillos de los terminales.

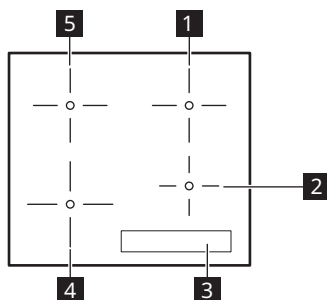
Una vez conectada la placa a la red eléctrica, compruebe que todas las zonas de cocción están listas para usarse. Ponga una cazuela con un poco de agua en una zona y ajuste el nivel de potencia de cada zona al nivel máximo durante unos instantes.

- i** Si en la pantalla aparece el símbolo **E3** o **EB** después de encender la placa de cocción por primera vez, consulte "Solución de problemas".



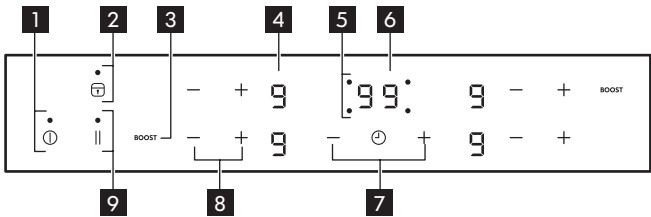
Descripción del producto

Distribución de la superficie de cocción



- 1** Zona de cocción individual (180 mm)
1800 W, con potencia máxima de 2500 W
- 2** Zona de cocción individual (145 mm) 1400 W
- 3** Panel de mandos
- 4** Zona de cocción individual (210 mm)
2300 W, con potencia máxima de 3200 W
- 5** Zona de cocción individual (180 mm)
1800 W

Disposición del panel de control



- 1** ① Para encender o apagar la placa de cocción.

2 Para activar y desactivar Bloqueo/ Bloqueo de seguridad.

3 **BOOST** Para activar Booster (la pantalla muestra).

4 Indicaciones de nivel de temperatura: , - .

5 Indicadores de temporización de las zonas de cocción. .

6 Indicaciones del temporizador: **00 - 99** minutos.

7 Para aumentar o disminuir el tiempo.

8 Para aumentar o disminuir los ajustes de temperatura.

9 Para activar Pausa.

Imágenes de ajuste de potencia:

Pantalla	Descripción
	La zona de cocción está desactivada.
-	La zona de cocción está funcionando.
	Pausa está en funcionamiento.
	Booster está en funcionamiento.
+ dígito	Hay un fallo de funcionamiento. Consulte “Solución de problemas”.
	La zona de cocción sigue estando caliente (calor residual).
	Bloqueo / Bloqueo de seguridad / Modo de limpieza está en funcionamiento.
	Utensilios de cocina incorrectos, demasiado pequeños o no hay ningún utensilio de cocina sobre la zona de cocción.

Pantalla	Descripción
	Desconexión automática está en funcionamiento.

Indicador de calor residual

⚠ ADVERTENCIA! Mientras se enciende el indicador, existe riesgo de quemaduras por el calor residual.

Las zonas de cocción por inducción generan el calor necesario para el proceso de cocción directamente en la base del recipiente. La vitrocerámica se calienta por el calor del utensilio.

El indicador aparece cuando una zona de cocción está caliente.

También puede aparecer el indicador:

- para las zonas de cocción adyacentes, incluso si no las utiliza,
- cuando se colocan recipientes calientes en la zona de cocción fría,
- cuando la placa está desactivada pero la zona de cocción sigue caliente.

El indicador desaparece cuando la zona de cocción se enfría.

Uso diario

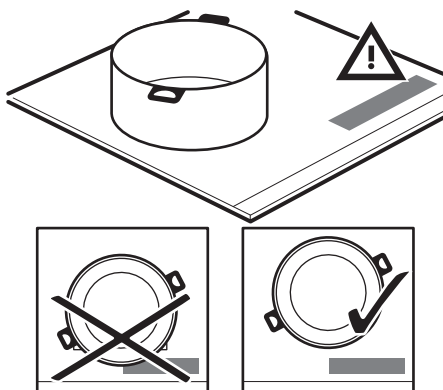
① Encendido / apagado

Toque ① durante 1 segundo para encender o apagar el aparato.

Como colocar la batería de cocina

i No cubras el panel de control con baterías de cocina ni con ningún otro objeto.
No coloque utensilios de cocina calientes sobre el panel de control. Existe el riesgo de quemar y dañar los componentes electrónicos.

Coloque el utensilio de cocina en el centro de la zona seleccionada. Asegúrate de que la batería de cocina no sobresale de la marca de zona.



Desconexión automática

La función apaga el aparato automáticamente si:

- todas las zonas de cocción están apagadas.
- no se ajusta un nivel de potencia después de encender el aparato.

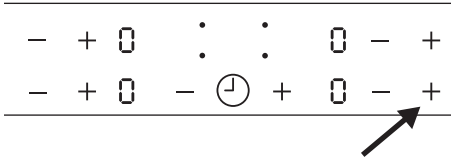
- si se cubre cualquier símbolo con algún objeto (sartén, trapo, etc.) durante más de 10 segundos.
- si no se apaga una zona de cocción después de un intervalo de tiempo determinado, no se modifica el nivel de potencia o se produce recalentamiento (por ejemplo, una cacerola hierve sin líquido). Se encenderá el símbolo . Antes de utilizarla de nuevo, es necesario ajustar la zona de cocción en .

Ajuste de potencia	Desconexión automática después de
-	6 horas
-	5 horas
	4 horas
-	1,5 horas

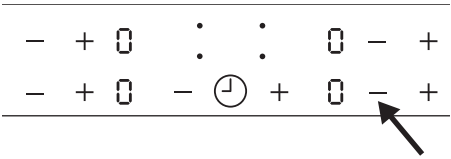
Si el recipiente colocado sobre la zona de cocción no es adecuado, el indicador se enciende y muestra durante 2 minutos antes de desactivarse automáticamente.

Ajuste del nivel de potencia

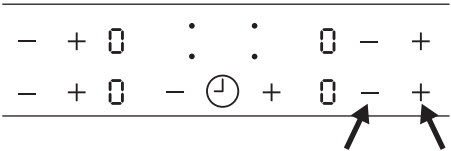
Ajuste con para aumentar el nivel de potencia.



Ajuste con para reducir el nivel de potencia.



Toque y de una zona de cocción respectiva simultáneamente para desactivar la zona de cocción. Los ajustes vuelven a .



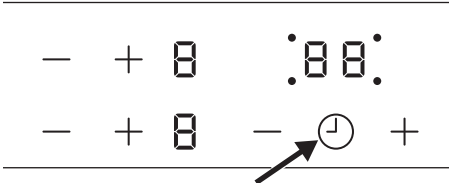
Uso de la función Booster

La función Booster suministra potencia adicional a las zonas de cocción por inducción. Toque **BOOST** para activar, en la pantalla aparece . Después de un máximo de 10 minutos, las zonas de cocción por inducción vuelven automáticamente al ajuste de potencia .

Uso del temporizador

Toque varias veces hasta que parpadee el indicador de la zona de cocción que desee.

Por ejemplo, para la zona de cocción frontal derecha.



Toque los símbolos  o  del temporizador para programar la hora entre **00** y **99** minutos. La cuenta atrás comenzará en cuanto el indicador de la zona de cocción parpadee más lentamente. Ajuste el nivel de potencia que desee.

Cuando se ajusta un nivel de potencia y transcurre el tiempo establecido, suena una señal acústica, **00** parpadea y la zona de cocción se desactiva. Si la zona de cocción no se está utilizando y transcurre el tiempo establecido, suena una señal acústica y la indicación **00** parpadea.

Toque  para desactivar la función en la zona de cocción seleccionada y el indicador de esa zona parpadea más rápido. Toque  para iniciar la cuenta atrás del tiempo restante hasta **00**. El indicador de la zona de cocción se apaga.

Pausa

La función ajusta todas las zonas de cocción en funcionamiento al nivel de potencia más bajo . Cuando la función está en funcionamiento, no se puede cambiar el ajuste de potencia. La función no detiene la función del temporizador.

- Para activar esta función pulse . Se encenderá el símbolo .
- Para desactivar la función pulse . Se activará la potencia que se haya seleccionado anteriormente.

Bloqueo / Modo de limpieza

Se puede bloquear el panel de control y mantener en funcionamiento las zonas de cocción. Evita el cambio accidental del nivel de potencia.

-  Utilice la función para limpiar la superficie de la placa de cocción durante la sesión de cocción, si es necesario.

Ajuste primero la potencia.

Para activar la función, toque . Se encenderá el símbolo  durante 4 segundos. El temporizador se mantiene activo.

Para detener la función, toque . Se activará la potencia que se haya seleccionado anteriormente.

La función también se desactiva cuando se apaga el aparato.

Bloqueo de seguridad

Esta función impide el uso accidental del aparato.

Para activar la función:

- Encienda el aparato con . No configure los ajustes de potencia.
- Toque  durante 4 segundos. Se encenderá el símbolo .
- Apague el aparato con .

Para desactivar la función:

- Encienda el aparato con . No configure los ajustes de potencia. Toque  durante 4 segundos. Se encenderá el símbolo .
- Apague el aparato con .

Para anular la función solo durante el tiempo de cocción:

- Encienda el aparato con . Se encenderá el símbolo .
- Toque  durante 4 segundos. Ajuste la temperatura antes de que transcurran 10 segundos. Ya puede utilizar el aparato.
- Cuando apaga el aparato con , la función vuelve a activarse.

OffSound Control (Desactivación y activación de los sonidos)

Los sonidos del aparato están activados de fábrica.

Activación y desactivación de los sonidos:

1. Apagar el aparato.

- 2. Toque ① durante 3 segundos. La pantalla se enciende y se apaga.
- 3. Toque [T] durante 3 segundos. [b] o [i] se encienden.
- 4. Toque + en el temporizador para seleccionar una de las siguientes opciones:
 - [b]: el sonido se apaga.
 - [i]: el sonido está activado.

Para confirmar su selección, espere hasta que el aparato se desactive automáticamente.

Cuando esta función se ajusta en [b] solo se oye el sonido cuando:

- se toca ①,
- El Avisador tiempo se apaga,
- se coloca algo en el panel de control.

i Si se produce algún problema con el suministro eléctrico y el aparato se apaga, no guarda los ajustes anteriores.

La función de intercambio de potencia

- Las zonas de cocción se agrupan según la ubicación y el número de fases de la placa. Consulte la ilustración.

- Cada fase tiene una carga eléctrica máxima de 3700 W.
- La función divide la potencia entre las zonas de cocción conectadas a la misma fase.
- La función se activa cuando la carga eléctrica total de las zonas de cocción conectadas a la misma fase supera los 3700 W.
- La función reduce la potencia de las otras zonas de cocción conectadas a la misma fase.
- La pantalla de ajuste de potencia para las zonas reducidas cambia entre dos niveles.

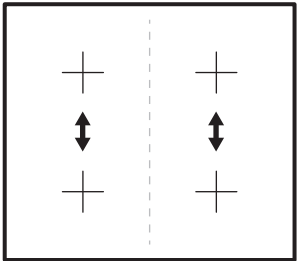


Tabla de cocción

Ajuste del nivel de calor	Utilícelo para:	Tiempo (min)	Sugerencias
1	Mantener calientes los alimentos.	como estime necesario	Tape los utensilios de cocina.
1 - 2	Salsa holandesa, derretir: mantequilla, chocolate, gelatina.	5 - 25	Remover de vez en cuando.
1 - 2	Cuajar: tortilla, huevos revueltos.	10 - 40	Cocinar con tapa.

Ajuste del nivel de calor	Utilícelo para:	Tiempo (min)	Sugerencias
2 - 3	Arroces y platos cocinados con leche, calentar comidas preparadas.	25 - 50	Añadir al menos el doble de líquido que de arroz; los platos lácteos deben removerse a media cocción.
3 - 4	Cocinar al vapor verduras, pescados o carnes.	20 - 45	Añada un par de cucharadas de líquido.
4 - 5	Cocinar patatas al vapor.	20 - 60	Utilice como máximo ¼ l de agua para 750 g de patatas.
4 - 5	Grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas.	60 - 150	Hasta 3 litros de líquido además de los ingredientes.
6 - 7	Freír ligeramente: escalopes, ternera "cordon bleu", chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, filetes rusos, huevos, tortitas, rosquillas.	como estime necesario	Dele la vuelta a media cocción.
7 - 8	Asado fuerte, bolas de patata, filetes de lomo, filetes.	5 - 15	Dele la vuelta a media cocción.
9	Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), freír patatas.		
	Hervir grandes cantidades de agua. Booster está activado.		

 Los datos de la tabla son solo orientativos.

Guía de utensilios de cocina

 **ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Qué utensilios usar

Solo use utensilios de cocina que sean adecuados para las placas de inducción. Los utensilios de cocina deben estar hechos de un material ferromagnético, como:

- hierro fundido;
- acero esmaltado;
- acero al carbono;
- acero inoxidable (la mayoría de los tipos);

- aluminio con revestimiento ferromagnético o una placa ferromagnética.
- Para determinar si una olla o sartén es adecuada, busque el símbolo  (normalmente estampado en la base del utensilio de cocina). También puede sostener un imán en la base. Si se pega a la parte inferior, el utensilio funcionará en la placa de inducción.
- Para asegurar una eficiencia óptima, use siempre ollas y sartenes con un fondo plano que distribuya el calor de manera uniforme. Si la base es desigual, afectará a la conducción de la energía y el calor.

Instrucciones de uso

Diámetro mínimo de la base de la olla / sartén para las diferentes zonas de cocción

Para garantizar el buen funcionamiento de la placa de cocción, los utensilios de cocina deben tener un diámetro mínimo adecuado y cubrir uno o varios de los puntos de referencia indicados en la superficie de la placa.

Utilice siempre la zona de cocción que mejor se corresponda con el diámetro del fondo de los utensilios de cocina.

Zona de cocción	Diámetro del utensilio de cocina [mm]
Parte trasera izquierda	145 - 180
Parte delantera izquierda	125 - 210
Parte trasera derecha	145 - 180
Parte delantera derecha	125 - 145

Utensilios vacíos o con base delgada

No utilice ollas o utensilios de cocina vacíos con bases finas en la placa de cocción, ya que no podrá controlar la temperatura, o se apagará automáticamente si la temperatura es demasiado alta. Esto puede hacer que se dañen los utensilios de cocina o la superficie de la placa de cocción. Si se produce tal situación, no toque nada y espere a que todos los componentes se enfrien.

Si aparece un mensaje de error, consulte "Solución de problemas".

Consejos

Ruidos durante la cocción

Cuando se activa una zona de cocción, puede que se escuche un breve zumbido. Esto es algo característico de todas

las zonas de cocción por inducción y no afecta ni al funcionamiento ni a la vida útil del electrodoméstico. El ruido depende de los utensilios de cocina utilizados. Si causa muchas molestias, podría ayudar a cambiar el utensilio de cocina.

Ruidos de funcionamiento normales de la estufa

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

- **Zumbido leve (como un transformador):** Este ruido se produce cuando se cocina a una temperatura alta. Depende de la cantidad de energía transferida de la encimera al recipiente en el que se cocine. El ruido cesa o se atenúa cuando baja la temperatura.
- **Silbido suave:** Este ruido se produce cuando el recipiente está vacío. Cesa cuando se vierte líquido o comida en su interior.
- **Crujido:** Este ruido se produce cuando se utilizan recipientes hechos con capas de diferentes materiales. Está provocado por la vibración de las superficies de los materiales en contacto entre sí. El ruido se produce en el recipiente y puede variar según la cantidad de líquido o de comida contenida o en función del método de cocción (hervir, freír, cocer, etc.).
- **Silbido fuerte:** Este ruido se produce con recipientes hechos de diferentes materiales a capas y cuando se utilizan con la potencia máxima y en dos zonas de cocción. El ruido cesa o se atenúa cuando baja la temperatura.
- **Ruido de ventilador:** Para que el sistema electrónico funcione correctamente, es necesario regular la temperatura de la placa. Por ello, la placa está equipada con un ventilador que se activa para reducir y regular la temperatura del sistema electrónico. El ventilador puede continuar

funcionando una vez que la placa se apaga si la temperatura detectada sigue siendo elevada.

- **Ruido rítmico, como el tictac de un reloj:** Este ruido aparece únicamente cuando hay tres fogones funcionando y

desaparece o baja de intensidad cuando uno de ellos se apaga. Los ruidos aquí descritos son normales, ya que forman parte de la tecnología de inducción y no deben considerarse como defectos.

Mantenimiento y limpieza

Información general

-  **ADVERTENCIA!** Apague el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo.
-  **ADVERTENCIA!** Por razones de seguridad, no limpie el aparato con limpiadores de chorro de vapor ni de alta presión.
-  **ADVERTENCIA!** Los productos de limpieza corrosivos y abrasivos dañan al aparato. Después de cada uso, limpie el aparato y elimine los restos de comida con agua y lavavajillas. Elimine también cualquier resto de los productos de limpieza.
-  Los rasguños o las manchas oscuras que no salen de la placa vitrocerámica no perjudican el funcionamiento del aparato.

Eliminación de residuos y restos quemados

Elimine de inmediato los restos de alimentos que contengan azúcar o cualquier residuo de plástico o papel de aluminio. Un rascador es la mejor herramienta para limpiar la superficie del vidrio. No se suministra con el aparato. Coloque el rascador en ángulo sobre la superficie de la placa y elimine la suciedad deslizando la hoja. Limpie el aparato con un paño húmedo y un poco de detergente para lavavajillas. Por último, limpie la superficie de vidrio con un paño limpio.

Los restos de cal y agua, las salpicaduras de grasa o las decoloraciones metálicas brillantes deben eliminarse después de que el aparato se haya enfriado. Utilice solo un limpiador comercial para vitrocerámicas o acero inoxidable.

Solución de problemas

-  **ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no se enciende o no funciona.	La placa no está conectada a un suministro eléctrico o está mal conectada.	Compruebe si la placa se ha conectado correctamente a la red eléctrica. Consulte el diagrama de conexiones.

Problema	Posible causa	Solución
	Ha saltado el fusible.	Asegúrese de que el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un instalador autorizado.
	No ha ajustado la potencia en menos de 10 segundos.	Vuelva a encender la placa y ajuste el nivel de potencia en menos de 10 segundos.
	Ha pulsado 2 o más símbolos al mismo tiempo.	Toque solo un símbolo a la vez.
	Hay agua o grasa en el panel de control.	Limpie el panel de control y espere unos segundos antes de activarlo de nuevo.
	Pausa está en funcionamiento.	Consulte "Uso diario".
Suena una señal acústica y la placa se apaga. Se emite una señal acústica cuando la placa se apaga.	Ha colocado algo sobre uno o más símbolos del panel de control.	Quite el objeto que cubre los símbolos.
El aparato se apaga.	Ha colocado algo sobre el símbolo ①.	Quite el objeto que cubre los símbolos.
Indicador de calor residual no se enciende.	La zona no está caliente porque ha funcionado poco tiempo.	Si la zona ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, hable con el servicio posventa.
El valor de la potencia varía entre dos niveles.	La función de intercambio de potencia está en funcionamiento.	Consulte "Uso diario".
Los símbolos se calientan.	El utensilio de cocina es demasiado grande o está colocado demasiado cerca de los mandos.	Coloque los utensilios de cocina grandes en las zonas traseras si es posible.
No hay señal alguna al tocar un símbolo del panel de control.	Las señales se desactivan.	Active las señales. Consulte "Uso diario" > "Off-Sound Control".
 se enciende.	Desconexión automática está en funcionamiento.	Apague la placa y vuelva a ponerla en marcha.

Problema	Posible causa	Solución
 se enciende.	Bloqueo de seguridad o Bloqueo está en funcionamiento.	Consulte "Uso diario".
 se enciende.	No hay ningún utensilio de cocina sobre la zona.	Ponga un recipiente sobre la zona.
	El utensilio de cocina no es adecuado.	Utilice los utensilios de cocina adecuados. Consulte "Guía de utensilios de cocina".
	El diámetro de la base del utensilio de cocina es demasiado pequeño para la zona.	Utilice el utensilio de cocina con las dimensiones adecuadas. Consulte "Guía de utensilios de cocina".
	No hay ningún utensilio de cocina sobre la zona o la zona no está totalmente cubierta.	Coloque un utensilio que cubra totalmente la zona de cocción.
 y un número se encienden.	Se ha producido un error en la placa.	Desconecte la placa de cocción del suministro eléctrico durante un tiempo. Desconecte el fusible del sistema eléctrico de la vivienda. Vuelva a conectarlo. Si vuelve a aparecer  , póngase en contacto con un instalador autorizado.

Problema	Posible causa	Solución
E4 se enciende.	Se ha producido un error en la placa de cocción porque el recipiente ha hervido hasta agotar el líquido. Desconexión automática y la protección contra el sobrecalentamiento de las zonas están funcionando.	Apague la placa de cocción. Retire los utensilios de cocina calientes. Espere unos 30 segundos antes de encender de nuevo la zona. Si el utensilio de cocina era el problema, el mensaje de error se apaga. El indicador de calor residual puede mantenerse encendido. Deje que el utensilio de cocina se enfríe lo suficiente. Compruebe si el utensilio de cocina es compatible con la placa. Consulte "Guía de utensilios de cocina".
E8 se enciende.	La conexión eléctrica no es correcta. La placa de cocción solo está conectada a una fase.	Compruebe si el aparato se ha conectado correctamente a la red eléctrica. Asegúrese de realizar una instalación correcta llamando a un instalador autorizado.
	La electrónica puede estar dañada.	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de su tienda IKEA.
Se oye un pitido constante.	La conexión eléctrica no es correcta.	Desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Asegúrese de realizar una instalación correcta llamando a un instalador autorizado.

Si hay un fallo, trate de resolverlo siguiendo las pautas de solución de problemas. Si no se puede resolver el problema, póngase en contacto con su tienda IKEA o con el servicio posventa. Al final de este manual de usuario encontrará una lista completa de contactos IKEA autorizados.



Si el aparato se ha utilizado de forma incorrecta o si la instalación no ha sido realizada por un instalador autorizado, se facturará la visita del técnico del servicio o del distribuidor, incluso en el caso de que electrodoméstico se encuentre aún en garantía.

Datos técnicos

Placa de características técnicas

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



230 V
DGT

El gráfico de arriba sirve para representar la placa de características del aparato. La placa de características está situada en la parte inferior de la placa de cocción. El número de serie es específico para cada producto.

Estimado cliente, conserve la placa de características adicional con el manual de

instrucciones. En caso de necesitar nuestra asistencia en el futuro, esto nos permitirá ayudarle mejor al poder identificar la placa de cocción con precisión. Gracias por su ayuda.

Eficacia energética

Información del producto

Identificación del modelo		MATMÄSSIG 905.136.04
Tipo de placa		Placa empotra- da
Número de zonas de cocción		4
Tecnología de calentamiento		Inducción
Diámetro de las zonas de cocción circulares (Ø)	Anterior izquierda Posterior izquierda Anterior derecha Posterior derecha	21 cm 18 cm 14,5 cm 18 cm
Consumo energético por zona de cocción (EC elec- tric cooking)	Anterior izquierda Posterior izquierda Anterior derecha Posterior derecha	188,9 Wh/kg 178,8 Wh/kg 183,4 Wh/kg 176,9 Wh/kg
Consumo enegértico de la placa de cocción (EC electric hob)		182,0 Wh/kg

EN 60350-2 - Aparatos electrodomésticos:
encimeras eléctricas - Parte 2: Placas -
Métodos de medición del rendimiento

IEC 60335-1 - Electrodomésticos y aparatos
eléctricos similares - Seguridad - Parte 1:
Requisitos generales, de acuerdo con la
cláusula 7.2

Ahorro de energía

Estos consejos la ayudarán a ahorrar energía al cocinar cada día.

- Cuando caliente agua, utilice solo la cantidad que necesite.
- En la medida de lo posible, cocine siempre con los utensilios de cocina tapados.
- Coloque el utensilio de cocina sobre la zona de cocción antes de encenderla.

- Coloque los utensilios de cocina pequeños en zonas de cocción pequeñas.
- Coloque el utensilio de cocina directamente en el centro de la zona de cocción.
- Utilice el calor residual para mantener calientes los alimentos o derretirlos.

Aspectos medioambientales

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No

deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

GARANTÍA DE IKEA

¿Durante cuánto tiempo es válida la garantía de IKEA?

Esta garantía tiene una validez de cinco (5) años a partir de la fecha de compra de su aparato a IKEA. El recibo original es la prueba de compra necesaria para validar la garantía. Cualquier reparación efectuada en el aparato durante el periodo de garantía no conlleva la ampliación del plazo de la misma para el aparato.

¿Quién se hará cargo del servicio?

El proveedor de servicios IKEA se hará cargo de la reparación del aparato, ya sea por personal de servicio propio o de un centro de servicio autorizado.

¿Qué cubre esta garantía?

La garantía cubre defectos del aparato causados por fallos de material o de fabricación a partir de la fecha de compra a IKEA. La garantía solo es válida para aparatos de uso doméstico. Las excepciones se especifican en el apartado “¿Qué no cubre

la garantía?” Durante el periodo de garantía quedan cubiertos los costes que comporte la corrección del fallo, como, reparaciones, piezas, mano de obra y desplazamiento, siempre que para acceder al aparato no haya sido necesario incurrir en gastos especiales. En estas condiciones, se aplican las normativas locales respectivas. Las piezas sustituidas pasarán a ser propiedad de IKEA.

¿Qué hará IKEA para corregir el problema?

El proveedor de servicio indicado por IKEA examinará el producto y decidirá, según su propio criterio, si está cubierto por la garantía. Si se considera cubierto, el proveedor de servicio de IKEA o su centro de servicio autorizado, en sus propias instalaciones y según su propio criterio, reparará el producto defectuoso o lo sustituirá por otro producto igual o similar.

¿Qué no cubre la garantía?

- El desgaste y la rotura normales.

- El daño deliberado o negligente, el daño causado por incumplimiento de las instrucciones de funcionamiento, instalación incorrecta o conexión a un voltaje incorrecto, el daño originado por reacciones químicas o electroquímicas, óxido, corrosión o el daño por agua incluidos, pero sin limitarse a ellos, el daño causado por exceso de cal en el agua del suministro, el daño causado por condiciones ambientales anormales.
- Las partes fungibles, incluidas las pilas y bombillas.
- Las piezas no funcionales y decorativas que no afectan al uso normal del aparato, incluidos los arañazos o las posibles diferencias en el color.
- El daño accidental causado por objetos o sustancias extraños o por la limpieza o desmontaje de filtros, sistemas de descarga o dosificadores de jabón.
- El daño de las piezas siguientes: vitrocerámica, accesorios, cestos de cubiertos y vajilla, tubos de alimentación y descarga, material sellante o aislante, bombillas y tapas de bombilla, visores digitales, mandos, carcasa y piezas de la carcasa. A menos que se pueda probar que tales daños han sido causados por defectos de fabricación.
- Casos en los que no se ha podido apreciar un fallo durante la visita del técnico de servicio.
- Reparaciones realizadas por un centro de servicio técnico no autorizado por el proveedor o en las que no se hayan utilizado piezas originales.
- Reparaciones causadas por una instalación defectuosa o no acorde con las especificaciones.
- El uso del aparato en un entorno no doméstico, por ejemplo, para uso profesional.
- Los daños causados durante el transporte. Si un cliente transporta el producto a su domicilio u otra dirección, IKEA no se hace responsable de los daños que puedan producirse durante el transporte. Sin embargo, si IKEA entrega el producto en la dirección de entrega del

cliente, los daños que se produzcan en el producto durante la entrega estarán cubiertos por IKEA.

- Coste de realización de la instalación inicial del aparato IKEA.
- Sin embargo, si un proveedor de servicios indicado por IKEA o su socio de servicio autorizado repara o sustituye el aparato según los términos de esta garantía, el proveedor de servicios indicado o su socio de servicio autorizado volverá a instalar el aparato reparado o instalará el aparato de repuesto, si fuera necesario.
- Toda la instalación eléctrica y de fontanería no es responsabilidad de IKEA, y el cliente debe completar estos trabajos antes del trabajo de ejecución.

Cómo se aplica la legislación del país

La garantía de IKEA le otorga a Usted derechos legales específicos que cubren o superan todas las exigencias legales locales. Sin embargo, estas condiciones no limitan en modo alguno los derechos de los consumidores descritos en la legislación local.

Área de validez

Esta garantía solo es válida en el país en el que se haya adquirido el producto; los servicios se prestarán en el marco de las condiciones de la garantía. La obligación de realizar los servicios comprendidos en la garantía sólo existe si el aparato cumple y se ha instalado según:

- las especificaciones técnicas del país en el que se plantea la reclamación;
- las instrucciones de montaje y la información de seguridad para el usuario;

El SERVICIO POSVENTA específico para aparatos de IKEA

No dude en ponerse en contacto con el Centro de servicio autorizado designado por IKEA para:

- presentar una solicitud de servicio según los términos de la garantía;
- solicitar ayuda sobre la instalación de un aparato de IKEA en el mueble de cocina apropiado de IKEA;

- pedir aclaraciones sobre las funciones de los aparatos IKEA.

Para poder ofrecerle la mejor asistencia, rogamos que lea atentamente las instrucciones de montaje y/o el Manual del usuario antes de ponerse en contacto con nosotros.

Cómo ponerse en contacto con nosotros si necesita nuestro servicio



- i** El centro de atención al cliente posventa de IKEA le ayudará por teléfono con la solución de problemas básicos para sus electrodomésticos en el momento de la solicitud de llamada de servicio. Consulte

www.IKEA.com

y seleccione su tienda local para ver los números de teléfono de la tienda local y los horarios de apertura.

- i** Antes de llamar, tenga a mano el número de artículo IKEA (código de 8 dígitos) y el número de serie (código de 8 dígitos que aparece en la placa de características) del aparato para el que solicita asistencia.

- i** **¡GUARDE EL RECIBO DE COMPRA!** Es su prueba de compra y el documento imprescindible para que la garantía sea válida. Observe también que el recibo indica el nombre y número de artículo IKEA (código de 8 dígitos) de cada aparato que compra.

su centro de llamadas del IKEA más próximo. Le recomendamos leer atentamente la documentación del aparato antes de ponerse en contacto con nosotros.

¿Necesita más ayuda?

Si desea hacernos llegar alguna pregunta no relacionada con el servicio posventa de nuestros aparatos, póngase en contacto con



701136761-A-312025

