

# SMAKLIK

CZ  
HU  
BG  
RO

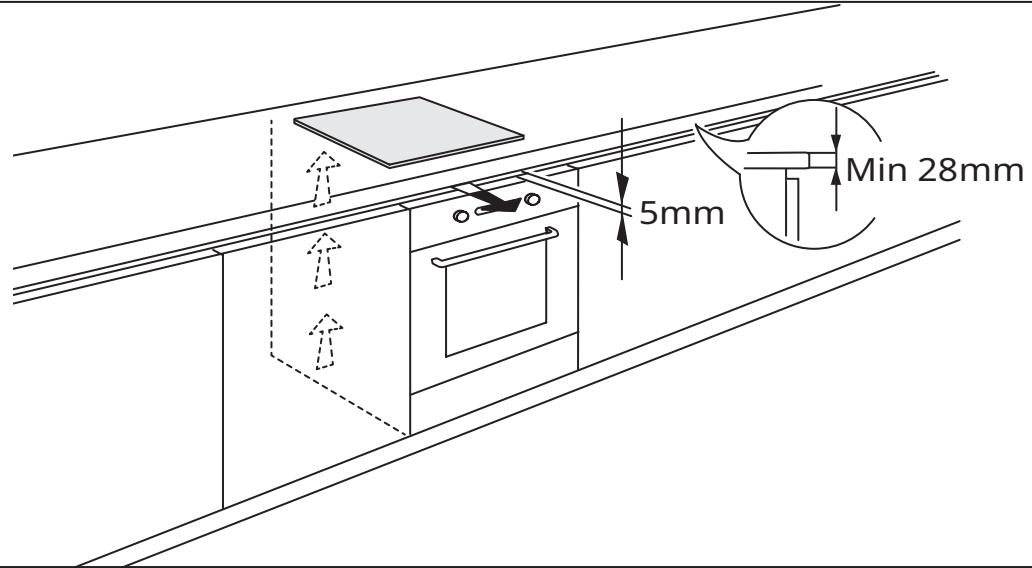


Design and Quality  
IKEA of Sweden

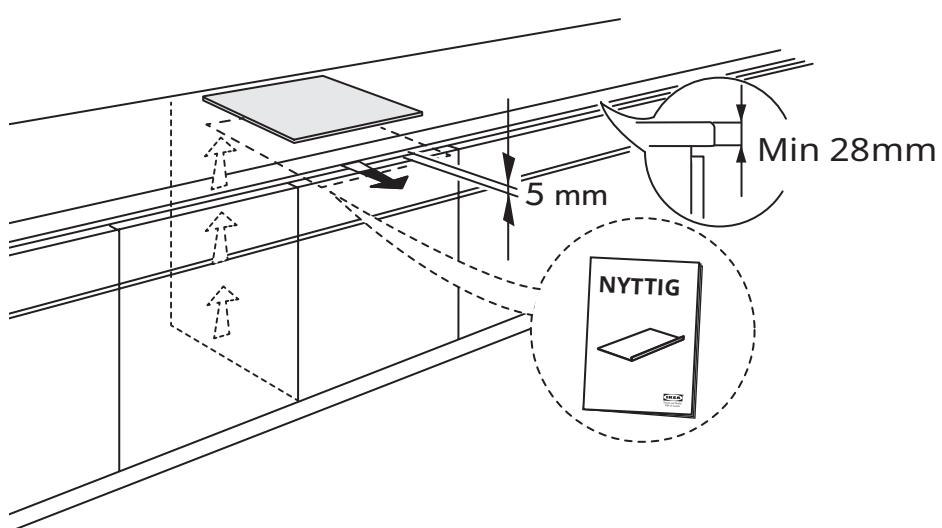


<b>ČESKY</b>	<b>5</b>
<b>MAGYAR</b>	<b>15</b>
<b>БЪЛГАРСКИ</b>	<b>25</b>
<b>ROMÂNĂ</b>	<b>35</b>

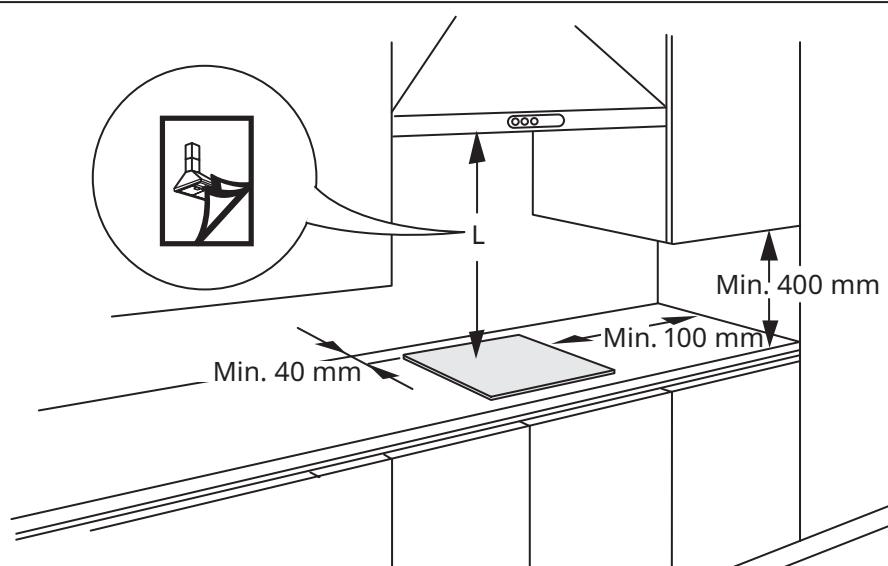
i



i



i



## Obsah

Bezpečnostní informace	5	Tabulkы vaření	10
Instalace	6	Čištění a údržba	11
Popis spotřebiče	7	Odstraňování závad	11
Ovládací panel	7	Technické údaje	12
Indikátory	7	Elektrické připojení	13
Pokyny ke kuchyňskému nádobí	8	Poznámky ohledně životního prostředí	13
První použití	8	Výrobce	13
Každodenní používání	9	ZÁRUKA IKEA	14
Funkce	10		

## Bezpečnostní informace

Před použitím spotřebiče si přečtěte tento návod k použití. Uschovějte si jej pro pozdější použití.

V těchto pokynech a na samotném spotřebiči jsou uvedena důležitá bezpečnostní upozornění, která je třeba za všech okolností dodržet. Výrobce odmítá nést jakoukoli odpovědnost za poruchy, které byly způsobeny nedodržením bezpečnostních pokynů, nevhodným používáním spotřebiče nebo nesprávným nastavením ovladačů.

**⚠ VAROVÁNÍ!:** Spotřebič a jeho přístupné součásti se při použití zahřívají. Je třeba dbát opatrnosti, abyste se nedotkli topných těles. Děti mladší 8 let se nesmějí ke spotřebiči přiblížovat, pokud nejsou pod dohledem dospělé osoby.

**⚠ VAROVÁNÍ!:** Pokud je povrch varné desky popraskaný, zařízení nepoužívejte. Riziko elektrického šoku!

**⚠ VAROVÁNÍ!:** Nebezpečí požáru: Na varném povrchu neskladujte žádné předměty.

**⚠ UPOZORNĚNÍ:** Proces vaření musí probíhat pod kontrolou. Krátké vaření musí být neustále monitorováno.

**⚠ VAROVÁNÍ:** Vaření pokrmů s obsahem tuku nebo oleje bez dozoru na varné desce může být nebezpečné. Riziko požáru! NIKDY se nepokoušejte požár uhasit vodou: Namísto toho spotřebič vypněte a plamen přikryjte, např. poklicí nebo žáruvzdornou dekou.

**⚠** Varnou plochu nepoužívejte jako pracovní nebo opěrnou plochu. Do blízkosti spotřebiče nepokládejte oděvy nebo jiné hořlavé materiály, dokud veškeré součásti zcela nevychladnou. Riziko požáru!

**⚠** Kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce a poklice nepokládejte na povrch varné desky, protože se mohou zahřát na vysokou teplotu.

**⚠** Velmi malé děti (0–3 roky) by se neměly pohybovat v blízkosti spotřebiče. Malé děti (3–8 let) by se neměly ke spotřebiči přiblížovat, pokud nejsou pod dozorem. Děti starší 8 let a osoby s fyzickým, smyslovým či duševním postižením nebo bez patřičných zkušeností a znalostí mohou tento spotřebič používat pouze pod dohledem nebo tehdy, pokud obdržely informace o bezpečném použití spotřebiče a rozumějí rizikům, která s jeho používáním souvisejí. Nedovolte dětem, aby si se spotřebičem hrály. Nedovolte dětem, aby bez dohledu prováděly čištění a běžnou údržbu spotřebiče.

**⚠** Po použití vypněte příslušnou část varné desky ovladačem a nespolehejte na detektor nádoby.

## POVOLENÉ POUŽITÍ

**⚠ UPOZORNĚNÍ:** Tento spotřebič není určen k ovládání pomocí externího spínacího zařízení, jako je časovač, či samostatného systému dálkového ovládání.

Tento spotřebič je určen k použití v domácnostech a zařízeních, jako jsou: kuchyňské kouty pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a na jiných pracovištích; statky; klienty hotelů, motelů, zařízení typu „bed & breakfast“ a jiných rezidenčních prostředích.

Není přípustné používat jej jiným způsobem (např. vytápění místnosti).

Tento spotřebič není určen pro profesionální použití. Spotřebič nepoužívejte venku.

## INSTALACE

⚠️ Stěhování a instalace spotřebiče vyžaduje minimálně dvě osoby – nebezpečí zranění. Při rozbalování a instalaci používejte ochranné rukavice – nebezpečí pořezání.

⚠️ Instalaci, včetně připojení přívodu vody (pokud nějaký existuje) a elektřiny, a opravy musí provádět kvalifikovaný technik. Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně uvedeno v návodu k použití. Nedovolte dětem, aby se přiblížovaly k místu instalace. Po vybalení spotřebiče se přesvědčte, že nebyl při dopravě poškozen. V případě problémů se obrátte na prodejce nebo na nejbližší servisní středisko. Po instalaci musí být obalový materiál (plasty, polystyrenová pěna atd.) uložen mimo dosah dětí – nebezpečí udušení. Před zahájením instalace je nutné spotřebič odpojit od elektrické sítě – nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

Během instalace se ujistěte, že zařízení nepoškozuje napájecí kabel – nebezpečí požáru a úrazu elektrickým proudem. Zařízení nezapínejte, dokud nebyla ukončena instalace.

⚠️ Je-li nutné přiříznout skříňku, do které bude spotřebič umístěn, provedte tyto práce ještě předtím, než jej do skříňky zasunete. Následně odstraňte všechny dřevěné třísky a piliny.

⚠️ Pokud není spotřebič nainstalován nad troubou, je pod něj třeba nainstalovat i oddělovací panel (není součástí balení).

## DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ TÝKAJÍCÍ SE ELEKTRICKÉHO ZAPOJENÍ

⚠️ V souladu s národními bezpečnostními normami týkajícími se elektrických zařízení musí být možné odpojit spotřebič od elektrické sítě vytažením zástrčky, pokud je zástrčka přístupná, nebo, v souladu s pravidly pro zapojování, prostřednictvím vícepólového vypínače umístěného před zásuvkou a spotřebič musí být uzemněn.

⚠️ Nepoužívejte prodlužovací kabely, sdružené zásuvky nebo adaptéry. Po provedení instalace nesmí být elektrické prvky spotřebiče pro uživatele přístupné. Nepoužívejte spotřebič, pokud jste mokří nebo naboso.

Tento spotřebič nezapínejte, pokud je poškozen napájecí síťový kabel či zástrčka, pokud správně nefunguje nebo byl poškozen či spadl.

⚠️ Instalace pomocí zástrčky napájecího kabelu není povolena, pokud produkt již není vybaven tou, kterou poskytuje výrobce.

⚠️ Jestliže je poškozený přívodní kabel, za identický ho smí vyměnit pouze výrobce, servisní technik nebo osoba s obdobnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu – riziko elektrického šoku.

**POZNÁMKA:** Lidé s kardiostimulátorem nebo podobným lékařským přístrojem by měli být opatrní, pokud stojí v blízkosti zapnuté indukční varné desky. Elektromagnetické pole může kardiostimulátor nebo jemu podobné přístroje poškodit. Obratě se na svého lékaře nebo výrobce kardiostimulátoru či jiného takového lékařského přístroje pro další informace o působení elektromagnetického pole indukční varné desky na tyto přístroje.

## Instalace

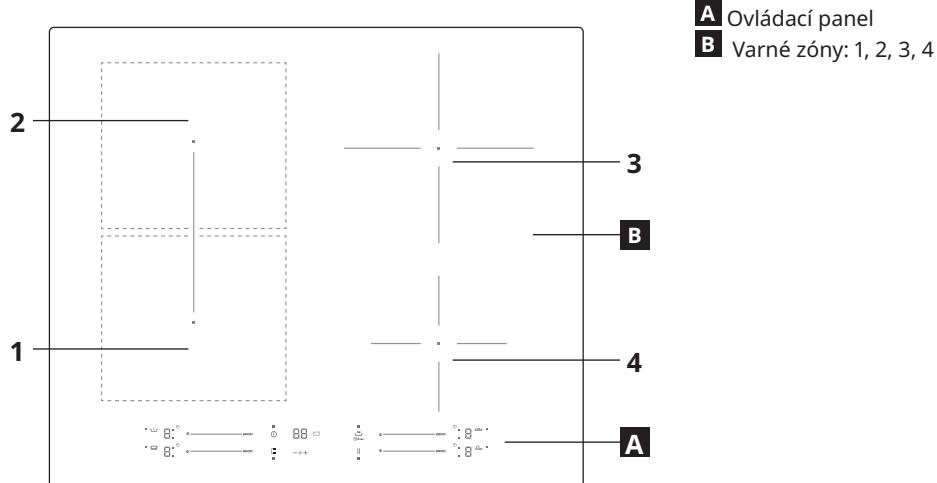
Při instalačním procesu je nutné dodržovat zákony, předpisy, směrnice a normy (bezpečnostní pravidla a předpisy týkající se elektrických zařízení, řádná recyklace v souladu s předpisy apod.) platné v zemi použití.

- Další informace k instalaci najdete v pokynech k montáži.
- Do prostoru mezi spotřebič a pracovní desku nepoužívejte silikonové těsnění.
- Ujistěte se, že prostor pod varnou deskou umožňuje

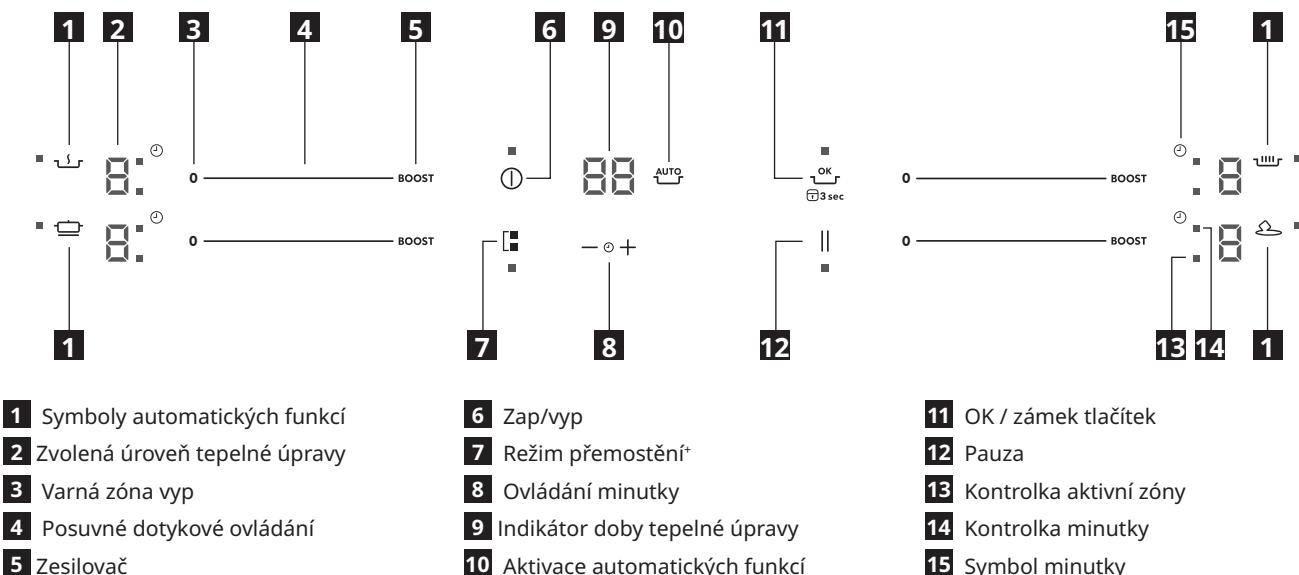
dostatečnou cirkulaci vzduchu. Viz pokyny k montáži.

- Spodní část spotřebiče se může ohřát na vysokou teplotu. Pokud se spotřebič instaluje nad zásuvky, vložte pod spotřebič nehořlavý oddělovací panel, který zabrání kontaktu s jeho spodní částí. Viz pokyny k montáži.

## Popis spotřebiče



## Ovládací panel



## Indikátory

**Nesprávně umístěný nebo chybějící hrnec**  
Tento symbol se zobrazí, pokud hrnec není vhodný pro indukční vaření, není správně umístěn nebo nemá správnou velikost pro zvolenou varnou zónu. Pokud do 30 sekund od provedení volby není detekován žádny hrnec, varná zóna se vypne.

**Zbytkové teplo**  
Jestliže se na displeji zobrazí „H“, je varná zóna ještě horká. Po ochlazení varné zóny displej zhasne.

## Pokyny ke kuchyňskému nádobí

### Jaké nádobí používat

Používejte pouze hrnce a pánve se dnem vyrobeným z feromagnetického materiálu, které jsou vhodné pro používání na indukčních varných deskách.

- litinové hrnce a pánve
- hrnce a pánve ze smaltované oceli
- uhlíková ocel
- nerezová ocel (ale nikoli každá)
- hliník s feromagnetickým povlakem nebo feromagnetickou deskou

Abyste určili, zda je hrnec nebo pánev vhodná, hledejte symbol  (obvykle vyražený na dně). Můžete rovněž ke dnu přiložit magnet. Pokud se k němu přichytí, je možné dané nádobí na indukční varné desce používat.

Pro zajištění optimální účinnosti používejte vždy hrnce a pánve s plochým dnem, v nichž se teplo rozvádí rovnoměrně. Pokud má dno nerovný tvar, ovlivní to výkon i tepelnou vodivost.

### Jak se používá

#### Minimální průměr hrnce/pánve pro různé varné oblasti

Abyste zajistili, že varná deska funguje správně, musí hrnec zakrývat jeden nebo více referenčních bodů vyznačených na povrchu desky a musí mít vhodný průměr.

Vždy použijte takovou varnou zónu, která nejlépe odpovídá průměru dna nádoby.

Použití hrnce nebo pánve s menším průměrem, než je kruhová deska adaptéra, můžezpůsobit hromadění tepla, které neprostupuje dále do hrnce či pánve, a může tak dojít ke zčernání varné desky i kruhové desky adaptéra.

Varná zóna	Průměr nádobí (cm)
Pravá zadní varná zóna	15,0–21,0
Pravá přední varná zóna	10,0–15,0
Levá zadní varná zóna	12,0–20,0
Levá přední varná zóna	12,0–20,0
Bridge varná zóna	20,0–37,5

### Prázdné nebo tenkostěnné hrnce/pánve

Nepoužívejte prázdné nebo tenkostěnné hrnce/pánve, jelikož varná deska nebude schopna sledovat teplotu nebo se automaticky vypnout v případě příliš vysoké teploty, což vede k poškození nádobí nebo povrchu varné desky. Pokud k tomu dojde, ničeho se nedotýkejte a počkejte, až všechny součásti vychladnou.

Pokud se zobrazí chybové hlášení, nahlédněte do části „Odstraňování závad“.

### Nápowěda/tipy

#### Hluk během vaření

Když je varná zóna aktivní, může mírně hučet. To je typické pro všechny varné desky z keramického skla a nijak to neovlivňuje funkčnost ani životnost spotřebiče. Hlučnost závisí na použitém nádobí. Pokud je hluk výrazně rušivý, může pomoci výměna nádobí.

## První použití

### OMEZENÍ VÝKONU

V době nákupu je varná deska nastavena na maximální možný výkon. Upravte nastavení podle mezních hodnot elektrické sítě ve vaší domácnosti, jak je popsáno v následujícím odstavci.

**POZNÁMKA:** v případě aktivace na maximální výkon 2,5 kW nebudou k dispozici některé funkce vyžadující více výkonu.

#### Nastavení výkonu varné desky:

Po připojení zařízení do elektrické sítě můžete nastavit úroveň výkonu během 60 sekund.

Podržte stisknuté tlačítko „+“ po dobu nejméně 5 sekund. Na displeji se objeví **PL**.

Přidržte tlačítko  stisknuté, dokud se nezobrazí naposledy zvolená úroveň výkonu.

PL	2,5 kW	4,0 kW	6,0 kW	7,2 kW
P	2.	4.	6.	7.
L	5	0	0	2

Použijte tlačítka „+“ a „-“ ke zvolení požadované maximální spotřeby desky. K dispozici jsou následující úrovně výkonu: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW. Potvrďte stisknutím .

Zvolená úroveň výkonu zůstane v paměti, i když dojde k přerušení napájení.

Pokud chcete změnit úroveň výkonu, odpojte spotřebič ze sítě po dobu minimálně 60 sekund, poté jej opět připojte a opakujte výše uvedené kroky.

Pokud během sekvence nastavení dojde k chybě, objeví se

symbol **EE** a uslyšte pípnutí. Pokud k tomu dojde, opakujte operaci. Jestliže chyba přetravává, volejte středisko poprodejních služeb.

### ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ AKUSTICKÉHO SIGNÁLU

Pokud chcete akustický signál zapnout/vypnout:

- Připojte varnou desku k přívodu elektrického proudu.
- Vyčkejte na spouštěcí sekvenci.
- Stiskněte tlačítko „Boost“ na prvním ovládacím panelu nacházejícím se nahoru vlevo na dobu 5 sekund.

Všechny nastavené alarmy zůstanou aktivní.

## Každodenní používání

### ① ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ VARNÉ DESKY

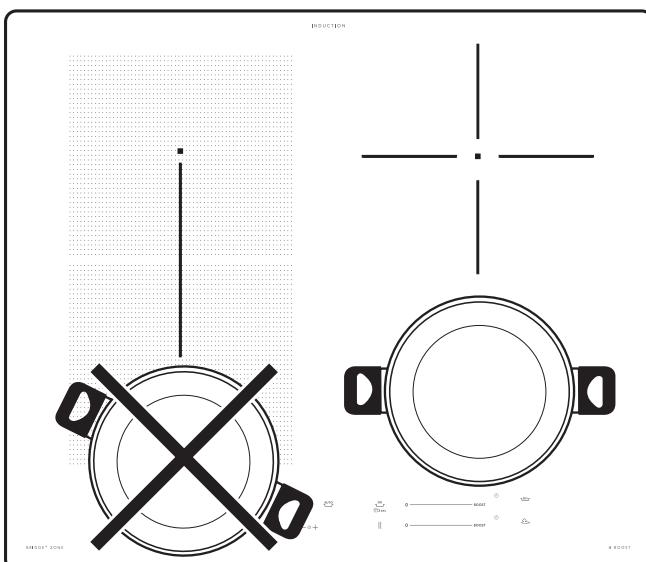
Pokud chcete varnou desku zapnout, stiskněte tlačítko napájení po dobu přibližně 1 sekundy. Pokud chcete varnou desku vypnout, stiskněte znova stejně tlačítko a všechny varné zóny se deaktivují.

### UMÍSTĚNÍ

**△ UPOZORNĚNÍ:** Na ovládací panel nikdy nepokládejte nádobí ani jiné předměty, jinak by výrobek mohl přejít do ochranného režimu. Chcete-li obnovit funkční stav, odstraňte nádobí a před použitím výrobku vyčkejte alespoň 10 sekund.

Ve varných zónách v blízkosti ovládacího panelu musejí být hrnce i pánev umístěny v rozmezí značek a ve středu varných zón.

Při grilování nebo smažení doporučujeme používat zadní varné zóny.



### AKTIVACE/DEAKTIVACE VARNÝCH ZÓN A NASTAVENÍ ÚROVNÍ VÝKONU

0 ————— BOOST

#### Aktivace varných zón:

Přejďte prstem vodorovně přes rolovací tlačítkový panel požadované varné zóny, abyste ji zapnuli a nastavili výkon. Úroveň výkonu se zobrazí v dané zóně, společně s kontrolkou označující aktivní varnou zónu. Tlačítkem „BOOST“ lze zvolit funkci rychlého ohřevu.

#### Deaktivace varných zón:

Stiskněte tlačítko „0“, které se nachází vlevo od tlačítka nastavení výkonu.

#### OK 3 sec UZAMKNUTÍ OVLÁDACÍHO PANELU

Pro uzamknutí nastavení a ochranu proti nechtěnému zapnutí stiskněte a po dobu 3 sekund přidržte tlačítko OK / zámek tlačítek. Pípnutí a varovná kontrolka nad symbolem indikují, že funkce byla aktivována. Ovládací panel je zablokován s výjimkou tlačítka zap/vyp ①. Zablokování ovládacího panelu vypnete zopakováním postupu zapnutí.

### — ⊖ + MINUTKA

Každou varnou zónu může řídit jedna minutka.

#### Aktivace časovače:

Vyberte varnou zónu a stisknutím tlačítka „+“ a „-“ nastavte požadovaný čas. Rozsvítí se kontrolka a zobrazí daný symbol ②. Po uplynutí nastavené doby zazní pípnutí a varná zóna se automaticky vypne.

Čas lze kdykoli změnit a je možné aktivovat několik časovačů současně.

Když je minutka aktivní, bliká aktivovaná „kontrolka zvolené zóny“ a na středovém displeji je zobrazen zbývající čas vaření.

#### Deaktivace časovače:

Stiskněte najednou tlačítka „+“ a „-“, dokud se minutka nedeaktivuje.

U automatických funkcí není minutka k dispozici.

### ③ INDIKÁTOR ČASOVAČE

Rozsvícená „kontrolka aktivního časovače“ indikuje, že časovač pro varnou zónu byl nastaven.

### || FUNKCE PAUZA

Tato funkce umožňuje dočasně pozastavit proces vaření a poté jej znova spustit, přičemž zachovává původní nastavení. Funkce rovněž pozastaví všechny aktivní minutky.

Pro aktivaci této funkce stiskněte tlačítko ||.

Na displeji bude blikat symbol || namísto stupně výkonu.

Chcete-li pokračovat ve vaření, stiskněte tlačítko || a dotkněte se znova dotykového displeje aktivní zóny.

## Funkce

### REŽIM PŘEMOSTĚNÍ+

Stisknutím tlačítka „režim přemostění“ můžete kombinovat dvě varné zóny a nastavit je na stejný výkon tak, že celý povrch zakryjete velkým hrncem, popřípadě jej zakryjete částečně hrncem s kruhovým/oválným dnem. Tato funkce zůstane stálá ZAPNUTÁ, a pokud používáte pouze jeden hrnec, můžete jej posouvat po celé zóně. V takovém případě lze libovolně používat oba levé ovládací panely. Ideální pro tepelnou úpravu v oválných nebo pravoúhlých hrncích nebo s podložkami pární. Pro aktivaci/deaktivaci přemostění + zón stiskněte tlačítko přemostění.

### AUTO AUTOMATICKÉ FUNKCE

Položte hrnec na místo a zvolte varnou zónu.

Stiskněte tlačítko automatických funkcí. Na displeji se objeví písmeno „R“.

Rozsvítí se kontrolka speciální funkce dostupné pro varnou zónu.

Stiskněte tlačítko „ok“ pro potvrzení, v opačném případě začne kontrolka speciální funkce blikat na znamení, že čeká na potvrzení. Úroveň výkonu pro speciální funkci je přednastavená a nelze ji změnit.

Chcete-li automatické funkce deaktivovat, stiskněte tlačítko „0“.

### Rozpuštění

Tato funkce vám umožňuje zahřívání potravin na ideální teplotu pro rozpouštění a dosažení stavu potravin bez nebezpečí spálení. Tato metoda je ideální, protože nepoškozuje choustivé potraviny, jako je čokoláda, a zabraňuje připálení k hrnci.

### Udržov. v teple

Tato funkce vám umožňuje udržovat ideální teplotu vašeho pokrmu, obvykle po dokončení přípravy, nebo velmi pomalu redukovat tekutiny. Ideální pro podávání jídel se správnou teplotou.

### Vaření na mírném ohni

Tato funkce je ideální pro udržování teploty pro mírné vaření a umožňuje vám připravovat pokrmy po dlouhou dobu bez nebezpečí spálení. Ideální pro recepty vyžadující dlouhé vaření (rýže, omáčky, pečená masa) s tekutými omáčkami.

### Vaření

Funkce vám umožňuje přivést vodu k varu a var udržovat s nižší spotřebou energie.

Do kastrolu byste měli nalít přibližně 2 litry vody (nejlépe pokojové teploty) a nechat jej odkrytý. V každém případě doporučujeme uživatelům bedlivě sledovat vařící se vodu a pravidelně kontrolovat, kolik vody zbývá.

**POZNÁMKA:** je-li aktivováno řízení výkonu při 2,5 kW, funkce vaření nebude k dispozici.

## Tabulky vaření

ÚROVĚN VÝKONU		TYP TEPELNÉ ÚPRAVY	POUŽITÍ (kuchařské dovednosti a návyky)
Maximální výkon	Rychlý var	Rychlé zahřátí	Ideální pro rychlé zvýšení teploty potravin za účelem rychlého dosažení varu (pro vodu) nebo rychlé zahřátí tekutin používaných při vaření.
	8-9	Smažení – vaření	Ideální pro opékání dozlatova, zahájení vaření, smažení hluboce zmrazených produktů, rychlé přivedení tekutin k varu.
		Osmahnutí dorůžova – opečení – udržení varu – grilování	Ideální pro restování, udržování živého varu, vaření a grilování.
	5-7	Osmahnutí dorůžova – vaření – dušení – opečení – grilování	Ideální pro restování, udržování mírného varu, vaření a grilování a předehřívání příslušenství.
		Tepelná úprava – dušení – restování – grilování – vaření do krémové konzistence	Ideální pro dušení, udržování mírného varu, vaření a grilování (po dlouhou dobu).
	3-4	Vaření – začátek varu – zahuštění – rozpouštění másla	Ideální pro recepty vyžadující pomalou tepelnou úpravu (rýže, omáčky, pečená masa, ryby) s tekutinami (např. voda, víno, vývar, mléko) a rozpouštění másla na těstovinách.
			Ideální pro recepty vyžadující pomalou tepelnou úpravu (množství do 1 litru: (rýže, omáčky, pečená masa, ryby) s tekutinami (např. voda, víno, vývar, mléko).
	1-2	Rozpouštění – rozmrazování	Ideální pro změknutí másla, jemné rozpouštění čokolády, rozmrazování menších objemů.
		Udržování jídla v teple – rozpouštění másla na rizotu	Ideální k udržení malých, právě uvařených porcí jídel v teple, zahřátí podávacích talířů nebo rozpouštění másla na rizotu.
Nulový výkon	0	-	Varná deska v pohotovostním nebo vypnutém režimu (možné zbytkové teplo na konci vaření, indikuje „H“).

## Čištění a údržba

### **⚠ VAROVÁNÍ!:**

- Nepoužívejte parní čistič.
- Před čištěním vždy zkontrolujte, zda jsou všechny varné zóny vypnuty a zda nesvítí ukazatel zbytkového tepla („H“).

### Důležité:

- K čištění nepoužívejte hrubé houbičky ani drátěnky, protože ty mohou poškodit sklo.
- Po každém použití varnou desku vyčistěte (po zchladnutí), aby se odstranily usazeniny a skvrny od zbytků pokrmů.
- Pokud není povrch udržován v čistotě, může dojít ke snížení citlivosti tlačítek na ovládacím panelu.

- Škrabku používejte pouze v případě, že k varné desce zůstanou přichycené zbytky. Aby nedošlo k poškrábání skleněného povrchu, dodržujte pokyny výrobce škrabky.
- Cukr nebo potraviny s vysokým obsahem cukru mohou poškodit varnou desku a je nutné je ihned odstranit.
- Sůl, cukr a písek mohou poškrábat skleněný povrch desky.
- K čištění desky používejte jemný hadřík, absorpní kuchyňské utěrky nebo speciální čisticí pomůcky na varnou desku (respektujte pokyny výrobce).
- Rozlitá tekutina ve varných zónách může být příčinou pohybu nebo vibrací hrnců.
- Po vyčištění varnou desku důkladně vysušte.

## Odstraňování závad

- Zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku proudu.
- Pokud se po použití varné desky nepodaří desku vypnout, ihned ji odpojte od elektrické sítě.
- Jestliže se po zapnutí varné desky na displeji zobrazí alfanumerické kódy, postupujte podle následující tabulky.

**Upozornění:** Funkce uzamknutí ovládacího panelu se může náhodně aktivovat či deaktivovat, pokud se na oblast tlačitek varné desky rozlije voda či jiná tekutina z hrnců nebo pokud do této oblasti něco odložíte.

Zobrazený kód	Význam	Možné příčiny	Řešení
Žádný kód	Varnou desku nemůžete zapnout ani používat.	Na ovládacím panelu se nachází zbytková voda nebo skvrny.	Ovládací panel vyčistěte a osušte.
Žádný kód	Displej nereaguje na dotyk.	Část displeje překrývají hrnce, popřípadě jsou hrnce umístěny příliš blízko displeje.	Odstraňte předměty. Přesuňte hrnce mimo oblast displeje. Pokud problém přetrvává, vyčkejte 10 sekund.
F0E1	Byla detekována nádoba, avšak není kompatibilní s požadovanou operací.	Nádoba není na varné zóně správně umístěná, nebo není kompatibilní s jednou nebo více varnými zónami.	Pro odstranění kódu F0E1 a obnovení funkčnosti varné zóny dvakrát stiskněte tlačítko zap/vyp. Poté nádobu zkuste postavit najinou varnou zónu, nebo použijte jiné nádobí.
F0E7	Nesprávné zapojení napájecího kabelu	Zapojení napájecího kabelu nebylo provedeno přesně podle pokynů uvedených v kapitole „PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI“.	Upravte zapojení napájecího kabelu dle kapitoly „PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI“.
FOEA	Ovládací panel se vypnul z důvodu příliš vysoké teploty.	Vnitřní teplota elektronických částí je příliš vysoká.	Počkejte s dalším vařením, než se varná deska ochladí.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F6E1, F7E5, F7E6, F2E1	Odpojte varnou desku od elektrické sítě. Počkejte několik sekund a poté opět připojte varnou desku do elektrické sítě. Pokud problém přetrvává, volejte servisní centrum a uveďte chybový kód, který se zobrazí na displeji.		
Např. 	Varná deska neumožňuje aktivaci speciální funkce.	Regulátor výkonu omezuje stupeň výkonu dle maximální nastavené hodnoty pro varnou desku.	Viz kapitola „Řízení výkonu“.
Např. P → 5 [Stupeň výkonu je nižší než je požadováno]	Varná deska automaticky nastavuje minimální stupeň výkonu, aby bylo možné varnou zónu používat.	Regulátor výkonu omezuje stupeň výkonu dle maximální nastavené hodnoty pro varnou desku.	Viz kapitola „Řízení výkonu“.

**Zvuky vydávané během provozu**

Indukční varné desky mohou během normálního provozu hvízdat nebo šustit.

Tyto zvuky ve skutečnosti přicházejí z nádobí na vaření a souvisí s charakteristikami den nádob (například když dna tvoří různé vrstvy materiálu nebo jsou nerovná).

Tyto zvuky se v závislosti na použitém nádobí na vaření mohou lišit. Vliv má rovněž množství v nich obsažených potravin. Nejsou příznakem žádné poruchy.

**Než zavoláte do servisního střediska poprodejních služeb:**

1. Pokud došlo k závadě, pokuste se problém vyřešit za pomocí pokynů k odstraňování závad.
2. Vypněte spotřebič a opět ho zapněte, abyste zjistili, zda porucha stále trvá.

**Jestliže porucha přetravává i po provedení výše uvedených kroků, zavolejte do nejbližšího servisního střediska.**

Na konci tohoto návodu k použití najdete úplný seznam určených kontaktních osob IKEA.

Pokud se obracíte na náš zákaznický poprodejní servis, vždy upřesněte:

- stručný popis poruchy;
- přesný typ a model spotřebiče;
- servisní číslo (číslo za slovem „Service“ na typovém štítku). Servisní číslo je uvedeno i v záruční knížce;

**S E R V I C E** 0000 000 00000



- svou úplnou adresu,
- své telefonní číslo.

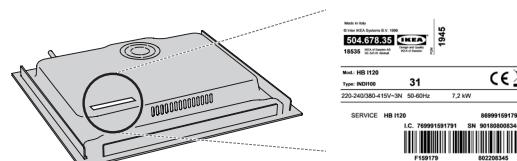
Jestliže je nutná oprava, obratěte se na autorizované servisní středisko, abyste měli jistotu, že budou použity originální náhradní díly a oprava bude provedena správně.

## Technické údaje

<b>MODEL: SMAKLIG 504.678.83</b>	
Typ varné desky	Elektrika
Počet varných zón	4
Technologie ohrevu	Indukce
Rozměry topných těles (Ø nebo d × š)	Levé přední 18,5 × 20,0 cm Levé zadní 18,5 × 20,0 cm Pravé zadní 21,0 cm Pravé přední 15,0 cm
Zóna přemostění* (Ø nebo d × š)	Levá 37,5 × 20,0 cm
Spotřeba energie na jednu varnou zónu (EC – vaření na elektřině)	Levá přední 199,0 Wh/kg Levá zadní 205,0 Wh/kg Pravá zadní 175,0 Wh/kg Pravá přední 182,0 Wh/kg
Spotřeba energie na zónu přemostění* (EC – vaření na elektřině)	Levá 185,0 Wh/kg
Spotřeba elektřiny varné desky (EC – elektrické varné desky)	188,0 Wh/kg

Tento spotřebič splňuje požadavky na ekodesign podle evropských nařízení č. 66/2014 v souladu s evropskou normou EN 60350-2.

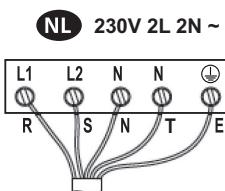
Technické údaje jsou uvedeny na typovém štítku umístěném na spodní straně spotřebiče.



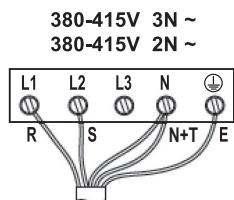
## Elektrické připojení

Připojení k elektrické sítí musí být provedeno ještě před připojením spotřebiče ke zdroji elektřiny. Instalaci musí provést kvalifikovaný pracovník obeznámený s platnými bezpečnostními předpisy a předpisy o elektrické instalaci. Instalace se musí provádět výslovně podle předpisů lokálního dodavatele elektrické energie.

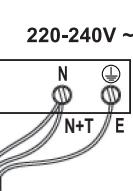
Zkontrolujte, zda údaj o napětí uvedený na typovém štítku na spodní straně spotřebiče odpovídá napětí v domácí síti. Předpisy vyžadují, aby byl spotřebič uzemněn: použijte pouze vodiče (včetně zemnicího), které mají odpovídající délku. Výrobek je dodáván se síťovým kabelem H05V2V2-F, který odpovídá normě IEC / EN 60335-2-6.



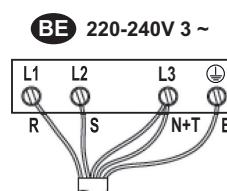
L1 = R : černá  
L2 = S : hnědá  
N = N: modrá  
N = T: modrá (šedá)  
= E : žluto/zelená



L1 = R : černá  
L2 = S : hnědá  
N = N: modrá  
N = T: modrá (šedá)  
= E : žluto/zelená



L1 = R : černá  
L1 = S: hnědá  
N = N: modrá  
N = T: modrá (šedá)  
= E : žluto/zelená



L1 = R : černá  
L2 = S : hnědá  
N = N: modrá  
N = T: modrá (šedá)  
= E : žluto/zelená

## Poznámky ohledně životního prostředí

**VAROVÁNÍ!** Než zahájíte jakoukoliv údržbovou operaci, ujistěte se, že je spotřebič vypnutý a odpojený od zdroje napájení; nikdy nepoužívejte parní čistič – riziko elektrického šoku.

**⚠️** Nepoužívejte abrazivní ani agresivní produkty, čisticí prostředky s obsahem chloru ani drátěnky.

### LIKVIDACE OBALOVÉHO MATERIÁLU

Obal je ze 100% recyklovatelného materiálu a je označen recyklacním znakem . Obalový materiál proto nevyhazujte s domácím odpadem, ale zlikvidujte ho podle platných místních předpisů.

### LIKVIDACE DOMÁCÍCH ELEKTROSPOTŘEBIČŮ

Tento spotřebič byl vyroben z recyklovatelných nebo opakovaně použitelných materiálů. Zlikvidujte jej podle místních předpisů pro likvidaci odpadu. Další informace o likvidaci, renovaci a recyklaci elektrických spotřebičů získáte na místním úřadě, ve středisku pro sběr domácího odpadu nebo v obchodě, kde jste spotřebič zakoupili. Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ). Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním vlivům na životní prostředí a lidské zdraví.



Symbol na výrobku nebo příslušných dokladech udává, že tento výrobek nesmí být likvidován společně s domácím odpadem, nýbrž je nutné jej odevzdat do příslušného sběrného střediska k recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

### TIPY NA ÚSPORU ENERGIE

Vytěžte maximum i ze zbytkového tepla, a to tak, že ploténku vypnete několik minut před dokončením vaření.

Dno hrnce či pánev by mělo zakrývat celou plochu ploténky; při použití nádobky, jež dno je menší než ploténka, dochází k plýtvání energií.

Během vaření přikrývejte hrnce a pánev dobře těsnící pokličkou a používejte co nejméně vody. Vařením bez pokličky se citelně zvýší spotřeba energie.

Používejte pouze hrnce a pánevy s plochým dnem.

### PROHLÁŠENÍ O SHODE S PŘEDPISY

Tento spotřebič splňuje požadavky na ekodesign stanovené nařízením Evropské komise č. 66/2014, v souladu s evropskou normou EN 60350-2.



## Výrobce

Ikea of Sweden AB - SE - 343 81 Älmhult, Sweden

## ZÁRUKA IKEA

### Jak dlouho záruka IKEA platí?

Tato záruka platí po dobu pěti let od data nákupu spotřebiče v IKEA. Jako doklad o koupì se doporučuje originální účtenka. Jestliže se v době záruky provádí nějaká oprava, tato činnost neprodlužuje záruční dobu na spotřebič.

### Kdo provádí servisní službu?

Autorizovaný poskytovatel servisu IKEA zajišťuje servisní službu prostřednictvím své vlastní sítě.

### Na co se záruka vztahuje?

Záruka se vztahuje na závady spotřebiče, které byly způsobené vadnou konstrukcí nebo vadným materiálem, a ke kterým došlo po zakoupení v IKEA. Tato záruka se vztahuje pouze na domácí používání. Výjimky jsou uvedené v části "Na co se nevztahuje záruka?". Během záruční doby se záruka vztahuje na náklady k odstranění závady, např. opravu, díly, práci a cestu pracovníka za předpokladu, že je tento spotřebič dostupný pro opravu bez zvláštních nákladů. Za těchto podmínek se uplatňují směrnice EU (č. 99/44/ES) a příslušné místní předpisy. Vyměněné díly se stávají majetkem IKEA.

### Jak bude IKEA při odstranění závady postupovat?

Určený poskytovatel servisu IKEA prozkoumá výrobek a dle svého vlastního uvážení rozhodne, zda se na něj vztahuje tato záruka. Jestliže rozhodne, že záruka platí, poskytovatel servisu IKEA nebo jeho autorizovaný servisní partner prostřednictvím svých vlastních servisních provozů dle vlastního uvážení buď vadný výrobek opraví, nebo ho vymění za stejný nebo srovnatelný výrobek.

### Na co se nevztahuje záruka?

- Na normální opotřebení a odření.
- Na poškození způsobené úmyslně nebo nedbalostí, nedodržením návodu k použití, nesprávnou instalací nebo připojením k nesprávnému napětí, poškození způsobené chemickou nebo elektrochemickou reakcí, různi korozí nebo vodou včetně, ale nikoli výhradně omezené na nadmerné množství vápence v přiváděném vodě, poškození způsobené abnormálními podmínkami okolního prostředí.
- Na spotřební materiál včetně baterií a žárovek.
- Na nefunkční a ozdobné části, které nemají vliv na normální používání spotřebiče včetně jakéhokoli poškrábání a možných rozdílů v barvě.
- Na náhodné poškození způsobené cizími předměty nebo látkami a čištěním nebo uvolněním filtrů, vypouštěcích systémů nebo zásuvek na čisticí prostředek.
- Na poškození následujících dílů: keramického skla, příslušenství, koší na nádobí a příbory, přívodní a vypouštěcí trubky, těsnění, žárovky a kryty žárovek, filtry, ovladače, opláštění a jeho části. S výjimkou takových poškození, u kterých lze prokázat, že tato poškození byla způsobena výrobními vadami.
- Na případy, kdy technik při své návštěvě nenalezl žádnou závadu.
- Na opravy, které neprováděli naši k tomu určení poskytovatelé služeb a/nebo autorizovaní smluvní servisní partneři, nebo na opravy, při nichž nebyly použity originální náhradní díly.
- Na opravy způsobené instalací, která není správná, nebo neodpovídá technickým údajům.
- Na použití spotřebiče mimo domácnost, tedy k profesionálnímu použití.
- Na poškození při dopravě. Jestliže zákazník dopravuje spotřebič sám do svého bytu nebo na jinou adresu, neodpovídá společnost IKEA za žádné poškození, ke kterému mohlo při dopravě dojít. Pokud ale dopravovala spotřebič na uvedenou adresu zákazníka společnost IKEA, pak je případné poškození při dopravě kryto touto zárukou IKEA

- Na náklady na provedení první instalace spotřebiče IKEA. Jestliže ale poskytovatel služeb IKEA nebo jeho autorizovaný servisní partner opraví nebo vymění spotřebič v rámci této záruky, poskytovatel služeb IKEA nebo jeho autorizovaný servisní partner opravený spotřebič nebo nový spotřebič znova nainstalují, pokud to bude nutné.

Tato omezení se nevztahují na práce prováděné bez zjištění závady, které provedl nás vyškolený technik s použitím našich originálních dílů za účelem přizpůsobení spotřebiče technickým bezpečnostním požadavkům v jiné zemi EU.

### Uplatnění zákonů dané země

Záruka IKEA poskytuje zvláštní zákoná práva, která zahrnují nebo přesahují všechny místní zákonné požadavky. Tyto podmínky však žádným způsobem neomezují práva spotřebitele popsána v místní legislativě.

### Rozsah platnosti

Pro spotřebiče, které jsou zakoupeny v jedné zemi EU a převezeny do jiné země EU, budou servisní služby prováděny v rámci záručních podmínek obvyklých v nové zemi. Povinnost provést servisní službu v rámci záruky existuje jen tehdy, pokud je spotřebič instalován a je ve shodě s:

- technickými požadavky platnými v zemi, ve které byl záruční požadavek vznesen;
- pokyny k instalaci a bezpečnostními informacemi v uživatelské příručce.

### Vyhrazený POPRODEJNÍ SERVIS pro spotřebiče IKEA

Obrátte se prosím na určené autorizované servisní centrum v případě:

- požadavku na servis v rámci této záruky;
  - dotazu týkajícího se vysvětlení instalace spotřebiče IKEA do určeného kuchyňského nábytku IKEA;
  - dotazu týkajícího se vysvětlení funkce spotřebičů IKEA
- Abychom vám mohli poskytnout co nejlepší pomoc, prosíme čtěte pozorně instalacní návod a/nebo návod k použití předtím, než nás kontaktujete.

### Kde nás najdete, když potřebujete servisní službu



Úplný seznam určených autorizovaných servisních center a příslušná telefonní čísla v jednotlivých zemích najdete na poslední straně tohoto manuálu.

**i** Abychom Vám mohli poskytnout co nejrychlejší asistenci, doporučujeme využít telefonický kontakt uvedený v tomto manuálu a vždy nahlásit produktový kód IKEA (8místný kód) a 12místné servisní číslo, které najdete na typovém štítku spotřebiče.

### USCHOVEJTE SI DOKLAD O ZAPLACENÍ!

Je to Váš doklad o koupì a je nutný k uplatnění záruky. Na dokladu o zaplacení je také uveden název a produktový kód IKEA (8místný kód) každého zakoupeného spotřebiče.

### Potřebujete další informace?

Pro odpověď na Vaše další otázky, které nesouvisí se záručním servisem prosíme kontaktujte IKEA kontaktní centrum. Předtím, než nás kontaktujete, doporučujeme pozorně přečíst dokumentaci doručenou společně s výrobkem.

## Tartalomjegyzék

Biztonsági tudnivalók	15	Ételkészítési táblázatok	20
Üzembe helyezés	16	Tisztítás és karbantartás	21
Termék leírása	17	Hibaelhárítás	21
Vezérlőpanel	17	Műszaki adatok	22
Mutatók	17	Elektromos csatlakozás	23
Útmutató az edényekhez	18	Környezetvédelmi megfontolások	23
Első használat	18	Gyártó	23
Napi használat	19	IKEA GARANCIA	24
Funkciók	20		

## Biztonsági tudnivalók

A készülék használata előtt olvassa el az alábbi biztonsági útmutatót. Őrizze meg a későbbi felhasználás érdekében.

A kézikönyvben és a készüléken található fontos biztonsági figyelmeztetéseket mindig olvassa el és tartsa be. A gyártó nem vállal felelősséget a biztonsági utasítások figyelmen kívül hagyásából, a készülék nem rendeltetésszerű használatából vagy a készülék kezelőszerveinek helytelen beállításaiból eredő károkért.

**⚠️ VIGYÁZAT!** A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Ügyeljen arra, hogy ne érjen a fűtőelemekhez. A 8 évesnél fiatalabb gyermeket távol kell tartani a készüléktől, hacsak nincsenek folyamatos felügyelet alatt.

**⚠️ VIGYÁZAT!** Ha a főzőlap felülete megrepedt, ne használja a készüléket - fennáll az áramütés veszélye.

**⚠️ VIGYÁZAT!** Tűzveszély: Ne tároljon semmit a főzőfelületeken.

**⚠️ FIGYELEM:** Főzés során ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül. Rövid főzési folyamat során a készülék folyamatos felügyelete szükséges.

**⚠️ VIGYÁZAT!** Ha felügyelet nélkül zsírral vagy olajjal főz a főzőlapon, az veszélyes lehet, és tüzet okozhat. SOHA ne próbálja a tüzet vízzel eloltani, hanem kapcsolja ki a készüléket, és takarja le a lángokat egy fedővel vagy tűzálló pokróccal.

**⚠️** Ne használja a főzőlapot munkafelületként vagy támasztékként. Tűzbiztonsági okokból ne hagyjon konyharuhát vagy más gyúlékony tárgyat a készülék közelében, amíg annak minden része teljesen ki nem hűl.

**⚠️** A fémből készült tárgyakat, pl. késeket, villákat, kanalakat és fedőket ne tegye rá a

főzőlapra, mert ezek felforrósodhatnak.

**⚠️** Kisgyermekeket (0–3 év között) ne engedjen a készülék közelébe. Gyermeket (3–8 év között) kizárálag felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében. 8 éves vagy idősebb gyermeket, valamint testi, érzékszervi vagy szellemi fogyatékkal élő, illetve tapasztalat vagy ismeretek hiányában hozzá nem értő személyek a készüléket kizárálag felügyelet mellett vagy a biztonságos használatra vonatkozó tájékoztatást követően és a fennálló kockázatok megértése után használhatják. Ne engedje, hogy a gyermeket játszanak a készülékkel. A készülék tisztítását és karbantartását gyermeket kizárálag felügyelet mellett végezhetik.

**⚠️** Használat után ne hagyatkozzon az edényérzékelőre, hanem kapcsolja ki a főzőlap adott részét annak vezérlőgombjával.

## RENDELTELÉSSZERŰ HASZNÁLAT

**⚠️ FIGYELEM:** Kialakításából adódóan a készülék működtetése nem lehetséges külső időzítő szerkezettel vagy külön távirányítóval.

**⚠️** A készüléket háztartási és hasonló célokra terveztek, mint például: műhely, iroda és más munkakörnyezet személyzeti konyhája; nyaraló; szálloda, motel, szálláshely és egyéb lakókörnyezet.

**⚠️** Egyéb célra történő használata tilos (pl. helyiségek fűtése).

**⚠️** A készüléket nem ipari felhasználásra terveztek. Ne használja a készüléket kültéren.

## ÜZEMBE HELYEZÉS

**⚠️** A készülék mozgatását és üzembe helyezését a sérülésveszély csökkentése érdekében két vagy több személy végezze. Viseljen védőkesztyűt a készülék kicsomagolása és üzembe helyezése során, nehogy megvágja magát.

⚠ A készülék üzembe helyezését, a vízbekötést (ha van) és az elektromos csatlakoztatást is beleértve, illetve a javítást kizárolag képzett szakember végezheti. Csak akkor javítsa meg vagy cserélje ki a készülék egyes alkatrészeit, ha az adott művelet szerepel a felhasználói kézikönyvben. Ne engedje a gyermeket abba a helyiségbe, ahol az üzembe helyezést végzi. A kicsomagolás után ellenőrizze, hogy a készülék nem sérült-e meg a szállítás során. Probléma esetén vegye fel a kapcsolatot a kereskedővel vagy a legközelebbi vevőszolgálattal. Üzembe helyezés után a csomagolóanyagokat (műanyag, habszivacs stb.) a fulladásveszély miatt olyan helyen tárolja, ahol gyermek nem férhetnek hozzá. Az áramütés elkerülése érdekében az üzembe helyezési műveletek előtt húzza ki a készülék hálózati csatlakozóját.

Az áramütés és a tűzveszély elkerülése érdekében az üzembe helyezés során győződjön meg arról, hogy a készülék miatt nem sérül-e a hálózati tápkábel. A készüléket csak a megfelelő üzembe helyezést követően kapcsolja be.

⚠ Végezzen el minden asztalosmunkát a bútoron, és gondosan távolítsa el minden faforgácsot és fűrészport, mielőtt a készüléket a helyére szerelné.

⚠ Ha a készüléket nem sütő fölé szereli be, egy elválasztó lapot (nem tartozék) kell a készülék alatti rekeszbe szerelni.

## ELEKTROMOS ÁRAMMAL KAPCSOLATOS FIGYELMEZTETÉSEK

⚠ Fontos, hogy a készüléket le lehessen választani az elektromos hálózatról a villásdugó kihúzásával vagy az aljzat és a készülék közé szerelt, többpólusú megszakítóval, illetve kötelező a készüléket az országos elektromos biztonsági előírásoknak megfelelően földelni.

⚠ Ne használjon hosszabbítót, többcsatlakozós dugaljat vagy adaptert. Beszerelés után az elektromos alkatrészeknek hozzáférhetetlennek kell lenniük a felhasználó számára. Ne használja a készüléket mezítláb, és ne nyúljon hozzá nedves kézzel. Ne használja a készüléket, ha a tápkábel vagy a csatlakozódugó sérült, illetve ha a készülék nem működik megfelelően, megsérült vagy leejtették.

⚠ A beszereléshez csak akkor használható tápkábelcsatlakozó, ha a készülék rendelkezik a gyártó által felszerelt csatlakozóval.

⚠ Ha a hálózati kábel megsérül, az áramütés kockázatának elkerülése érdekében azt a gyártóval, annak szervizképviselőjével vagy egy hasonlóan képzett szakemberrel kell ugyanolyan kábelre kicseréltetni.

**MEGJEGYZÉS:** A szívritmus-szabályozóval vagy hasonló orvostechnikai eszközzel élők legyenek óvatosak a bekapcsolt indukciós főzőlap közelében. Az elektromágneses mező befolyásolhatja a szívritmus-szabályozó vagy hasonló jellegű egészségügyi készülék működését. Kérje ki orvosa, a főzőlap gyártója, illetve a szívritmus-szabályozó vagy hasonló orvostechnikai eszköz gyártója tanácsát az indukciós főzőlap elektromágneses mezejének hatásairól.

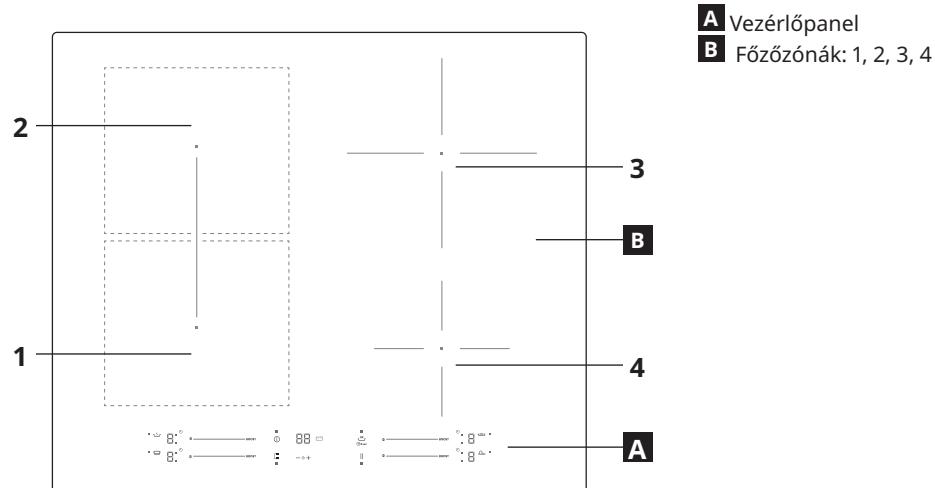
## Üzembe helyezés

Az üzembe helyezés során kövesse a használat országában hatályos törvényeket, rendeleteket, irányelveket és szabványokat (elektromos biztonságra vonatkozó szabályok és rendeletek, a rendeleteknek megfelelő újrahasznosítás stb.).

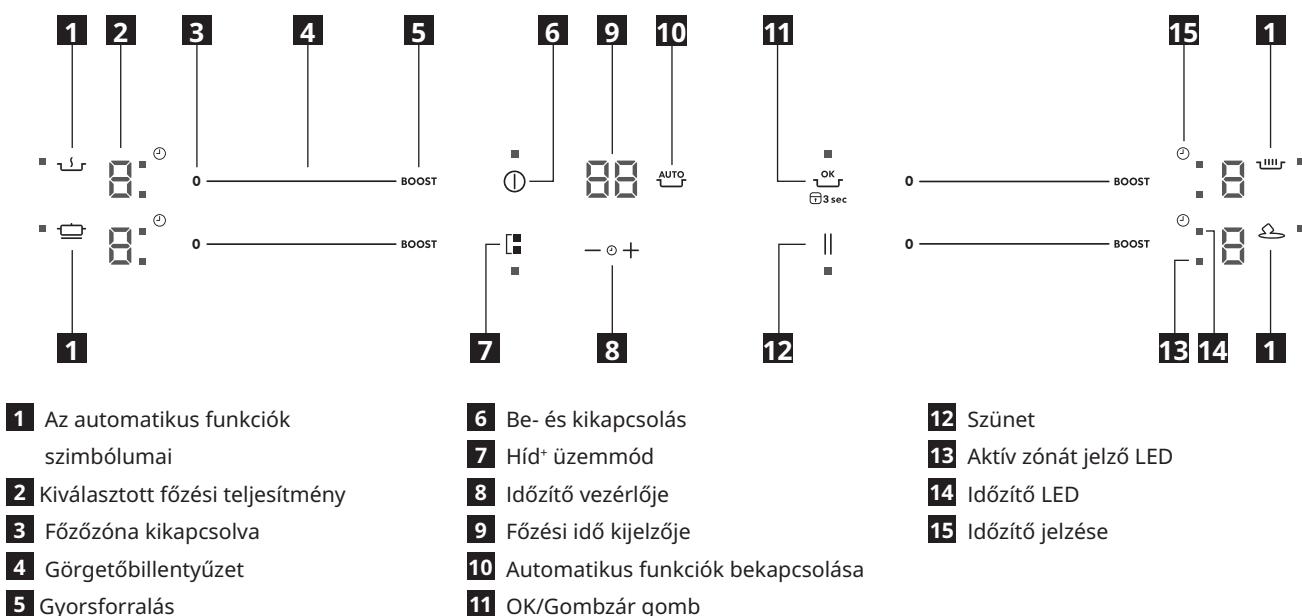
- Az üzembe helyezéssel kapcsolatos további információ az összeszerelési útmutatóban található.
- Ne használjon szilikontömítést a készülék és a munkalap között.

- Ügyeljen, hogy elegendő hely maradjon a főzőlap alatt a légáramláshoz. Lásd az összeszerelési útmutatót.
- A készülék alja felforrósodhat. Ha a készüléket fiók fölé szereli, mindenkorban szereljen a készülék alá nem gyúlékony anyagról készült elválasztópanelt, amely megakadályozza a készülék aljának megérintését. Lásd az összeszerelési útmutatót.

## Termék leírása



## Vezérlőpanel



## Mutatók

### Rosszul elhelyezett vagy hiányzó edény

Ez az ikon akkor jelenik meg, ha a főzőedény nem használható indukciós főzőlapon, ha az edényt nem megfelelően helyeztük el a kiválasztott főzőzónán, vagy ha az edény a kiválasztott főzőzónának nem megfelelő méretű. Ha a főzőzóna

kiválasztását követő 30 másodpercen belül nem észlel edényt a főzőlap, a zóna kikapcsol.

### Maradékhő

A kijelzőn látható „H” azt jelzi, hogy a főzőzóna még meleg. Ha a főzőzóna lehűlt, a jelzés kialszik.

## Útmutató az edényekhez

### Megfelelő edények

Kizártlag indukciós főzőlapokhoz megfelelő, ferromágneses aljú edényeket használjon:

- öntöttvas
- zománcozott acél
- szénacél
- rozsdamentes acél (nem minden változat)
- ferromágneses bevonatú alumínium vagy ferromágneses lemez

Az általában az edény aljára nyomtatott  jelzés segítségével ellenőrizheti, hogy az edény megfelel-e erre a célra. A másik lehetőség, ha mágnesset tart az edény aljához. Ha vonzza a mágnesset, az edény használható indukciós főzőlapon.

Az optimális főzési hatásfokhoz használjon minden olyan edényeket, amelyek alja teljesen lapos, így egyenletes a hőelosztásuk. Ha az edény alja nem lapos, az kedvezőtlenül befolyásolhatja a teljesítményt és a hőátvitelt.

### Használat

#### A főzőedények aljának minimális átmérője a különböző főzőzónákon

A főzőlap csak akkor működik megfelelő hatásfokkal, ha az edény alja megfelelő átmérőjű, és a főzőlap felszínén látható pozíciójelek közül legalább egyet, de lehetőleg többet is lefed. Mindig azt a főzőzónát használja, amely leginkább megfelel az edény alja átmérőjének.

Kerülje az olyan edények használatát, amelyek aljának átmérője kisebb, mint az adapter átmérője, mert ilyenkor az a hőmennyiség, amelyet az adapter nem képes az edény felé leadni, felgyülemlík, és elszíneződést okozhat az adapteren és a főzőlapon is.

Főzőzóna	Edény átmérője (cm)
Jobb hátsó főzőzóna	15,0 - 21,0
Jobb első főzőzóna	10,0 - 15,0
Bal hátsó főzőzóna	12,0 - 20,0
Bal első főzőzóna	12,0 - 20,0
Bridge <sup>+</sup> főzőzóna	20,0 - 37,5

### Üres vagy vékony aljú edények

Ne használjon üres vagy vékony aljú edényt a főzőlapon, mivel a készülék nem tudja majd követni a hőmérsékletet, vagy nem kapcsol ki automatikusan túl magas hőmérséklet esetén, ami károsítja az edényt vagy a főzőlap felületét. Ilyen esetben ne nyúljon semmihez, és várja meg, amíg az összes alkatrész lehűl. Hibaüzenet kijelzésekor lásd a „Hibaelhárítás” részét.

### Tanácsok és tippek

#### Zaj főzéskor

Működés közben a főzőzóna rövid búgó hangot adhat ki. Ez minden kerámialapos főzőlapra jellemző, és nem befolyásolja a készülék működését vagy élettartamát. A zaj jellegét a használt edény határozza meg. Ha túl zavaró, másik edény használata segíthet.

## Első használat

### TELJESÍTMÉNY KORLÁTOZÁSA

A vásárláskor a főzőlap a maximális teljesítményre van beállítva. Módosítsa a beállítást a lakás elektromos rendszerének megfelelően a következő részben leírtak szerint.

**MEGJEGYZÉS:** A legnagyobb, 2,5 kW-os teljesítményszint használatakor előfordulhat, hogy a jelentősebb teljesítményigényű funkciók nem működnek.

#### A főzőlap teljesítményének beállításához:

A készülék hálózatra csatlakoztatását követő 60 másodpercen belül lehet átállítani a főzőlap teljesítményét.

Nyomja meg és tartsa lenyomva legalább 5 másodpercig a „+“ gombot. A kijelzőn megjelenik a  jelzés

A  gombot megnyomva jelenítse meg a legutóbb beállított teljesítményfokozatot.

PL	2,5 kW	4,0 kW	6,0 kW	7,2 kW
P	2.	4.	6.	7.
L	5	0	0	2

A „+“ és „-“ gombok segítségével válassza ki a főzőlap maximális energiafogyasztását. A választható fokozatok: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW. Hagya jóvá a  gombbal.

A főzőlap memóriája megőrzi a kiválasztott teljesítményfokozatot még akkor is, ha megszakad a készülék áramellátása.

A teljesítményfokozat módosításához húzza ki a készüléket a hálózatból legalább 60 másodpercre, dugja vissza, majd ismételje meg a fenti lépéseket.

Ha a beállítási folyamat során hiba történik, megjelenik

az  üzenet, és sípolás hallatszik. Ilyen esetben ismételje meg a műveletet. Ha a hiba továbbra is fennáll, forduljon a vevőszolgálathoz.

### A HANGJELZÉS BE- VAGY KIKAPCSOLÁSA

A hangjelzés aktiválásához vagy kikapcsolásához:

- Csatlakoztassa a főzőlapot az elektromos hálózatra.
- Várja meg, amíg lezajlik a bekapsolási folyamat.
- Nyomja meg és tartsa lenyomva 5 másodpercig az első, bal felső billentyűzet „Boost” gombját.

Minden beállított riasztás aktív marad.

## Napi használat

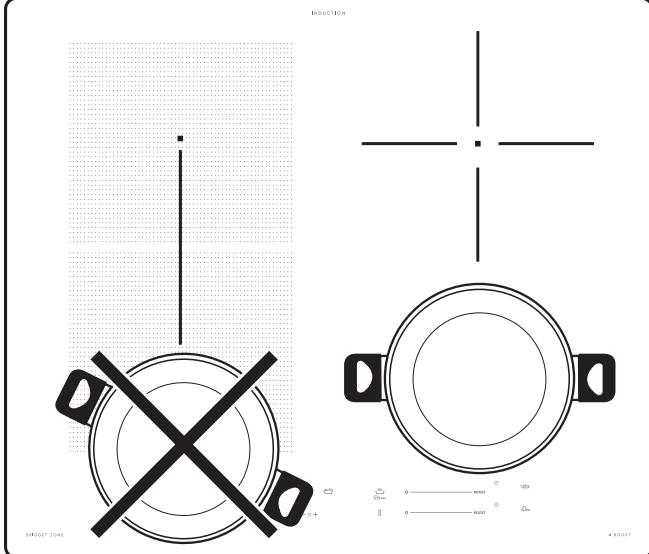
### ① A FŐZÖLAP BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

A főzöl lap bekapcsolásához tartsa nyomva a bekapcsoló gombot kb. 1 másodpercig. A főzöl lap kikapcsolásához nyomja meg ismét a bekapcsoló gombot, és az összes főzőzóna deaktiválódik.

#### ELHELYEZÉS

**⚠ FIGYELEM:** Soha ne takarja le a vezérlőpanelt edényekkel vagy egyéb tárgyakkal, különben a termék védelmi üzemmódába kapcsolhat. Az üzem állapot helyreállításához távolítsa el az edényt és várjon legalább 10 másodperct, mielőtt újra használná a terméket. A főzőzónában, a vezérlőpanelhez közel, az edényeket és serpenyőket tartsa a jelöléseken belül, és a főzőzóna közepén.

Grillezés vagy sütés esetén javasolt a hátsó főzőzónák használata.



### A FŐZŐZÓNÁK AKTIVÁLÁSA/DEAKTIVÁLÁSA ÉS A TELJESÍTMÉNYFOKOZATOK BEÁLLÍTÁSA

0 ————— BOOST

#### A főzőzónák aktiválásához:

Csúsztassa az ujját vízszintesen a kívánt főzőzóna görgetős billentyűzetén (CSÚSZKA) a főzőzóna aktiválásához és a teljesítményszabályzáshoz. A teljesítményszint, a főzőzóna területe és az aktív főzőzónát azonosító jelzés egyaránt megjelenik. A „BOOST” gombbal választható ki a gyors melegítés funkció.

#### A főzőzónák kikapcsolásához:

Nyomja meg a teljesítményszabályzótól balra levő „0” gombot

#### OK KEZELŐPANEL ZÁROLÁSA

A beállítások zárolásához és a véletlen bekapcsolás megakadályozásához nyomja meg és tartsa lenyomva 3 másodpercig az „OK/Gombzár” gombot. Ekkor hangjelzés hallható, és az ikon fölött egy figyelmeztető fényjelzés jelenik meg, amely azt mutatja, hogy a gombzár aktív. Ekkor a be- és kikapcsoló gomb ① kivételével a kezelőpanel le van zárva. A kezelőpanel lezárásának feloldásához ismételje meg a bekapcsolási lépéseket.

### — ⊖ + IDŐZÍTÓ

Az időzítővel vezérelhető az összes főzőzóna gombja.

#### Az időzítő aktiválásához:

Válassza ki a főzőzónát, és nyomja meg a „+” vagy „-“ gombot a kívánt idő beállításához. Világítani kezd az adott ikonhoz

① tartozó jelzőfény. Amikor a megadott időtartam letelik, hangjelzés hallható, és az adott főzőzóna automatikusan kikapcsol.

Az idő bármikor átállítható, és egyszerre több időzítőt is lehet aktiválni.

Ha az időzítő aktív, a kijelölt zónához tartozó jelzés villog, és a kiválasztott, vonatkozó főzési idő látható a középső kijelzőn.

#### Az időzítő deaktiválásához:

Nyomja meg egyszerre és tartsa lenyomva a „+” és „-“ gombot, amíg az idő ki nem kapcsol.

Az automatikus funkciókhoz nem használható időzítő.

### ② IDŐZÍTŐ KIJELZŐJE

A bekapcsolt időzítőt jelző LED mutatja, hogy az időzítő aktív az adott főzőzónára vonatkozóan.

### || SZÜNETELTETÉS FUNKCIÓ

Ezzel a funkcióval ideiglenesen leállíthatók, majd visszakapcsolhatók a főzési folyamatok a korábbi beállításokkal. A funkció az összes aktív időzítőt szünetelte.

A funkció bekapcsolásához nyomja meg a || gombot. A kijelzőn a teljesítményszintek helyett a || ikon villog.

A főzés folytatásához nyomja meg a || gombot, és érintse meg egy aktív zóna csúszkáját.

## Funkciók

### HÍD+ ÜZEMMÓD

A „Híd+ üzemmód” gomb megnyomásával összevonható két főzőzóna, és azok azonos teljesítményen használhatók. Ehhez helyezzen a teljes felületre egy nagyobb edényt vagy a felület egy részére egy kerek/ovális edényt. A funkció folyamatosan aktív, és ha csak egy edényt használ, az a teljes felületen szabadon mozgatható. Ilyenkor bármelyik bal oldali görgetőbillentyűzet használható. Ez a megoldás ovális vagy szögletes főzőedények, illetve főzőrács használatához ideális. A híd + zóna be- vagy kikapcsolásához nyomja meg a híd+ gombot.

### AUTOMATA FUNKCIÓK

Helyezze a főzőlapra az edényt, és válassza ki a kívánt főzőzónát. Nyomja meg az automatikus funkciók gombját. A kijelzőn megjelenik az „A” jelzés. Világítani kezd a főzőzónához elérhető speciális funkció jelzőfénje. A jóváhagyáshoz nyomja meg az „OK” gombot. Ellenkező esetben a speciális funkció jelzése villogni kezd a jóváhagyásra várva. A speciális funkcióhoz gyári teljesítményszint tartozik, amely nem módosítható. Az automatikus funkciók kikapcsolásához nyomja meg a „0” gombot.

### Olvasztás

Ezzel a funkcióval az étel az olvasztáshoz ideális hőmérsékletre melegíthető és ebben az állapotban tartható az odaégés veszélye nélkül. Ez a módszer ideális az olyan érzékeny élelmiszerök olvasztásához, mint pl. a csokoládé, mivel az étel minősége nem romlik, és az étel nem ragad oda az edény falához.

### Melegen tartás

Ezzel a funkcióval az étel az ideális hőmérsékleten tartható, jellemzően az elkészítést követően vagy folyadék lassú sűrítésekor. Ideális segítség, amikor tökéletes hőmérsékleten szeretnénk az ételt szervírozni.

### Párolás

Ez a funkció ideális a párolási hőmérséklet fenntartásához, így az étel hosszú ideig főzhető az odaégés veszélye nélkül. Hosszú főzési időt igénylő, hosszú lével készített ételekhez ideális (rizs, szószok, sűletek).

### Forralás

Ezzel a funkcióval alacsonyabb energiasavatás mellett forralható fel és tartható forrásban a víz. Tegyen nagyából 2 liter (lehetőleg szobahőmérsékletű) vizet egy edénybe, és ne fedje le. Mindemellett ajánlott odafogyni a forrásban levő vízre, és rendszeresen pótolni az elforrt mennyiséget.

**MEGJEGYZÉS:** A 2,5 kW-os teljesítményfokozatnál a forralás funkció nem elérhető.

## Ételkészítési táblázatok

TELJESÍTMÉNYFOKOZAT		FŐZÉSI MÓD	MIRE SZOLGÁL A FOKOZAT? (ajánlott főzési gyakorlat és szokások)
Maximális teljesítmény	Gyorsforralás	Gyors melegítés	Ideális gyors forraláshoz (víz) vagy más főző levek gyors felfőzéséhez.
	8-9	Sütés - forralás	Ideális pirításhoz, sütés megkezdéséhez, mélyhűtött termékek sütéséhez és folyadékok gyors felforralásához.
		Pirítás - lassú pirítás - forralás - grillezés	Ideális vajon pároláshoz, folyamatos forraláshoz, főzéshez és grillezéshez.
	5-7	Pirítás - főzés - párolás - lassú pirítás - grillezés	Ideális vajon pároláshoz, folyamatos gyöngyöztetéshez, főzéshez, grillezéshez és tartozékok előmelegítéséhez.
		Főzés, párolás, vajon párolás, grillezés, krémes állagúra főzés	Ideális pároláshoz, folyamatos gyöngyöztetéshez, főzéshez és (lassú) grillezéshez.
	3-4	Főzés - lassú forralás - sűrítés - elkeverés	Ideális hosszabb főzésekhez (rizs, mártások, sűletek, hal) kísérő folyadékokkal (pl. víz, bor, húslé, tej), és tézsza elkeveréséhez. Ideális hosszan tartó főzéshez (1 liter mennyiség alatt: rizs, szószok, sűletek, halak) folyadékokkal (pl. vízzel, borral, húslével, tejjal).
		Olvasztás, kiolvasztás	Ideális vaj lágyításához, csokoládé óvatos olvasztásához, kis mennyiségű termékek kiolvasztásához.
	1-2	Melegen tartás, rizottó krémesre főzése	Ideális az éppen elkészült kis mennyiségű ételek melegen tartásához, rizottó krémesre főzéséhez.
Nulla teljesítmény	0	-	Főzőlap készlenéti vagy kikapcsolt állapotban (a főést követő esetleges maradékhőre a „H” jelzés utal).

## Tisztítás és karbantartás

### **VIGYÁZAT!**

- Ne használjon gőznyomással működő tisztítókészülékeket.
- A tisztítás előtt győződjön meg arról, hogy a főzőzónák kikapcsolt állapotban vannak, a maradék hő jelzőfénye („H”) pedig nem világít a kijelzőn.

### **Fontos:**

- Ne használjon dörzszívacsot vagy súrolópárnát, mert ezek megkarcolhatják az üvegfelületet.
- Minden használat után (lehűlt állapotban) tisztítsa meg a főzőlapot, eltávolítva róla az ételmaradékok okozta lerakódásokat és foltokat.
- Egy nem kellőképpen tiszta felület csökkenheti a kezelőfelület gombjainak érzékenységét.

- Kizárálag akkor használjon kaparókést, ha a szennyeződések ráragadtak a főzőlapra. Az üvegfelületen keletkező karcolások elkerülése érdekében kövesse a kaparókés gyártójának utasításait.
- A cukor, valamint a magas cukortartalmú ételek károsíthatják a főzőlapot, így azokat haladéktalanul el kell távolítani.
- A só, a cukor és a homok megkarcolhatja az üvegfelületet.
- Használjon puha kendőt, nedvszívó papírtörölőt vagy speciálisan a főzőlapok tisztítására szolgáló tisztítóeszközt (tartsa be a gyártó utasításait).
- Ha folyadék fröccsen a főzőzónára, az edények elmozdulhatnak vagy remeghetnek.
- A tisztítást követően alaposan szárítsa meg a felületet.

## Hibaelhárítás

- Ellenőrizze, hogy nincs-e áramkimaradás.
- Ha a használat után nem sikerül kikapcsolnia a főzőlapot, akkor csatlakoztassa le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Ha a főzőlap bekapcsolásakor a kijelzőn alfanumerikus kódok jelennek meg, kövesse az alábbi táblázat utasításait.

**Ne felejje:** A víz- és az edényekből származó folyadékcsapadék, illetve a vezérlőgombokhoz éró tárgyak véletlenül be- vagy kikapcsolhatják a vezérlőpanel zárolását.

Kijelzett kód	Leírás	Elképzelhető okok	Megoldás
Nincs kód	A főzőlap nem aktiválható vagy működtethető.	Maradék víz vagy szennyeződés van a vezérlőpanelen.	Tisztítsa meg és szárítsa meg a vezérlőpanel területét.
Nincs kód	A kijelző nem reagál az érintésre.	A kijelző egy része le van fedve, vagy az edények túl közel vannak a kijelzőhöz.	Távolítsa el a tárgyat. Tegye el az edényeket a kijelzőtől. Ha a probléma továbbra is fennáll, várjon 10 másodpercet.
F0E1	A készülék érzékeli az edényt, de az nem kompatibilis a választott művelettel.	Nem megfelelően helyezte az edényt a főzőzónára, vagy az nem kompatibilis egy vagy több főzőzónával.	Az F0E1 kód törléséhez és a főzőzóna ismételt működésbe helyezéséhez nyomja meg kétszer a be- és kikapcsoló gombot. Ezután próbálja ki az edényt egy másik főzőzónán, vagy használjon másik edényt.
F0E7	Nem megfelelően csatlakozó tápkábel	A tápkábel csatlakozása nem felel meg maradéktalanul az „ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁS” részben leírtaknak.	Módosítsa a tápkábel csatlakozását az „ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁS” részben szereplő utasításai szerint.
F0EA	Magas hőmérséklet esetén kikapcsol a kezelőlap.	Túl magas az elektromos alkatrészek belső hőmérséklete.	Ezért az ismételt használat előtt várjon, hogy a főzőlap lehűljön.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, FOEC, F1E1, F6E1, F7E5, F7E6, F2E1	Válassza le a főzőlapot az áramforrásról. Várjon pár másodpercret, majd csatlakoztassa ismét a főzőlapot a hálózati áramforráshoz. Ha a probléma továbbra is fennáll, hívja a vevőszolgálatot, és adja meg a kijelzőn megjelenő hibakódot.		
azaz 	A főzőlap nem engedi a speciális funkció aktiválását.	A teljesítményszabályzó a főzőlapon beállított maximális értéknek megfelelően korlátozza a teljesítményszinteket.	Lásd a „Teljesítményfokozatok” részt.
azaz P → S [A teljesítményszint a kívánt szintnél alacsonyabb]	A főzőlap automatikusan minimum teljesítményszintet állít be, ezzel biztosítva, hogy a főzőzónát használni lehessen.	A teljesítményszabályzó a főzőlapon beállított maximális értéknek megfelelően korlátozza a teljesítményszinteket.	Lásd a „Teljesítményfokozatok” részt.

**A működés során keletkező hangok**

Az indukciós főzőlapok fütyülő vagy recsegő hangokat adnak ki a normál működés során.

Ezek a zajok valójában a főzőedényektől erednek, és azok aljának kiképzése okozza őket (ha például az edény alja többrétegű, vagy szabálytalan alakú).

Ezek a zajok változóak lehetnek, és az edények aljának kiképzése vagy a bennük levő étel mennyisége szerint változnak, tehát semmiféle hibára nem utalnak.

**Mielőtt a vevőszolgálatot hívna:**

1. Hiba esetén próbálja megszüntetni a problémát a hibaelhárítási útmutatóban szereplő utasítások szerint.
2. Kapcsola ki, majd kapcsolja be újra a készüléket, hogy lássa, fennáll-e még a hiba.

**Ha a probléma a fenti lépések végrehajtása után is fennáll, forduljon a legközelebbi vevőszolgálathoz.**

Az IKEA vonatkozó elérhetőségeinek listája a használati útmutató végén található.

Ha a vevőszolgálathoz fordul, minden esetben meg kell adnia a következő adatokat:

- a hiba rövid leírását;
- a sütő pontos modelljét és típusát;
- a szervizszámot (az adattáblán a „Service” szó után látható). A szerviszszám a garancialevélen is fel van tüntetve;

**S E R V I C E** 0000 000 0000



- a teljes címét;
- a telefonszámát.

Ha bármilyen javításra van szükség, kérjük, hogy a hivatalos vevőszolgálathoz forduljon (annak biztosítása érdekében, hogy eredeti alkatrészeket használjanak, és a javításokat megfelelően végezzék el).

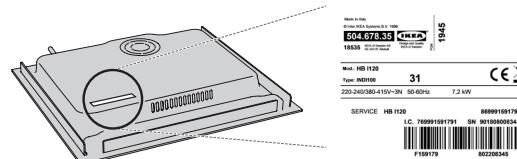
## Műszaki adatok

### Modell: SMAKLIG 504.678.83

Főzőlap típusa	Elektromos
Főzőzónák száma	4
Fűtési technológia	Indukció
Fűtőelem mérete (Ø vagy HxSZ)	Bal első: 18,5 x 20,0 cm Bal hátsó: 18,5 x 20,0 cm Jobb hátsó: 21,0 cm Jobb első: 15,0 cm
Híd <sup>+</sup> zóna (Ø vagy HxSZ)	Bal: 37,5 x 20,0 cm
Energiafogyasztás főzőzónánként (EK elektromos sütés)	Bal első: 199,0 Wh/kg Bal hátsó: 205,0 Wh/kg Jobb hátsó: 175,0 Wh/kg Jobb első: 182,0 Wh/kg
Energiafogyasztás Híd <sup>+</sup> zónánként (EK elektromos sütés)	Bal: 185,0 Wh/kg
Főzőlap energiafogyasztása (EK elektromos főzőlap)	188,0 Wh/kg

Ez a készülék megfelel a 66/2014 sz. európai rendelet energiatakarékos kivitelre vonatkozó követelményeinek, az EN 60350-2 európai szabvánnyal összhangban.

A műszaki adatok a készülék alján elhelyezett adattáblán vannak feltüntetve.

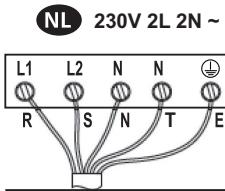


## Elektromos csatlakozás

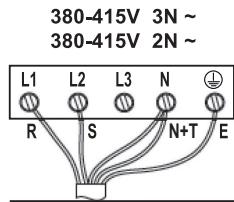
Az elektromos csatlakoztatást azelőtt kell elvégezni, hogy a készüléket a hálózatra csatlakoztatná. A készüléket olyan szakembernek kell beszerelnie, aki ismeri az érvényben lévő biztonsági és üzembe helyezési előírásokat. A beszerelést a helyi villamosenergia-ellátó előírásai szerint kell elvégezni.

Győződjön meg arról, hogy a készülék alján található adatlapon megadott feszültség megegyezik a helyszínen elérhető hálózati feszültséggel.

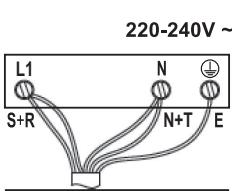
Az előírások szerint a készüléket földelni kell: kizárálag megfelelő méretű vezetékeket használjon (a földkábel is beleértve). A terméket a H05V2V2-F hálózati kábelrel szállítják, amely megfelel az IEC / EN 60335-2-6 szabványnak.



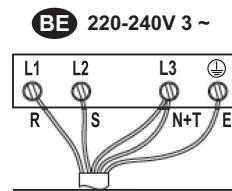
L1 = R: fekete  
L2 = S: barna  
N = N: kék  
N = T: kék (szürke)  
E = E: sárga/zöld



L1 = R: fekete  
L2 = S: barna  
N = N: kék  
N = T: kék (szürke)  
E = E: sárga/zöld



L1 = R: fekete  
L1 = S: barna  
N = N: kék  
N = T: kék (szürke)  
E = E: sárga/zöld



L1 = R: fekete  
L2 = S: barna  
N = N: kék  
N = T: kék (szürke)  
E = E: sárga/zöld

## Környezetvédelmi megfontolások

**VIGYÁZAT!** Bármilyen karbantartási művelet előtt győződjön meg arról, hogy a készüléket kikapcsolta és kihúzza a konnektorból. Az áramütés elkerülése érdekében soha ne használjon gőznyomással működő tisztítókészüléket.

**Ne használjon súroló vagy maró hatású szereket, klórt tartalmazó tisztítószereket vagy dörzsszivacsot.**

### CSOMAGOLÓANYAGOK ÁRTALMATLANÍTÁSA

A csomagolóanyagok 100%-ban újrahasznosíthatók, és megtalálható rajtuk az újrahasznosítás jele: . A csomagolás különféle részeinek hulladékba helyezését ezért felelősségteljesen és a hulladékok elhelyezését szabályozó helyi rendelkezésekkel teljes összhangban végezze.

### HÁZTARTÁSI KÉSZÜLKÉK ÁRTALMATLANÍTÁSA

Ez a készülék újrahasznosítható vagy újrafelhasználható anyagok felhasználásával készült. Leselejtezéskor a helyi hulladékkezelési szabályokkal összhangban járjon el. Az elektromos háztartási készülékek kezelésére, hasznosítására és újrafeldolgozására vonatkozó további információkért forduljon az illetékes helyi hatósághoz, a háztartási hulladékok begyűjtését végző vállalathoz vagy az üzlethez, ahol a készüléket vásárolta. Ez a készülék az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2012/19/EK irányelv szerinti jelölésekkel rendelkezik. A hulladékká vált termék szabályszerű elhelyezésével Ön segít elkerülni a környezettel és az emberi egészséggel kapcsolatos negatív következményeket.

A terméken vagy a kísérő dokumentumokon található jel azt jelzi, hogy a készüléket nem szabad háztartási hulladékként kezelní, hanem az elektromos és elektronikai készülékeknek megfelelő gyűjtőhelyen kell leadni.

### ENERGIAMEGTAKÁRÍTÁSI TANÁCSOK

A forró főzőlap maradékhojának maximális kihasználása érdekében néhány perccel a főzés befejezése előtt kapcsolja ki a készüléket.

Az edény vagy serpenyő alja teljesen takarja a főzőlapot, a főzőlapnál kisebb edénnyel energiát pazarol.

A főzés során fedje le az edényeket és serpenyőket szorosan illeszkedő fedővel, és minél kevesebb vizet használjon. A fedő nélküli főzés nagymértékben növeli az energiafogyasztást. Csak lapos fenekű edényeket és serpenyőket használjon.

### MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

Ez a készülék megfelel a 66/2014 sz. európai rendelet energiatakarékos kivitelre vonatkozó követelményeinek, az EN 60350-2 európai szabvánnyal összhangban.



## Gyártó

Ikea of Sweden AB - SE - 343 81 Älmhult, Svédország

## IKEA GARANCIA

### Meddig érvényes az IKEA garancia?

Ez a garancia az IKEA áruházban vett készülék eredeti vásárlási napjától számított öt évig érvényes. A vásárlás bizonyítékkaként az eredeti nyugta szolgál. A garancia alapján végzett munka nem hosszabbítja meg a készülék garanciális időszakát.

### Ki végzi majd a szervizelést?

A szervizelést az IKEA hivatalos szervizszolgáltatója biztosítja saját vagy hivatalos szervizpartnere hálózatán keresztül.

### Mire vonatkozik a garancia?

A garancia az IKEA áruházban történt vásárlás napjától kezdve vonatkozik a készülék azon hibáira, amelyeket a hibás gyártás vagy anyaghibák okoznak. A garancia csak háztartási célú használat esetén érvényes. A kivételek a "Mire nem terjed ki a garancia?" cím alatt találhatók. A garanciális időszak alatt a garancia kiterjed a hiba megszüntetésével kapcsolatban felmerülő költségekre (pl. javítás, alkatrészek, munka és utazás), feltéve ha javítás céljából speciális kiadások nélkül hozzáérhető a készülék. Ezekre a feltételekre az Európai Unió irányutatásai (99/44/EK) és az adott helyi jogszabályok tekintendők irányadónak. A kicserélt alkatrészek az IKEA tulajdonát képezik.

### Mit tesz az IKEA a probléma megszüntetése érdekében?

Az IKEA által kijelölt szolgáltató megvizsgálja a terméket, és - saját belátása szerint - eldönti, hogy vonatkozik-e a garancia a problémára. Ha igen, akkor az IKEA szolgáltatója vagy annak hivatalos szervizpartnere - saját szerviztevékenységen belül és a saját belátása szerint - megjavítja vagy egy ugyanolyan vagy hasonló termékre kicseréli a meghibásodott terméket.

### Mire nem terjed ki a garancia?

- Normál kopás és elhasználódás.
- Szándékosságból vagy hanyagságból eredő károsodás, a használati útmutató be nem tartása, a helytelen üzembe helyezés vagy a nem megfelelő feszültségre kapcsolás miatti károsodás, a kémiai vagy elektrokémiai reakció miatti károsodás, a rozsdá, korrozió vagy víz miatti károsodás, beleértve - korlátozás nélkül - a vezetékes víz túlzott kalciumtartalmával miatti károsodást is, valamint a normálistól eltérő környezeti viszonyok miatti károsodás.
- Az elhasználódó alkatrészek, így az elemek és izzók.
- A készülék normál használatát nem befolyásoló funkció nélküli és díszítő elemek, beleértve a karcolásokat és az esetleges színeltéréseket is.
- Az idegen tárgyak vagy anyagok miatti, valamint a szűrők, lefolyórendszerrel vagy szappanadagolók tisztítása vagy eltömődésének megszüntetése miatti véletlen károsodás.
- Az alábbi alkatrészek károsodása: kerámiaüveg, tartozékok, cserépedény- és evőeszközök, bevezető és elvezető csövek, tömítések, izzók és izzóburkolatok, védőrácsok, gombok, készülékházak és készülékhárezek, hacsak ezekről a károsodásokról nem bizonyítható be, hogy gyártási hibák okozták őket.
- Azon esetek, amikor a helyszínen kiszálló szakember nem talál hibát.
- Azon javítások, amelyeket nem a mi szolgáltatónk és/vagy valamelyen hivatalos szerződéses szervizpartner végez el, illetve amikor nem eredeti alkatrészek kerülnek felhasználásra.
- Azon javítások, amelyek a hibás vagy nem a specifikáció szerint végzett üzembe helyezés miatt szükségesek.
- A készülék nem háztartási célú használata, tehát például profzionális használat esetén.
- Szállítási sérülések. Ha a vevő maga szállítja a terméket otthonába vagy más círe, az IKEA nem felelős semmilyen kárért, ami esetleg a szállítás alatt bekövetkezik. Azonban ha az IKEA kézbesíti a terméket a vevő kézbesítési címére, akkor a terméknek ezen kézbesítés során bekövetkezett sérülését az IKEA fogja fedezni.

- Az IKEA készülék eredeti beüzemelésének elvégzésekor felmerült költség.

Azonban ha az IKEA szolgáltatója vagy annak hivatalos szervizpartnere megjavítja vagy kicseréli a készüléket a jelen garancia feltételei alapján, a szolgáltató vagy annak hivatalos szervizpartnere szükség esetén újra üzembe helyezi a megjavított készüléket, illetve üzembe helyezi a cserekészüléket. Ezek a korlátozások nem vonatkoznak az olyan hibátlan munkára, amelyet a mi eredeti alkatrészeinket felhasználva azért végez egy szakember, hogy a készüléket egy másik EU tagállam műszaki biztonsági normához igazítsa.

### Az adott ország törvényeinek hatálya

Ez az IKEA garancia konkrét jogokat biztosít Önnek, amelyek vagy megegyeznek az adott ország törvényi előírásaival, vagy meghaladják azokat. Ezek a feltételek azonban semmilyen módon nem korlátozzák a helyi törvényi előírásokban leírt vásárlói jogokat.

### Területi érvényesség

A valamelyik EU tagállamban vásárolt és aztán egy másik EU tagállamba átvitt készülékek esetén a szervizelés az új országban érvényes garanciális feltételek keretén belül történik. A garancián belüli szervizelési kötelezettség csak akkor áll fenn, ha a készülék és a beüzemelése megfelel a következőknek:

- azon ország műszaki specifikációjának, ahol a garanciális igény felmerül;
- az Összeszerelési utasításnak és a Felhasználói kézikönyv Biztonsági információinak.

### ÜGYFÉLSZOLGÁLAT IKEA berendezésekhez

Kérjük, forduljon az IKEA Hivatalos Szervizközpontjához, amennyiben:

- Garanciális és garanciaidőn túli szervizelésre van szüksége
- Az IKEA készüléknak a megfelelő IKEA konyhabútorba történő beszerelésével kapcsolatos kérdése van
- Az IKEA készülékek funkcióinak tisztázására irányuló kérdése van.

Annak érdekében, hogy a leghatékonyabban tudjunk önnel segíteni, kérjük, tanulmányozza át a az Összeszerelési utasítást és/ vagy a Felhasználói kézikönyvet, mielőtt minket hív.

### Elérhetőségeink, ha szervizre van szüksége



Ezen tájékoztató utolsó oldalán található az országunkénti IKEA kijelölt Hivatalos Szervizközpontjainak és a vonatkozó országos telefonszámoknak a listája.

**i** Annak érdekében, hogy gyorsabb szervizt tudunk biztosítani Önnek, javasoljuk, hogy a jelen kézikönyvben feltüntetett telefonszámokat használja. Mindig hivatkozzon annak a készüléknek a kézikönyvében szereplő számokra, amelyre vonatkozóan segítségre van szüksége. Kérjük, minden esetben hivatkozzon a termék IKEA cikkszámra (8 jegyű kód), illetve a 12 jegyű szervizszámra, amely a készülék adattábláján található.

### **i** ÖRIZZE MEG A VÁSÁRLÁSI NYUGTÁT!

Ez bizonyítja a vásárlást, és ez kell a garancia érvényesítéséhez is. A vásárlási nyugta tartalmazza minden egyes vásárolt készülék esetében annak IKEA nevét és cikkszámát (8 jegyű kód).

### Szüksége van segítségre ezen túlmenően?

Ha bármilyen további, a készülék értékesítés utáni szervizelésével nem kapcsolatos kérdése van, kérjük, vegye fel a kapcsolatot a legközelebbi IKEA áruház telefonos ügyfélszolgálatával. Javasoljuk, hogy a hívás előtt olvassa el alaposan a készülék dokumentációját.

## Съдържание

Информация за безопасност	25	Готварски таблици	30
Инсталиране на уреда	26	Почистване и поддръжка	31
Описание на уреда	27	Откриване и отстраняване на неизправности	31
Контролен панел	27	Технически данни	32
Индикатори	27	Свързване към електрическата мрежа	33
Съвети относно съдовете за готовене	28	Опазване на околната среда	33
Първоначална употреба	28	Производител	33
Всекидневна употреба	29	<b>ГАРАНЦИЯ НА IKEA</b>	34
Функции	30		

## Информация за безопасност

Преди използването на уреда прочетете внимателно тези указания за безопасност. Дръжте ги на удобно място за бъдещи справки.

В тези инструкции и на самия уред са представени важни предупреждения за безопасността, които трябва да се прочетат и да се съблюдават винаги. Производителят отказва всякаква отговорност при неспазване на тези инструкции за безопасност, във връзка с неподходяща употреба на уреда или неправилна настройка на органите за управление.

**Δ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**: Уредът и откритите му части се нагорещяват по време на работа. Внимавайте да не докосвате нагревателните елементи. Децата под 8-годишна възраст трябва да се пазят далеч от уреда, ако не се наблюдават непрекъснато.

**Δ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**: Ако повърхността на плочата за готовене е напукана, не използвайте уреда - опасност от електрически удар.

**Δ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**: Опасност от пожар: не поставяйте предмети по готварските повърхности.

**Δ ВНИМАНИЕ**: Процесът на готовене трябва да се наблюдава. Краткотрайните процеси на готовене трябва да се наблюдават постоянно.

**Δ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**: Готовенето без наблюдение на храни с мазнина или олио на плоча може да бъде опасно - рисък от пожар. НИКОГА не опитвайте да потушите пламъците с вода: вместо това изключете уреда и покрийте пламъка с капак или огнеупорно одеяло.

**Δ** Не използвайте готварския плот като работен плот или поставка.

Пазете дрехите и други запалими материали

далеч от уреда, докато всички негови компоненти изстинат напълно - опасност от пожар.

**Δ** Металните предмети, като ножове, вилици, лъжици и капаци, не трябва да се поставят върху плота, тъй като могат да се нагреят.

**Δ** Много малките деца (0-3 год.) трябва да стоят далеч от уреда. Малки деца (3-8 год.) трябва да стоят далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение. Този уред може да се използва от деца на 8 години и по-големи, както и от лица с ограничени физически, сетивни или умствени възможности или с недостатъчен опит и познания само ако са под надзор или са им дадени инструкции за употребата на уреда по безопасен начин и разбират възможните опасности. Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се извършва от деца без надзор.

**Δ** След използване изключете съответния нагревателен елемент на плота от съответния му прибор за управление, а не разчитайте на детектора на съдове.

## ПОЗВОЛЕНА УПОТРЕБА

**Δ ВНИМАНИЕ**: Уредът не е предназначен да се използва с външен таймер или с отделна система с дистанционно управление.

**Δ** Този уред е предназначен за употреба в домашни условия и подобни приложения, като: кухни за служители в магазини, офиси и други работни среди; в стопанства; от клиенти в хотели, мотели, места за настаняване тип "Нощувка и закуска" и други.

**Δ** Не е позволен никакъв друг вид употреба (напр. отопляване на помещения).

**Δ** Този уред не е предназначен за

профессионална употреба. Не използвайте този уред на открито.

### ИНСТАЛИРАНЕ НА УРЕДА

Δ Боравенето с уреда и инсталациите му трябва да се извършват от две или повече лица – има опасност от нараняване. Използвайте предпазни ръкавици при разопаковането и инсталациите - има опасност от порязвания.

Δ Инсталациите, включително подаването на вода (ако е приложимо) и електрическото свързване и ремонтните дейности трябва да се извършват от квалифициран техник. Не поправяйте и не заменяйте части от уреда, ако това не е изрично посочено в ръководството на потребителя. Пазете децата далеч от мястото, където се извършва инсталациите. След като разопаковате уреда, проверете дали не е повреден по време на транспортирането. При проблеми се обърнете към търговеца или към най-близкия сервиз за следпродажбено обслужване. След инсталациите всички отпадъци от опаковките (пластмаса, стиропор и др.) трябва да се съхраняват далеч от обсега на деца – съществува опасност от задушаване. Уредът трябва да бъде изключен от захранването преди монтажа – има опасност от електрически удар.

По време на монтажа внимавайте уредът да не повреди захранващия кабел – има опасност от електрически удар.

Активирайте уреда едва след завършване на инсталациите.

Δ Извършете всичката работа по рязането на шкафа, преди да поставите уреда на мястото му, и внимателно отстранете всички дървени парченца и стърготини.

Δ Ако уредът не е инсталiran над фурна, трябва да се постави разделителен панел (не е включен) в нишата под уреда.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОТНОСНО ЕЛЕКТРОЗАХРАНВАНЕТО

Δ Трябва да е възможно уредът да се изключи от захранването чрез изваждане на щепсела, ако е достъпен, или чрез достъпен многополюсен превключвател, монтиран след контакта, както и уредът да е заземен в съответствие с националните стандарти за електрическа безопасност.

Δ Не използвайте удължители, разклонители с няколко гнезда или адаптери. След монтирането електрическите компоненти не трябва да бъдат достъпни за потребителя. Не използвайте уреда, когато сте с мокри или боси крака.

Не използвайте този уред, ако захранващият му кабел или щепсел е повреден, ако не работи правилно или ако е бил повреден или е падал.

Δ Инсталациите с използване на захранващ кабел с щепсел не се разрешава, освен ако уредът оригинално не е вече оборудван с такъв от производителя.

Δ Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени с еднакъв такъв от производителя, негов сервизен агент или лице с достатъчна квалификация, за да се избегне опасна ситуация, например електрически удар.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Лица с пейсмейкър или подобно медицинско устройство трябва да бъдат внимателни, когато се намират близо до индукционния плот за готовене, докато е включен. Електромагнитното поле може да повлияе на пейсмейкъра или друг вид устройство. Консултирайте се с Вашия лекар или с производителя на пейсмейкъра или подобно медицинско устройство, които ще Ви дадат допълнителна информация относно ефектите, които може да има електромагнитното поле на индукционния плот за готовене.

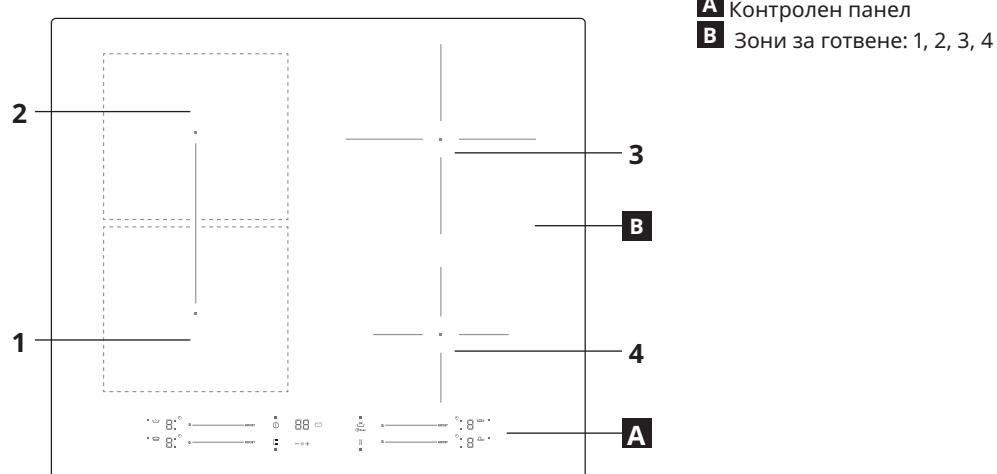
### Инсталиране на уреда

Инсталиациите трябва да се извърши в съответствие със закона, наредбите, директивите и стандартите (правила и наредби относно електрическата безопасност, правилно рециклиране в съответствие с нормативната уредба и др.), прилагани в държавата, в която се използва уредът!

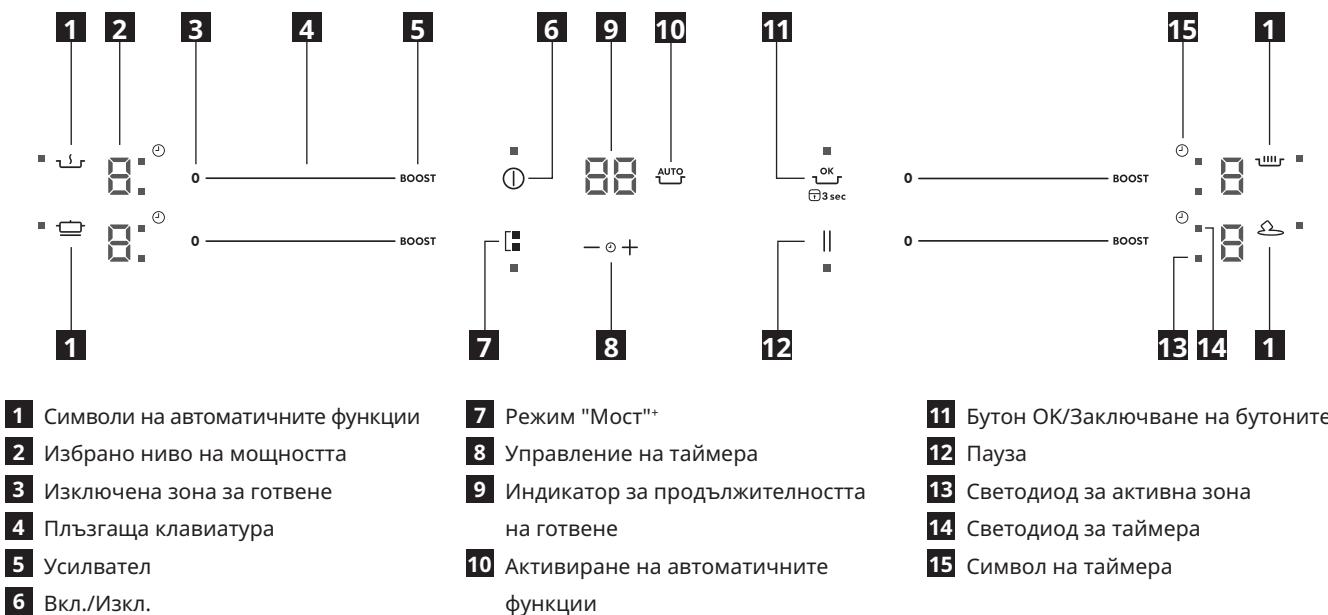
- За допълнителна информация относно инсталациите вижте инструкциите за монтаж.
- Не използвайте силиконов уплътнител между уреда и кухненския плот.

- Уверете се, че под плота за готовене има достатъчно място за циркулация на въздуха. Вижте инструкциите за монтаж.
- Долната част на уреда може да се нагорещи. В случай че инсталирате уреда над чекмеджета, монтирайте незапалим разделителен панел под уреда, за да предотвратите достъп до долната му част. Вижте инструкциите за монтаж.

## Описание на уреда



## Контролен панел



## Индикатори

**!** Неправилно разположен или липсващ съд за готвене  
Символът се появява, когато съдът не е подходящ за индукционен готварски плот, не е разположен правилно или размерът му е неподходящ за избраната зона за готвене.  
Ако до 30 секунди след избиране на зона за готвене плотът не засече поставен съд, зоната за готвене се изключва.

**H** Остатъчна топлина  
Ако дисплеят показва „H“, зоната за готвене все още е гореща. Когато нагревателната зона изстине, дисплеят угасва.

## Съвети относно съдовете за готовене

### Какви съдове за готовене да използвате

Използвайте само тенджери и тигани с дъно от феромагнитни материали, подходящи за работа с индукционни готварски плотове:

- чугун
- емайлирана стомана
- въглеродна стомана
- неръждаема стомана (не всички видове)
- алуминий с феромагнитно покритие или феромагнитна плоча

За да определите дали даден съд за готовене е подходящ, проверете дали има означение  (обикновено щамповано върху дъното). Можете също така да доближите магнит до дъното. Ако магнитът се прилепи за дъното, това означава, че съдът е подходящ за използване върху индукционен плот за готовене.

За осигуряване на максимална ефективност използвайте само тенджери и тигани с плоско дъно, което осигурява равномерно разпределение на топлината. Ако дъното не е равно, това ще повлияе на мощността и топлопроводимостта.

### Как да използвате съда за готовене

#### Минимален диаметър на дъното на съда за различните нагревателни зони

За правилно функциониране на готварския плот е необходимо съдът да покрива една или няколко от точките, нанесени на повърхността на плота и да има съответния минимален диаметър.

Винаги използвайте готварската зона, която съответства най-добре на диаметъра на дъното на тигана.

Използването на тенджера или тиган с по-малък диаметър от диска на адаптера може да доведе до натрупване на топлина, която не се предава на тенджерата или тигана и впоследствие както плотът, така и дискът да почернеят.

Зона за готовене	Диаметър на съда за готовене (cm)
Задна дясна зона за готовене	15,0 - 21,0
Предна дясна зона за готовене	10,0 - 15,0
Задна лява зона за готовене	12,0 - 20,0
Предна лява зона за готовене	12,0 - 20,0
Bridge <sup>+</sup> зона за готовене	20,0 - 37,5

### Празни тенджери/тигани или такива с тънко дъно

Не използвайте празни тенджери/тигани или такива с тънко дъно върху плота, тъй като той няма да може да следи температурата или да се изключва автоматично, ако температурата стане твърде висока, което би повредило съда за готовене или повърхността на плота. В такъв случай не пипайте нищо и изчакайте всичко да се охлади. Ако се изведе съобщение за грешка, вижте "Откриване и отстраняване на неизправности".

### Полезни съвети

#### Шум по време на готовене

Когато дадена зона за готовене е активна, може леко да избръмчи. Това е свойство на всички стъклокерамични зони за готовене и по никакъв начин не влошава функционалността или експлоатационния живот на уреда. Шумът зависи от използвания съд за готовене. Ако шумът Ви пречи значително, пробвайте да смените съда за готовене.

## Първоначална употреба

### ОГРАНИЧЕНИЕ НА МОЩНОСТТА

В момента на покупката плотът е настроен на максимална мощност. Регулирайте настройката съгласно параметрите на електрическата мрежа в дома Ви, както е описано в следващия раздел.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** при активиране на минималното ниво на мощност от 2,5 kW някои функции, изискващи повече мощност, може да не бъдат налични.

#### Настройване на мощността на плота:

В продължение на 60 секунди след свързване на уреда към електрическата мрежа е възможно да се зададе максималната мощност на плота.

Натиснете и задръжте за най-малко 5 секунди бутона за управление на таймера "+". На дисплея се показва 

Натиснете бутона  за да се появи последната избрана стойност на мощността.

PL	2,5 kW	4,0 kW	6,0 kW	7,2 kW
P	2.	4.	6.	7.
L	5	0	0	2

Използвайте бутоните "+" и "-", за да изберете желаната максимална консумация на енергия на плота. Наличините нива са: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW. Потвърдете, като натиснете  за 3 секунди.

Избраната максимална мощност се запазва дори и след прекъсване на електрическото захранване.

За да промените максималната мощност, изключете уреда от електрическата мрежа, изчакайте поне 60 секунди, включете го отново и изпълните описаните по-горе стъпки. При възникване на грешка по време на последователността

на настройване ще се изведе символът  и ще чуете кратък сигнал. Ако това се случи, повторете процедурата. Ако грешката не изчезне, обадете се в сервиза за поддръжка.

### ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ЗВУКОВИЯ СИГНАЛ

Включване/изключване на звуковия сигнал:

- Свържете плота към захранването;
- Изчакайте последователността на включване;
- Натиснете и задръжте за 5 секунди бутона "Boost" на първата клавиатура горе вляво.

Ако има зададени сигнализации, те остават активни.

## Всекидневна употреба

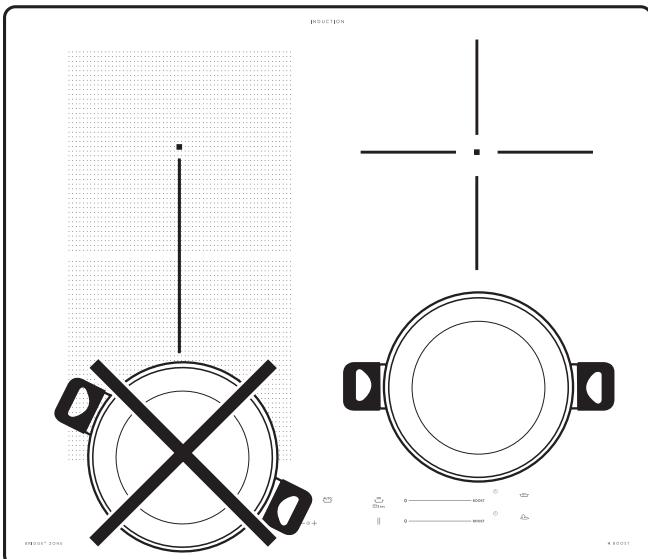
### ① ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ГОТВАРСКИЯ ПЛОТ

За да включите готварския плот, натиснете бутона за включване в продължение на около 1 секунда. За да изключите плота, натиснете отново същия бутон — изключват се всички нагревателни зони.

### РАЗПОЛАГАНЕ НА СЪДОВЕТЕ

**⚠ ВНИМАНИЕ:** Никога не покривайте контролния панел със съдове за готвене или други предмети, в противен случай продуктът може да влезе в режим на защита. За да възстановите работното състояние на продукта, извадете съдовете за готвене и изчакайте поне 10 секунди, преди да използвате продукта. В зоните за готвене, близо до контролния панел, тенджерите и тиганите трябва да се държат в рамките на маркировката и да се центрират в зоните за готвене.

При печене на скара или пържене се препоръчва използването на задните зони за готвене.



### ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ЗОНИТЕ ЗА ГОТВЕНЕ И РЕГУЛИРАНЕ НА МОЩНОСТА

0 ————— BOOST

#### Включване на зона за готвене:

Движете пръста си хоризонтално по плъзгачата клавиатура (ПЛЪЗГАЧ) на желаната зона за готвене, за да я активирате и да регулирате мощността. Нивото на мощност ще се показва в съответната зона заедно със светлинния индикатор, обозначаващ активната зона за готвене. Бутона "BOOST" може да се използва за избиране на функцията за бързо загряване.

#### Изключване на зона за готвене:

Натиснете бутона "0", разположен отляво на бутоните за регулиране на мощността

#### OK 3 sec ЗАКЛЮЧВАНЕ НА БУТОНИТЕ

За да заключите бутоните за настройка и за да избегнете случайното включване на плота, натиснете и задръжте за 3 секundi бутона OK/Заключване на бутоните. Прозвучава кратък сигнал и над бутона се появява светлина, сигнализираща, че функцията е включена. Контролният панел е заключен, с изключение на бутона Вкл./Изкл ①. За да деблокирате панела за управление, повторете процедурата за блокиране.

### — + ТАЙМЕР

Има едини бутони за таймер, които управляват таймерите на всяка от зоните за готвене.

#### Включване на таймера:

Изберете зоната за готвене и натиснете бутона "+" или "-", за да зададете желаното време. Ще светне индикатор заедно със съответния символ ①. След изтичане на зададеното време прозвучава сигнал и зоната за готвене автоматично се изключва.

Времето може да бъде променяно във всеки един момент и е възможно няколко таймера да бъдат активирани едновременно.

При активиране на таймера индикаторът за избиране на зона премигва и съответното избрано време на готвене се показва на централния дисплей.

#### Изключване на таймер:

Натиснете едновременно бутони "+" и "-", докато таймерът се изключи.

Таймерът не е наличен с автоматичните функции.

### ② ИНДИКАТОР НА ТАЙМЕРА

Светодиодът на индикатора за активен таймер указва, че таймерът е бил зададен за съответната зона за готвене.

### || ФУНКЦИЯ ПАУЗА

Тази функция дава възможност временно да спрете и след това да възстановите готвенето, поддържайки по-рано направените настройки. Функцията също така спира всички активни таймери.

За да активирате тази функция, натиснете клавиш II.

Символът II мига на дисплея на местата за нивата на мощност. За да възстановите готвенето, натиснете клавиш II и докоснете отново плъзгача на активната зона.

## ФУНКЦИИ

### РЕЖИМ МОСТ+

С бутона за функцията "Режим "Мост+" можете да комбинирате две зони за готовене и да ги използвате с една и съща мощност, покривайки цялата повърхност с голяма тенджера или част от нея с кръгла/овална тенджера. Функцията остава винаги включена и когато използвате само една тенджера, можете да я мествате по цялата зона. В този случай и двете пълзгащи клавиатури отляво могат да бъдат използвани по еднакъв начин. Такава нагревателна зона е много подходяща за овални или правоъгълни съдове или подложки.

За активиране/деактивиране на зона "Мост +" натиснете бутона "Мост+"

 AUTO

### АВТОМАТИЧНИ ФУНКЦИИ

Поставете съда и изберете съответната зона за готовене. Натиснете бутона за автоматичните функции. На дисплея ще се покаже "A".

Светва индикаторът за специалната функция, възможна за съответната зона за готовене.

Натиснете бутона "ok", за да потвърдите, в противен случай индикаторът за специалната функция ще започне да мига, изчаквайки натискането на ok. При специалните функции нивото на мощност е предварително зададено и не може да бъде променяно.

За да деактивирате автоматичните функции, натиснете бутона "0".

### Разтопяване

Тази функция позволява да се осигури и поддържа необходимата температура за разтопяване на храна без опасност от загаряне. Функцията е много полезна, тъй като не поврежда фините храни, например шоколада, и не позволява да залепнат към дъното на съда.

### Поддържане на топлина

Тази функция позволява да поддържате храната при най-подходящата температура, обикновено след приключване на готовенето или при много бавно изпаряване на течността. Много подходяща за сервиране на храна с идеална температура.

### Къкрене

Тази функция позволява да се поддържа температура за къкрене и да се готви продължително без опасност храната да загори. Много подходяща за рецепти, изискващи продължително готовене (ориз, сосове, печено) с течни сосове.

### Завиране

Функцията служи за завиране на вода и поддържането ѝ вряща с по-нисък разход на електроенергия. Сложете около 2 литра вода (за предпочитане със стайна температура) в тигана и не го покривайте. Препоръчва се кипящата вода винаги да се наблюдава и периодично да се проверява какво количество остава.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** при активиране на ниво на мощност 2,5 kW функцията "Завиране" няма да бъде налична.

## Готоварски таблици

НИВО НА МОЩНОСТ		НАЧИН НА ГОТВЕНИЕ	ИЗПОЛЗВАНЕ НА НИВО (посочва вида готовене и типичната употреба)
Максимална мощност	Усиливател		
	8-9	Пържене - завиране	Много подходящо за бързо загряване и кипване на вода или други течности.
		Запичане – запържване – завиране - печене	Много подходящо за запичане, в началото на готовенето, за пържене на дълбоко замразени продукти, бързо завиране на течности
	5-7	Запичане – готовене – задушаване – запържване - печене	Много подходящо за леко запържване, поддържане на интензивно кипене, готовене и печене.
		Готовене - задушаване - леко запържване - печене - готовене до омекване	Много подходящо за задушаване, поддържане на варенето, готовене и печене (продължително).
	3-4	Готовене – кипване – състягане – размесване	Много подходящо за рецепти, изискващи бавно приготвяне (ориз, сосове, печено, риба) и съдържащи течности (напр. вода, вино, бульон, мляко), както и за приготвяне на макаронени изделия.
			Много подходящо за рецепти, изискващи бавно приготвяне (количества под 1 литър: ориз, сосове, печено, риба) и съдържащи течности (напр. вода, вино, бульон, мляко).
	1-2	Разтопяване - размразяване	Много подходящо за размекване на масло, внимателно разтопяване на шоколад, размразяване на малки количества храна.
		Поддържане на храната топла - приготвяне на ризото	Много подходящо за поддържане на температурата на малки порции храна веднага след готовене или за приготвяне на ризото.
Мощност нула	0	-	Готоварският плот е в режим на готовност или е изключен (възможна е остатъчна топлина след края на готовенето, указано от символа „H“).

## Почистване и поддръжка

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!:

- Не използвайте уреди за почистване с пара.
- Преди почистване се уверете, че зоните за готвене са изключени и индикаторът за остатъчна топлина („H“) не се показва.

### Важно:

- Не използвайте абразивни гъби или тел, тъй като може да повредите стъклото.
- След всяко използване почиствайте готварския плот (когато изстине), за да отстраните остатъците и петната, дължащи се на останки от храни.
- Повърхност, която не се поддържа достатъчно чиста, може да намали чувствителността на бутоните на контролния панел.
- Използвайте стъргалка само ако по плата има залепнати

остатъци от храна. Следвайте инструкциите на производителя на стъргалката, за да не надраскате стъклото.

- Захар или храни с високо съдържание на захар могат да повредят готварския плот и трябва да се отстраняват незабавно.
- Солта, захарта и пясъкът могат да надраскат стъклена повърхност.
- Използвайте мека кърпа, попиваща кухненска салфетка или специален почистващ препарат за готварски плотове (спазвайте инструкциите на производителя).
- При разливане на течност върху нагревателна зона съдовете може да започнат да се преместват или да вибрират.
- Подсушавайте добре повърхността на плота след почистването ѝ.

## Откриване и отстраняване на неизправности

- Проверете дали има напрежение в електрическата мрежа.
- Ако след приключване на работата плотът не може да се изключи, незабавно го изключете от електрическата захранваща мрежа.
- Ако след включване на готварския плот на дисплея се появи буквено-цифров код, постъпете в съответствие с приведената

по-долу таблица.

**Моля имайте предвид:** Попадането на вода, разлята от съдовете течност или какъвто и да е предмет върху панела за управление на плота може случайно да активира или деактивира функцията за блокиране на панела.

Код, показан на дисплея	Описание	Възможни причини	Решение
Без код	Не можете да активирате или да включите котлона.	Има останала вода или петна по панела за управление.	Почистете и подсушете панела за управление.
Без код	Дисплеят не реагира на докосване.	Част от дисплея е покрита или съдовете са поставени твърде близо до дисплея.	Премахнете предметите. Преместете съдовете далеч от дисплея. Ако проблемът продължава, изчакайте 10 секунди.
F0E1	Готварският съд е засечен, но не е съвместим с исканата операция.	Готварският съд не е добре позициониран върху зоната за готвене или не е съвместим с една или няколко зони за готвене.	Натиснете двукратно бутона Вкл./Изкл., за да премахнете код F0E1 и да върнете функционалността на зоната за готвене. След това опитайте да използвате съда върху различна зона за готвене или използвайте друг съд.
F0E7	Неправилно свързване на захранващия кабел	Свързването на захранването не е точно както е описано в раздел "СВЪРЗВАНЕ КЪМ ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА МРЕЖА".	Свържете захранването по начина, описан в раздел "СВЪРЗВАНЕ КЪМ ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА МРЕЖА".
F0EA	Готварският плот се изключва поради твърде висока температура.	Вътрешната температура на електронните части е твърде висока.	Изчакайте плотът да се охлади, преди да го използвате отново.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F6E1, F7E5, F7E6, F2E1	Изключете готварския плот от електрическата мрежа. Изчакайте няколко секунди, след което отново включете плота в мрежата. Ако проблемът не изчезне, свържете се със сервисен център и ги информирайте за кода на грешката, изведен на дисплея.		
напр.  ●	Плотът за готвене не позволява активиране на специална функция.	Регулаторът на мощността ограничава нивата на мощност съгласно максималната стойност, зададена за плота.	Вижте раздел "Управление на мощността".
напр.  5 [Нивото на мощност е по-ниско от зададеното ниво]	Плотът автоматично задава минимално ниво на мощност, за да е сигурно, че зоната за готвене може да бъде използвана.	Регулаторът на мощността ограничава нивата на мощност съгласно максималната стойност, зададена за плота.	Вижте раздел "Управление на мощността".

**Звуци, издавани по време на работа**

Индукционните плотове могат да издават свистящ или пукащ шум по време на нормална работа.

Шумът въвъншност идва от съда и зависи от свойствата на неговото дъно (например когато дъното е от няколко слоя от различни материали или е нееднородно).

Шумовете са различни за различните видове съдове и зависят от количеството на храната в тях; те не са признак за неизправност.

**Преди да се обадите на отдела за следпродажбено обслужване:**

1. В случай на неизправност опитайте да решите проблема, като следвате насоките дадени в раздела за откриване и отстраняване на неизправности.
2. Изключете уреда и го включете отново, за да проверите дали неизправността е отстранена.

**Ако след извършване на горепосочените проверки неизправността все още не е отстранена, свържете се с най-близкия отдел за следпродажбено обслужване.**

На последните страници на настоящото ръководство за

потребителя можете да намерите пълния списък с посочени от IKEA контакти.

Когато се свържете с отдела за следпродажбено обслужване, винаги посочвайте:

- кратко описание на неизправността;
- точния тип и модел на уреда;
- сервизния номер (номерът след думата Service на табелката с данни). Сервизният номер е посочен и в гаранционната книжка;

**S E R V I C E 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0**



- Вашия пълен адрес;
- Вашия телефонен номер.

Ако се налагат някакви поправки, моля, свържете се с авторизиран отдел за следпродажбено обслужване (за да бъдете сигурни, че ще бъдат използвани оригинални резервни части и поправките ще бъдат извършени правилно).

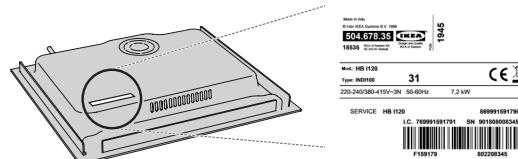
## Технически данни

### Модел: SMAKLIG 504.678.83

Тип плот за готовене	Електрически
Брой зони за готовене	4
Технология на загряване	Индукция
Размери на нагревателните елементи (Ø или ДхШ)	Ляв преден 18,5 x 20,0 см Ляв заден 18,5 x 20,0 см Десен заден 21,0 см Десен преден 15,0 см
Зона "Мост+" (Ø или ДхШ)	Ляв 37,5 x 20,0 см
Консумация на енергия по зони за готовене - (ЕО готовене на електричество)	Лява предна 199,0 Wh/kg Лява задна 205,0 Wh/kg Дясна задна 175,0 Wh/kg Дясна предна 182,0 Wh/kg
Консумация на енергия от зона "Мост+" - (ЕО готовене на електричество)	Лява 185,0 Wh/kg
Консумация на енергия на плота - (ЕО електрически плот за готовене)	188,0 Wh/kg

Този уред отговаря на изискванията за екологичен дизайн на Европейски регламент № 66/2014 в съответствие с Европейски стандарт EN 60350-2

Техническата информация се намира на табелката с основните данни на дъното на уреда.



## Свързване към електрическата мрежа

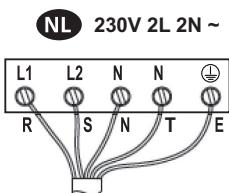
Електрическите свързвания трябва да се извършат преди свързването на уреда към електрическата мрежа.

Монтирането трябва да се извърши от квалифициран персонал, запознат с текущите нормативни разпоредби относно безопасността и монтирането. Особено важно е монтажът да се извърши в съответствие с наредбите на местната електроснабдителна компания.

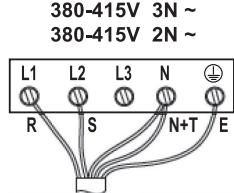
Уверете се, че напрежението, посочено на табелката с

данни, намираща се в долната част на уреда, е същото като това в дома Ви.

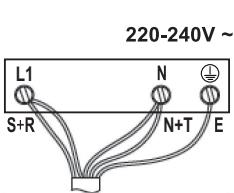
Заземяването на уреда е задължително по закон: използвайте проводници (включително заземяващи проводник) само с подходящ размер. Захранващият кабел е одобрен съгласно стандарт IEC/EN 60335-2-6.



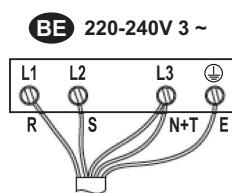
**NL** 230V 2L 2N ~  
 L1 = R : черен  
 L2 = S : кафяв  
 N = N : син  
 N = T : син (сив)  
 E = E : жълт/зелен



380-415V 3N ~  
 380-415V 2N ~  
 L1 = R : черен  
 L2 = S : кафяв  
 N = N : син  
 N = T : син (сив)  
 E = E : жълт/зелен



220-240V ~  
 L1 = R : черен  
 L1 = S : кафяв  
 N = N : син  
 N = T : син (сив)  
 E = E : жълт/зелен



**BE** 220-240V 3 ~  
 L1 = R : черен  
 L2 = S : кафяв  
 N = N : син  
 N = T : син (сив)  
 E = E : жълт/зелен

## Опазване на околната среда

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Преди извършване на каквато и да било дейност по поддръжката на уреда, се уверете, че той е изключен и не е свързан към захранването; никога не използвайте уреди за почистване с пара - има опасност от електрически удар.

**Не използвайте абразивни или корозивни препарати, препарати на хлорна основа или стоманена вълна.**

### ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ОПАКОВЪЧНИТЕ МАТЕРИАЛИ

Опаковъчният материал е 100% годен за рециклиране и е маркиран със символа за рециклиране . Затова различните части на опаковката трябва да се изхвърлят отговорно и в пълно съответствие с разпоредбите на местните органи, отговорни за събиране на отпадъците.

### ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ДОМАКИНСКИ ЕЛЕКТРОУРЕДИ

Този уред е произведен с материали, годни за рециклиране или за повторно използване. При изхвърлянето му спазвайте местните разпоредби за изхвърляне на отпадъци. За допълнително информация относно третирането, оползотворяването и рециклирането на домакински електроуреди се обрънете към компетентните местни органи, службата за битови отпадъци или магазина, откъдето сте закупили уреда. Този уред е маркиран в съответствие с Европейската директива 2012/19/EO относно

отпадъци от електрическо и електронно оборудване (WEEE). Като се погрижите уредът да бъде изхвърлен по правилен начин, Вие ще помогнете за предотвратяване на възможните негативни последствия за околната среда и здравето на хората.



Символът върху уреда или при дружаващата го документация показва, че този уред не трябва да се третира като битов отпадък, а да бъде предаден в съответния събирателен пункт, предназначен за рециклиране на електрическа и електронна апаратура.

### СЪВЕТИ ЗА ПЕСТЕНЕ НА ЕНЕРГИЯ

Възползвайте се максимално от остатъчната топлина на плата, като я изключите няколко минути, преди да сте завършили готвенето.

Основата на Вашата тенджера или тиган трябва изцяло да покрива плата; използването на съд, чиято площ е по-малка от тази на плата, ще доведе до загуба на енергия.

По време на готвене покривайте тенджерите и тиганите с подходящи капаци и използвайте възможно най-малко вода. Готвенето без капак ще увеличи значително потреблението на енергия.

Използвайте само тенджери и тигани с плоско дъно.

### ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ

Този уред отговаря на изискванията за екологичен дизайн на Европейски регламент № 66/2014 в съответствие с Европейски стандарт EN 60350-2.



## Производител

Ikea of Sweden AB - SE - 343 81 Älmhult, Швеция

## ГАРАНЦИЯ НА IKEA

### За какъв срок е валидна гаранцията на IKEA?

Тази гаранция е валидна в продължение на пет години след първоначалната дата на покупка на Вашия уред от IKEA. Като доказателство за покупката се изисква първоначалната касова бележка. Ако в рамките на гаранционния срок бъде извършена сервизна работа, това не удължава гаранционния срок за уреда.

### Кой извършва сервизното обслужване?

Доставчикът на сервизно обслужване на IKEA извършва обслужване посредством свои собствени сервизи или мрежа от упълномощени сервизни партньори.

### Какво покрива тази гаранция?

Гаранцията покрива дефекти на уреда, които са предизвикани от дефектна конструкция или дефекти в материалите, настъпили след датата на покупка от IKEA. Тази гаранция важи само при домашна употреба.

Изключенията са посочени под заглавие "Какво не се покрива от тази гаранция?". В рамките на гаранционния срок се покриват разходите за отстраняване на дефекта, като ремонт, части, труд и транспорт, при условие че уредът е достъпен за ремонт без специални разноски. При тези условия се прилагат Директивите на ЕО (№ 99/44/ЕО) и съответната местна нормативна уредба. Сменените части стават собственост на IKEA.

### Какво ще направи IKEA, за да отстрани проблема?

Определеният сервизен доставчик на IKEA ще провери продукта и ще реши по свое усмотрение дали той се покрива от тази гаранция. Ако се установи, че се покрива, сервизният доставчик на IKEA или негов упълномощен сервизен партньор чрез своя собствен сервиз по свое усмотрение или ще ремонтира дефектния продукт, или ще го смени със същия или сравним такъв.

### Какво не се покрива от тази гаранция?

- Нормално износване и изхабяване.
- Умишлена или предизвикана от небрежност повреда, повреда, предизвикана от неспазване на инструкциите за работа, от неправилно инсталлиране или от свързване към неподходящо напрежение, повреда, предизвикана от химична или електрохимична реакция, ръжда, корозия или повреда от вода, включително, но не само повреда, предизвикана от прекомерно количество варовик в подаваната вода, повреда, предизвикана от ненормални условия на околната среда.
- Консумативи, включително батерии и електрически крушки.
- Нефункционални и декоративни части, от които не зависи нормалното използване на уреда, включително дръскотини и възможни разлики в цветовете.
- Случайна повреда, предизвикана от чужди тела или материји, както и почистване и отпушване на филтри, системи за оттиchanе или чекмеджета за сапун.
- Повреда на следните части: стъклокерамика, принадлежности, кошница за съдове и прибори, тръби за подаване и оттиchanе, упълтнения, електрически крушки и капаци на крушки, ключове, корпуси и части на корпуси. Освен ако се докаже, че такива повреди се дължат на неизправности в производството.
- Случаи, в които не е установен дефект при посещението на техник.
- Ремонти, които не са извършени от посочените от нас сервизни доставчици и/или упълномощени сервизни партньори или при които са използвани неоригинални части.
- Ремонти, предизвикани от инсталация, която е дефектна или не отговаря на спецификациите.
- Употреба на уреда в среда, която не е домашна, т. е. професионална употреба.
- Повреди от транспортиране. Ако клиента транспортира продукта до своя дом или на друг адрес, IKEA не отговаря за каквато и да е повреда, която може да възникне по време на транспортирането. Обаче, ако IKEA достави продукта на адрес за доставка посочен от клиента, тогава повредата на продукта възникната по време на доставката, ще бъде покрита от IKEA.

• Разход за извършване на първоначално инсталлиране на уреда на IKEA. Обаче, ако доставчика на сервизно обслужване на IKEA или негов упълномощен сервизен партньор извърши поправка или замени уреда спазвайки условията на тази гаранция, доставчика на сервизно обслужване или упълномощения сервизен партньор ще монтира отново ремонтирания уред или ще монтира резервната част, ако е необходимо.

Тези ограничения не важат за работата без дефекти, извършена от квалифициран специалист с използване на наши оригинални части с цел да се пригоди уредът към спецификациите за техническа безопасност на друга страна от ЕС.

### Как се прилага законодателството на страната

Гаранцията на IKEA Ви дава определени законови права, които покриват или превишават всички местни законови изисквания. Обаче, тези условия не ограничават по никакъв начин правата на клиента описани в местното законодателство.

### Област на валидност

За уреди, закупени в една страна от ЕС и пренесени в друга страна от ЕС, сервиз се осигурява в рамките на гаранционните условия, нормални за новата страна. Задължение за извършване на сервис в рамките на гаранцията съществува само ако уредът отговаря на и е инсталлиран в съответствие с:

- техническите спецификации на страната, в която е направен гаранционният иск;
- инструкциите за монтаж и информацията за безопасност, посочена в ръководството за потребителя.

### Специализиран СЕРВИЗ за уреди на IKEA

Не се колебайте да се обърнете към определен от IKEA доставчик на сервизно обслужване за следното:

- заявка за поддръжка при условията на тази гаранция;
- въпроси за разясняване на инсталирането на уред на IKEA в специализираните кухненски мебели на IKEA;
- въпроси за разясняване на функциите на уреди на IKEA.

За да се осигури предоставянето на най-добрата помощ за вас, прочетете внимателно Инструкциите за инсталiranе и/или ръководството за потребителя, преди да се обърнете към нас.

### Как да ни намерите, ако се нуждате от нашия сервис



Проверете на последната страница на това ръководство за пълния списък на Сервизи, определени от IKEA, и телефонните номера в съответната страна.

**i** За да ви предоставим по-бързо обслужване, препоръчваме да използвате определените телефонни номера от списъка в това ръководство. Използвайте винаги номерата от списъка в книжката, предназначена за уреда, който се нуждаете от обслужване.

Моля, винаги съобщавайте номера на избрания артикул на IKEA (8-цифров код) и 12-цифровия сервизен номер, означен на табелката с данни на вашия уред.

### **i** ЗАПАЗЕТЕ КАСОВАТА БЕЛЕЖКА ОТ ПРОДАЖБАТА!

Това е вашето доказателство за покупка и е необходимо, за да бъде гаранцията в сила. На касовата бележка е даден и номерът (8-цифров код) на артикула на IKEA, за всеки уред, който сте закупили.

### Необходима ли ви е допълнителна помощ?

За всички допълнителни въпроси, които не са свързани със сервизно обслужване, се обръщайте към центъра за обслужване в нашия най-близък магазин на IKEA. Препоръчваме внимателно да прочетете документацията на уреда, преди да се обърнете към нас.

## Cuprins

Informații privind siguranța	35	Tabele de coacere	40
Instalare	36	Curățarea și întreținerea	41
Descrierea produsului	37	Depanare	41
Panoul de comandă	37	Date tehnice	42
Indicatori	37	Racordarea la rețeaua de alimentare cu energie electrică	43
Indicații privind accesoriiile pentru gătit	38	Protecția mediului înconjurător	43
Prima utilizare	38	Producător	43
Utilizarea zilnică	39	<b>GARANȚIE IKEA</b>	44
Funcții	40		

## Informații privind siguranța

Înainte de a utiliza aparatul, citiți aceste instrucțiuni privind siguranța. Păstrați-le la îndemâna pentru a le putea consulta și pe viitor.

Aceste instrucțiuni și aparatul în sine furnizează avertismente importante privind siguranța, care trebuie respectate întotdeauna. Producătorul nu își asumă nicio răspundere pentru nerespectarea acestor instrucțiuni de siguranță, pentru utilizarea necorespunzătoare a aparatului sau pentru setarea incorectă a butoanelor de comandă.

**△ AVERTISMENT!** Aparatul și părțile sale accesibile se înfierbântă în timpul utilizării. Trebuie evitată atingerea rezistențelor. Copiii cu vîrstă mai mică de 8 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat, cu excepția cazurilor în care sunt supravegheați în permanență.

**△ AVERTISMENT!** Dacă suprafața plitei este crăpată, nu folosiți aparatul – risc de electrocutare.

**△ AVERTISMENT!** Pericol de incendiu: nu depozitați articole pe suprafețele de gătit.

**△ ATENȚIE:** Procesul de preparare trebuie să fie supravegheat. Un proces de preparare care durează puțin trebuie să fie supravegheat în permanență.

**△ AVERTISMENT!** Prepararea la plită cu grăsimi sau ulei poate fi periculoasă - risc de incendiu. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu folosind apă: opriti aparatul și apoi acoperiți flacăra, de exemplu, cu un capac sau cu o pătură ignifugă.

**△** Nu utilizați plita ca suprafață de lucru sau suport.

Nu amplasați articole vestimentare sau alte materiale inflamabile lângă aparat până când nu s-au răcit complet toate componentele acestuia - pericol de

incendiu.

**△** Obiectele metalice precum cuțite, furculițe, linguri și capace nu trebuie așezate pe suprafața plitei, deoarece se pot înfierbânta.

**△** Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor foarte mici (0-3 ani). Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor mici (3-8 ani) decât dacă sunt supravegheați în permanență. Copiii cu vîrstă de peste 8 ani și persoanele cu capacitate fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experiență și cunoștințe pot folosi acest aparat doar dacă sunt supravegheata sau au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță și înțeleg riscurile implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie să fie efectuate de către copii fără a fi supravegheați.

**△** După utilizare, opriti plita folosind butonul de comandă și nu vă bazați pe detectorul de vase de gătit.

## UTILIZAREA PERMISĂ

**△ ATENȚIE:** Aparatul nu trebuie să fie pus în funcțiune prin intermediul unui întrerupător extern, cum ar fi un temporizator, sau al unui sistem de comandă de la distanță separat.

**△** Acest aparat este proiectat pentru a fi utilizat în locuințe, precum și în alte spații similare, precum: bucătării destinate personalului din magazine, birouri și alte spații de lucru; ferme; de către clienții din hoteluri, moteluri, unități de cazare de tip „bed and breakfast” și alte spații rezidențiale.

**△** Orice altă utilizare este interzisă (de ex. încălzirea încăperilor).

**△** Acest aparat nu este destinat utilizării în scop profesional. Nu utilizați aparatul afară.

## INSTALARE

⚠ Manevrarea și instalarea aparatului trebuie să fie efectuate de două sau mai multe persoane - risc de rănire. Folosiți mănuși de protecție la despachetare și instalare - risc de tăiere.

⚠ Instalarea, inclusiv racordarea la rețeaua de alimentare cu apă (dacă este necesară) și la rețeaua de alimentare cu energie electrică, precum și reparațiile trebuie efectuate de un tehnician calificat. Nu reparați și nu înlocuiți nicio piesă a aparatului, dacă acest lucru nu este indicat în mod expres în manualul de utilizare. Nu lăsați copiii în apropierea zonei de instalare. După despachetarea aparatului, asigurați-vă că acesta nu a fost deteriorat în timpul transportului. Dacă apar probleme, contactați distribuitorul sau cel mai apropiat serviciu de asistență tehnică post-vânzare. Odată instalat aparatul, deșeurile de ambalaj (bucăți de plastic, polistiren etc.) nu trebuie lăsate la îndemâna copiilor - risc de asfixiere. Înainte de orice operație de instalare, aparatul trebuie să fie deconectat de la rețeaua de alimentare cu energie electrică - risc de electrocutare.

În timpul instalării, aveți grijă ca aparatul să nu deterioreze cablul de alimentare - risc de incendiu sau de electrocutare. Activați aparatul numai atunci când instalarea a fost finalizată.

⚠ Execuați toate operațiunile de decupare a mobilei înainte de a încorpora aparatul și înălăturați cu grijă toate aşchiile din lemn și rumegușul.

⚠ În cazul în care aparatul nu este montat deasupra unui cupor, trebuie să fie instalat un panou despărțitor (neinclus în dotarea aparatului) în compartimentul de sub acesta.

## AVERTISMENTE PRIVIND ALIMENTAREA CU ENERGIE ELECTRICĂ

⚠ Aparatul trebuie să poată fi deconectat

### Instalare

Procesul de instalare trebuie să respecte legile, ordonanțele, directivele și standardele (reguli și reglementări de securitate electrică, reciclare corespunzătoare în conformitate cu reglementările aplicabile etc.) care sunt în vigoare în țara de utilizare!

- Pentru informații suplimentare despre instalare, consultați Ghidul de instalare.
- Nu folosiți material de etanșare pe bază de silicon între aparat și blatul de lucru.

de la rețeaua electrică fie prin scoaterea ștecherului din priză (dacă ștecherul este accesibil), fie prin intermediul unui întrerupător multipolar situat în amonte de priză, în conformitate cu normele privind cablurile electrice, și trebuie să fie împământat în conformitate cu standardele naționale privind siguranța electrică.

⚠ Nu utilizați prelungitoare, prize multiple sau adaptoare. După finalizarea instalării, componentele electrice nu trebuie să mai fie accesibile pentru utilizator. Nu utilizați aparatul dacă aveți părți ale corpului umede sau când sunteți desculți.

Nu puneti în funcțiune acest aparat dacă are cablul de alimentare sau ștecherul deteriorat, dacă nu funcționează corespunzător sau dacă a fost deteriorat sau a căzut pe jos.

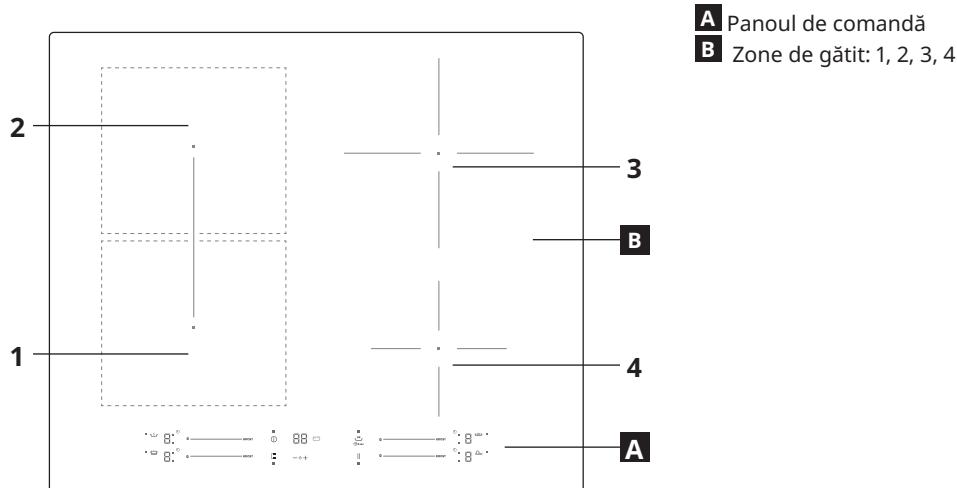
⚠ Instalarea folosind o fișă de cablu de alimentare nu este permisă, cu excepția cazului în care produsul este deja dotat cu una furnizată de producător.

⚠ În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie să fie înlocuit cu unul identic de către producător, agentul său de service sau alte persoane calificate, pentru a evita orice pericol sau risc de electrocutare.

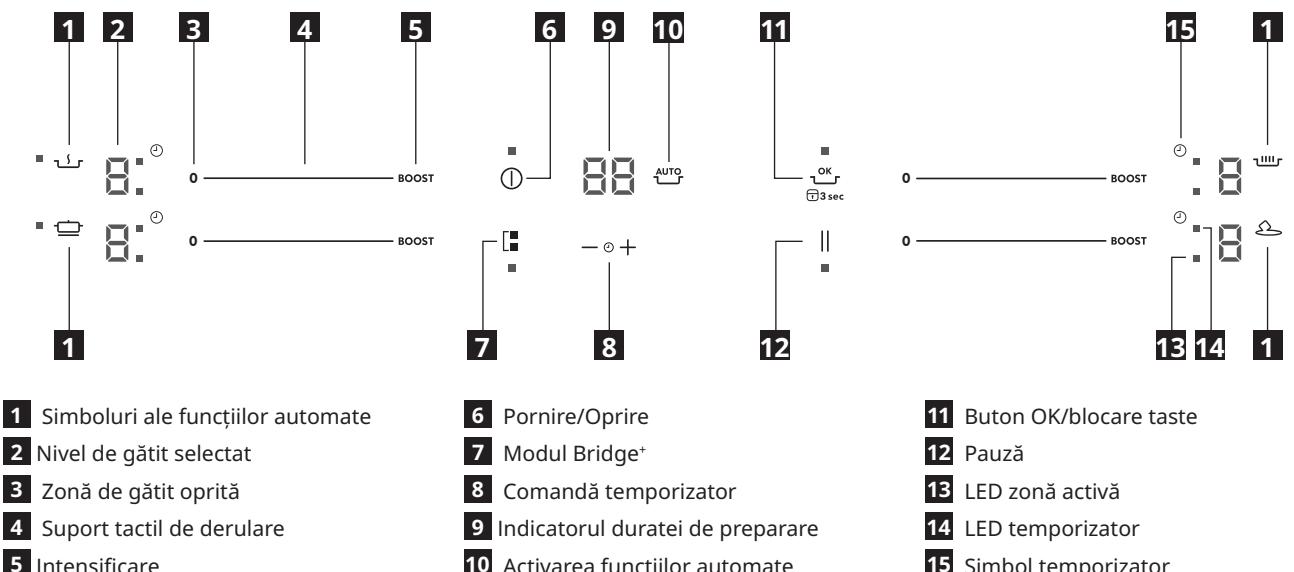
**NOTĂ:** Persoanele care poartă un stimulator cardiac sau un dispozitiv medical similar trebuie să fie deosebit de atente atunci când se află în apropierea plitei cu inducție dacă aceasta este pornită. Câmpul electromagnetic poate afecta stimulatorul cardiac sau un dispozitiv similar. Consultați medicul sau producătorul stimulatorului cardiac ori al dispozitivului medical similar pentru a obține informații suplimentare despre efectele care pot apărea asupra acestuia în apropierea câmpurilor electomagnetic ale plitelor cu inducție.

- Asigurați-vă că spațiul de sub plită este suficient pentru circulația aerului. Vă rugăm să consultați Ghidul de instalare.
- Partea inferioară a aparatului se poate înfierbânta. Dacă aparatul este instalat deasupra sertarelor, asigurați-vă că instalați un panou de separare incombustibil sub aparat, pentru a împiedica accesul la partea inferioară. Vă rugăm să consultați Ghidul de instalare.

## Descrierea produsului



## Panoul de comandă



## Indicatori

### Oală poziționată incorect sau lipsă

Acest simbol apare dacă vasul de gătit nu este adekvat pentru plita cu inducție, dacă nu este poziționat corect sau dacă nu are o dimensiune adekvată pentru zona de gătit selectată. Dacă în interval de 30 de secunde nu este detectată niciun vas de gătit,

zona de gătit se dezactivează.

### Căldură reziduală

Dacă pe afișaj apare litera „H”, înseamnă că zona de gătit încă este fierbinte. În momentul în care zona de gătit se răcește, afișajul se dezactivează.

## Indicații privind accesorile pentru gătit

### Oale care pot fi utilizate

Folosiți numai oale și cratițe cu fundul din material feromagnetic, care sunt adecvate pentru utilizarea pe plite cu inducție:

- fontă
- oțel emailat
- oțel carbon
- oțel inoxidabil (deși nu toate tipurile)
- aluminiu cu strat de acoperire feromagnetic sau placă feromagnetică

Pentru a verifica dacă o oală sau o cratiță este adecvată, consultați simbolul (de obicei, acesta se află pe partea inferioară). De asemenea, puteți săptă un magnet în partea inferioară. Dacă este atras de partea inferioară, vasele de gătit vor funcționa pe o plată cu inducție.

Pentru a asigura eficiență maximă, utilizați întotdeauna oale și cratițe cu partea inferioară plată, care distribuie căldura uniform. Dacă partea inferioară nu este uniformă, acest lucru va afecta puterea și conducerea căldurii.

### Modul de utilizare

#### Diametru minim al bazei oalei/tigăii pentru diferitele zone de gătit

Pentru a vă asigura că plita funcționează în mod corespunzător, oala trebuie să acopere unul sau mai multe puncte de referință indicate pe suprafața plitei, și trebuie să aibă un diametru minim adecvat.

Utilizați întotdeauna cea mai adecvată zonă de gătit pentru diametrul părții inferioare a oalei.

Utilizarea unei oale sau cratițe cu un diametru mai mic decât discul adaptorului poate cauza acumularea unui nivel de căldură care nu este transmis la oala sau cratiță, lucru care poate înnegri atât plita, cât și discul.

Zonă de gătit	Diametrul vasului (cm)
Zonă de gătit dreapta spate	15,0 - 21,0
Zonă de gătit dreapta față	10,0 - 15,0
Zonă de gătit stânga spate	12,0 - 20,0
Zonă de gătit stânga față	12,0 - 20,0
Zonă de gătit Bridge <sup>+</sup>	20,0 - 37,5

### Oale/cratițe goale sau cu baza subțire

Nu folosiți oale/cratițe goale sau cu baza subțire pe plită, deoarece aceasta nu va putea să monitorizeze temperatura sau să se opreasca automat dacă temperatura este prea ridicată, deteriorând oala sau suprafața plitei. Dacă se întâmplă acest lucru, nu atingeți nimic și așteptați până când se răcesc toate componentele.

Dacă apare un mesaj de eroare, consultați capitolul privind „Depanarea”.

### Recomandări/sfaturi

#### Zgomot pe durata preparării

Când o zonă de gătit este activă, aceasta poate emite un zgomot scurt. Aceasta este o caracteristică a tuturor zonelor de gătit din sticlă ceramică și nu afectează funcționarea sau durata de viață a aparatului. Zgomotul depinde de vasele folosite. Dacă provoacă perturbări considerabile, ar putea fi util să schimbați vasele.

## Prima utilizare

### LIMITAREA PUTEREI

În momentul achiziției, plita este setată la puterea maximă posibilă. Reglați setarea în funcție de limitele sistemului electric din locuința dumneavoastră conform descrierii din paragraful următor.

**NOTĂ:** În cazul activării nivelului maxim de putere de 2,5 kW, unele caracteristici cu cerere de putere mai mare nu vor fi disponibile.

#### Pentru a seta nivelul de putere a plitei:

După ce ați conectat dispozitivul la rețeaua de alimentare cu energie electrică, aveți la dispoziție 60 de secunde pentru a seta nivelul de putere.

Apăsați butonul „+“ al temporizatorului timp de cel puțin 5 secunde. Pe afișaj apare

Apăsați butonul până când apare ultimul nivel de putere selectat.

PL	2,5 kW	4,0 kW	6,0 kW	7,2 kW
P	2.	4.	6.	7.
L	5	0	0	2

Folosiți butoanele „+“ și „-“ pentru a selecta nivelul maxim al consumului de putere al plitei. Sunt disponibile următoarele niveluri: 2,5 kW - 4,0 kW - 6,0 kW - 7,2 kW. Confirmați apăsând pe .

Nivelul de putere selectat va rămâne stocat în memorie chiar dacă alimentarea cu energie electrică este întreruptă.

Pentru a modifica nivelul de putere, deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare electrică timp de cel puțin 60 de secunde, apoi reconectați-l și parcurgeți din nou etapele de mai sus.

Dacă pe parcursul efectuării setării survine o eroare, va fi

afișat simbolul și se va emite un semnal sonor. În acest caz, repetați operațunea. Dacă eroarea persistă, contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

### ACTIVAREA/DEZACTIVAREA SEMNALULUI ACUSTIC

Pentru a activa/dezactiva semnalul acustic:

- Conectați plita la rețeaua de alimentare cu energie electrică;
- Așteptați sevența de pornire;
- Apăsați butonul „Boost“ de pe prima tastatură din stânga sus timp de 5 secunde.

Orice alarme setate vor rămâne active.

## Utilizarea zilnică

### ① ACTIVAREA/DEZACTIVAREA PLITEI

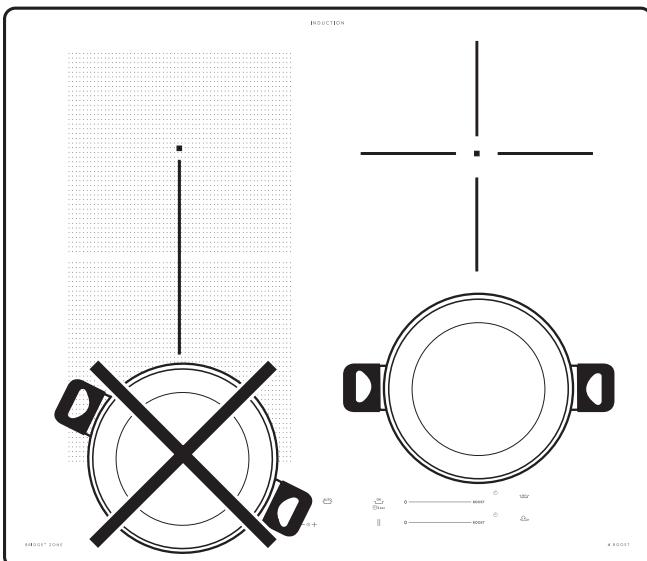
Pentru a activa plita, apăsați butonul de pornire/oprire timp de aproximativ 1 secundă. Pentru a opri plita, apăsați din nou pe același buton și toate zonele de gătit vor fi dezactivate.

### AMPLASAREA

**ATENȚIE:** Nu acoperiți niciodată cu vase sau alte obiecte panoul de comandă, în caz contrar, produsul ar putea intra în modul de protecție. Pentru a restabili starea de funcționare a produsului, îndepărtați vasele și așteptați cel puțin 10 secunde înainte de a utiliza produsul.

Oalele și cratiile de pe zonele de gătit din apropierea panoului de comandă nu trebuie să depășească limitele marcapozitiei și trebuie poziționate central pe zonele de gătit.

Când preparați alimente pe grill sau prăjiți, este recomandat să utilizați zonele de gătit din spate.



### ACTIVAREA/DEZACTIVAREA ZONELOR DE GĂTIT ȘI REGLAREA NIVELURILOR DE PUTERE

0 ————— BOOST

#### Pentru a activa zonele de gătit:

Mișcați degetul pe orizontală pe suportul tactil de derulare (GLISOR) din zonă de gătit necesară pentru a o activa și pentru a regla puterea. Nivelul va fi afișat în conformitate cu zona, fiind însoțit de indicatorul luminos pentru identificarea zonei de gătit active. Butonul „BOOST” poate fi utilizat pentru a selecta funcția de încălzire rapidă.

#### Pentru a dezactiva zonele de gătit:

Apăsați butonul „0” din partea stângă a zonei de reglare a puterii

#### OK BLOCAREA BUTOANELOR

Pentru a bloca setările și a preveni activarea accidentală a acestora, apăsați și mențineți apăsat timp de 3 secunde butonul OK/blocare a tastelor. Emisarea unui semnal sonor și lumina de avertizare de deasupra simbolului indică faptul că funcția a fost activată. Panoul de comandă este blocat, cu excepția butonului de pornire/oprire ①. Pentru a debloca comenzile, repetați procedura de activare.

### — ⊖ + TEMPORIZATORUL

Există un singur temporizator care controlează fiecare buton al zonelor de gătit.

#### Pentru a activa temporizatorul:

Selectați zona de gătit, apăsați butonul „+” sau „-“ pentru a seta durata dorită. Un indicator luminos va fi aprins împreună cu simbolul specific ④. La finalizarea duratei programate, va fi emis un semnal sonor, iar zona de gătit se va dezactiva automat. Durata poate fi modificată oricând și mai multe temporizatoare pot fi activate simultan.

În cazul în care temporizatorul este activat, „Indicatorul de selecție a zonei” clipește și durata de preparare aferentă selectată apare pe afișajul central.

#### Pentru a dezactiva temporizatorul:

Apăsați simultan butoanele „+” și „-“ până la dezactivarea temporizatorului.

Temporizatorul nu este disponibil cu funcții automate.

### ⑤ INDICATORUL TEMPORIZATORULUI

LED-ul „indicatorului temporizator activ” arată că temporizatorul a fost setat pentru zona de gătit.

### || FUNCȚIA DE ÎNTRERUPERE

Această funcție permite blocarea temporară a funcționării plitei și reluarea ulterioară a acesteia, menținând setările anterioare. De asemenea, funcția oprește toate temporizatoarele active.

Pentru a activa această funcție, apăsați tasta II. Simbolul II clipește pe afișaj în locul nivelurilor de putere.

Pentru a relua procesul de gătit, apăsați tasta || și atingeți din nou cursorul unei zone active.

## Functii

### MODUL BRIDGE<sup>+</sup>

Prin selectarea „Modului Bridge”, puteți combina două zone de gătit și le puteți utiliza la aceeași putere acoperind suprafața în întregime cu o oală mare sau parțial cu o oală rotundă/ovală. Funcția rămâne întotdeauna activată și, atunci când utilizăți o singură oală, aceasta poate fi deplasată pe întreaga suprafață. În acest caz, ambele suporturi tactile de derulare din stânga pot fi utilizate în mod nediferențiat. Este ideală pentru prepararea în oale ovale sau dreptunghiulare sau cu suporturi pentru crătie. Pentru a activa/dezactiva modul Bridge + zona, apăsați butonul bridge<sup>+</sup>.

### FUNCȚII AUTOMATE

Așezați vasul de gătit și selectați zona de gătit. Apăsați butonul funcțiilor automate. Pe afișaj apare litera „R”. Indicatorul pentru caracteristica specială disponibilă pentru zona de gătit se va aprinde. Apăsați butonul „ok” pentru a confirma; în caz contrar, indicatorul funcției speciale va începe să clipească, așteptând confirmarea. În timpul funcției speciale, nivelul de putere este prezentat și nu poate fi modificat. Pentru a dezactiva funcțiile automate, apăsați butonul „0”.

### Topire

Această funcție vă permite să aduceți alimentele la temperatură ideală pentru topire și să mențineți starea acestora fără riscul de a le arde. Metoda este ideală

deoarece nu deteriorează alimentele delicate precum ciocolata și împiedică aderarea acestora la suprafața vasului de gătit.

### Menținere la cald

Această caracteristică vă permite să păstrați alimentele la o temperatură ideală, de obicei, după finalizarea preparării sau când dorîți să reduceți foarte lent nivelul lichidelor. Funcția este ideală pentru servirea alimentelor la temperatura perfectă.

### Fierbere la foc mic

Această funcție este ideală pentru menținerea unei temperaturi de fierbere la foc mic, ceea vă permite să preparați alimentele pe o perioadă mai lungă, fără riscul de a le arde. Aceasta este ideală pentru rețetele care impun o durată lungă de preparare (orez, sosuri, fripturi) cu sosuri lichide.

### Fierbere

Această funcție vă permite să aduceți apa la temperatura de fierbere și să mențineți fierberea cu un consum de energie mai redus. Turnați în tigaiet aproximativ 2 litri de apă (de preferință, la temperatura camerei) și lăsați-o descooperită. În orice caz, este recomandat să supravegheați apa care fierbe și să verificați cu regularitate cantitatea de apă rămasă.

**NOTĂ:** în cazul activării puterii la 2,5 kW, funcția de fierbere nu va fi disponibilă.

## Tabele de coacere

NIVEL DE PUTERE		TIP DE PREPARARE	UTILIZAREA NIVELULUI (indicările completează experiența și obiceiurile dumneavoastră culinare)
Putere maximă	Boost	Încălzire rapidă	Ideală pentru creșterea rapidă a temperaturii alimentelor în scopul fierberii rapide (a apei) sau pentru încălzirea rapidă a lichidelor pentru gătit.
	8-9	Prăjire - fierbere	Ideală pentru a rumeni, a căli, a prăji produse congelate, a fierbe rapid lichidele
		Rumenire - prăjire - fierbere - frigere la grătar	Ideală pentru a prăji ușor, a menține fierberea, a coace și a frige la grătar.
	5-7	Rumenire - preparare - înbăușire - prăjire - frigere la grătar	Ideală pentru a prăji ușor, a menține fierberea lentă, a coace și a frige la grătar, și a preîncălzi accesoriile.
		Preparare - înbăușire - prăjire ușoară - frigere la grătar - preparare până la obținerea unei texturi cremoase	Ideală pentru a înbăuși, a menține fierberea lentă, a coace și a frige la grătar (pentru perioade îndelungate de timp).
	3-4	Preparare - clocoire - îngroșare - condimentare	Ideală pentru preparate cu durată lungă de coacere (orez, sosuri, fripturi, pește) cu lichide (de ex. apă, vin, bulion, lapte) și obținerea unei texturi cremoase a pastelor făinoase.
			Ideală pentru preparate cu durată lungă de coacere (volume mai mici de 1 litru: orez, sosuri, fripturi, pește) cu lichide (de ex. apă, vin, bulion, lapte).
	1-2	Topire - decongelare	Ideală pentru a înmuiu untul, pentru a topi delicat ciocolata, pentru a decongela produse de mici dimensiuni.
		Menținerea la cald a alimentelor - obținerea unei texturi cremoase pentru rizoto	Ideală pentru a menține la cald porții mici de mâncare, a căror preparare abia s-a terminat, pentru menținerea la temperatură adecvată a felurilor de mâncare gata pentru a fi servite și pentru a obține o textură cremoasă pentru rizoto.
Putere zero	0	-	Plită în modul Standby sau Oprit (este posibil să existe căldură reziduală la finalizarea etapei de preparare, semnalată prin afișarea literei „H”).

## Curățarea și întreținerea

### **AVERTISMENT!**

- Nu utilizați aparate de curățat cu aburi.
- Înainte de curățare, asigurați-vă că zonele de gătit sunt dezactivate și că indicatorul de căldură reziduală („H”) nu este afișat.

### **Important:**

- Nu utilizați bureți abrazivi sau din sârmă deoarece aceștia pot deteriora suprafața din sticlă.
- După fiecare utilizare, curătați plita (după ce s-a răcăzit) pentru a elimina depunerile și petele cauzate de resturile de mâncare.
- O suprafață care nu este menținută curată poate reduce sensibilitatea butoanelor panoului de comandă.

- Utilizați o răzuitoare numai dacă rămân resturi de alimente prinse de plită. Respectați instrucțiunile producătorului răzuitoarei pentru a evita zgârierea sticlei.
- Zahărul și alimentele cu un conținut ridicat de zaharuri deteriorează plita și trebuie să fie îndepărtate imediat.
- Sarea, zahărul și nisipul pot zgâria suprafața de sticlă.
- Folosiți o lăvă moale, hârtie absorbantă pentru bucătărie sau produse speciale pentru curățarea plitei (respectați instrucțiunile producătorului).
- Pătrunderea lichidului în zonele de gătit poate provoca deplasarea sau vibrarea vaselor de gătit.
- Uscați temeinic plita după ce o curătați.

## Depanare

- Controlați să nu fie întreruptă alimentarea cu electricitate.
- Dacă, după utilizarea plitei, nu reușiți să o dezactivați, deconectați-o de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.
- Dacă, atunci când porniți plita, pe afișaj apar coduri

alfanumerice, consultați tabelul următor pentru instrucțiuni.  
**Vă rugăm să rețineți:** Apa, lichidele vărsate din oale sau obiectele de orice tip care ating butoanele plitei pot activa sau dezactiva accidental funcția de blocare a panoului de comandă.

Cod afișat	Descriere	Potabile cauze	Soluție
Niciun cod	Nu puteți activa sau acționa plita.	Există apă reziduală sau pete pe panoul de comandă.	Curătați și uscați panoul de comandă.
Niciun cod	Afișajul nu reacționează la atingere.	O parte a afișajului este acoperită sau vasele sunt aşezate prea aproape de afișaj.	Îndepărtați obiectele. Îndepărtați vasele față de afișaj. Dacă problema persistă, așteptați 10 secunde.
F0E1	Vasul este detectat, dar nu este compatibil cu operația dorită.	Vasul nu este bine poziționat pe zona de gătit sau nu este compatibil cu una sau mai multe zone de gătit.	Apăsați de două ori butonul de pornire/oprire pentru a elimina codul F0E1 și a restabili funcționalitatea zonei de gătit. Apoi, încercați să folosiți vasele cu o altă zonă de gătit sau să folosiți vase diferite.
F0E7	Conexiune greșită a cablului de alimentare	Conexiunea de alimentare electrică nu este exact așa cum se indică în paragraful „CONEXIUNEA ELECTRICĂ”.	Reglați conexiunea de alimentare electrică conform indicațiilor din paragraful „CONEXIUNEA ELECTRICĂ”.
F0EA	Zona comenzilor se stinge din cauza temperaturii prea ridicate.	Temperatura internă a părților electronice este foarte ridicată.	Așteptați ca plita să se răcească înainte de a o folosi din nou.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F6E1, F7E5, F7E6, F2E1	Deconectați plita de la rețeaua electrică. Așteptați câteva secunde, apoi reconectați plita la rețeaua de alimentare cu energie electrică. Dacă problema persistă, apelați centrul de service și specificați codul de eroare care apare pe afișaj.		
de ex.: <input checked="" type="checkbox"/>	Plita nu permite activarea unei funcții speciale.	Regulatorul de putere limitează nivelurile de putere în conformitate cu valoarea maximă setată pentru plită.	Consultați paragraful „Putere”.
de ex.: P → S [Nivel de putere mai mic decât nivelul solicitat]	Plita stabilește automat un nivel minim de putere pentru ca zona de gătit să poată fi utilizată.	Regulatorul de putere limitează nivelurile de putere în conformitate cu valoarea maximă setată pentru plită.	Consultați paragraful „Putere”.

**Sunete produse în timpul funcționării**

În timpul funcționării normale, plitele cu inducție pot emite diverse sunete, precum ūierat sau scârțâit. De fapt, aceste zgomote provin de la accesoriiile pentru gătit și sunt legate de caracteristicile părților inferioare ale cratițelor (de exemplu, atunci când părțile inferioare sunt realizate din straturi diferite de material sau sunt neregulate). Aceste zgomote pot varia în funcție de tipul de accesoriu pentru gătit folosite și de cantitatea de alimente conținută și nu reprezintă un motiv de îngrijorare.

**Înainte de a contacta serviciul de asistență tehnică post-vânzare:**

1. Dacă există o defecțiune, încercați să remediați problema urmând instrucțiunile de depanare.
2. Oprită și puneți din nou în funcțiune aparatul pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.

**Dacă defecțiunea persistă și după efectuarea verificărilor menționate, contactați cel mai apropiat serviciu de asistență tehnică post-vânzare.**

Puteți găsi o listă completă de contacte agreate de IKEA la sfârșitul acestui manual.

Atunci când contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare, specificați întotdeauna:

- o scurtă descriere a defecțiunii;
- tipul și modelul exact al aparatului;
- numărul de service (numărul care se găsește după cuvântul „Service” de pe plăcuța cu date tehnice). Numărul de service este indicat, de asemenea, în certificatul de garanție;

**S E R V I C E** 0000 000 00000



- adresa dumneavoastră completă;
- numărul dumneavoastră de telefon.

Dacă sunt necesare orice fel de reparații, vă rugăm să contactați un serviciu de asistență tehnică post-vânzare autorizat (pentru a avea garanția că se folosesc piese de schimb originale și că reparațiile vor fi executate corect).

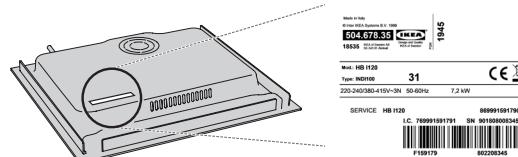
## Date tehnice

**Model: SMAKLIG 504.678.83**

Tip plită	Electrică
Număr zone pentru gătit	4
Tehnologie de încălzire	Inducție
Dimensiunea zonei de gătit (Ø sau LxL)	Stânga față 18,5 x 20,0 cm Stânga spate 18,5 x 20,0 cm Dreapta spate 21,0 cm Dreapta față 15,0 cm
Zona Bridge <sup>+</sup> (Ø sau LxL)	Stânga 37,5 x 20,0 cm
Consum de energie pe zonă de gătit - (aparate de gătit electrice CE)	Stânga față 199,0 Wh/kg Stânga spate 205,0 Wh/kg Dreapta spate 175,0 Wh/kg Dreapta față 182,0 Wh/kg
Consum de energie pe zona Bridge <sup>+</sup> - (aparate de gătit electrice CE)	Stânga 185,0 Wh/kg
Consumul de energie al plitei - (plită electrică CE)	188,0 Wh/kg

Acest aparat îndeplinește cerințele de proiectare ecologică prevăzute de Regulamentul european nr. 66/2014, în conformitate cu standardul european EN 60350-2.

Informațiile tehnice sunt specificate pe plăcuța cu datele tehnice de pe partea inferioară a aparatului.



## Racordarea la rețeaua de alimentare cu energie electrică

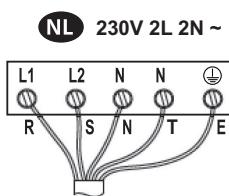
Conexiunea electrică trebuie efectuată înainte de a conecta aparatul la alimentarea cu electricitate.

Instalarea trebuie efectuată de personal calificat care cunoaște reglementările în vigoare referitoare la instalare și siguranță. În special, instalația trebuie efectuată în conformitate cu normele companiei locale de furnizare a energiei electrice.

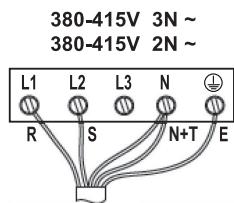
Asigurați-vă că tensiunea indicată pe plăcuță cu date tehnice,

situată la baza aparatului, corespunde cu tensiunea din locuință unde va fi instalat aparatul.

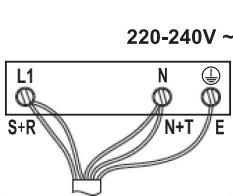
Împământarea aparatului este obligatorie prin lege: utilizati numai conductori (inclusiv conductorul pentru împământare) de dimensiuni corespunzătoare. Produsul este furnizat cu cablul de alimentare H05V2V2-F care este conform standardului IEC / EN 60335-2-6.



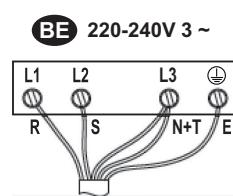
L1 = R: negru  
L2 = S: maro  
N = N: albastru  
N = T: albastru (gri)  
E = E: galben/verde



L1 = R: negru  
L2 = S: maro  
N = N: albastru  
N = T: albastru (gri)  
E = E: galben/verde



L1 = R: negru  
L1 = S: maro  
N = N: albastru  
N = T: albastru (gri)  
E = E: galben/verde



L1 = R: negru  
L2 = S: maro  
N = N: albastru  
N = T: albastru (gri)  
E = E: galben/verde

## Protecția mediului înconjurător

**AVERTISMENT!** Asigurați-vă că aparatul este oprit și deconectat de la rețeaua de alimentare electrică înainte de a efectua orice operație de întreținere; nu folosiți niciodată aparate de curățare cu aburi - risc de electrocutare.

**Nu utilizați produse abrazive sau corozive, produse pe bază de clor sau bureți de sărmă pentru vase.**

### ELIMINAREA AMBALAJULUI

Ambalajul este reciclabil în proporție de 100% și este marcat cu simbolul reciclării . Diferitele părți ale ambalajului nu trebuie aruncate la întâmplare, ci trebuie reciclate în conformitate cu normele stabilite de autoritățile locale.

### ELIMINAREA APARATELOR ELECTROCASNICE

Acest aparat este fabricat cu materiale reciclabile sau reutilizabile. Eliminați-l în conformitate cu normele locale referitoare la eliminarea deșeurilor. Pentru informații suplimentare referitoare la tratarea, valorificarea și reciclarea aparatelor electrocasnice, contactați autoritățile locale competente, serviciul de colectare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde ați achiziționat aparatul. Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva europeană 2012/19/UE privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE). Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, contribuți la prevenirea consecințelor negative asupra mediului înconjurător și sănătății persoanelor.



Simbolul de pe produs sau de pe documentele care îl însoțesc indică faptul că acest aparat nu trebuie eliminat ca deșeu menajer, ci trebuie predat la un centru de colectare corespunzător, pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice.

### RECOMANDĂRI PRIVIND ECONOMISIREA ENERGIEI

Profitați din plin de căldura reziduală a plăcii fierbinți prin oprirea aparatului cu câteva minute înainte de a termina prepararea.

Baza oalei sau a crătiei trebuie să acopere placa fierbințe în întregime; un recipient care este mai mic decât placa fierbințe va duce la irosirea energiei.

Acoperiți oalele și crătiele cu capace etanșe în timpul preparării și folosiți cât mai puțină apă. Prepararea fără capac va crește foarte mult consumul de energie.

Utilizați numai oale și crătie cu baza plată.

### DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

Acest aparat îndeplinește cerințele de proiectare ecologică prevăzute de Regulamentul european nr. 66/2014, în conformitate cu standardul european EN 60350-2.



## Producător

Ikea of Sweden AB - SE - 343 81 Älmhult, Suedia

## GARANȚIE IKEA

### Cât timp este valabilă garanția IKEA?

Această garanție este valabilă timp de cinci ani de la data cumpărării inițiale a aparatului dv. de la IKEA. Bonul inițial de cumpărare este necesar ca dovdă a cumpărării. Dacă se efectuează reparații în timpul garanției, acest lucru nu va extinde perioada de garanție pentru aparat.

### Cine va furniza asistență?

Furnizorul de asistență IKEA va furniza asistență prin centrele sale de asistență sau prin rețeaua de parteneri autorizați pentru asistență.

### Ce anume acoperă această garanție?

Această garanție acoperă defectiunile aparatului, care au fost cauzate de defecte din fabricație sau de defectiuni ale materialului, apărute de la data cumpărării de la IKEA. Această garanție se aplică numai pentru uzul casnic. Excepțiile sunt specificate sub titlu "Ce anume nu este acoperit de această garanție?". În timpul perioadei de garanție, costurile pentru remedierea defectiunilor, de ex. reparații, piese, manoperă și deplasare, vor fi acoperite, cu condiția ca aparatul să fie accesibil pentru reparații fără cheltuieli speciale. În aceste condiții sunt aplicabile liniile directoare UE (Nr. 99/44/EG) și reglementările locale respective. Pieselete înlocuite devin proprietatea firmei IKEA.

### Ce va face IKEA pentru remedia problema?

Furnizorul de asistență desemnat de IKEA va examina produsul și va hotărî, dacă acesta se încadrează în condițiile de garanție. Dacă se consideră că condițiile de garanție sunt respectate, furnizorul de asistență IKEA sau partenerii autorizați pentru asistență, prin centrele lor de asistență, la discreția lor, fie vor repara produsul defect, fie îl vor înlocui cu același produs sau cu altul comparabil.

### Ce anume nu este acoperit de această garanție?

- Uzura normală.
- Deteriorările deliberate sau din neglijență, deteriorările cauzate de nerespectarea instrucțiunilor de funcționare, instalarea incorrectă sau conectarea la o sursă de curent necorespunzătoare, deteriorările cauzate de reacții chimice sau electrochimice, deteriorările provocate de rugină, coroziune sau apă, și inclusiv, dar nu limitat la acestea, deteriorările cauzate de conținutul excesiv de calcar din apă de alimentare, deteriorările cauzate de condițiile de mediu anormale.
- Piese consumabile, inclusiv bateriile și becurile.
- Piese nefuncționale și decorative, care nu afectează utilizarea normală a aparatului, inclusiv zgârieturile și posibilele diferențe de culoare.
- Deteriorările accidentale cauzate de obiecte sau substanțe străine și curățarea sau desfundarea filtrelor, a sistemelor de evacuare sau a sertarelor pentru detergent.
- Deteriorarea următoarelor piese: vitroceramică, accesori, coșurile de vase și de tacâmuri, țevile de alimentare și de evacuare, garnituri de etanșare, becuri și capace de becuri, ecrane, butoane, carcase și piese ale carcaselor. În afară de cazul în care se poate demonstra că aceste deteriorări se datorează defectelor de fabricație.
- Cazurile în care nu s-a găsit nicio defectiune în timpul vizitei tehnicianului.
- Reparațiile care nu au fost executate de furnizorii de asistență desemnați de noi și/sau de un partener contractual autorizat pentru asistență, sau pentru care s-au folosit piese de schimb neoriginale.
- Reparațiile cauzate de o instalare defectuoasă sau care nu este conformă cu specificațiile.
- Utilizarea aparatului în mediu non-casnic, de ex. utilizarea profesională.
- Deteriorarea datorată transportului. În cazul în care clientul transportă produsul acasă la el sau la o altă adresă, compania IKEA nu este răspunzătoare pentru deteriorările cauzate în timpul transportului. Dacă IKEA livrează produsul la adresa indicată de client, atunci deteriorarea produsului care poate apărea în timpul transportului este acoperită de IKEA.

• Costurile pentru efectuarea instalării inițiale a aparatului IKEA. Totuși, dacă un furnizor de asistență IKEA sau un partener autorizat pentru asistență repară sau înlocuiește aparatul în cadrul acestei garanții, furnizorul de asistență sau partenerul autorizat pentru asistență va reinstala aparatul reparat sau va instala aparatul înlocuit, dacă este necesar.

Aceste restricții nu se aplică operațiunilor corecte efectuate de un specialist calificat, care a folosit piesele noastre originale, pentru a adapta aparatul la specificațiile de siguranță tehnică din altă țară a UE.

### Cum se aplică legea din țara de utilizare

Garanția IKEA vă acordă drepturi legale specifice, care acoperă sau depășesc cerințele tuturor legilor locale.

In orice caz, aceste condiții nu limitează în niciun mod drepturile consumatorilor, prevăzute de legislația locală.

### Zona de validitate

Pentru aparatelor care sunt cumpărate într-o țară a UE și sunt duse în altă țară a UE, asistența va fi furnizată în cadrul condițiilor de garanție normale în noua țară.

Obligația de a asigura asistență în cadrul garanției există doar dacă aparatul respectă și este instalat în conformitate cu:

- specificațiile tehnice din țara în care se solicită cererea de garanție;
- Instrucțiunile de Asamblare și Informațiile privind siguranța din Manualul de Utilizare.

### ASISTENȚĂ specială POST-VÂNZARE pentru aparatele IKEA

Vă rugăm să nu ezitați să contactați centrul de service autorizat desemnat de IKEA pentru:

- a face o solicitare de servicii în condițiile acestei garanții;
- a cere lămuriri despre instalarea aparatului IKEA în mobila specială de bucătărie IKEA;
- a cere lămuriri despre funcțiile aparatelor IKEA.

Pentru a vă putea asigura cea mai bună asistență, vă rugăm să citiți cu atenție Instrucțiunile de Asamblare și/sau Manualul Utilizatorului, înainte de a ne contacta.

### Cum ne puteți contacta dacă aveți nevoie de asistență noastră



Vă rugăm să consultați ultima pagină a acestui manual pentru lista completă a centrelor de service autorizate desemnate de IKEA și pentru numerele de telefon naționale respective.

**i** Pentru a vă putea oferi un serviciu mai rapid, vă recomandăm să utilizați numerele de telefon speciale, din lista de la sfârșitul acestui manual. Comunicați întotdeauna numerele indicate în broșura aparatului specific pentru care aveți nevoie de asistență. De asemenea, vă rugăm să comunicați întotdeauna numărul articoului IKEA (un cod de 8 cifre) și numărul de service format din 12 cifre, aflate pe plăcuța cu datele tehnice ale aparatului dv.

### i PĂSTRAȚI BONUL DE CUMPĂRARE!

Este dovada dv. de cumpărare și este necesar pentru aplicarea garanției. Pe chitanță se găsește numele IKEA și numărul articoului (un cod de 8 cifre) pentru fiecare dintre articolele pe care le-ați cumpărat.

### Mai aveți nevoie de ajutor?

Dacă aveți întrebări suplimentare care nu au legătură cu Serviciul de Asistență Tehnică pentru aparatele dv., vă rugăm să contactați call-centerul celui mai apropiat magazin IKEA. Vă recomandăm să citiți cu atenție documentația aparatului înainte de a ne contacta.



## BELGIË - BELGIQUE - BELGIEN

Telefoon/Numéro de téléphone/Telefon-Nummer:	026200311
Tarief/Tarif/Tarif:	Lokaal tarief/Prix d'un appel local/Ortstarif
Openingstijd:	Maandag - Vrijdag 8.00 - 20.00
Heures d'ouverture:	Lundi - Vendredi 8.00 - 20.00
Öffnungszeiten:	Montag - Freitag 8.00 - 20.00

## БЪЛГАРИЯ

Телефонен номер:	02 4003536
Тарифа:	Локална тарифа
Работно време:	понеделник - петък 8.00 - 20.00

## ČESKÁ REPUBLIKA

Telefoniční číslo:	225376400
Sazba:	Místní sazba
Pracovní doba:	Pondělí - Pátek 8.00 - 20.00

## DANMARK

Telefonnummer:	70150909
Takst:	Lokal takst
Åbningstid:	Mandag - fredag 9.00 - 20.00 Lørdag (Åbent udvalgte søndage, se IKEA.dk) 9.00 - 18.00

## DEUTSCHLAND

Telefon-Nummer:	06929993602
Tarif:	Ortstarif
Öffnungszeiten:	Montag - Freitag 8.00 - 20.00

## ΕΛΛΑΣ

Τηλεφωνικός αριθμός:	2109696497
Χρέωση:	Τοπική χρέωση
Ώρες λειτουργίας:	Δευτέρα - Παρασκευή 8.00 - 20.00

## ESPAÑA

Teléfono:	913754126 (España Continental)
Tarifa:	Tarifa local
Horario:	Lunes - Viernes 8.00 - 20.00

## EESTI - LATVIJA - SLOVENIJA - CYPRUS

<http://www.ikea.com>

## FRANCE

Numéro de téléphone:	0170480513
Tarif:	Prix d'un appel local
Heures d'ouverture:	Lundi - Vendredi 9.00 - 21.00

## HRVATSKA

Broj telefona:	0800 3636
Tarifa:	Lokalna tarifa
Radno vrijeme:	Ponedjeljak - Petak 8.00 - 20.00

## ÍSLAND

Símanúmer:	5852409
Kostnaður við símtal:	Almennt mínútuverð
Opnunartími:	Mánudaga - Föstudaga 9.00 - 17.00

## ITALIA

Telefono:	0238591334
Tariffa:	Tariffa locale
Orari d'apertura:	Lunedì - Venerdì 8.00 - 20.00

## LIETUVIŲ

Telefono numeris:	(0) 520 511 35
Skambučio kaina:	Vietos mokesčis
Darbo laikas:	Nuo pirmadienio iki penktadienio 8.00 - 20.00

## LUXEMBOURG

Numéro de téléphone:	035220882569
Tarif:	Prix d'un appel local
Heures d'ouverture:	Lundi - Vendredi 8.00 - 18.00

## MAGYARORSZÁG

Telefon szám:	(06-1)-3285308
Tarifa:	Helyi tarifa
Nyitvatartási idő:	Hétfőtől Péntekig 8.00 - 20.00

## NORGE

Telefon nummer:	23500112
Takst:	Lokal takst
Åpningstider:	Mandag - fredag 8.00 - 20.00

## NEDERLAND

Telefoon:	0900-235 45 32 en/of 0900 BEL IKEA
Tarief:	0031-50 316 8772 international
Openingstijd:	Geen extra kosten. Alleen lokaal tarief.
	Maandag t/m - Vrijdag 8.00 - 21.00
	Zaterdag 9.00 - 21.00
	Zondag / Feestdagen 10.00 - 18.00

## ÖSTERREICH

Telefon-Nummer:	013602771461
Tarif:	Ortstarif
Öffnungszeiten:	Montag - Freitag 8.00 - 20.00

## POLSKA

Numer telefonu:	225844203
Stawka:	Koszt połączenia według taryfy operatora
Godziny otwarcia:	Montag - Freitag 8.00 - 20.00

## PORTUGAL

Telefone:	213164011
Tarifa:	Tarifa local
Horário:	Segunda - Sexta 9.00 - 21.00

## ROMÂNIA

Număr de telefon:	021 2044888
Tarif:	Tarif local
Orar:	Luni - Vineri 8.00 - 20.00

## РОССИЯ

Телефонный номер:	84957059426
Стоимость звонка:	Местная стоимость звонка
Время работы:	Понедельник - Пятница 9.00 - 21.00 (Московское время)

## SCHWEIZ - SUISSE - SVIZZERA

Telefon-Nummer/Numéro de téléphone/Telefono:	0225675345
Tarif/Tarif/Tariffa:	Ortstarif/Prix d'un appel local/Tariffa locale
Öffnungszeiten:	Montag - Freitag 8.00 - 20.00
Heures d'ouverture:	Lundi - Vendredi 8.00 - 20.00
Orario d'apertura:	Lunedì - Venerdì 8.00 - 20.00

## SLOVENSKO

Telefónne číslo:	(02) 50102658
Cena za hovor:	Cena za miestny hovor
Pracovná doba:	Pondelok až piatok 8.00 - 20.00

## SRBIJA

Број телефона:	011 7 555 444
стопа:	локална курс
Радно време:	Понедељак - субота 9.00 - 20.00
	недеља 9.00 - 18.00

## SUOMI

Puhelinnumero:	0981710374
Taxa:	Yksikköhinta
Aukioloaika:	Maanantaista perjantaihin 8.00 - 20.00

## SVERIGE

Telefon nummer:	0775-700 500
Taxa:	Lokal samtal
Öppet tider:	Måndag - Fredag 8.30 - 20.00
	Lördag - Söndag 9.30 - 18.00

## UNITED KINGDOM - IRELAND

Phone number:	02076601517
Rate:	Local rate
Opening hours:	Monday - Friday 8.00am - 6.00pm
	Saturday 8.30am - 4.30pm
	Sunday 9.30am - 3.30pm





