

TÄCKNAN



Design and Quality
IKEA of Sweden

ČESKY	4
ESPAÑOL	32
ITALIANO	60
MAGYAR	88



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



En la última página de este manual encontrará el listado de Centros de servicio autorizado designados por IKEA y los respectivos números de teléfono nacionales.



Siete pregati di contattare il numero del Centro Assistenza Autorizzato incaricato da IKEA riportato sull'ultima pagina di questo manuale.



Ezen tájékoztató utolsó oldalán található az országonkénti IKEA kijelölt Hivatalos szervizközpont-jainak és a vonatkozó országos telefonszámoknak a listája.

Obsah

Bezpečnostní informace	4	Přizpůsobení uživatelské nabídky	19
Instalace	6	Každodenní použití	20
Elektrické zapojení	7	Funkce správy napájení	23
Rady pro ochranu životního prostředí	12	Tabulka vaření	24
Návrhy pro použití	12	Návod k použití hrnců	25
Použití	12	Řešení problémů	26
Čištění a údržba	12	Technické údaje	27
Popis výrobku	15	Výrobce	29
Ovládací panel	16	ZÁRUKA IKEA	30
Omezení výkonu	18		

Bezpečnostní informace

Před prvním použitím

Pečlivě dodržujte pokyny uvedené v tomto návodu.

Výrobce odmítá jakoukoliv odpovědnost za případné poruchy, škody či požáry spotřebiče způsobené nedodržením pokynů uvedených v tomto návodu. Spotřebič je určen výhradně k použití v domácnostech pro vaření pokrmů a odsávání výparů z tohoto vaření.

Není povoleno spotřebič používat pro jiné účely (např. vyhřívání místnosti). Výrobce odmítá jakoukoliv odpovědnost v případě nevhodného použití nebo za nesprávné nastavení ovladačů.

Tento návod k obsluze uchovávejte vždy u spotřebiče, a to i v případě, že jej předáte nebo přenecháte třetí osobě. Je důležité, aby se uživatelé seznámili se všemi provozními a bezpečnostními funkcemi spotřebiče.

Návod si pozorně přečtěte: obsahuje důležité informace o instalaci, použití a bezpečnosti.

Na spotřebiči neprovádějte elektrické úpravy.

Před instalací spotřebiče zkontrolujte, zda jsou všechny součásti nepoškozené. V opačném případě kontaktujte prodejce a v instalaci nepokračujte.

Před zahájením instalace zkontrolujte neporušenost spotřebiče. V opačném případě kontaktujte prodejce a v instalaci nepokračujte.

-  Toto je symbol nebezpečí související s bezpečností, který varuje před možnými riziky pro uživatele a ostatní. Všechny zprávy týkající se bezpečnosti budou opatřeny symbolem nebezpečí a následujícími výrazy:
-  **NEBEZPEČÍ:** označuje nebezpečnou situaci, která může vést k vážnému zranění, pokud se jí nezabrání.
-  **UPOZORNĚNÍ:** označuje nebezpečnou situaci, která by mohla vést k vážnému zranění, pokud se jí nezabrání.
-  **UPOZORNĚNÍ:** pokud šrouby nebo upevňovací prvky nebudou instalovány v souladu s těmito pokyny, může dojít k ohrožení elektrickým proudem.
-  **UPOZORNĚNÍ:** Pečlivě dodržujte následující pokyny:
- Před prováděním jakýchkoli instalačních prací musí být výrobek odpojen od elektrické sítě.
- Při všech úkonech instalace a údržby používejte pracovní rukavice.

- Instalace nebo údržba musí být provedeny odborným technikem v souladu s pokyny výrobce a v souladu s platnými místními bezpečnostními předpisy.
- K montáži používejte pouze upevňovací šrouby dodané s výrobkem nebo, pokud nejsou součástí dodávky, zakupte vhodný typ šroubů.
- Použijte správnou délku pro šrouby, které jsou uvedeny v instalační příručce.
- Nepokoušejte se opravovat či vyměňovat žádnou část výrobku, pokud to není výslovně uvedeno v návodu k použití.
- Děti by měly být pod dohledem, abyste se ujistili, že si se zařízením nehrají.
- Udržujte děti v bezpečné vzdálenosti a ujistěte se, že jsou neustále pod dohledem, protože přístupné části mohou být během používání velmi horké.
- Výrobek mohou používat děti ve věku nejméně 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo bez zkušeností či potřebných znalostí, za předpokladu, že jsou pod dohledem nebo poté, co obdržely pokyny týkající se bezpečného používání výrobku a pochopily s tím související nebezpečí.
- **⚠ UPOZORNĚNÍ:** Výrobek a jeho přístupné části během používání dosahují vysokých teplot. Dávejte pozor na případný styk s topnými články.
- Během používání výrobku a po něm se nedotýkejte jeho topných článků.
- Vyvarujte se kontaktu s utěrkami nebo jiným hořlavým materiálem, dokud se všechny součásti výrobku dostatečně neochladí, nebezpečí požáru.
- Nebezpečí požáru: Neskladujte předměty na varných plochách.
- Přehřáté oleje a tuky jsou snadno zápalné.
- **⚠ UPOZORNĚNÍ:** Bezobslužné vaření na varné desce s tukem nebo olejem může být nebezpečné a způsobit požár.
- Smažení musí být vždy pod kontrolou, aby nemohlo dojít ke vznícení přehřátého oleje.
- **⚠ UPOZORNĚNÍ:** Proces vaření musí být pod dohledem. Krátkodobé vaření musí být pod neustálým dohledem.
- NIKDY se nepokoušejte hasit plameny vodou. Výrobek musí být naopak vypnut a plameny musí být udušeny například poklicí nebo protipožární dekou.
- Vyvarujte se přelítí tekutiny, a proto při vaření nebo ohřevu tekutin snižte přívod tepla.
- Neponechávejte zapnuté topné články s prázdnými hrnci a pánvemi nebo bez nádob.
- Nikdy neohřívejte ještě zavřené potravinové konzervy či plechovky: mohly by vybuchnout! Tato upozornění jsou platná i pro všechny ostatní typy varných desek.
- Po dokončení vaření vypněte relativní varnou zónu.
- Výrobek není určen k tomu, aby byl uváděn do provozu pomocí externího časového spínače nebo samostatného dálkového řídicího systému.
- Nepoužívejte parní čističe, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Před jakýmkoliv úkonem čištění nebo údržby odpojte spotřebič od elektrické sítě vytažením zástrčky nebo vypnutím hlavního vypínače bytu/domu.
- Čištění a údržbu spotřebiče nesmí provádět děti bez dozoru.
- Výrobek musí být často čištěn zevnitř i zvenku (ALESPŇ JEDNOU MĚSÍČNĚ), v každém případě dodržujte to, co je výslovně uvedeno v pokynech pro údržbu.
- U osob s kardiostimulátory a aktivními implantáty je nutné před použitím indukční varné desky prověřit, zda je konkrétní kardiostimulátor kompatibilní s výrobkem.
- **⚠ UPOZORNĚNÍ:** Pokud je povrch prasklý, vypněte zařízení, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem. Pokud je zařízení připojeno přímo k napájecímu zdroji pomocí spojovací skříňky, vyjměte

pojistku a odpojte ji od napájecího zdroje. V každém případě kontaktujte autorizované servisní středisko.

- Nebezpečí požáru: nepokládejte žádné předměty na varné plochy.
- Na povrch varné desky neumísťujte kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžice a víka, protože by se mohly přehřát.
- Důležité: Po použití varnou desku vypněte pomocí jejího ovládacího zařízení a nespolehejte se na detektor hrnců.
- Nikdy k vaření nepoužívejte alobal a nikdy přímo neumísťujte výrobky zabalené v hliníkové fólii. Alobal by se mohl roztavit a došlo by k vážnému poškození vašeho výrobku.
- Použití vysokého výkonu, jako při funkci Booster, není vhodné pro ohřev určitých typů tekutin, jako například oleje na smažení. Přílišná teplota by mohla být nebezpečná. V těchto případech doporučujeme používat nižší výkon.
- Nádoby musí být umístěny přímo na varnou desku a musí být vystředěny. V žádném případě nekládejte mezi hrnce a varnou desku jiné předměty.
- V případě vysokých teplot výrobek automaticky snižuje stupeň výkonu varných zón.
- **⚠ UPOZORNĚNÍ!** Když je varná deska v provozu, přístupné části spotřebiče mohou být horké.
- Nedodržení postupů čištění výrobku a výměny a čištění filtrů vede k nebezpečí požáru.
- Vaření plamenem je přísně zakázáno.
- Použití volných plamenů je nebezpečné pro filtry a mohlo by způsobit požár, a proto je třeba se ho v každém případě vyvarovat.
- Pokud je výrobek používán současně s jinými spotřebiči na plyn nebo jiná paliva, místnost musí být dostatečně větraná.
- Pokud jde o technická a bezpečnostní opatření, která je třeba přijmout pro vypouštění výparů, důsledně dodržujte předpisy místních úřadů.
- Odsávaný vzduch nesmí být odváděn do potrubí, které je používáno pro vypouštění výparů ze zařízení fungujících na principu spalování plynu nebo jiných paliv.
- Nikdy nepoužívejte výrobek bez správně namontovaného roštu!

Instalace

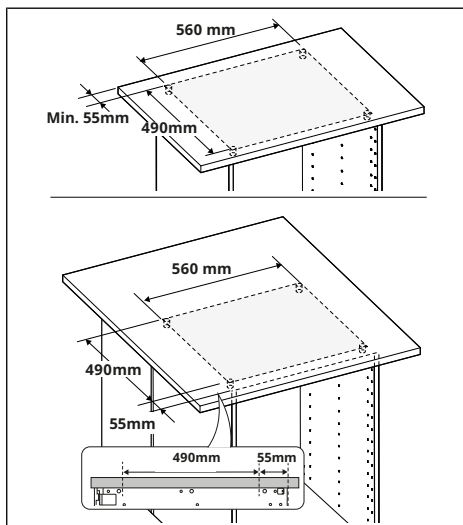
Elektrický systém i instalaci musí provádět kvalifikovaný elektrikář.

Před zahájením instalace: Po vybalení výrobku zkontrolujte, zda nebyl během přepravy poškozen, a v případě problému se před pokračováním v instalaci obraťte na oddělení služeb zákazníkům; zkontrolujte, zda má zakoupený výrobek vhodnou velikost pro zvolenou oblast instalace; zkontrolujte, zda uvnitř obalu není žádný doprovodný materiál (z důvodu přepravy) (například obálky se šrouby, záruky atd.). Vyjměte je a uložte na bezpečném místě.

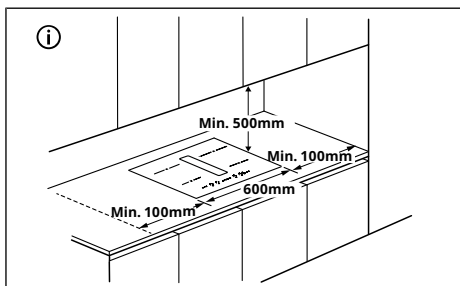
Spotřebič je určen pro zapuštěnou instalaci do kuchyňské pracovní desky nad kusem nábytku o šířce 600 mm nebo větší.

Příprava skříně zapuštění: výrobek nelze instalovat na chladicí zařízení, myčky, nádobí, sporáky, trouby, pračky a sušičky; před vložením varné desky proveďte veškeré práce řezání nábytku a opatrně odstraňte zbytky třísek nebo pilin.

- Minimální vzdálenost mezi varnou deskou a stěnou musí být nejméně 55mm, nejméně 100mm po stranách a nejméně 500mm vůči horním skříňkám.



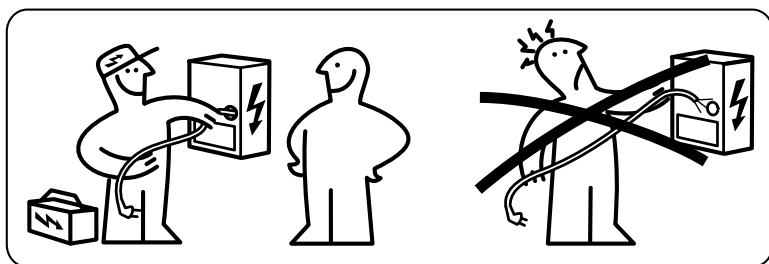
- Poznámka: při navrhování prostor je třeba dodržovat pokyny výrobce kuchyně.



- Chcete-li dokončit instalaci filtračního systému, postupujte podle pokynů v sadě potrubí NYTTIG.

⚠ UPOZORNĚNÍ: Jestliže šrouby a úchytné prvky nebudou namontovány podle pokynů uvedených v tomto návodu, mohlo by dojít ke vzniku nebezpečí elektrické povahy.

Elektrické zapojení



- **⚠ UPOZORNĚNÍ:** Veškerá elektrická připojení musí provádět autorizovaný instalační technik. Zkontrolujte, zda je napětí uvedené na typovém štítku výrobku stejné jako napětí v síti.
- **⚠ UPOZORNĚNÍ:** Na kabelech nepájejte!
- **⚠ UPOZORNĚNÍ:** Během instalace odpojte produkt od sítě.
- Výrobce nenese žádnou odpovědnost za osoby, zvířata nebo majetek v případě nedodržení pokynů uvedených v této kapitole.
- Uzemnění výrobku je povinné ze zákona.
- Napájecí kabel musí být dostatečně dlouhý, aby umožnil připojení výrobku, zabudovaného do skříňky, k elektrické síti.
- Napájecí kabel musí být dostatečně dlouhý pro umožnění odstranění varné desky z pracovní plochy.
- Nepoužívejte rozdvojky nebo prodlužovací kabely.
- Ujistěte se, zda napětí uvedené na výrobním štítku umístěném na spodní části výrobku odpovídá napětí místa, kde bude instalován.
- Elektrický kabel uzemnění musí být o 2 cm delší než ostatní kabely.

- Teplota kabelu nesmí v žádném bodě překročit teplotu prostředí o 50°C.
- Výrobek je určen k trvalému připojení k elektrické síti, proto musí být k síti připojen přes omnipolární spínač v souladu s instalačními předpisy, který zajišťuje úplné odpojení od sítě za podmínek přepětové kategorie III a který je po instalaci snadno přístupný.
- Po dokončení instalace již nesmí být elektrické součásti přístupné uživateli.
- **⚠ UPOZORNĚNÍ:** Výrobek nepřipojujte k elektrické síti, dokud není instalace zcela dokončena.
- Před připojením výrobku k elektrické síti: zkontrolujte typový štítek (umístěný na spodní straně výrobku), abyste se ujistili, že napětí a výkon odpovídají vlastnostem sítě, a že je připojovací zásuvka adekvátní. V případě pochyb se obraťte na kvalifikovaného elektrikáře.
- Tento spotřebič vyžaduje napájecí kabel typu H05V2V2-F. Kabel vyžaduje povinné pláště. Podle norem IEC použijte pro jednofázové připojení: síťový kabel 3 x 4 mm² a pro vícefázové připojení: síťový kabel 4 nebo 5 x 2,5 mm². Vnější průměr kabelu: min. 8 mm - max. 12 mm. Dodržujte zvláštní vnitrostátní předpisy.
- Spotřebič není vybaven síťovým kabelem. Kupte si ten pravý od specializovaného prodejce.
- Připojte spotřebič, jak je znázorněno na obrázku (v souladu s referenčními normami pro síťové napětí platnými na národní úrovni).
- Postupujte podle schématu připojení (umístěného na spodní straně výrobku).
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit kvalifikovaný personál, aby nedošlo k nebezpečí.
- **⚠** V případě poškození kontaktujte kvalifikovaného elektrikáře.
- **⚠ UPOZORNĚNÍ:** Před opětovným připojením obvodu k elektrické síti a kontrolou jeho správné funkčnosti vždy zkontrolujte, zda je napájecí kabel správně zapojen.

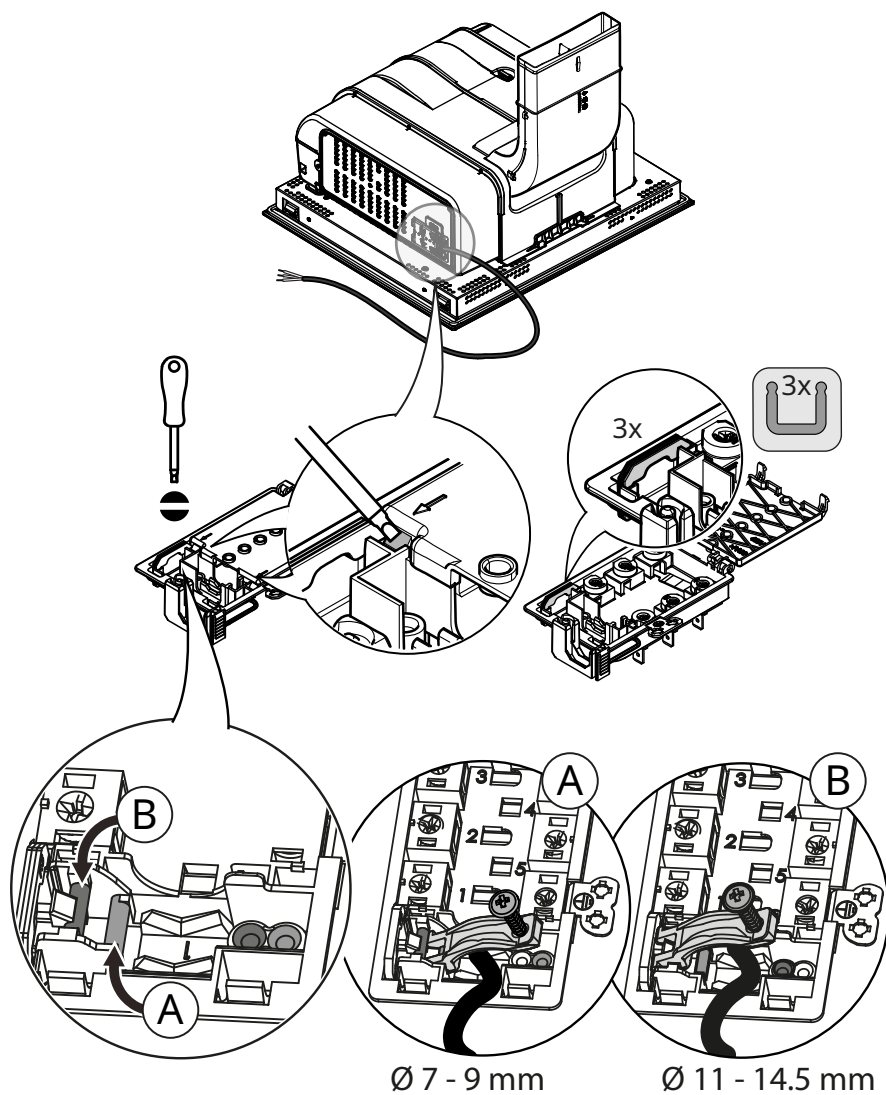


Schéma připojení kabelu

Vložte propojky  mezi šrouby, jak je znázorněno:

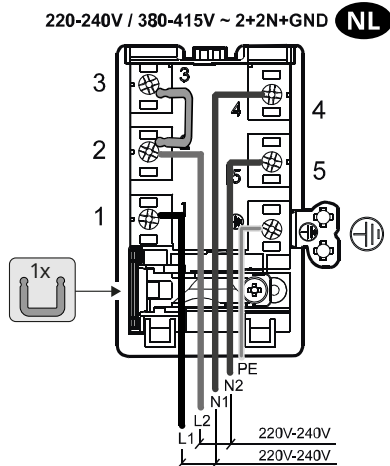
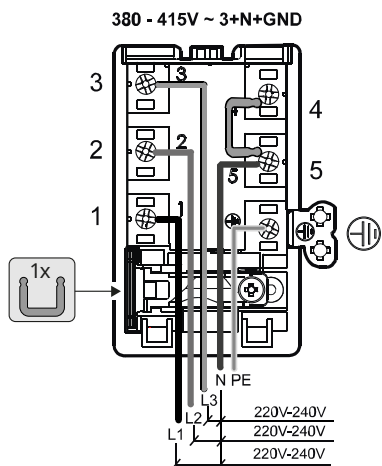
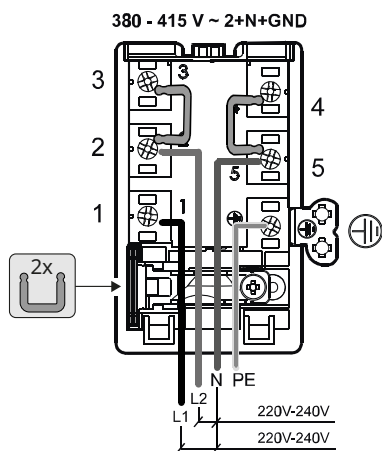
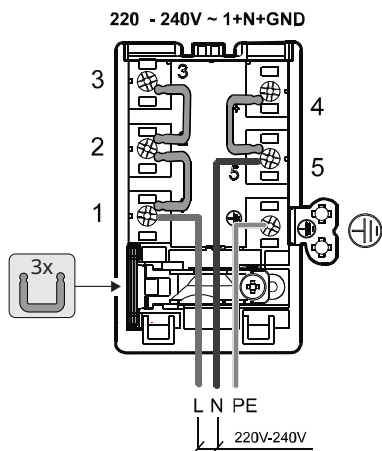
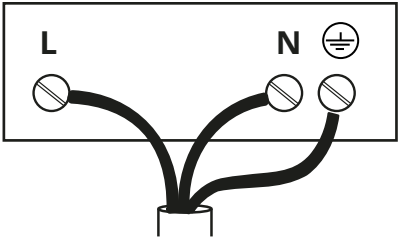
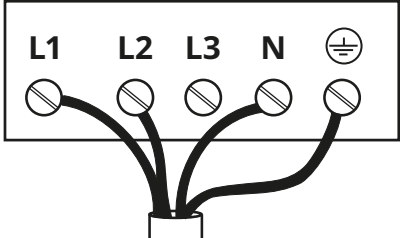


Schéma zapojení na domovské straně

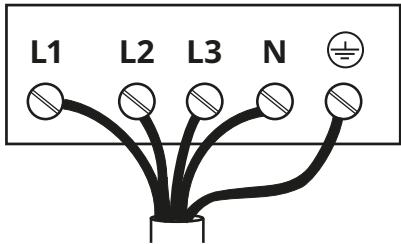
1 220V - 240V 1N ~



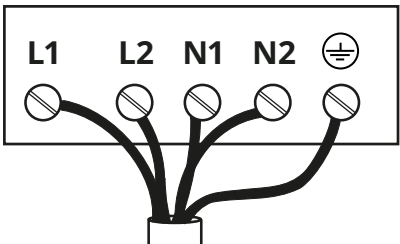
2 380V - 415V 2N ~



3 380V - 415V 3N ~



4 230V/400V 2N ~ NL



1	L	Hnědý
	N	Modrý
	⏏	Žluto/zelený

2	L1	Černý
	L2	Hnědý
	N	Modrý
	⏏	Žluto/zelený

3	L1	Černý
	L2	Hnědý
	L3	Šedý
	N	Modrý
	⏏	Žluto/zelený

NL 4	L1	Černý
	L2	Hnědý
	N1	Modrý
	N2	Modrý
	⏏	Žluto/zelený

Rady pro ochranu životního prostředí

Obalový materiál

Obal je 100% recyklovatelný a je označen

recyklačním symbolem 

Jednotlivé části obalu proto nesmí být rozptýleny v životním prostředí, ale musí být zlikvidovány v souladu s předpisy stanovenými místními úřady.



Symbol  na výrobku nebo v průvodní dokumentaci označuje, že s tímto výrobkem nesmí být nakládáno jako s domovním odpadem, ale měl by být předán do příslušného sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

Úspora energie

- Používat pánve a hrnce s průměrem dna stejným jako průměr varné zóny;
- Používat pouze hrnce a pánve s rovným dnem;
- Pokud je to možné, ponechat na hrnci během vaření poklici;
- Při vaření zeleniny, brambor apod. používat malé množství vody, aby se snížila doba vaření;
- Používat tlakové hrnce, které ještě více snižují spotřebu energie a zkracují dobu vaření;
- Umístěte hrnec do středu varné zóny vyznačené na desce.

Návrhy pro použití

Rady pro správné používání spotřebiče za účelem snížení negativního dopadu na životní prostředí: Když začnete s přípravou jídel, zapněte odsávání na minimální rychlost a ponechte jej zapnuté několik minut i po skončení vaření. Rychlost zvýšte pouze v případě velkého množství kouře a výparů, v nálehavých případech pomocí funkce Booster. Pro udržení dobré účinnosti

systému minimalizace pachů je třeba v případě potřeby vyměnit uhlíkový filtr/uhlíkové filtry. Pro udržení dobré účinnosti tukového filtru je třeba ho v případě potřeby vyčistit. Pro optimalizaci účinnosti a minimalizaci hluku je třeba použít maximální průměr odtahového potrubí uvedený v tomto návodu.

Použití

Systém indukčního vaření je založen na fyzikálním jevu magnetické indukce. Základní charakteristikou tohoto systému je přímý přenos energie z generátoru do hrnce.

Výhody: V porovnání s elektrickými varnými deskami je vaše indukční varná deska:

Bezpečnější: nižší teplota na skleněném

povrchu. **Rychlejší:** kratší doba ohřevu pokrmů. **Přesnější:** varná deska okamžitě reaguje na vaše příkazy. **Účinnější:** 90% spotřebovaná energie se přeměňuje v teplo. Kromě toho je po odstranění hrnce z varné desky okamžitě přerušeno předávání tepla a nedochází k jeho zbytečnému rozptýlování.

Čištění a údržba

 **UPOZORNĚNÍ:** Před zahájením jakéhokoliv úkonu čištění či údržby se ujistěte, zda jsou varné zóny vypnuté a zda nesvítí kontrolka signalizující teplotu.

Čištění indukční desky

Varnou desku je třeba po každém použití vyčistit.

Důležité:

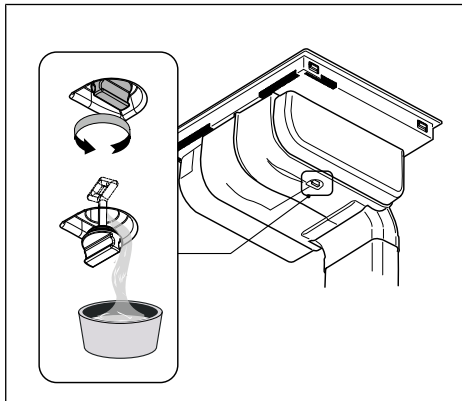
- Nepoužívejte abrazivní houbičky a drátěnky. Při jejich používání by časem mohlo dojít k poškození skla.

- Nepoužívejte agresivní chemické čistící přípravky jako spreje na čištění trouby nebo odstraňovače skvrn.
- **NEPOUŽÍVEJTE PARNÍ ČISTIČE!!!**

Po každém použití nechte desku vychladnout a odstraňte z ní připálené pokrmy a skvrny po zbytcích pokrmů. Cukr nebo potraviny s vysokým obsahem cukru by mohly způsobit poškození varné desky, a je tedy třeba je okamžitě odstranit. Sůl, cukr a písek by mohly poškrábat povrch skla. Používejte měkký hadřík, papírové utěrky nebo specifické přípravky pro čištění desky (postupujte podle pokynů výrobce).

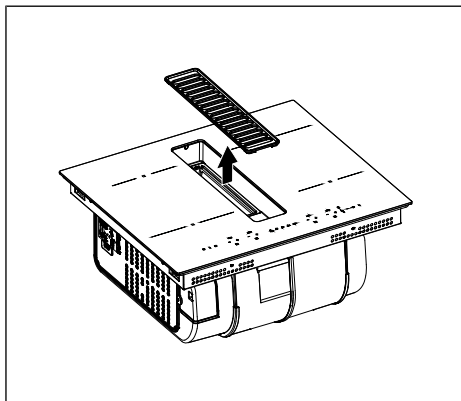
Čištění sběrné vaničky tekutin

V případě náhodného a hojného úniku tekutin z hrnců je možné zasáhnout vypouštěcím ventilem umístěným ve spodní části výrobku tak, aby se odstranily veškeré zbytky a zajistila se maximální hygienická bezpečnost.



Čištění větrací mřížky

Gril musí být umyt ručně horkou vodou a neutrálním čistícím prostředkem a neabrazivními houbičkami, aby nedošlo k poškrábání nebo poškození estetického povrchu.



Čištění odsávání

Na čištění použijte výlučně hadřík navlhčený neutrálními tekutými čistícími prostředky.

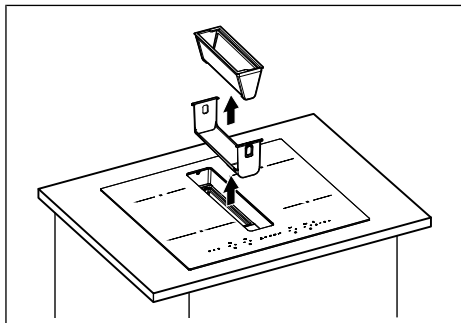
NA ČIŠTĚNÍ NEPOUŽÍVEJTE NÁŘADÍ NEBO NÁSTROJE!

Vyvarujte se používání přípravků, které obsahují abrazivní látky. **NEPOUŽÍVEJTE ALKOHOL!**

Údržba tukových filtrů:

Zadržuje tukové částice pocházející z vaření.

Je třeba ho mýt jednou za měsíc (nebo když systém indukující nasycení filtrů označí tuto nutnost) neagresivními čistícími prostředky, ručně nebo v myčce při nízkých teplotách a v krátkém cyklu. Při mytí v myčce se kovový tukový filtr může odbarvit, ale jeho filtrační charakteristiky se absolutně nemění.

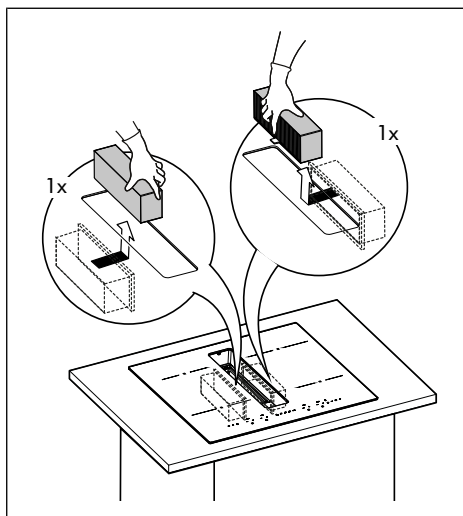


Údržba neregenerovatelného filtru s aktivním uhlím (pouze verze filtru):

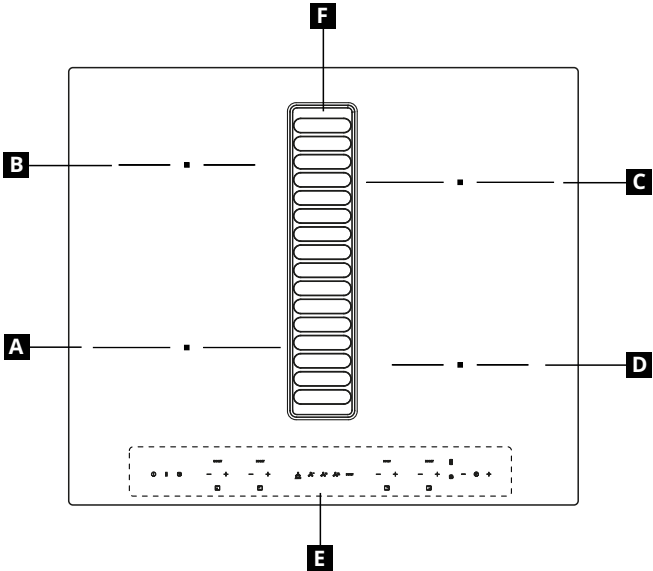
Zadržuje nepříjemné pachy pocházející z vaření. Výrobek je vybaven sadou pachových filtrů.

K nasycení pachových filtrů dochází po víceméně delším používání v závislosti na typu vaření a pravidelnosti čištění tukového filtru.

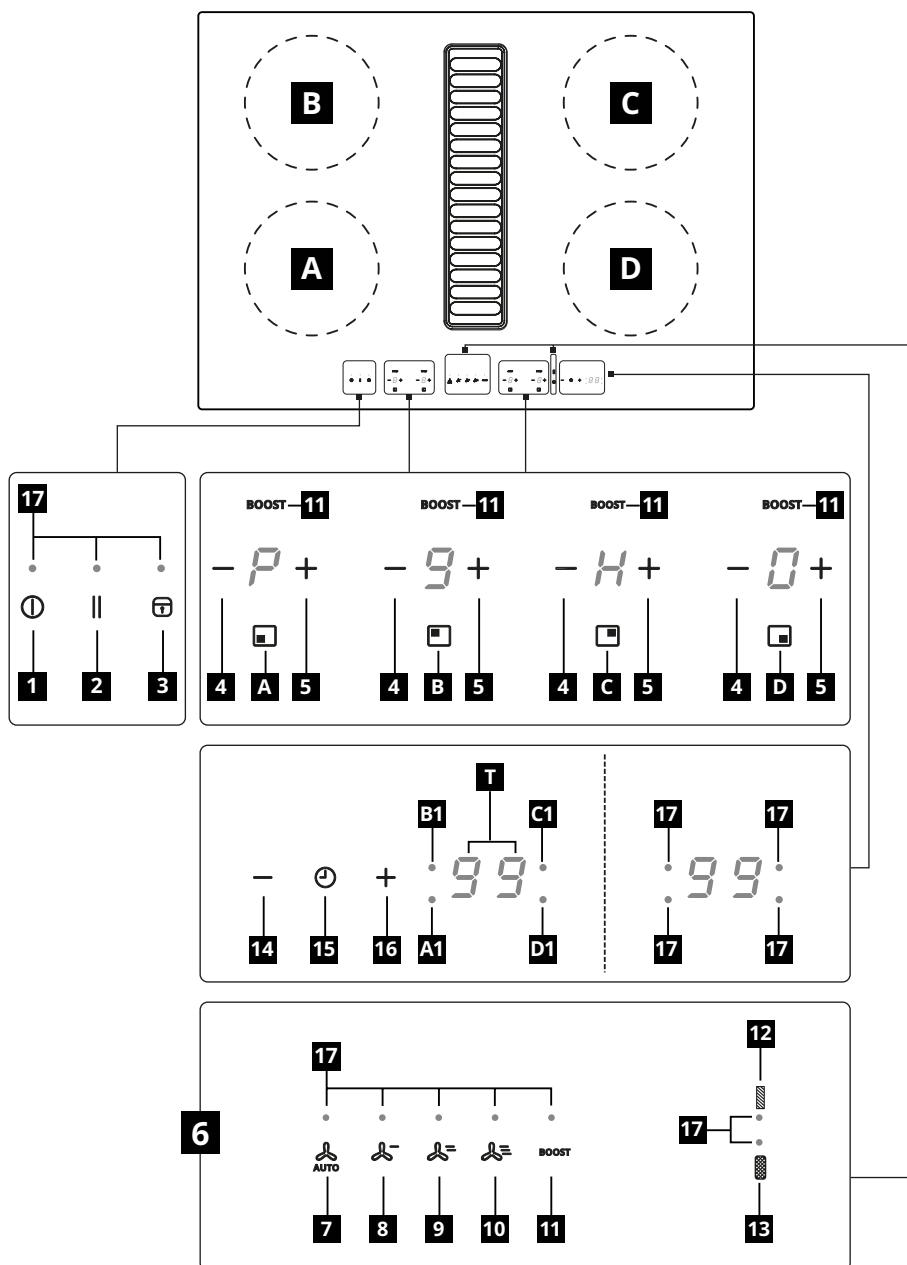
Když se rozsvítí kontrolka „**saturace filtrů s aktivním uhlím**“, musí být filtry vyměněny. NELZE je prát ani regenerovat.



Popis výrobku

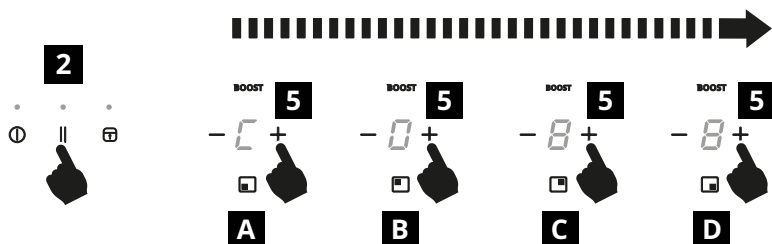
	
A	Varná zóna (průměr 220 mm) 2300 W s funkcí 3000 W Booster
B	Varná zóna (průměr 160 mm) 1200 W s funkcí 1400 W Booster
C	Varná zóna (průměr 220 mm) 2300 W s funkcí 3000 W Booster
D	Varná zóna (průměr 160 mm) 1200 W s funkcí 1400 W Booster
E	Ovládací panel
F	VYTAHOVÁK

Ovládací panel



Funkce	
1	Tlačítko ZAP/VYP varné desky/odsávání varné desky
2	Funkční tlačítko Pozastavit
3	Tlačítko funkce Bezpečnostní zámek „Cleaning Mode (Režim čištění)“ – „Child Lock (Dětská bezpečnostní pojistka)“
A – B – C – D	Indikátor polohy varné zóny
4	Tlačítko – (snižuje úroveň výkonu varné desky)
5	+ tlačítko (zvyšuje úroveň výkonu varné desky)
6	Funkční tlačítka odsávání
7	Funkční tlačítko automatického odsávání
8	Tlačítko odsávání zapnuto/vypnuto a první rychlost.
9	Tlačítko odsávání zapnuto/vypnuto a druhé rychlosti
10	Tlačítko odsávání zapnuto/vypnuto a třetí rychlosti
11	Tlačítko Booster (trvá 5 minut, poté se vrátí na úroveň výkonu 9 pro varnou desku nebo na třetí rychlost odsávání)
12	Indikátor nasycení tukového filtru (po 40 hodinách používání)
13	Indikátor nasycení uhlíkového filtru (po 160 hodinách používání)
14	Tlačítko – časovač
15	Tlačítko ZAP/VYP časovače
16	Tlačítko + časovač
A1-B1-C1-D1	Indikátor polohy varné zóny A1-B1-C1-D1
T	Časovač lze nastavit od 1 do 99 minut
17	LED indikující aktivní vybrané funkce

Omezení výkonu



- Omezení výkonu (Power limitation)

Při prvním připojení spotřebiče k domácí síti musí instalatér nastavit výkon varných zón podle skutečných kapacit domácího elektrického systému (pokud již byl spotřebič připojen k domácí síti, stačí jej odpojit a znovu připojit).

Pokud to není nutné, můžete přímo zapnout varnou desku pomocí tlačítka **On/Off (1)** nebo alternativně postupujte podle níže uvedeného postupu pro přístup k nabídce.

Postup přístupu k nabídce musí být proveden v omezeném časovém intervalu.

Pokud po připojení zařízení k domácí elektrické síti nemáte přístup k nabídce v očekávaném čase, musíte zařízení odpojit a znovu připojit k domácí elektrické síti.

Pro konfiguraci produktu postupujte následovně:

1. Připojte varnou desku k domácí síti.

2. Stiskněte a podržte tlačítko **pozastavení (2)**, poté v pořadí zleva doprava stiskněte tlačítka **+** **(5)** indikátorů vaření **A-B-C-D**, pokaždé, když je stisknuto tlačítko **+** **(5)**, je vyslán krátký akustický signál. Po stisknutí všech indikačních tlačítek lze uvolnit tlačítko **pozastavení (2)**.

3. Na displeji varné zóny **(A)** se zobrazí „**C**“ a na displeji varné zóny **(B)** se zobrazí „**0**“, stiskněte tlačítko **+** **(5)** varné zóny **(B)**, dokud se na displeji varné zóny **(B)** neobjeví „**7**“.

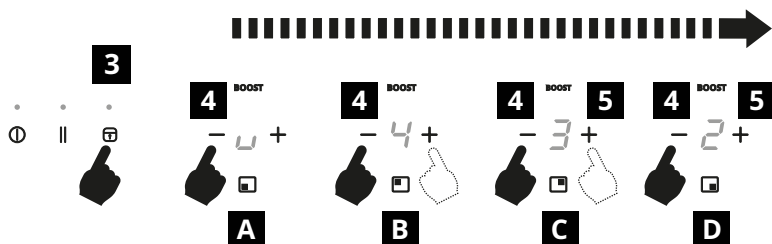
4. V tomto okamžiku vstoupíte do nabídky a nastavíte napájení podle zatížení vaší domácí sítě. Stiskněte tlačítko **+** **(5)** varné zóny **(C)** na displeji a zobrazí se „**0**“, pokračujte v stisknutí, dokud nedosáhnete

požadované hodnoty. Pro nastavení hodnot výkonu od „**0**“ do „**6**“ (viz tabulka níže) stiskněte klávesy **+** **(5)** nebo **-** **(4)**.

5. Pro potvrzení stiskněte tlačítko **pozastavení (2)** na 2 sekundy.

Kód	Maximální výkon ve wattch
0	7400 W
1	6000 W
2	5000 W
3	4000 W
4	3500 W
5	3000 W
6	2500 W

Přizpůsobení uživatelské nabídky



Chcete-li produkt nakonfigurovat, postupujte takto:

1. Připojte varnou desku k domácí síti.
2. Stiskněte a podržte tlačítko **zámek (3)**, poté v pořadí **zleva doprava** stiskněte tlačítka **- (4)** indikátorů vaření **A-B-C-D**, pokaždé, když je stisknuto tlačítko **- (4)**, je vyslán krátký akustický signál. Po stisknutí všech indikačních tlačítek lze uvolnit tlačítko **zámek (3)**.

3. Na displeji varné zóny (**A**) se zobrazí „U“ a na displeji varné zóny (**B**) se zobrazí číslo od „0“ do „4“, které označuje kód nabídky (viz tabulka níže).

4. Chcete-li upravit nebo změnit kód nabídky, použijte tlačítka **+** (**5**) nebo **-** (**4**) ve varné zóně (**B**).

5. Chcete-li upravit hodnoty nabídky, použijte tlačítka **+** (**5**) nebo **-** (**4**) na varné zóně (**C**).

6. Pro potvrzení stiskněte tlačítko **Zamknout (3)** po dobu 2 sekund.

Kód nabídky	Popis	Hodnota
U0	Nabídka nastavení filtrů	0 – Off (Vypnuto) 1 – Pouze filtr s aktivním uhlím 2 – Pouze tukový filtr 3 – Oba filtry aktivní (výchozí)
U1	Nabídka správy hlasitosti bzučáku.	0 – Off (Vypnuto) 1 – Nízká 2 – Střední 3 – Vysoká (výchozí) Varování!! Některé zvuky nelze deaktivovat, takže s nastavením na 0 budou přehrávány při nízké hlasitosti).
U2	Automatický režim zapnutí/vypnutí odsávání	0 – Funkce neaktivuje zapálení. 1 – Funkce aktivuje zapalování (výchozí)
U3	Funkce dětské bezpečnosti při zapnutí	0 – Funkce neaktivuje zapalování (výchozí) 1 – Funkce aktivuje zapalování.
U4	Nabídka nastavení časovače	0 – 60 sekund 1 – 30 sekund (výchozí) 2 – 10 sekund 3 – 0 sekund

Každodenní použití

Dříve než začnete

Veškeré funkce této varné desky byly navrženy tak, aby byly dodrženy nejprísnější bezpečnostní předpisy.

Z tohoto důvodu:

Se některé funkce nebudou aktivovat nebo se budou automaticky deaktivovat, pokud se na varné ploše nebudou nacházet hrnce nebo pokud tyto hrnce nebudou správně umístěny.

V jiných případech se aktivní funkce budou po uplynutí několika sekund automaticky deaktivovat, pokud zvolená funkce bude vyžadovat další nastavení, které nebude provedeno (např.: „Zapněte varnou desku“ bez „Vyberte varnou zónu“ a „Úroveň výkonu“ nebo „Funkce uzamčení“ nebo „Časovač“).

Nepřibližujte se k varné zóně, dokud displej nezhasne.

Pozor! V případě (například) dlouhodobého používání je možné, že se vypnutí varné zóny neprovede okamžitě, protože varná zóna bude ve fázi chlazení; na displeji

varných zón se zobrazí symbol , který bude signalizovat, že probíhá tato fáze.

Nepřibližujte se k varné zóně, dokud displej nezhasne.

Displej varné zóny

na displejích jednotlivých varných zón je uvedeno:

Funkce	Hodnota
Zapnutá varná zóna	
Úroveň výkonu (Power Level)	
Indikátor zbytkového tepla (Residual Heat Indicator)	

Funkce	Hodnota
Bezpečnostní zámek (Cleaning Mode-Child Lock)	
Indikátor bez hrnce (No Pot indicator)	
Funkce Pauza	

Bezpečná aktivace (Safe Activation).

Výrobek se aktivuje pouze v případě, když jsou na varných zónách přítomny hrnce: proces ohřevu se nespustí nebo se přeruší v případě, když hrnce nebudou přítomny nebo budou odstraněny.

Pokud je hrnec během provozu odstraněn nebo pokud je použit hrnec, který se nevejde na displej vedle sloupcového grafu,

bliká symbol .

Bezpečnostní vypnutí (Safety Shut Down).

Z bezpečnostních důvodů má každá varná zóna maximální dobu fungování, která závisí na nastaveném stupni výkonu.

Úroveň vaření	Maximální doba trvání (min)
1	516
2	402
3	318
4	258
5	210
6	138
7	138
8	108
9	90

Automatické vypnutí (Automatic Switch Off).

Automatické vypnutí probíhá v podmínkách, ve kterých je produkt zapnutý, ale již není aktivní funkce.

Indikátor zbytkového tepla (Residual Heat Indicator).

Indikátor zbytkového tepla je bezpečnostní funkcí, která signalizuje, že povrch varné zóny je stále při teplotě 45 °C nebo vyšší, a proto by mohl způsobit popáleniny při kontaktu s holými rukama. Zobrazí se

odpovídající varná zóna .

- Provoz varné desky

Poznámka: Pro aktivaci jakékoli funkce je nejprve nutné aktivovat požadovanou zónu.

- Úroveň výkonu (Power Level)

Varná deska je vybavena 9 stupni výkonu.

Chcete-li nastavit požadovanou úroveň výkonu, vyberte tlačítka + (5) nebo - (4).

- Zapalování (1)

Stisknutím tlačítka **On/Off (1)** zapnete varnou desku a odsávání, na všech displejích (**A-B-C-D**) se zobrazí asi 20 sekund neblíkající **0**. Pokud se během této doby neprovede žádná operace, deska se vypne.

- Vyberte požadovanou varnou zónu a nastavte úroveň výkonu pomocí tlačítek + (5) a - (4).

- Pokud je úroveň výkonu nastavena na **0** výběrem tlačítka - (4), přejde přímo na **9**.

- Pokud je úroveň výkonu nastavena na **9** výběrem tlačítka + (5), přejde přímo na **0**.

- Držení + (5) nebo - (4) rychle zvyšuje/ snižuje úroveň výkonu a zastaví se, když dosáhne **0** nebo **9**.

Varnou zónu vypnete současným stisknutím kláves + (5) a - (4) po dobu 1 sekundy.

- Power Booster (11)

Výrobek je vybaven systémem **Booster**, který umožňuje urychlit dobu vaření při použití vyššího výkonu, než je jmenovitá hodnota, za definované časové období.

- Chcete-li jej aktivovat, zapněte příslušnou varnou zónu a stiskněte tlačítko **Booster (11)** na displeji, objeví se písmeno **P**.

- Funkce **Booster** bude aktivní po dobu 5 minut, na jejímž konci bude vaření pokračovat na úrovni **9**.

- Stisknutím tlačítka + (5) nebo - (4) nebo „**Booster**“ deaktivujete funkci.

Booster se nemusí aktivovat v případě nadměrně vysoké teploty.

- Bezpečnostní zařízení (zámek (3))

tlačítko zámku (3) zabraňuje neúmyslnému provozu varné desky a odsávání.

Lze jej aktivovat, pokud je během vaření nutné vyčistit povrch varné desky (**Cleaning Mode**) nebo zabránit přístupu k varné desce/odsávání dětem nebo osobami, které potřebují dohled (**Child Lock**).

- Varnou desku lze zapnout, ale nelze zvolit žádnou varnou zónu.

- Bezpečnostní zařízení zámku (3) je uloženo v paměti, i když je deska vypnutá nebo pokud je přerušeno napájení, tato funkce je aktivní pouze pro bezpečnost dětí (**Child Lock**).

- Pokud je varná deska zapnutá a bezpečnostní zařízení zámku je aktivní, klávesa **ON/OFF** funguje stejně.

- Režim čištění (3) (Cleaning Mode)

Uzamkne nastavení varné desky a odsávání, aby nedošlo k náhodné manipulaci, a **ponechá již nastavené funkce aktivní**.

- Chcete-li funkci aktivovat, stiskněte tlačítko zámku (3), rozsvítí se LED dioda odpovídající klíči a následuje akustický signál.

- Na displejích varných zón se na 4 sekundy zobrazí slovo „**L**“.

Pokud je jedna nebo více oblastí stále horká, na relativních displejích se budou střídát písmena „**H**“ a „**L**“.

- Chcete-li funkci deaktivovat, stiskněte tlačítko (3) na 2 sekundy, ozve se akustický signál a odpovídající kontrolka LED zhasne.

- Bezpečnost dětí (3) (Child Lock).

Blokuje všechny neaktivní funkce a zabráňuje neúmyslnému provozu varné desky/odsávání následujícím postupem:

- zapněte desku (pokud je vypnutá) výběrem tlačítka „On/Off“ (1).
- Stiskněte tlačítko zámku (3) na 4 sekundy, rozsvítí se LED dioda odpovídající klíči a následuje akustický signál.
- Na displejích varných zón se zobrazí slovo „L“, což znamená, že funkce je aktivní. Pokud je jedna nebo více oblastí stále horká, na relativních displejích se budou střídát písmena „H“ a „L“.
- Chcete-li funkci deaktivovat, stiskněte tlačítko (3) na 4 sekundy, na displeji se již nezobrazí „L“, LED dioda tlačítka zhasne a následuje akustický signál.

- Funkce pozastavení (2)

Tato funkce umožňuje **pozastavit** jakoukoli aktivní funkci na varné desce, čímž se sníží dostupný výkon ve varné zóně/zónách na úroveň 1.

Chcete-li je aktivovat, stiskněte tlačítko (2), na displeji varné desky se zobrazí symbol,

! ! který indikuje, že funkce je aktivní.

Pokud je nastavena funkce pozastavení, aktivní časovače budou pokračovat v práci. Pokud není funkce pozastavení (2) deaktivována do 10 minut, varná deska se automaticky vypne.

Funkci deaktivujete opětovným stisknutím tlačítka **pozastavení (2)**.

Jakmile je pozastavení deaktivováno, varná zóna se vrátí do práce s dříve zvolenou úrovní.

Každá operace bude doprovázena zvukovým signálem „PÍPNUTÍ“.

- Časovač (15)

Tato funkce umožňuje nastavit čas (od 1 do 99 minut) pro automatické vypnutí vybrané varné zóny.

Časovač lze aktivovat na všech varných zónách.

- Stisknutím tlačítka časovače (15) se časovač 4 varných zón A1-B1-C1-D1 posouvají **ve směru hodinových ručiček**; varné zóny jsou indikovány odpovídající LED diodou (17).

- Pomocí tlačítek + (16) a - (14) nastavte dobu vypnutí varné zóny, počkejte 5 sekund nebo potvrďte stisknutím tlačítka časovače (15).

- Zbývající minuty se zobrazí na displeji časovače.

- Lze nastavit více časovačů, ale zobrazí se pouze ten, který je nejbližší ke konci.

Chcete-li zkontrolovat zbývající čas každé varné zóny, stiskněte tlačítko (15).

- Po skončení časovače se ozve zvuk a příslušná varná zóna se vypne.

- Provoz odsávání (6)

Pro aktivaci odsávání musí být varná deska zapnutá.

Přístup k aktivním funkcím LED (17).

Funkce LED (17) off deaktivována.

- Tlačítko automatického režimu zapnutí/vypnutí (7), rychlost ventilátoru se zvyšuje nebo snižuje v závislosti na teplotě varné desky a spotřebě energie.

- Tlačítko (8) On/Off odsávání a první rychlost.

- Tlačítko (9) On/Off odsávání a druhá rychlost.

- Tlačítko (10) On/Off odsávání a třetí rychlost.

- Tlačítko (11) Booster (trvá 5 minut a pak se vrátí na dříve nastavenou rychlost).

Pozor! Na konci vaření stisknutím tlačítka On/Off odsávání pokračuje v provozu dalších 5 minut při první rychlosti, LED bliká až do konce doby, po které se odsávání vypne.

- Indikátor saturace filtru proti mastnotě (12)

Když se LED dioda rozsvítí, musí být mazací filtr udržován.

- Chcete-li resetovat, stiskněte a podržte tlačítka 7-8 po dobu 3 sekund, LED diody tlačítek 7-8 blikají, akustický signál potvrdí reset (LED diody 12 -7-8 zhasnou).

- Indikátor saturace uhlíkového filtru (13)

Když se LED dioda rozsvítí, je nutné provést údržbu uhlíkového filtru.

- Chcete-li resetovat, stiskněte a podržte tlačítka 7-9 po dobu 3 sekund, LED diody tlačítek 7-9 blikají, akustický signál potvrdí reset (LED diody 13 -7-9 zhasnou).

Funkce správy napájení

Tento produkt je vybaven elektronicky řízenou funkcí správy napájení.

Tato funkce řídí maximální výkon mezi použitými varnými zónami, optimalizuje distribuci energie a zabraňuje přetížení systému.

Varná deska na maximální úrovni výkonu, funkce rozděluje výkon mezi použité varné zóny a v případě potřeby automaticky snižuje výkon ostatních varných zón (poslední příkaz má nejvyšší prioritu).

Varná deska s omezením výkonu, funkce rozděluje výkon mezi varné zóny a zabraňuje nastavení výkonu ostatních varných zón, aby byl překročen limit (pro zvýšení výkonu konkrétní varné zóny je nutné ručně snížit úroveň výkonu nastavenou pro ostatní).

Příklad:

Pokud je pro varnou zónu **A** zvolena dodatečná úroveň výkonu BOOST, varná zóna **B** nemůže současně překročit úroveň výkonu 9 a bude automaticky omezena.

Tabulka vaření

Stupeň výkonu		Typ vaření	Použití (na základě zkušeností a zvyků při vaření)
Max.výkon n	P	Rychlé ohřívání	zvýšení teploty jídla v krátkém čase až k rychlému varu v případě vody nebo rychlému ohřevu varných tekutin
	8 - 9	Smažení - vaření	restování, zahájení vaření, smažení zmrazených výrobků, rychlé vření
Vysoký výkon	7 - 9	Opékání – smažení - vaření - grilování	restování, udržení vaření ve vroucí vodě, vaření a grilování (po krátkou dobu, 5-10 minut)
	6 - 7	Opékání - vaření – dušení – smažení - grilování	restování, udržení mírného vaření ve vroucí vodě, vaření a grilování (po středně dlouhou dobu, 10-20 minut), předehřívání příslušenství
Středně vysoký výkon	4 - 5	Vaření – dušení – smažení - grilování	dušení, udržení citlivého vaření ve vroucí vodě, vaření (po dlouhou dobu), závěrečné promíchání těstovin
	3 - 4	Vaření - přivedení k varu - zahuštění - závěrečné promíchání	delší vaření (rýže, omáčky, pečeně, ryby) v přítomnosti přídavných tekutin (např. voda, víno, vývar, mléko), závěrečné promíchání těstovin
	2 - 3	Vaření - přivedení k varu - zahuštění - závěrečné promíchání	dlohodobé vaření (objemy menší než litr: rýže, omáčky, pečeně, ryby) v přítomnosti přídavných tekutin (např. voda, víno, vývar, mléko)
Nízký výkon	1 - 2	Rozpouštění – rozmrazování – udržování v teple - závěrečné promíchání	rozpuštění másla, jemné rozpuštění čokolády, rozmrazování malých výrobků
	1	Rozpouštění – rozmrazování – udržování v teple - závěrečné promíchání	udržování teplých malých porcí čerstvě uvařeného jídla nebo udržování teplého servírovacího nádobí a závěrečné promíchání rizota
OFF	0	Opěrná plocha	Varná deska je v pohotovostní nebo vypnuté poloze (případně zbytkové teplo po ukončení vaření je signalizováno H-L-O)

Návod k použití hrnců

Které hrnce použít

Používejte pouze hrnce se dnem vyrobeno z feromagnetického materiálu vhodného pro použití na indukční varné desky:

- litina
- smaltovaná ocel
- uhlíková ocel
- nerezová ocel (i když ne úplně)
- hliník s feromagnetickým povlakem nebo dno s feromagnetickou deskou.

Chcete-li zjistit vhodnost hrnce, zkontrolujte, zda je symbol  (obvykle vyražený na dně) přítomen. Magnet můžete dát také blíže ke dnu hrnce. Pokud zůstane připevněn, znamená to, že hrnec lze použít na indukční varnou desku.

Pro zajištění optimální účinnosti vždy používejte hrnce a pánve s plochým dnem, které rovnoměrně rozvádějí teplo. Ne dokonale ploché dno může ovlivnit vedení energie a tepla.

Jak používat hrnce

Minimální průměr hrnce pro různé varné zóny aby bylo zajištěno správné fungování varné desky, musí hrnec pokrývat jeden nebo více referenčních bodů uvedených na povrchu varné desky a musí mít vhodný minimální průměr. Vždy používejte varnou zónu, která nejlépe odpovídá průměru dna hrnce.

Varná zóna	Průměr dna hrnce	
	Ø min. (doporučeno)	Ø max (doporučeno)
Levá zadní	110 mm	160 mm
Levá přední	120 mm	220 mm
Pravá zadní	120 mm	220 mm
Pravá přední	110 mm	160 mm

Prázdné hrnce/pánve s tenkým dnem

Na varnou desku nepoužívejte prázdné hrnce/pánve s tenkým dnem, protože by to neumožnilo regulovat teplotu nebo automaticky vypnout varnou zónu, pokud je teplota příliš vysoká, s rizikem poškození povrchu hrnce nebo varné desky. Pokud k tomu dojde, ničeho se nedotýkejte a počkejte, až všechny součásti vychladnou. Pokud se zobrazí chybová zpráva, přečtěte si část „Průvodce řešením problémů“.

Tipy/návrhy

Hluky během provozu Při aktivaci varné zóny můžete slyšet krátké bzučení. Tento jev je typický pro sklo-keramické varné zóny a neovlivňuje provoz ani životnost zařízení. Hluk může záviset na použitém hrnci. V případě silného narušení může být užitečné hrnec vyměnit.

Normální hluk indukční varné desky

Indukční technologie je založena na vytváření elektromagnetických polí pro generování tepla přímo na dně hrnců. Hrnce a pánve mohou způsobit hluk nebo vibrace v závislosti na tom, jak byly vyrobeny. Tyto zvuky lze popsat následovně:

Mírné bzučení (jako u transformátoru)

K tomuto hluku dochází, když je teplota vaření vysoká. Záleží na množství energie přenesené z varné desky do hrnce. Hluk se zastaví nebo utlumí, když se sníží úroveň tepla.

Lehké pískání

K tomuto hluku dochází, když je varná nádoba prázdná. Hluk ustane, když nalijete tekutiny nebo jídlo do nádoby.

Praskání

K tomuto hluku dochází, když se hrnec skládá z několika překrývajících se vrstev. Je způsobena vibracemi povrchů tvořených různými materiály, které jsou ve vzájemném kontaktu. Hluk je produkován hrncem a

může se lišit v závislosti na množství jídla nebo tekutiny a způsobu vaření (např. vaření, pomalé vaření, smažení).

Hlasité pískání

K tomuto hluku dochází, když je hrnec vyroben z různých materiálů, vrstvený na sobě a když je používán na varné desce při maximálním výkonu a také na dvou varných zónách. Hluk se zastaví nebo utlumí, když se sníží úroveň tepla.

Tyto zvuky jsou normální

Hluk ventilátoru

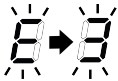
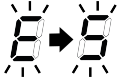
Pro správnou funkci elektronického systému je nutné nastavit teplotu varné desky. Za tímto účelem je varná deska

vybavena chladicím ventilátorem, který se aktivuje pro snížení a regulaci teploty elektronického systému. Ventilátor může pokračovat v provozu i po vypnutí varné desky, pokud je detekovaná teplota stále příliš vysoká.

Rytmické zvuky podobné tikání hodinek.

Tento hluk se vyskytuje pouze tehdy, když jsou v provozu alespoň tři varné zóny, a zmizí nebo zeslábně, když se dvě z nich vypnou. Tyto zvuky, popsané jako normální jevy indukční technologie, se nepovažují za vady.

Řešení problémů

Informační kód	Popis	Možné příčiny	Řešení
	Zóna ovladačů se vypíná kvůli příliš vysoké teplotě	Vnitřní teplota elektronických součástí je příliš vysoká	Před opětným použitím počkejte, dokud deska nevychladne
	Nevhodná nádoba	Ztráta magnetických vlastností	Odstraňte hrnec
	Problémy komunikace mezi uživatelským rozhraním a indukčním modulem	Modul není napájen; napájecí kabel není správně připojen nebo je vadný	Odpojte varnou desku od elektrické sítě a zkontrolujte připojení
Při všech ostatních chybových signalizacích	Kontaktujte oddělení technického servisu a nahlaste chybový kód		

Než se obrátíte na servisní středisko, zkontrolujte, zda můžete problém vyřešit sami na základě bodů popsaných v části „Řešení problémů“.

Pokud i přes všechny kontroly deska nefunguje a zjištěný problém přetrvává, zavolejte servisní středisko.

Sdělte:

- model stroje (Mod.)
- sériové číslo (S/N)

Tyto informace naleznete na typovém štítku umístěném na spotřebiči a/nebo na obalu.

Pozor! Nikdy nevyužívejte služeb neautorizovaných techniků a vždy odmítněte instalaci neoriginálních náhradních dílů.

Technické údaje

Technické údaje odsavače varné desky			
		Jednotka	Hodnota
Identifikační model			TACKNAN 10598635
Typ produktu			ZAPUŠTĚNÝ
Rozměry	Šířka	mm	600
	Hloubka	mm	515
	Výška	mm	255
Max. průtok vzduchu*- Sací instalace		m ³ /h	480
Max. hlučnost*- Sací instalace			61
Max. průtok vzduchu* - Filtrační instalace**			380
Max. hlučnost* - Filtrační instalace**			68
Jmenovitý výkon odsávání		W	160
Jmenovitý výkon varné desky		W	7240
Maximální celkový výkon		W	7400
Spotřeba energie	Režim vypnuto	Wh	0,49
	Pohotovostní režim	Wh	N/A
Hmotnost produktu		kg	15,4
Energetická účinnost odsávání			
Informace o výrobku v souladu s nařízením Komise (EU) č. 65/2014			
Název dodavatele		IKEA	IKEA
Roční spotřeba energie - AEC		Kwh/rok	34,5
Třída energetické účinnosti			A
Dynamická účinnost kapalin FDE		%	29
Třída dynamické účinnosti tekutin			A
Účinnost filtrace tuků - GFE		%	85,1
Třída účinnosti filtrace tuků			B
Minimální průtok vzduchu (normální výkon)		m ³ /h	205
Maximální průtok vzduchu (normální výkon)		m ³ /h	480
Nastavení průtoku vzduchu v režimu boost		m ³ /h	590
A-vážená hladina akustického výkonu akustických emisí při minimálních otáčkách		dBA	44
A-vážená hladina akustického výkonu akustických emisí při maximální rychlosti		dBA	61

A-vážená hladina akustického výkonu akustických emisí v režimu boost	dBA	66
Spotřeba energie v režimu off-P0	W	0,49
Spotřeba energie v pohotovostním režimu-Ps	W	N/A
Informace o výrobku v souladu s nařízením Komise (EU) č. 66/2014		
Faktor nárůstu v čase - f		1
Index energetické účinnosti - EEI		51,3
Průtok vzduchu měřený v bodě maximální účinnosti - QBEP	m3/h	290
Tlak vzduchu měřený v bodě maximální účinnosti - PBEP	Pa	340
Maximální průtok vzduchu - Qmax	m3/h	480
Spotřeba elektrické energie v bodě maximální účinnosti - WBEP	W	94,5
Energetická účinnost varné desky		
Informace o výrobku podle směrnice EU č. 66/2014		Jednotka Hodnota
Identifikační model		TACKNAN 10598635
Typ produktu		Indukce
Počet varných zón		4
Technologie vaření		Indukce
Průměr kruhových varných zón (Ø)	Přední Levý Zadní Levý Přední Pravý Zadní Pravý	mm 220 160 160 220
Spotřeba energie na varnou zónu (elektrické vaření EC)	Přední Levý Zadní Levý Přední Pravý Zadní Pravý	Wh/Kg 191,9 195,8 181,0 174,4
Celková spotřeba energie		Wh/Kg 185,8

*Maximální rychlost (kromě Boost)

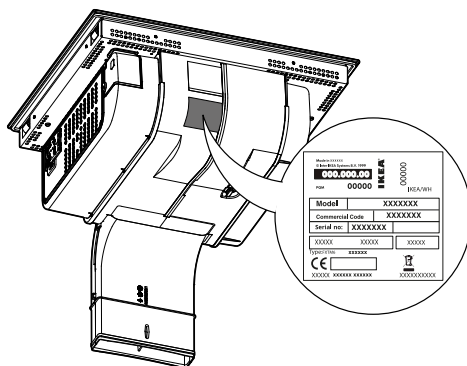
** Filtrační instalace - Hodnota průtoku vzduchu pro kompletní filtrační instalaci s filtrační sadou NYTTIG 806-231-27 pro varnou desku

EN 60350-2 - Elektrické spotřebiče pro vaření - Část 2: Varné desky - Metody měření výkonu

Informace o produktu pro spotřebu energie a maximální čas pro dosažení příslušného režimu nízké spotřeby	Jednotka	Hodnota
Spotřeba energie v režimu vypnuto	W	0,5

Maximální doba potřebná k tomu, aby zařízení automaticky přešlo do příslušného režimu nízkého příkonu	Min	3
---	-----	---

Technické údaje a sériové číslo jsou uvedeny na štítku umístěném na vnitřní straně spotřebiče.



Výrobce

Ikea of Sweden AB–SE–343 81 Älmhult,
Švédsko

ZÁRUKA IKEA

Jak dlouho trvá záruka IKEA?

Tato záruka platí 5 roky od data nákupu/doručení vašeho spotřebiče v obchodním domě IKEA. Jako potvrzení o nákupu je třeba předložit originál prodejního dokladu. Jakýkoli servis provedený během záruční doby neprodlužuje její platnost.

Kdo poskytuje servis?

Servis zajistí zákaznický servis vybraný a autorizovaný společností IKEA prostřednictvím sítě autorizovaných servisních partnerů.

Na co se vztahuje tato záruka?

Záruka se vztahuje na vady spotřebiče způsobené výrobními vadami (funkční vada), a to ode dne zakoupení/dodání domácího spotřebiče. Tato záruka se vztahuje pouze na domácí použití. Výjimky jsou popsány v části „Na co se záruka nevztahuje?“. Po dobu platnosti záruky hradí náklady na opravu (náhradní díly, práce a cestovní náklady technického personálu) servisní oddělení za předpokladu, že přístup ke spotřebiči za účelem opravy nevyžaduje žádné zvláštní náklady. Tyto podmínky jsou v souladu se směrnicemi EU (č. 99/44/ES) a místními předpisy. Vyměněné součásti se stávají majetkem společnosti IKEA.

Jak IKEA provádí řešení problémů?

Zákaznický servis pověřený společností IKEA přezkoumá výrobek a podle vlastního uvážení rozhodne, zda se na výrobek vztahuje záruka. Zákaznický servis IKEA nebo její autorizovaný servisní partner prostřednictvím příslušných servisních středisek podle vlastního uvážení vadný výrobek buď opraví, nebo jej vymění za stejný výrobek nebo za výrobek stejné hodnoty.

Na co se záruka nevztahuje?

- Běžné opotřebení
- Úmyslně způsobené škody, škody způsobené nedodržením návodu k obsluze, nesprávnou instalací nebo v důsledku připojení k nesprávnému napětí. Poškození způsobená chemickými nebo elektrochemickými

reakcemi, rzi, korozí nebo poškozením vodou, včetně poškození způsobeného nadměrným usazováním vodního kamene ve vodovodním potrubí. Škody způsobené atmosférickými a přírodními jevy.

- Spotřební díly včetně baterií a žárovek.
- Poškození nefunkčních a dekorativních částí, které nemají vliv na běžné používání spotřebiče, včetně škrábanců a barevných rozdílů.
- Náhodná poškození způsobená cizími tělesy nebo látkami a poškození způsobená čištěním nebo odstraňováním překážek z filtrů, odvodňovacích systémů nebo zásuvek na mycí prostředky.
- Poškození následujících součástí: sklokeramika, příslušenství, koše na přístroje a nádobí, přírodní a odtokové trubky, těsnění, žárovky a kryty žárovek, mřížky, knoflíky, povlak a části povlaku. Pokud se neprokáže, že tato poškození byla způsobena výrobní chybou.
- Případy, kdy při návštěvě technika nebyly zjištěny žádné funkční závady.
- Opravy, které nebyly provedeny naším autorizovaným zákaznickým servisem a/ nebo autorizovaným smluvním servisním partnerem, nebo pokud byly použity neoriginální náhradní díly.
- Opravy způsobené nesprávnou nebo specifikacím neodpovídající instalací.
- Případy nevhodného a/nebo jiného než domácího použití spotřebiče, např. profesionální použití.
- Škody způsobené přepravou. Pokud si zákazník dopraví výrobek domů nebo na jinou adresu, IKEA neodpovídá za škody, které mohou vzniknout během přepravy. Na druhou stranu, pokud IKEA dopraví výrobek na adresu zákazníka, případné škody na výrobku během doručení hradí IKEA.
- Náklady spojené s první instalací domácího spotřebiče IKEA. Pokud však poskytovatel služeb IKEA nebo její autorizovaný partner opraví nebo vymění spotřebič v rámci podmínek této záruky,

poskytovatel služeb nebo autorizovaný partner opravený spotřebič znovu nainstaluje nebo v případě potřeby nainstaluje náhradní spotřebič. Tato omezení se nevztahují na běžné práce prováděné kvalifikovaným technickým personálem s použitím originálních náhradních dílů za účelem přizpůsobení spotřebiče technickým bezpečnostním předpisům jiné země EU.

Uplatňování vnitrostátních právních předpisů

Zákazník má nárok na práva stanovená v legislativním nařízení č. 206/2005 a touto zárukou IKEA v délce 5 (pěti) let nejsou dotčena ta práva, která odpovídají nebo rozšiřují minimální zákonná práva každé země v oblasti záruky. Tyto podmínky však v žádném případě neomezují práva spotřebitele definovaná místní legislativou.

Oblast platnosti

U spotřebičů zakoupených v jedné zemi EU a převezených do jiné země EU budou služby poskytovány podle záručních podmínek platných v nové zemi. Povinnost poskytnout servis podle záručních podmínek existuje pouze v případě, že spotřebič splňuje a je instalován podle:

- technických specifikací země, ve které se záruka uplatňuje;
- bezpečnostních informací obsažených v návodu k instalaci a v návodu k použití.

Specializovaný ZÁKAZNICKÝ servis pro spotřebiče IKEA

Neváhejte se obrátit na autorizované servisní středisko pověřené společností IKEA v případě:

- žádosti o technickou pomoc během záruční doby
- žádosti o informace o fungování domácích spotřebičů IKEA.

Abychom vám zajistili co nejlepší servis, přečtěte si prosím pozorně montážní pokyny a/nebo návod k použití výrobku, dříve než nás kontaktujete.

Jak nás kontaktovat, pokud potřebujete pomoc



Obratě se na servisní středisko IKEA, jehož číslo je uvedeno na poslední straně tohoto návodu.

i Abychom vám mohli poskytnout co rychlejší službu, doporučujeme používat telefonní čísla uvedená v tomto návodu. Vždy se řiďte čísly uvedenými v návodu k obsluze spotřebiče, pro který potřebujete asistenční službu. Doporučujeme vám mít vždy k dispozici (8místný) kód IKEA a 12místný kód na štítku vašeho výrobku.

i USCHOVEJTE KUPNÍ/DODACÍ DOKLAD!

Jedná se o doklad o vašem nákupu a musí být předložen, aby byla záruka platná. Na účtence je rovněž uveden název a číslo výrobku IKEA (8 číslic) každého zakoupeného spotřebiče.

Potřebujete další pomoc?

Veškeré informace, které se netýkají asistenční služby, vám poskytne zákaznický servis příslušného obchodního domu IKEA. Než nás kontaktujete, přečtěte si pozorně technickou dokumentaci spotřebiče.

Índice

Información de seguridad	32	Limitación de potencia	46
Instalación	35	Personalización del menú usuario	47
Conexión eléctrica	36	Uso diario	48
Consejos para la protección del ambiente	40	Función de gestión de la potencia	51
Sugerencias de uso	40	Tabla de cocción	52
Uso	40	Instrucciones de uso de las ollas	53
Limpieza y mantenimiento	41	Resolución de problemas	54
Descripción del producto	43	Datos Técnicos	55
Panel de mandos	44	Fabricante	57
		GARANTÍA IKEA	58

Información de seguridad

Antes del primer uso

Siga escrupulosamente las instrucciones proporcionadas en este manual.

El fabricante no acepta responsabilidad alguna por los posibles problemas, daños o incendios causados al producto procedentes del incumplimiento de las instrucciones incluidas en el presente manual. El producto está destinado sólo para el uso doméstico para la cocción de alimentos y la aspiración de los humos procedentes de la cocción.

No se admiten usos distintos a los indicados (por ejemplo, calentar ambientes). El fabricante no se responsabiliza por el uso inapropiado o los ajustes incorrectos de los mandos.

Mantenga siempre estas instrucciones junto al aparato, incluso en caso de cesión o transferencia a terceros. Es importante que los usuarios conozcan todas las características de funcionamiento y seguridad del aparato.

Lea detenidamente las instrucciones: contienen importante información sobre la instalación, el uso y la seguridad.

No realice variaciones eléctricas en el aparato.

Antes de proceder a la instalación del aparato, compruebe que todos los componentes no estén dañados. De no ser así, póngase en contacto con su distribuidor e interrumpa la instalación.

Compruebe la integridad del aparato antes de proceder con la instalación. De no ser así, póngase en contacto con su distribuidor e interrumpa la instalación.

-  Este es el símbolo de peligro, relativo a la seguridad, que advierte de los riesgos potenciales para el usuario y para los demás. Todos los mensajes relativos a la seguridad serán precedidos por el símbolo de peligro y por los siguientes términos:
-  **PELIGRO:** indica una situación de riesgo que, si no se evita, provoca lesiones graves.
-  **ADVERTENCIA:** indica una situación de riesgo que, si no se evita, podría provocar lesiones graves.
-  **ADVERTENCIA:** la falta de instalación de los tornillos o de los elementos de fijación según lo previsto por las presentes instrucciones puede causar peligros eléctricos.
-  **ADVERTENCIA:** Siga escrupulosamente las siguientes instrucciones:

- Antes de realizar cualquier trabajo de instalación, desconecte el producto de la red eléctrica.
- Para todas las operaciones de instalación y mantenimiento es preciso usar guantes de trabajo.
- La instalación o el mantenimiento debe ser realizado por un técnico cualificado, de conformidad con las instrucciones del fabricante y en cumplimiento de la normativa local en materia de seguridad.
- Utilice únicamente los tornillos de fijación para la instalación incluidos en el suministro del producto, de no ser así, asegúrese de comprar el tipo de tornillo adecuado.
- Utilice tornillos de longitud correcta tal como especificado en la Guía de instalación.
- No repare ni sustituya ninguna parte del producto a menos que se indique específicamente en el manual de uso.
- Se debe vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el dispositivo.
- Mantenga a los niños a una distancia segura y asegúrese de que estén constantemente supervisados, ya que las partes accesibles pueden calentarse mucho durante el uso.
- El producto puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a condición de que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del producto y la comprensión de los peligros relacionados con el mismo.
- **⚠ ADVERTENCIA:** El producto y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Tener cuidado de no tocar los elementos de calentamiento.
- Durante y después del uso, no toque los elementos de calentamiento del producto.
- Evite el contacto con paños u otro material inflamable hasta que todos los componentes del producto no se hayan enfriado lo suficiente, ya que existe riesgo de incendio.
- Peligro de incendio: no almacene objetos en las superficies de cocción.
- Las grasas y aceites ya utilizados son fácilmente inflamables.
- **⚠ ADVERTENCIA:** La cocción desatendida en una placa de cocción con grasa o aceite puede ser peligrosa y provocar un incendio.
- Se recomienda mantener constantemente bajo control la cocción de alimentos por fritura, para evitar que el aceite recalentado arda.
- **⚠ ADVERTENCIA:** El proceso de cocción debe ser supervisado. Una cocción de corta duración debe ser supervisada constantemente.
- NUNCA intente apagar el fuego con agua. En su lugar, apague el producto y use por ejemplo una tapa o una manta ignífuga para sofocar las llamas.
- Evite derrames de líquidos, por lo tanto, para hervir o calentar líquidos, disminuya el suministro de calor.
- No deje los elementos de calentamiento encendidos con ollas o sartenes vacías o sin recipientes.
- Nunca caliente latas o latas de alimentos sin haberlas abierto previamente: ¡podrían explotar! Esta advertencia aplica para todos los otros tipos de placas de cocción.
- Una vez que haya terminado de cocinar, apague la zona de cocción correspondiente.
- El producto no está destinado a ser puesto en funcionamiento por medio de un temporizador externo o un sistema separado de control remoto.
- No utilice limpiadores de vapor, riesgo de descargas eléctricas.
- Antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento, desconecte el producto de la red eléctrica, quitando el enchufe o desconectando el interruptor general de la habilitación.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser llevadas a cabo por niños sin ninguna supervisión.

- El producto debe limpiarse con frecuencia tanto interna como externamente (AL MENOS UNA VEZ AL MES), respete de todos modos cuanto expresamente indicado en las instrucciones de mantenimiento.
- Para los portadores de marcapasos e implantes activos es importante comprobar, antes del uso de la placa de inducción, que el implante sea compatible con el producto.
- **⚠ ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el equipo para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica. Si el aparato está conectado directamente a la corriente mediante una caja de derivación, retire el fusible para desconectarlo de la alimentación. En cualquier caso, contacte con el Centro de Asistencia Autorizado.
- Peligro de incendio: no coloque objetos sobre las superficies de cocción.
- No coloque objetos metálicos, tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, sobre la superficie de la placa de cocción ya que podrían sobrecalentarse.
- Importante: Después de su uso, apague la placa de cocción por medio de su dispositivo de control sin tener en cuenta el detector de ollas.
- Para la cocción nunca use hojas de papel de aluminio y nunca coloque directamente productos embalados con aluminio. El aluminio se fundiría y dañaría irremediablemente su producto.
- El empleo de una potencia elevada tal como la función Booster no es adaptada para el calentamiento de algunos líquidos, como por ejemplo el aceite para freír. El calor excesivo puede ser peligroso. En estos casos se recomienda usar una potencia más baja.
- Los recipientes deben colocarse directamente sobre la placa de cocción y deben estar centrados. Bajo ninguna circunstancia coloque otros objetos entre la olla y la placa de cocción.
- Con altas temperaturas, el producto disminuye automáticamente el nivel de potencia de las zonas de cocción.
- **⚠ ¡ADVERTENCIA!** Durante el funcionamiento de la placa de cocción, las partes accesibles del producto pueden calentarse considerablemente.
- El incumplimiento de las normas de limpieza del producto y de la sustitución/limpieza de los filtros conlleva riesgos de incendios.
- Está estrictamente prohibido flamear los alimentos.
- El empleo de llamas libres es perjudicial para los filtros y puede originar incendios, por lo tanto, se debe evitar en cualquier circunstancia.
- El local debe disponer de suficiente ventilación cuando el producto se utiliza al mismo tiempo que otros aparatos con combustión de gases u otros combustibles.
- En lo que respecta a las medidas técnicas y de seguridad que deben adoptarse para la evacuación de los humos, atégase estrictamente a lo previsto en los reglamentos de las autoridades locales competentes.
- El aire aspirado no debe encauzarse en una tubería que se utiliza para la evacuación de los humos producidos por el aparato de combustión de gas o de otros combustibles.
- ¡Nunca use el producto sin la rejilla montada correctamente!

Instalación

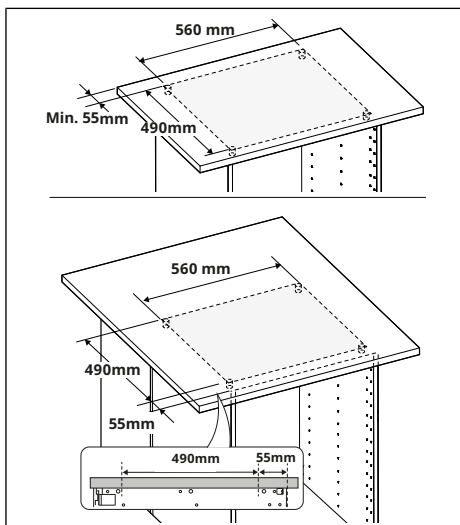
Tanto la instalación eléctrica como la instalación deben ser realizadas por un electricista cualificado.

Antes de iniciar la instalación: Después de desembalar el producto, compruebe que no se haya dañado durante el transporte y, en caso de problemas, contacte con el Servicio de Atención al Cliente antes de proceder con la instalación. Compruebe que el producto adquirido tenga las dimensiones adecuadas para la zona de instalación elegida. Compruebe que dentro del embalaje no haya (por motivos de transporte) material suministrado (por ejemplo, bolsas con tornillos, garantías, etc.). Retíralos y guárdalos en un lugar seguro.

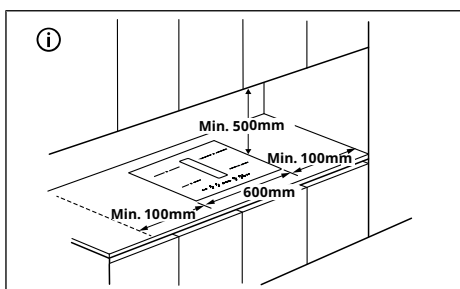
El aparato está diseñado para empotrarse en la encimera de la cocina, sobre un mueble con un ancho igual o superior a 600 mm.

Preparación del mueble para el empotrado: el producto no puede instalarse sobre dispositivos de refrigeración, lavavajillas, estufas, hornos, lavadoras y secadoras; realice todos los trabajos de corte del mueble antes de insertar la placa de cocción y elimine cuidadosamente las virutas o los residuos de serrín.

- La distancia mínima entre la placa de cocción y la pared debe ser de al menos 55mm, de al menos 100mm lateralmente e de al menos 500mm respecto a los colgantes superiores.



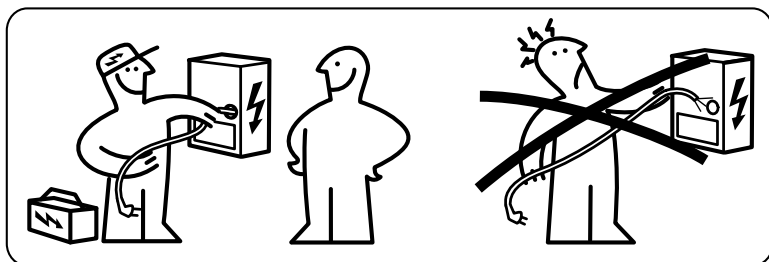
- Nota: a la hora de diseñar los espacios, deben seguirse las instrucciones del fabricante de la cocina.



- Para completar la instalación del sistema filtrante, consulte el kit de canalización NYTTIG.

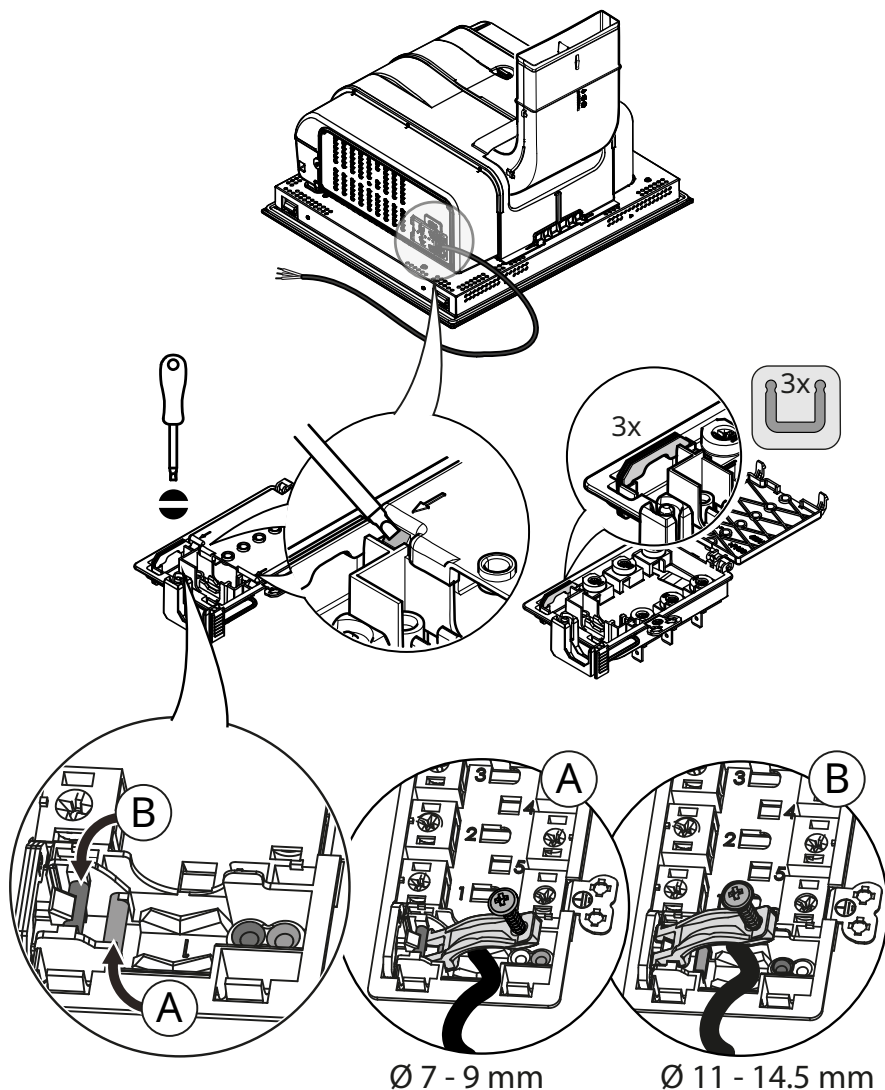
⚠ ADVERTENCIA: La falta de montaje de tornillos y elementos de fijación según lo indicado en estas instrucciones puede comportar riesgos de naturaleza eléctrica.

Conexión eléctrica



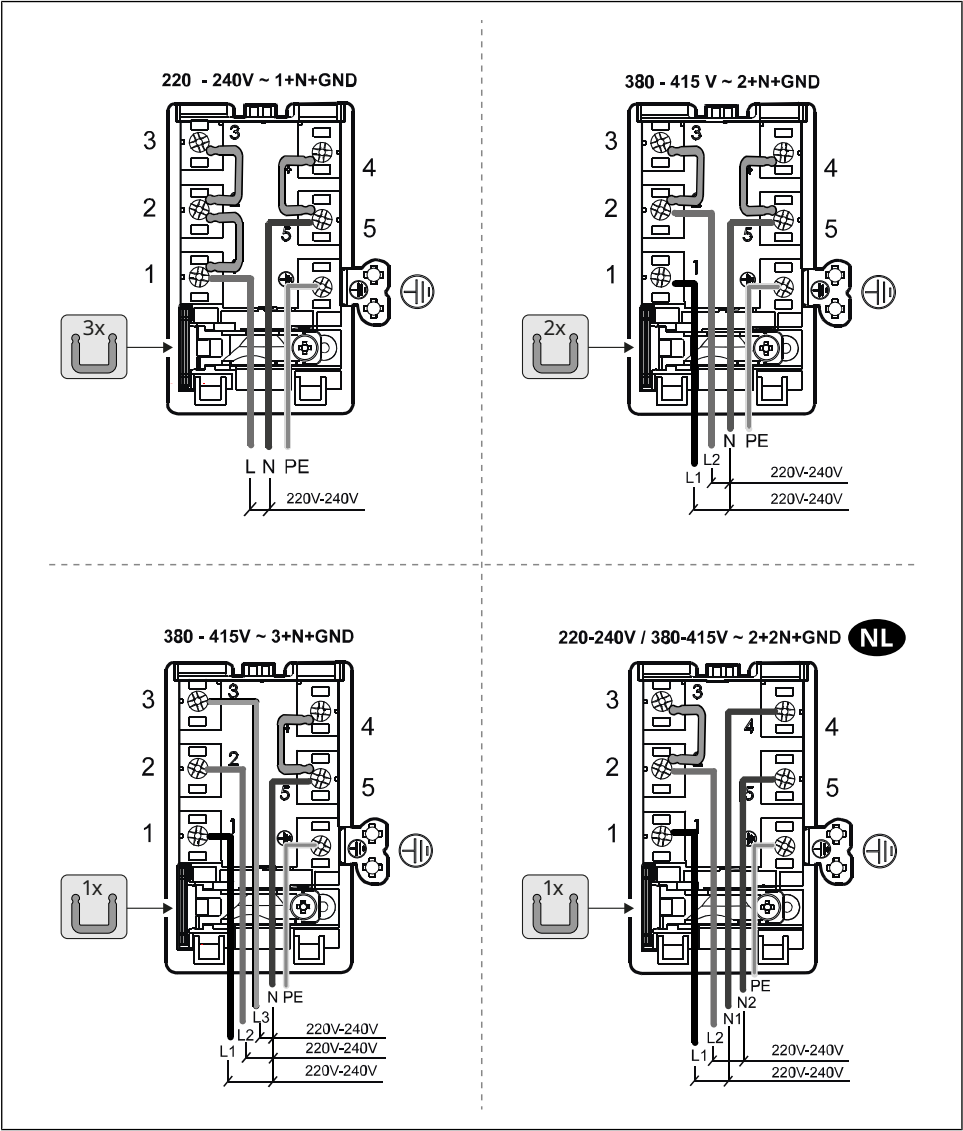
- **⚠ ADVERTENCIA:** Todas las conexión eléctricas deben ser realizadas por un instalador autorizado. Controle que la tensión indicada sobre la placa del producto sea la misma de la red eléctrica.
- **⚠ ADVERTENCIA:** ¡No realice soldaduras sobre los cables!
- **⚠ ADVERTENCIA:** Desconecte el producto de la red eléctrica durante la instalación.
- El fabricante declina cualquier responsabilidad sobre las personas, animales o cosas, en caso de incumplimiento de las instrucciones proporcionadas en el presente capítulo.
- La ley exige la puesta a tierra del producto.
- El cable de alimentación debe ser lo suficientemente largo para permitir la conexión del producto, empotrado en el mueble, a la red eléctrica.
- El cable de alimentación debe ser lo suficientemente largo para permitir el desmontaje de la placa de cocción de la encimera.
- No utilice tomas eléctricas múltiples ni alargadores eléctricos.
- Asegúrese de que la potencia indicada en la placa de datos, montada en la parte inferior del producto, corresponda a la del local en el que se va instalar.
- El cable eléctrico de puesta a tierra debe ser 2 cm más largo que los otros cables.
- En ningún momento el cable debe alcanzar una temperatura de 50 °C por encima de la temperatura ambiente.
- El producto está destinado a ser conectado permanentemente a la red eléctrica, por lo tanto, realice la conexión a la red eléctrica fija a través de un interruptor omnipolar conforme a las normas de instalación, que garantice la desconexión completa de la red eléctrica en las condiciones de la categoría de sobretensión III, y que sea fácilmente accesible después de la instalación.
- Una vez finalizada la instalación, los componentes eléctricos no deberán ser accesibles al usuario.
- **⚠ ADVERTENCIA:** No conecte el producto a la red eléctrica hasta que la instalación no esté totalmente completada.
- Antes de conectar el producto a la red eléctrica: verifique la placa de datos (montada en la parte inferior del producto) para cerciorarse de que el voltaje y la potencia se correspondan con aquellos de la red eléctrica y que el enchufe sea adecuado. En caso de duda, póngase en contacto con un electricista cualificado.
- Este aparato requiere un cable de alimentación de tipo H05V2V2-F. El cable requiere fundas obligatorias. Según las normas IEC, utilizar para la conexión monofásica: cable de red 3 x 4 mm² y para la conexión trifásica: cable de red 4 o 5 x 2,5 mm². Diámetro exterior del cable: mín. 8 mm - máx. 12 mm. Por favor, respete la normativa nacional específica.
- El aparato no está equipado con cable de red. Compre el correcto en un distribuidor especializado.

- Conecte el aparato como se muestra en el esquema (de acuerdo con las normas de referencia para la tensión de red vigentes a nivel nacional).
- Siga el esquema de conexión (colocado en la parte inferior del producto).
- Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirse por personal cualificado para evitar peligros.
- **⚠** En caso de daños, contacte con un electricista cualificado.
- **⚠ ADVERTENCIA:** Antes de volver a conectar el circuito a la red eléctrica y verificar su correcto funcionamiento, siempre compruebe que el cable de la alimentación haya sido correctamente instalado.



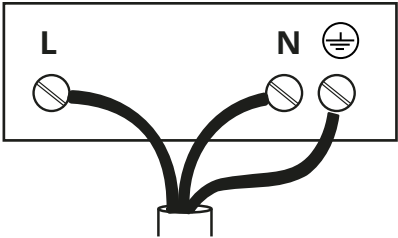
Esquema de conexión del cable

Inserte los puentes  entre los tornillos como se muestra:

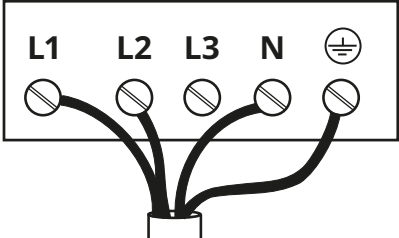


Esquema de conexión del lado de la caja

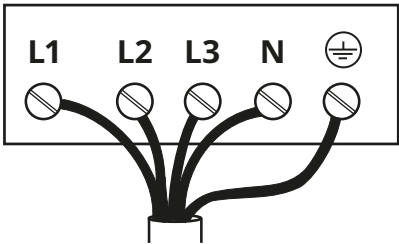
1 220V - 240V 1N ~



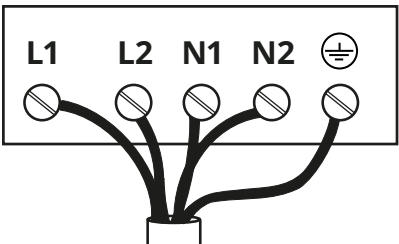
2 380V - 415V 2N ~



3 380V - 415V 3N ~



4 230V/400V 2N ~ NL



1	L	Marrón
	N	Azul
	⏏	Amarillo/Verde

2	L1	Negro
	L2	Marrón
	N	Azul
	⏏	Amarillo/Verde

3	L1	Negro
	L2	Marrón
	L3	Gris
	N	Azul
	⏏	Amarillo/Verde

NL 4	L1	Negro
	L2	Marrón
	N1	Azul
	N2	Azul
	⏏	Amarillo/Verde

Consejos para la protección del ambiente

Material de embalaje

El embalaje es reciclable al 100% y está marcado con el símbolo de reciclaje .

Por ende, las distintas piezas del embalaje no deben dispersarse en el ambiente, más bien eliminarse conforme a las normas establecidas por las autoridades locales.



El símbolo  en el producto o en la documentación adjunta, indica que este producto no debe ser tratado como un desecho doméstico, sino que debe ser llevado a un punto de recolección adecuado para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

Ahorro energético

- Use ollas y sartenes cuyo diámetro del fondo sea igual al de la zona de cocción;
- Use únicamente ollas y sartenes con fondos planos;
- Siempre que sea posible, mantenga la tapa sobre las ollas durante la cocción;
- Cocine verduras, patatas, etc. en una pequeña cantidad de agua para reducir el tiempo de cocción;
- El uso de ollas a presión reduce aún más el consumo de energía y el tiempo de cocción;
- Coloque la olla en el centro de la zona de cocción dibujada en la placa.

Sugerencias de uso

Recomendaciones para la correcta utilización con el fin de limitar el impacto sobre el medio ambiente: Cuando empiece a cocinar, encienda la aspiración a la velocidad mínima, dejándola encendida unos minutos incluso después de terminar de cocinar. Aumente la velocidad solo si se produjera una gran cantidad de humo y vapor, accionado la función booster solamente en los casos extremos. Para que

el sistema de reducción de olores, se mantenga eficiente, es preciso sustituir, cuando fuera necesario, el/los filtros de carbón. Para que el filtro de grasa se mantenga eficiente, es preciso limpiarlo cuando fuera necesario. Para optimizar la eficiencia y reducir al mínimo el ruido, utilice el diámetro máximo del sistema de canalización que figura en este manual.

Uso

El sistema de cocción por inducción se basa en el fenómeno físico de la inducción magnética. La característica fundamental de este sistema es la transferencia directa de energía del generador a la olla.

Beneficios: Comparada con las placas de cocción eléctricas, su placa de inducción es:
Más segura: menor temperatura sobre la

superficie del vidrio. **Más rápida:** tiempos menores de calentamiento de alimentos.

Más precisa: la placa reacciona inmediatamente a los mandos. **Más eficiente:** el 90% de la energía absorbida se transforma en calor. Además, una vez que se retira la olla de la placa, la transmisión de calor se interrumpe de inmediato, evitando así pérdidas innecesarias de calor.

Limpieza y mantenimiento

⚠ ADVERTENCIA: Antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, asegúrese de que las zonas de cocción estén apagadas y que el indicador de calor esté apagado.

Limpieza de la placa de inducción

La placa de cocción debe limpiarse después de cada uso.

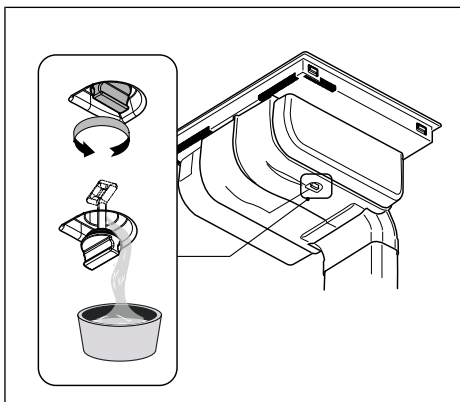
Importante:

- No utilice esponjas abrasivas ni estropajos. Su empleo, a lo largo del tiempo, puede dañar el vidrio.
- No utilice detergentes químicos irritantes, tales como spray para horno o quitamanchas.
- ¡¡NO UTILICE LIMPIADORAS A VAPOR!!

Después de cada uso, deje enfriar la placa y límpiela para eliminar los residuos y las manchas causadas por los residuos de alimentos. El azúcar o alimentos con un alto contenido de azúcar dañan la placa de cocción y deben eliminarse inmediatamente. La sal, el azúcar y la arena pueden rayar la superficie del vidrio. Utilice un paño suave, rollos de papel absorbente para cocina o productos específicos para limpiar la placa (siga las instrucciones del fabricante).

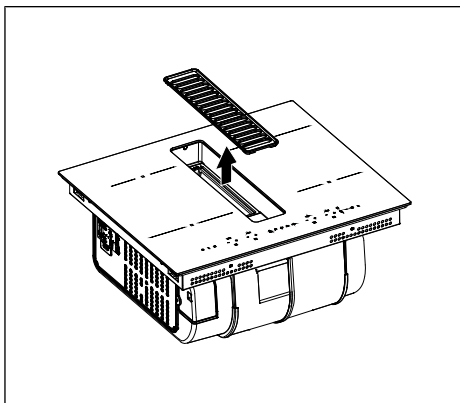
Limpieza de la bandeja de recogida de líquidos

En caso de derrame accidental y abundante de líquidos de la olla es posible intervenir a través de la válvula de drenaje, situada en la parte inferior del producto, para eliminar cualquier residuo, garantizando la máxima seguridad higiénica.



Limpieza de la rejilla de ventilación

La rejilla debe lavarse a mano con agua caliente, detergente neutro y esponjas no abrasivas para evitar arañazos o daños en el acabado estético.



Limpieza del aspirador

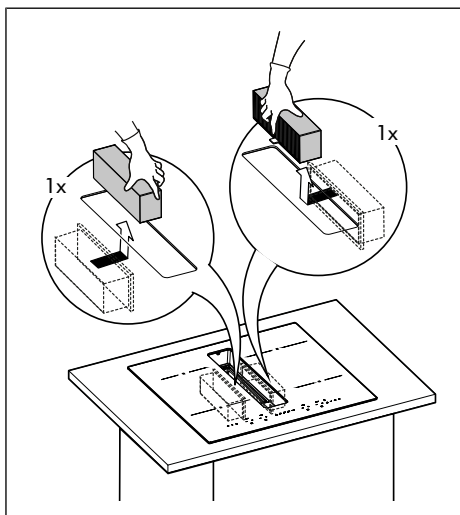
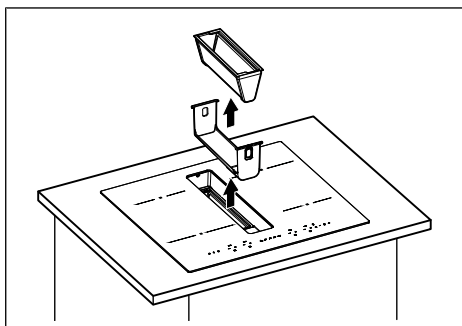
Para la limpieza, utilice EXCLUSIVAMENTE un paño humedecido con detergentes líquidos neutros.

¡NO UTILICE UTENSILIOS NI INSTRUMENTOS PARA LA LIMPIEZA!

No utilice productos que contienen abrasivos. ¡NO UTILICE ALCOHOL!

Mantenimiento de filtros antigrasa:
Retiene las partículas de grasa
procedentes de la cocción.

Se debe limpiar una vez al mes (o cuando el sistema de indicación de saturación de filtros indica dicha necesidad), con detergentes no agresivos, manualmente o bien en el lavavajillas con un programa breve y a baja temperatura. Cuando el filtro metálico de grasa se lava en el lavavajillas puede decolorarse pero ello no afecta de ninguna manera sus características de filtrado.



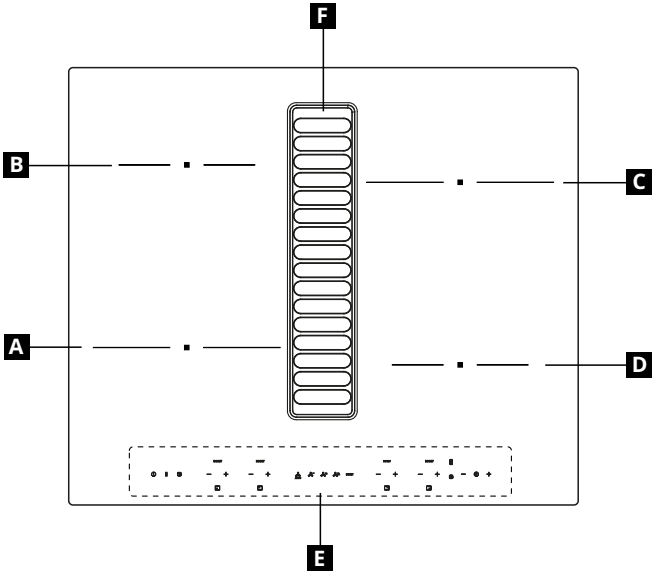
Mantenimiento del filtro de carbón
activado no regenerable (solo para la
versión filtrante):

Retiene los olores desagradables de la cocción. El producto está equipado con un conjunto de filtros de olores.

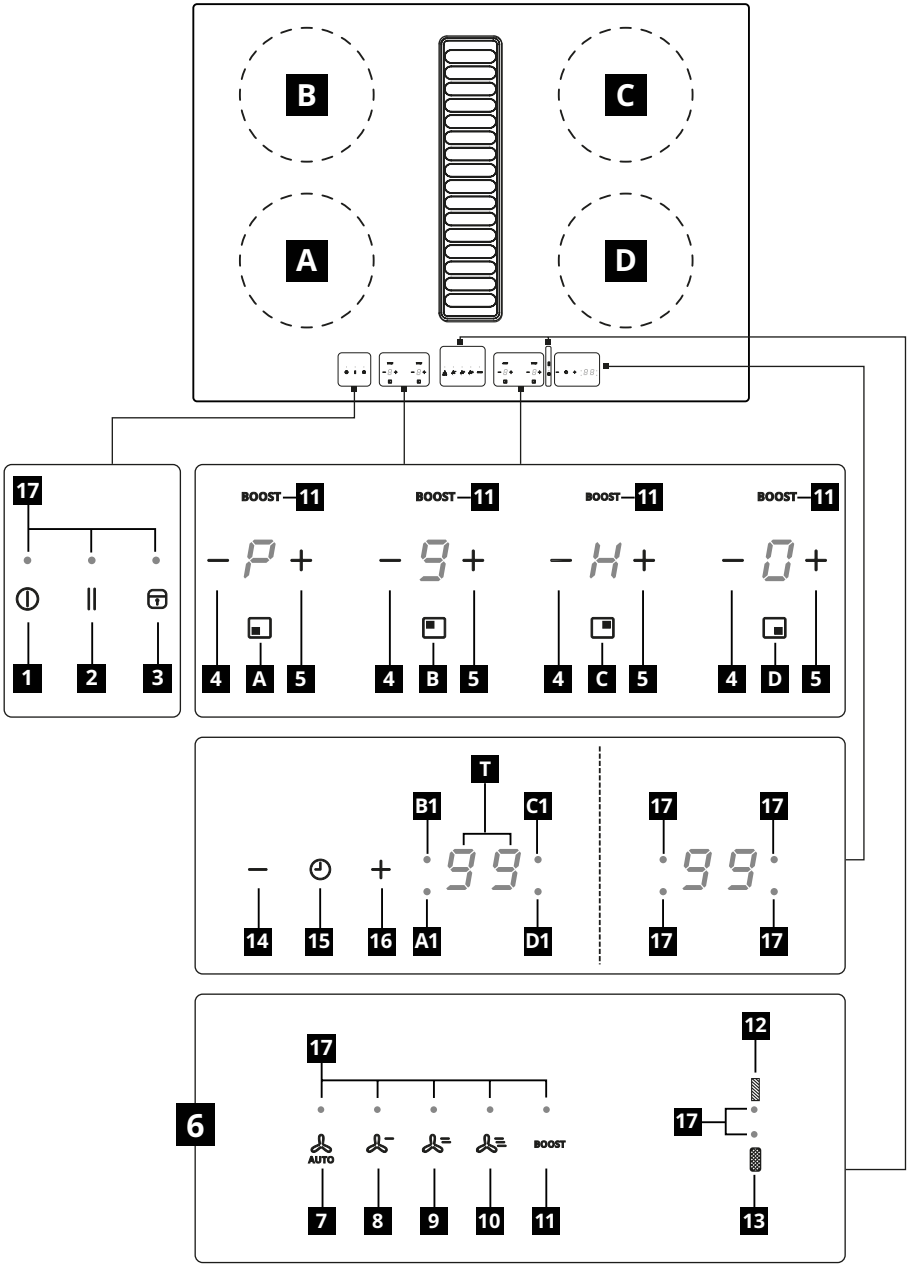
La saturación de los filtros de olores se produce después de un uso más o menos prolongado dependiendo del tipo de cocina y de la regularidad de la limpieza del filtro de grasas.

Cuando se enciende el indicador **«saturación de filtros de carbón activado»**, los filtros deben sustituirse. NO se pueden lavar ni regenerar.

Descripción del producto

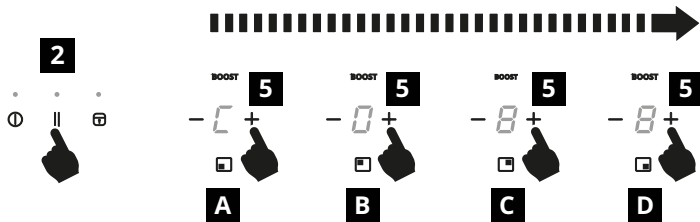
	
A	Zona de cocción (diámetro 220 mm) 2300 W con función Booster de 3000W
B	Zona de cocción (diámetro 160 mm) 1200 W con función Booster de 1400W
C	Zona de cocción (diámetro 220 mm) 2300 W con función Booster de 3000W
D	Zona de cocción (diámetro 160 mm) 1200 W con función Booster de 1400W
E	Panel de mandos
F	Extractor

Panel de mandos



Funciones	
1	Botón ON/OFF de la placa de cocción/aspirador para placa de cocción
2	Botón de función Pausa
3	Botón de la función de bloqueo de seguridad «Cleaning Mode (Modo de limpieza)» – «Child Lock (Seguridad para niños)»
A – B – C – D	Indicador de posición de la zona de cocción
4	Botón – (disminuye el nivel de potencia de la placa de cocción)
5	Botón + (aumenta el nivel de potencia de la placa de cocción)
6	Botones de función Aspirador
7	Botón de función Aspirador automático
8	Botón On/Off Aspirador y Primera velocidad.
9	Botón On/Off Aspirador y Segunda velocidad
10	Botón On/Off Aspirador y Tercera velocidad
11	Botón Booster (dura 5 min, luego vuelve al nivel de potencia 9 para la placa de cocción, o a la tercera velocidad el aspirador)
12	Indicador de saturación del filtro de grasa (después de 40 horas de uso)
13	Indicador de saturación del filtro de carbón (después de 160 horas de uso)
14	Botón – Temporizador
15	Botón On/Off Temporizador
16	Botón + temporizador
A1-B1-C1-D1	Indicador de posición de la zona de cocción A1-B1-C1-D1
T	El tiempo del temporizador se puede configurar de 1 a 99 minutos
17	LED que indican las funciones seleccionadas activas

Limitación de potencia



- Limitación de potencia (Power limitation)

En la primera conexión del aparato a la red doméstica, el instalador debe configurar la potencia de las zonas de cocción en función de las capacidades reales del sistema eléctrico doméstico (si el aparato ya se ha conectado a la red doméstica, simplemente desconecte y vuelva a conectar).

Si esto no es necesario, se puede encender directamente la placa de cocción utilizando el botón **On/Off (1)** o, alternativamente, seguir el procedimiento descrito a continuación para acceder al menú.

El procedimiento de acceso al menú debe realizarse dentro de un intervalo de tiempo limitado.

Después de conectar el dispositivo a la red eléctrica doméstica, si no puede acceder al menú dentro del tiempo previsto, debe desconectar y volver a conectar el dispositivo a la red eléctrica doméstica.

Para configurar el producto, proceda de la siguiente manera:

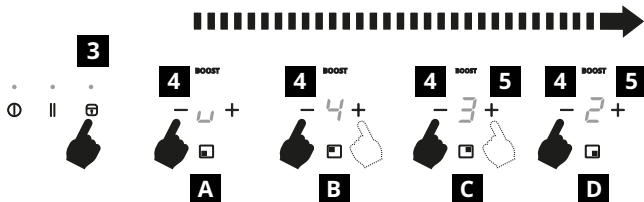
1. Conecte la placa de cocción a la red doméstica.
2. Pulse y mantenga pulsado el botón **Pausa (2)**, luego, en secuencia de izquierda a derecha, pulse los botones **+** **(5)** de los indicadores de cocción **A-B-C-D**, con cada pulsación de la tecla **+** **(5)** se emite una breve señal acústica. Una vez pulsadas todos los botones de los indicadores se puede soltar el botón **Pausa (2)**.
3. En la pantalla de la zona de cocción **(A)** aparece una **«C»** y en la pantalla de la zona de cocción **(B)** aparece un **«0»**, pulse el botón **+** **(5)** de la zona de cocción **(B)** hasta que en la pantalla de la zona de cocción **(B)** aparezca un **«7»**.

4. En este instante se entra en el menú para configurar la potencia en función de la carga de su red doméstica. Pulse el botón **+** **(5)** de la zona de cocción **(C)** en la pantalla aparece un **«0»**, continúe pulsando hasta que llegue al valor deseado. Para ajustar los valores de potencia del **«0»** a **«6»** (véase la tabla a continuación) pulsando los botones **+** **(5)** o **-** **(4)**.

5. Para confirmar, pulse el botón **Pausa (2)** durante 2 segundos.

Código	Potencia máxima en vatios
0	7400 W
1	6000 W
2	5000 W
3	4000 W
4	3500 W
5	3000 W
6	2500 W

Personalización del menú usuario



Para configurar el producto, realice las siguientes operaciones:

- 1. Conecte la placa de cocción a la red doméstica.
- 2. Pulse y mantenga pulsado el botón **Bloqueo (3)**, luego, en secuencia de **izquierda a derecha** pulse los botones - **(4)** de los indicadores de cocción **A-B-C-D**, con cada pulsación del botón - **(4)** se emite una breve señal acústica. Una vez pulsadas todos los botones de los indicadores se puede soltar el botón **Bloqueo (3)**.

- 3. En la pantalla de la zona de cocción **(A)** aparece una «U» y en la pantalla de la zona de cocción **(B)** aparecerá un número que va de «0» a «4» que indica el código del menú (véase la tabla a continuación).
- 4. Para ajustar o cambiar el código del menú, utilice los botones + **(5)** o - **(4)** de la zona de cocción **(B)**.
- 5. Para ajustar los valores del menú, utilice los botones + **(5)** o - **(4)** de la zona de cocción **(C)**.
- 6. Para confirmar, pulse el botón de **Bloqueo (3)** durante 2 segundos.

Código de menú	Descripción	Valor
U0	Menú de configuración de filtros	0 – Off (Apagado) 1 – Solo filtro de carbón activado 2 – Solo filtro antigrasa 3 – Ambos filtros activos (por defecto)
U1	Menú de gestión del volumen del zumbador.	0 – Off (Apagado) 1 – Bajo 2 – Medio 3 – Alto (por defecto) ¡Atención! algunos sonidos no se pueden desactivar, por lo que con el ajuste a 0 se reproducirán a volumen bajo).
U2	Modo automático del aspirador on/off	0 – Función no habilita el encendido. 1 – Función habilitada para el encendido (por defecto)
U3	Función de seguridad de los niños en el encendido	0 – Función no habilitada para el encendido (por defecto) 1 – Función habilitada para el encendido.
U4	Menú duro Temporizador	0 – 60 segundos 1 – 30 segundos (por defecto) 2 – 10 segundos 3 – 0 segundos

Uso diario

Para saber antes de comenzar

Todas las funciones de esta placa de cocción están diseñadas para cumplir con las más estrictas normas de seguridad.

Por esta razón:

- Algunas funciones no se activan, o se desactivan automáticamente, en ausencia de las ollas sobre los fuegos o cuando estos están mal colocados.

En otros casos, las funciones activadas se desactivan automáticamente después de pocos segundos cuando la función seleccionada requiere un ajuste adicional que no se da (p. ej.: «Encender la placa de cocción» sin «Seleccionar la zona de cocción» y el «Nivel de potencia», o la «Función Lock» o la «Temporizador»).

Espere a que la pantalla se apague antes de acercarse a la zona de cocción.

¡Cuidado! En caso (por ejemplo) de uso prolongado el apagado de la zona de cocción puede no ser inmediato, debido a que se encuentra en una fase de enfriamiento. En el display de las zonas de

cocción, aparece el símbolo  para indicar que se está en esta etapa. Espere a que la pantalla se apague antes de acercarse a la zona de cocción.

Pantalla zona de cocción

en las pantallas relativas a las áreas de cocción, se indica:

Función	Valor
Zona de cocción encendida	
Nivel de potencia (Power Level)	
Indicador de calor residual (Residual Heat Indicator)	

Función	Valor
Bloqueo de seguridad (Cleaning Mode-Child Lock)	
Indicador de ausencia de ollas (No Pot indicator)	
Función Pausa	

Activación segura (Safe Activation).

El producto se activa solo en presencia de ollas en las zonas de cocción: el proceso de calentamiento no se activa o bien se interrumpe en caso de ausencia de ollas.

Si la olla se retira durante el funcionamiento, o si se utiliza una olla no se adapta, la pantalla junto al gráfico de barras

parpadea con el símbolo  .

Parada de seguridad (Safety Shut Down).

Por motivos de seguridad, cada zona de cocción cuenta con un tiempo de funcionamiento máximo que depende del nivel de potencia programado.

Nivel de cocción	Duración máxima (min)
1	516
2	402
3	318
4	258
5	210
6	138
7	138
8	108
9	90

Apagado automático (Automatic Switch Off).

El apagado automático se produce en las condiciones en las que el producto está encendido pero ya no hay ninguna función activa.

Indicador de calor residual (Residual Heat Indicator).

El indicador de calor residual es una función de seguridad para indicar que la superficie de la zona de cocción todavía está a una temperatura igual o superior a 45 °C y, por lo tanto, podría causar quemaduras al contacto con las manos desnudas. La pantalla de la zona de cocción

correspondiente indica .

- Funcionamiento de la placa de cocción

Nota: Para activar cualquier función, primero es necesario activar la zona deseada.

- Nivel de potencia (Power Level)

La mesa está equipada con **9** niveles de potencia.

Para ajustar el nivel de potencia deseado, seleccione los botones **+** (5) o **-** (4).

- Encendido (1)

Pulsar el botón **On/Off** (1) enciende la placa de cocción y el aspirador, en todas las pantallas (**A-B-C-D**) aparecerán durante 20 segundos aproximadamente **0** fijos. Si no se realiza ninguna operación dentro de este tiempo, la placa se apaga.

- Seleccione la zona de cocción deseada y ajuste el nivel de potencia mediante los botones **+** (5) y **-** (4).

- Si el nivel de potencia se establece en **0** seleccionando el botón **-** (4) se pasa directamente a **9**.

- Si el nivel de potencia se establece en **9** seleccionando el botón **+** (5) se pasa directamente a **0**.

- Manteniendo pulsado **+** (5) o **-** (4) se aumenta/disminuye rápidamente el nivel de potencia, deteniéndose cuando se alcanza **0** o **9**.

Para apagar la zona de cocción, pulse simultáneamente durante 1 segundo los botones **+** (5) y **-** (4).

- Power Booster (11)

El producto está equipado con un sistema **Booster** que permite acelerar los tiempos de cocción, aplicando una potencia superior a la nominal en un periodo de tiempo definido.

- Para accionarlo, encienda la zona de cocción afectada y pulse el botón **Booster** (11) en la pantalla se mostrará la letra **P**.

- La función **Booster** estará activa durante 5 minutos, al final de los cuales la cocción continuará hasta el nivel **9**.

- Pulsando **+** (5) o **-** (4) o «**Booster**», se desactiva la función.

Es posible que el **Booster** no se active en caso de temperaturas excesivamente altas.

- Dispositivos de seguridad [bloqueo (3)]

el botón de bloqueo (3) impide el funcionamiento involuntario de la placa de cocción y del aspirador.

Se puede activar cuando es necesario limpiar la superficie de la placa de cocción durante la cocción (**Cleaning Mode**), o para evitar el acceso a la placa de cocción/ aspirador, por parte de niños o personas que necesitan supervisión (**Child Lock**).

- La placa se puede encender pero no se puede seleccionar ninguna zona de cocción.

- El dispositivo de seguridad de bloqueo (3) se mantiene en la memoria incluso cuando se apaga la mesa o si se interrumpe la alimentación, esta función solo está activa para la seguridad de los niños (**Child Lock**).

- Si la placa de cocción está encendida y el dispositivo de seguridad de bloqueo está activo, el botón **ON/OFF** funciona igualmente.

- Modo de limpieza (3) (Cleaning Mode)

Bloquea los ajustes de la placa de cocción y del aspirador, para evitar manipulaciones accidentales, **dejando activas las funciones ya configuradas.**

- Para activar la función, pulse el botón de bloqueo **(3)**, el led correspondiente al botón se enciende seguido de una señal acústica.

- En la pantalla de las zonas de cocción se muestra el mensaje «**L**» durante 4 segundos.

Si una o más zonas todavía están calientes, la letra «**H**» y «**L**» se alternarán en las pantallas correspondientes.

- Para desactivar la función, pulse durante 2 segundos el botón **(3)**, será emitida una señal acústica y el led correspondiente se apaga.

- Seguridad para niños (3) (Child Lock).

Bloquea todas las funciones no activas e impide un funcionamiento involuntario de la placa de cocción/aspirador mediante el siguiente procedimiento:

- encender la placa (si está apagada) seleccionando el botón «**On/Off**» **(1)**.

- Pulse el botón de bloqueo **(3)** durante 4 segundos, el led correspondiente al botón se enciende seguido de una señal acústica.

- En la pantalla de las zonas de cocción se muestra el mensaje «**L**», que indica que la función está activa.

Si una o más zonas todavía están calientes, la letra «**H**» y «**L**» se alternarán en las pantallas correspondientes.

- Para desactivar la función, pulse durante 4 segundos el botón **(3)**, la «**L**» ya no se muestra en la pantalla. El led del botón se apaga seguido de una señal acústica.

- Función Pausa (2)

Esta función permite **pausar** cualquier función activa en la placa de cocción, reduciendo a nivel 1 la potencia disponible en la(s) zona(s) de cocción.

Para activarla, pulse el botón **(2)**. En la pantalla de la placa de cocción se mostrará

el símbolo **' '** que indica que la función está activa.

Con la función de pausa configurada, los temporizadores activos seguirán funcionando.

Si la función pausa **(2)** no se desactiva en 10 minutos, la placa de cocción se apaga automáticamente.

Para desactivar la función, pulse de nuevo el botón de **pausa (2)**.

Una vez desactivada la pausa, la zona de cocción vuelve a funcionar con el nivel seleccionado anteriormente.

Cada operación irá acompañada de una señal acústica «**BIP**».

- Temporizador (15)

Esta función permite establecer el tiempo (de 1 a 99 minutos) para el apagado automático de la zona de cocción seleccionada.

El temporizador se puede activar en todas las zonas de cocción.

- Al pulsar el botón Temporizador (15), los temporizadores de las 4 zonas de cocción **A1-B1-C1-D1** se desplazan en el sentido horario. Las zonas de cocción están indicadas por el LED correspondiente **(17)**.

- Con los botones **+** **(16)** y **-** **(14)** ajustar el tiempo de apagado de la zona de cocción, esperar 5 segundos o pulsar el botón Temporizador **(15)** para confirmar.

- Los minutos restantes se mostrarán en la pantalla del temporizador.

- Se pueden configurar varios temporizadores, aunque solo se mostrará el más cercano al final.

Para comprobar el tiempo restante de cada zona de cocción, pulse el botón **(15)**.

- Cuando el temporizador termine, se emitirá un sonido y se apagará la zona de cocción correspondiente.

- Funcionamiento del aspirador (6)

Para activar el aspirador, la placa de cocción debe estar encendida.

Led **(17)** acceso función activa.

Led **(17)** apagado función desactivada.

- Botón **(7)** modo automático On/Off, la velocidad del ventilador aumenta o disminuye en función de la temperatura de la placa de cocción y del consumo de energía.

- Botón **(8)** On/Off Aspirador y Primera velocidad.

- Botón **(9)** On/Off Aspirador y Segunda velocidad.

- Botón **(10)** On/Off Aspirador y Tercera velocidad.

- Botón **(11)** Booster (dura 5 min y luego vuelve a la velocidad establecida anteriormente).

¡Cuidado! Al final de la cocción pulsando el botón On/Off, el aspirador continúa funcionando durante otros 5 min. a la primera velocidad, el led parpadea hasta el final del tiempo, después de lo cual el aspirador se apaga.

- Indicador de saturación del filtro antigrasa (12)

Cuando el led se enciende, es necesario realizar el mantenimiento del filtro antigrasa.

- Para el restablecimiento, pulse y mantenga pulsados los botones 7-8 durante 3 segundos. Los LED de los botones 7-8 parpadean, la señal acústica confirma el restablecimiento (LED 12-7-8 se apagan).

- Indicador de saturación del filtro de carbón (13)

Cuando el led se enciende, es necesario realizar el mantenimiento del filtro de carbón.

- Para el restablecimiento, pulse y mantenga pulsados los botones 7-9 durante 3 segundos. Los LED de los botones 7-9 parpadean, la señal acústica confirma el restablecimiento (LED 13 -7-9 se apagan).

Función de gestión de la potencia

Este producto está equipado con una función de gestión de potencia controlada electrónicamente.

Esta función controla la entrega de la potencia máxima entre las zonas de cocción utilizadas, optimizando la distribución de potencia y evitando situaciones de sobrecarga del sistema.

Placa de cocción al máximo nivel de potencia, la función distribuye la potencia entre las zonas de cocción utilizadas y reduce automáticamente la potencia de las otras zonas de cocción, si es necesario (al último comando se le asigna la prioridad más alta).

cocción en particular, es necesario reducir manualmente el nivel de potencia configurado para las demás).

Ejemplo:

Si para la zona de cocción **A** se selecciona el nivel de potencia adicional BOOST, la zona de cocción **B** no podrá superar simultáneamente el nivel de potencia 9 y se limitará automáticamente.

Placa de cocción con limitación de potencia, la función distribuye la potencia entre las zonas de cocción impidiendo configurar una potencia de las otras zonas de cocción que supere el límite (para aumentar la potencia de una zona de

Tabla de cocción

Nivel de potencia		Tipo de cocción	Uso (basado en la experiencia y los hábitos de cocción)
Máx po- tencia	P	Calentar rápidamente	eleva rápidamente la temperatura de los alimentos hasta que hiervan en caso de agua o calentar rápidamente líquidos de cocción
	8 - 9	Freír - hervir	dorar, empezar una cocción, freír los productos congelados, cocer rápidamente
Alta po- tencia	7 - 9	Dorar – sofreír - hervir - asar a la parrilla	sofreír, mantener la ebullición alta, cocinar y asar a la parrilla (por poco tiempo, 5-10 minutos)
	6 - 7	Dorar - cocinar – estofar – sofreír - asar a la parrilla	sofreír, mantener la ebullición baja, cocinar y asar a la parrilla (por poco tiempo, 10-20 minutos), precalentar accesorios
Media po- tencia	4 - 5	Cocer – estofar – sofreír - asar a la parrilla	estofar, mantener la ebullición a fuego lento, cocer (durante un tiempo prolongado), condimentar la pasta
	3 - 4	Cocinar - cocinar a fuego lento – adensar - condimentar	cocciones prolongadas (arroz, salsas, asados, pescado) en presencia de líquidos para acompañar (por ejemplo: agua, vino, caldo, leche), condimentar la pasta
	2 - 3	Cocinar - cocinar a fuego lento – adensar - condimentar	cocciones prolongadas (volúmenes inferiores al litro: arroz, salsas, asados, pescado) en presencia de líquidos para acompañar (p. ej.: agua, vino, caldo, leche)
Baja po- tencia	1 - 2	Fundir – descongelar – mantener caliente - mantecar	derretir la mantequilla, fundir lentamente el chocolate, descongelar productos de pequeñas dimensiones
	1	Fundir – descongelar – mantener caliente - mantecar	mantener calientes pequeñas porciones de comida recién cocinada o mantener los platos de servicio a la misma temperatura y condimentar los risottos
OFF	0	Superficie de apoyo	Placa de cocción en posición de stand-by o apagado (posible presencia de calor residual de la final de la cocción, señalado con H-L-O)

Instrucciones de uso de las ollas

Qué utensilios de cocina utilizar

Utilizar exclusivamente ollas con el fondo de material ferromagnético adecuado para su uso en

placas de inducción:

- hierro fundido
- acero esmaltado
- acero al carbono
- acero inoxidable (aunque no totalmente)
- aluminio con revestimiento ferromagnético o fondo con placa ferromagnética.

Para establecer la idoneidad de una olla, compruebe que esté presente el símbolo  (generalmente estampado en el fondo). También se puede acercar un imán al fondo de la olla. Si se queda pegada, significa que la olla se puede utilizar en una placa de inducción.

Para garantizar una eficiencia óptima, utilice siempre ollas y sartenes con fondo plano capaces de distribuir el calor de manera uniforme. Un fondo no perfectamente plano puede afectar a la conducción de la potencia y del calor.

Cómo utilizar las ollas

Diámetro mínimo de la olla para las diferentes zonas de cocción Para garantizar que la placa de cocción funcione correctamente, la olla debe cubrir uno o más de los puntos de referencia indicados en la superficie de la placa de cocción y debe tener un diámetro mínimo adecuado. Utilizar siempre la zona de cocción que mejor se corresponde con el diámetro del fondo de la olla.

Zona de coc- ción	Diámetro del fondo de la olla	
	Ø mín. (reco- mendado)	Ø máx. (reco- mendado)
Trasero iz- quierdo	110 mm	160 mm

Zona de coc- ción	Diámetro del fondo de la olla	
Delantero izquierdo	120 mm	220 mm
Trasero de- recho	120 mm	220 mm
Delantero derecho	110 mm	160 mm

Ollas/sartenes vacías o con fondo fino

No utilice ollas/sartenes vacías o con fondo fino en la placa de cocción, ya que esto no permitiría controlar la temperatura o apagar automáticamente la zona de cocción si la temperatura es demasiado alta, con el riesgo de dañar la olla o la superficie de la placa de cocción. Si esto sucede, no toque nada y espere a que todos los componentes se enfríen. Si aparece un mensaje de error, consulte la sección «Guía de solución de problemas».

Consejos/sugerencias

Ruidos durante el funcionamiento Cuando se activa una zona de cocción, se puede oír un breve zumbido. Este fenómeno es típico de las zonas de cocción de vitrocerámica y no afecta ni al funcionamiento ni a la duración en servicio del equipo. El ruido puede depender de la olla utilizada. En caso de molestias graves, puede ser útil sustituir la olla.

Ruidos normales de la placa de inducción

La tecnología de inducción se basa en la creación de campos electromagnéticos para generar calor directamente en el fondo de las ollas. Las ollas y sartenes pueden dar lugar a ruidos o vibraciones dependiendo de cómo se hayan producido. Estos ruidos se pueden describir de la siguiente manera:

Zumbido ligero (como el de un transformador)

Este ruido se produce cuando la temperatura de cocción es alta. Depende de la cantidad de energía transferida de la placa a la olla. El ruido cesa o se atenúa cuando se reduce el nivel de calor.

Silbido ligero

Este ruido se produce cuando el recipiente de cocción está vacío. El ruido cesa cuando se vierten líquidos o alimentos en el recipiente.

Crepitación

Este ruido se produce cuando la olla está formada por varias capas superpuestas. Está causado por las vibraciones de las superficies formadas por diferentes materiales en contacto entre sí. El ruido lo produce la olla y puede variar en función de la cantidad de alimentos o líquidos y del método de cocción (por ejemplo, hervir, cocer a fuego lento, freír).

Silbido fuerte

Este ruido se produce cuando la olla está hecha de diferentes materiales, estratificados entre sí, y cuando se utiliza en

la placa a máxima potencia y, también, en dos zonas de cocción. El ruido cesa o se atenúa cuando se reduce el nivel de calor.

Estos ruidos son normales

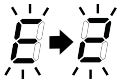
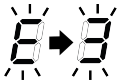
Ruidos del ventilador

Para el correcto funcionamiento del sistema electrónico, es necesario ajustar la temperatura de la placa de cocción. Para ello, la placa de cocción está equipada con un ventilador de refrigeración que se activa para reducir y regular la temperatura del sistema electrónico. El ventilador puede seguir funcionando incluso después de apagar la placa de cocción si la temperatura detectada sigue siendo demasiado alta.

Ruidos rítmicos, similares a los de las manecillas de un reloj.

Este ruido solo se produce cuando al menos tres zonas de cocción están en funcionamiento y desaparece o se atenúa cuando se apagan dos. Estos ruidos, descritos como fenómenos normales de la tecnología de inducción, no deben considerarse defectos.

Resolución de problemas

Código informativo	Descripción	Posibles causas	Solución
	La zona de mandos se apaga debido a una temperatura demasiado elevada	La temperatura interna de las partes electrónicas es demasiado alta	Espere a que la placa se enfríe antes de utilizarla de nuevo
	Recipiente no adecuado	Pérdida de las propiedades magnéticas	Quite la olla
	Problemas de comunicación entre la interfaz de usuario y el módulo de inducción	No llega corriente eléctrica al módulo; el cable de alimentación no se ha conectado correctamente o es defectuoso	Desconecte la placa de la red eléctrica y compruebe la conexión
Para todas las demás indicaciones de error	Llame al servicio de asistencia técnica e indique el código del error		

Antes de ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica, compruebe si puede resolver el problema usted mismo basándose en los puntos descritos en "Solución de daños".

Si, a pesar de todas las comprobaciones, el plan no funciona y persiste el problema que has detectado, llame al Centro de Asistencia Técnica.

Facilite la información siguiente:

- el modelo de aparato (Mod.)
- el número de serie (S/N)

Esta última información se encuentra en la placa de datos situada en el aparato y/o en el embalaje.

¡Cuidado! No recurra nunca a técnicos no autorizados y rechace siempre la instalación de piezas de recambio no originales.

Datos Técnicos

Datos técnicos del extractor para placa de cocción			
		Unidad	Valor
Modelo de identificación			TACKNAN 10598635
Tipo de producto			EMPOTRADO
Dimensiones	Ancho	mm	600
	Profundidad	mm	515
	Altura	mm	255
Caudal de aire máx* - Instalación aspirante		m3/h	480
Ruido máx* - Instalación aspirante			61
Caudal de aire máx* - Instalación filtrante**			380
Ruido máx* - Instalación filtrante**			68
Potencia nominal del aspirador		W	160
Potencia nominal de la placa de cocción		W	7240
Potencia total máxima		W	7400
Consumo de energía	Modo Off	Wh	0,49
	Stand By	Wh	N/A
Peso del producto		Kg	15,4
Eficiencia energética del aspirador			
Información del producto de acuerdo con el Reglamento de la Comisión (UE) n. 65/2014			
Nombre del proveedor		IKEA	IKEA
Consumo de energía anual - AEC		Kwh/año	34,5
Clase de eficiencia energética			A
Eficiencia fluidodinámica FDE		%	29
Clase de eficiencia fluidodinámica			A
Eficiencia de filtrado de las grasas - GFE		%	85,1
Clase de eficiencia de filtrado de las grasas			B

Caudal de aire mínimo (potencia normal)	m3/h	205
Caudal de aire máximo (potencia normal)	m3/h	480
Ajuste del caudal de aire en modo boost	m3/h	590
Nivel de potencia acústica ponderado A de las emisiones acústicas a la velocidad mínima	dBA	44
Nivel de potencia acústica ponderado A de las emisiones acústicas a la velocidad máxima	dBA	61
Nivel de potencia acústica ponderado A de las emisiones acústicas en modo boost	dBA	66
Consumo de energía en modo off-P0	W	0,49
Consumo de energía en modo de espera-Ps	W	N/A
Información del producto de acuerdo con el Reglamento de la Comisión (UE) n. 66/2014		
Factor de incremento en el tiempo – f		1
Índice de eficiencia energética – EEI		51,3
Caudal de aire medido en el punto de máxima eficiencia - QBEP	m3/h	290
Presión de aire medida en el punto de máxima eficiencia - PBEP	Pa	340
Caudal de aire máximo - Qmax	m3/h	480
Consumo de energía eléctrica en el punto de máxima eficiencia - WBEP	W	94,5
Eficiencia energética de la placa de cocción		
Información sobre el producto de acuerdo con la Directiva de la UE n.º 66/2014		
	Unidad	Valor
Modelo de identificación		TACKNAN 10598635
Tipo de producto		Inducción
Número de zonas de cocción		4
Tecnología de cocción		Inducción
Diámetro de las zonas de cocción circulares (Ø)	Delantero Izq. Trasero Izq. Delantero Der. Trasero Der.	mm 220 160 160 220
Consumo de energía por zona de cocción (CE cocción eléctrica)	Delantero Izq. Trasero Izq. Delantero Der. Trasero Der.	Wh/Kg 191,9 195,8 181,0 174,4
Consumo energético total		Wh/Kg 185,8

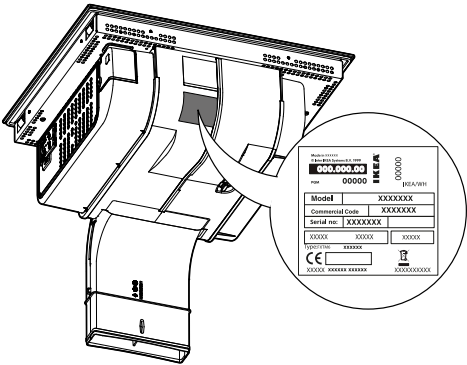
*Velocidad máxima (excluido Boost)

** Instalación filtrante - Valor del flujo de aire para la instalación filtrante completa con kit filtrante NYTTIG 806-231-27 para placa de cocción

EN 60350-2 - Aparatos eléctricos para la cocción - Parte 2: Placas de cocción - Métodos de medición del rendimiento

Información del producto para el consumo de energía y el tiempo máximo para llegar al modo de baja potencia aplicable	Unidad	Valor
Consumo de potencia en modo apagado	W	0,5
Tiempo máximo necesario para que el dispositivo alcance automáticamente la modalidad de baja potencia aplicable	Mín.	3

Los datos técnicos y el número de serie se indican en la placa situada en el lado interno del aparato.



Fabricante

Ikea of Sweden AB–SE–343 81 Älmhult,
Suecia

GARANTÍA IKEA

¿Cuánto dura la garantía IKEA?

Esta garantía es válida por 5 años a partir de la fecha compra/entrega de su electrodoméstico en un negocio IKEA. Es necesario que exhiba el recibo original como documento comprobante de la compra. Eventuales intervenciones de asistencia efectuados durante la garantía no extenderán su validez.

¿Quién suministra el servicio?

El servicio de asistencia seleccionado y autorizado por IKEA suministrará el servicio mediante su propia red de Partner de Asistencia autorizados.

¿Qué cubre esta garantía?

La garantía cubre los defectos del electrodoméstico causados por fallas de fabricación (defecto funcional), a partir de la fecha de compra/ entrega del electrodoméstico. Esta garantía se aplica solo para un uso doméstico. Las excepciones están descritas en el apartado "¿Qué no cubre la garantía?". En el período de validez de la garantía, los costos de reparación

(piezas de repuesto, mano de obra y viáticos del personal técnico) serán pagados por el servicio de asistencia, restando invariable que el acceso al equipamiento para la intervención de reparación no conlleve gastos particulares. Estas condiciones cumplen con las directivas EU (N. 99/44/CE) y las normativas locales. Los componentes sustituidos se convierten en propiedad de IKEA.

¿Como intervendrá IKEA para resolver el problema?

El servicio de asistencia encargado por IKEA para la ejecución del servicio examinará el producto y decidirá, bajo propia y exclusiva discreción, si el mismo entra dentro la cobertura de la garantía. El Servicio de Asistencia IKEA o su Partner de Asistencia autorizado mediante los respectivos Centros de Asistencia, bajo propia y exclusiva discreción, reparará el producto o se encargará de una sustitución con un producto igual o de igual valor.

¿Qué no cubre la garantía?

- Uso regular
- Daños provocados de forma deliberada, daños provocados por el incumplimiento de las instrucciones de funcionamiento, por una instalación incorrecta o como resultado de una conexión a un voltaje erróneo. Daños provocados por reacciones químicas o electroquímicas, óxido, corrosión o daños causados por el agua, incluidos los daños causados por la presencia excesiva de caliza en las tuberías del agua. Daños causados por fenómenos meteorológicos y naturales.
- Las piezas sujetas al consumo, incluidas baterías y lámparas.
- Daños o piezas no funcionales y decorativas que no influyen en el uso regular del electrodoméstico, incluidos rasguños o diferencias de color.
- Daños accidentales causados por objetos o sustancias ajenas y daños causados por la limpieza o eliminación de obstrucciones por filtros, sistemas de descarga o cajones del detergente.
- Daños a los siguientes componentes: vitrocerámica, accesorios, cestas para cubiertos y vajillas, tubos de alimentación y drenaje, juntas, lámparas y cubre lámparas, rejillas, perillas, revestimiento y piezas del revestimiento. A menos que se pueda probar que dichos daños hayan sido causados por fallas de fabricación.
- Casos en que no se detecten defectos funcionales durante la visita de un técnico.
- Reparaciones no realizadas por nuestro Servicio de Asistencia autorizado y/o por un Partner de Asistencia contractual autorizado, o en caso de un uso de piezas no originales.
- Reparaciones causadas por una instalación incorrecta o que no cumple las especificaciones.
- Casos de uso inadecuado y/o no doméstico del aparato, por ejemplo, uso profesional.

- Daños por el transporte. Si el cliente transportase el producto a su propia vivienda u otro domicilio, IKEA no se hace responsable por eventuales daños que podrían verificarse durante el transporte. En cambio, si IKEA efectuase el transporte del producto al domicilio del cliente, eventuales daños ocurridos al producto durante la entrega serán cubiertos por IKEA.
- Costes relacionados a la primera instalación del electrodoméstico IKEA. Sin embargo, si un proveedor de servicios de IKEA o un partner autorizado repara o sustituye el aparato en los términos de la presente garantía, el proveedor o partner autorizado reinstalarán el aparato reparado o instalarán el aparato en sustitución si es necesario. Dichas restricciones no valen para intervenciones regulares efectuadas por personal técnico calificado con piezas originales para adaptar el aparato a las disposiciones técnicas de seguridad de otro país de la UE.

Aplicaciones de las leyes nacionales

El cliente es el titular de los derechos previstos por el D. Lgs N.º 206/2005 y la presente garantía IKEA de 5 (cinco) años deja pendiente tales derechos que responden o extienden los derechos mínimos legales de cada país en términos de garantía. Sin embargo, dichas condiciones no limitan, de ningún modo, los derechos del consumidor definidos por las leyes locales.

Áreas de validez

Para los electrodomésticos comprados en un país de la UE y llevados hacia otro país de la UE, los servicios serán suministrados en base a las condiciones de garantía aplicables del nuevo país. La obligación de proveer el servicio en base a las condiciones de la garantía existe solo si el electrodoméstico está instalado y se ajusta siguiendo:

- las especificaciones técnicas del país en que se solicita la aplicación de la garantía;
- las informaciones sobre la seguridad contenidas en las instrucciones para el montaje y en el Manual del usuario.

El servicio de ASISTENCIA dedicado para los aparatos IKEA

No dude en contactar al Servicio de Asistencia Autorizado encargado por IKEA para:

- solicitar asistencia técnica dentro del período de garantía
- solicitar informaciones sobre el funcionamiento de los electrodomésticos IKEA.

Para asegurarle la mejor asistencia, le solicitamos que lea atentamente las instrucciones de ensamblaje y/o manual de instrucciones del producto antes de contactarnos.

Cómo contactarnos si tiene necesidad de asistencia



Póngase en contacto con el número del centro de asistencia IKEA indicado en la última página de este manual.

i Con el fin de garantizarle un servicio veloz, le sugerimos que utilice los números de teléfono indicados en este manual. Consulte siempre los números indicados en el manual del aparato del cual necesita asistencia. Le sugerimos que tenga siempre a disposición el código IKEA (8 cifras) y el código de 12 cifras indicados en la etiqueta de su producto.

i ¡CONSERVE EL DOCUMENTO DE COMPRA/ENTREGA!

Es la prueba de su compra y es necesario exhibirlo para que la garantía sea válida. En el recibo se indican también el nombre y el código del artículo IKEA (8 cifras) para cada aparato comprado.

¿Necesita de más ayuda?

Para cualquier información no relativa a la asistencia le pedimos que consulte al Servicio al Cliente del punto de venta IKEA de referencia. Le pedimos que lea atentamente la documentación técnica relativa al electrodoméstico antes de contactarnos.

Indice

Informazioni per la sicurezza	60	Limitazione di potenza	74
Installazione	63	Personalizzazione del menu utente	75
Collegamento elettrico	64	Utilizzo quotidiano	76
Consigli per la salvaguardia dell'ambiente	68	Funzione di gestione della potenza	79
Suggerimenti di utilizzo	68	Tabella di cottura	80
Uso	68	Istruzioni per l'uso delle pentole	80
Pulizia e manutenzione	68	Risoluzione dei problemi	82
Descrizione del prodotto	71	Dati Tecnici	83
Pannello comandi	72	Produttore	85
		GARANZIA IKEA	86

Informazioni per la sicurezza

Prima del primo utilizzo

Attenersi strettamente alle istruzioni riportate in questo manuale.

Si declina ogni responsabilità per eventuali inconvenienti, danni o incendi provocati all'apparecchio derivati dall'inosservanza delle istruzioni riportate in questo manuale. L'apparecchio è destinato esclusivamente ad uso domestico per la cottura di alimenti e aspirazione dei fumi derivanti dalla cottura stessa.

Non sono consentiti altri usi (es. riscaldare ambienti). Il fabbricante declina ogni responsabilità per usi non appropriati o per errate impostazioni dei comandi.

Tenere queste istruzioni sempre insieme all'apparecchio, anche in caso di cessione o trasferimento a terzi. È importante che gli utilizzatori conoscano tutte le caratteristiche di funzionamento e sicurezza dell'apparecchio.

Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

Non effettuare variazioni elettriche sull'apparecchio.

Prima di procedere all'installazione dell'apparecchio verificare che tutti i componenti non siano danneggiati. In caso contrario contattare il rivenditore e non proseguire con l'installazione.

Verificare l'integrità dell'apparecchio prima di procedere con l'installazione. In caso contrario contattare il rivenditore e non proseguire con l'installazione.

-  Questo è il simbolo di pericolo, relativo alla sicurezza, il quale avverte dei potenziali rischi per l'utilizzatore e per gli altri. Tutti i messaggi relativi alla sicurezza saranno preceduti dal simbolo di pericolo e dai seguenti termini:
-  **PERICOLO:** indica una situazione pericolosa che, se non evitata, provoca lesioni gravi.
-  **AVVERTENZA:** indica una situazione pericolosa che, se non evitata, potrebbe provocare lesioni gravi.
-  **AVVERTENZA:** la mancata installazione delle viti o degli elementi di fissaggio come previsto dalle presenti istruzioni può causare pericoli elettrici.
-  **AVVERTENZA:** Attenersi scrupolosamente alle seguenti istruzioni:
- Il prodotto deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualunque intervento di installazione.
- Per tutte le operazioni di installazione e manutenzione utilizzare guanti da lavoro.

- L'installazione o la manutenzione deve essere eseguita da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del fabbricante e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza.
- Utilizzare solo le viti di fissaggio in dotazione con il prodotto per l'installazione o, se non in dotazione, acquistare il tipo di viti idoneo.
- Utilizzare la lunghezza corretta per le viti che sono identificati nella guida all'installazione.
- Non riparare o sostituire qualsiasi parte del prodotto se non specificamente richiesto nel manuale d'uso.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con il dispositivo.
- Tenere i bambini a distanza di sicurezza e assicurarsi che siano costantemente sorvegliati, in quanto le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso.
- Il prodotto può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro del prodotto e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti.
- **⚠ AVVERTENZA:** Il prodotto e le sue parti accessibili diventano calde durante l'utilizzo. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- Durante e dopo l'uso non toccare gli elementi riscaldanti del prodotto.
- Evitare il contatto con panni o altro materiale infiammabile fino a che tutti i componenti del prodotto non si siano sufficientemente raffreddati, rischio di incendio.
- Pericolo di incendio: non conservare oggetti sulle superfici di cottura.
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco.
- **⚠ AVVERTENZA:** La cottura incustodita su un piano cottura con grasso o olio può essere pericolosa e provocare un incendio.
- La frittura deve essere fatta sotto controllo onde evitare che l'olio surriscaldato prenda fuoco.
- **⚠ AVVERTENZA:** Il processo di cottura deve essere supervisionato. Una cottura di breve durata deve essere supervisionata costantemente.
- Non tentare MAI di spegnere le fiamme con acqua. Al contrario, spegnere il prodotto e soffocare le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.
- Evitare le fuoriuscite di liquido, pertanto per bollire o riscaldare liquidi, ridurre l'alimentazione di calore.
- Non lasciare gli elementi riscaldanti accesi con pentole e padelle vuote oppure senza recipienti.
- Non riscaldare mai una scatoletta o un barattolo di latta contenente alimenti senza prima averlo aperto: potrebbe esplodere! Questa avvertenza si applica a tutti gli altri tipi di piani cottura.
- Una volta terminato di cucinare, spegnere la relativa zona di cottura.
- Il prodotto non è destinato ad essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.
- Non usare pulitrici a vapore, rischio di scosse elettriche.
- Prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, disinserire il prodotto dalla rete elettrica togliendo la spina o staccando l'interruttore generale dell'abitazione.
- La pulizia e la manutenzione non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.
- Il prodotto va frequentemente pulito sia internamente che esternamente (ALME-NO UNA VOLTA AL MESE), rispettare comunque quanto espressamente indicato nelle istruzioni di manutenzione.

- Per i portatori di stimolatori cardiaci ed impianti attivi è importante verificare, prima dell'uso del piano ad induzione, che il proprio stimolatore sia compatibile con il prodotto.
- **⚠ AVVERTENZA:** Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchiatura per evitare la possibilità di scosse elettriche. Qualora l'apparecchiatura sia collegata direttamente alla corrente mediante una scatola di derivazione, togliere il fusibile per scollegarla dall'alimentazione. In ogni caso, contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Pericolo di incendio: non poggiare oggetti sulle superfici di cottura.
- Non appoggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi sulla superficie del piano cottura perché potrebbero surriscaldarsi.
- Importante: Dopo l'uso, spegnere il piano cottura tramite il suo dispositivo di comando e non fare affidamento sul rivelatore di pentole.
- Per la cottura non utilizzate mai dei fogli di carta d'alluminio, e non posate mai direttamente prodotti imballati con alluminio. L'alluminio fonderebbe e danneggerebbe irrimediabilmente il vostro prodotto.
- L'utilizzo di una potenza elevata come la funzione Booster non è adatta per il riscaldamento di alcuni liquidi come ad esempio l'olio per friggere. L'eccessivo calore potrebbe essere pericoloso. In questi casi si consiglia l'utilizzo di una potenza meno elevata.
- I recipienti devono essere posti direttamente sul piano cottura e devono essere centrati. In nessun caso inserire altri oggetti tra la pentola e il piano cottura.
- In situazione di elevate temperature il prodotto diminuisce automaticamente il livello di potenza delle zone di cottura.
- **⚠ AVVERTENZA!** Quando il piano di cottura è in funzione le parti accessibili dell'apparecchio possono diventare calde.
- L'inosservanza delle norme di pulizia del prodotto e della sostituzione e pulizia dei filtri comporta rischi di incendi.
- È severamente vietata la cottura flambè.
- L'impiego di fiamma libera è dannoso ai filtri e può dar luogo ad incendi, pertanto deve essere evitato in ogni caso.
- Il locale deve disporre di sufficiente ventilazione, quando il prodotto viene utilizzato contemporaneamente ad altri apparecchi a combustione di gas o altri combustibili.
- Per quanto riguarda le misure tecniche e di sicurezza da adottare per lo scarico dei fumi attenersi strettamente a quanto previsto dai regolamenti delle autorità locali competenti.
- L'aria aspirata non deve essere convogliata in un condotto usato per lo scarico dei fumi prodotti da apparecchi a combustione di gas o di altri combustibili.
- Non utilizzare mai il prodotto senza la griglia montata correttamente!

Installazione

Sia l'impianto elettrico che l'installazione devono essere eseguite da un elettricista qualificato.

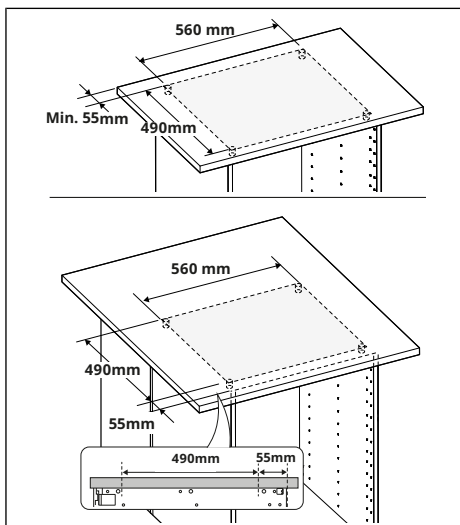
Prima di iniziare con l'installazione: Dopo aver disimballato il prodotto verificare che non si sia danneggiato durante il trasporto e in caso di problemi, contattare il Servizio Assistenza Clienti, prima di procedere con l'installazione; Verificare che il prodotto acquistato sia di dimensioni idonee alla zona di installazione prescelta; Verificare che all'interno dell'imballo non vi sia (per motivi di trasporto) materiale di corredo (ad esempio buste con viti, garanzie etc) . Rimuoverli e conservarli in un luogo sicuro.

L'apparecchio è destinato all'installazione ad incasso nel piano di lavoro della cucina al di sopra di un mobile con larghezza pari o superiore a 600 mm.

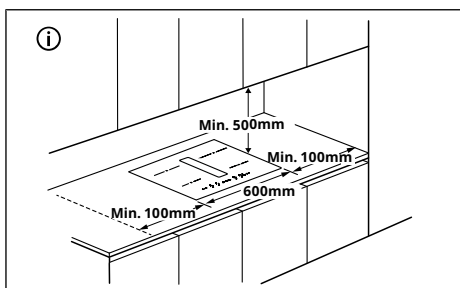
Predisposizione del mobile per l'incasso:

il prodotto non può essere installato sopra dispositivi di raffreddamento, lavastoviglie, stufe, forni, lavatrici e asciugatrici; eseguire tutti i lavori di taglio del mobile prima di inserire il piano cottura e rimuovere accuratamente trucioli o residui di segatura.

- La distanza minima tra il piano di cottura e la parete deve essere di almeno 55mm , di almeno 100mm lateralmente e di almeno 500mm rispetto ai pensili superiori.



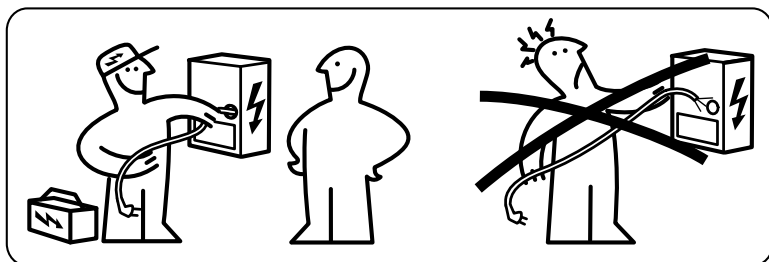
- NB: nella progettazione degli spazi vanno seguite le indicazioni del produttore della cucina.



- Per completare l'installazione del sistema filtrante, fare riferimento al kit di canalizzazione NYTTIG.

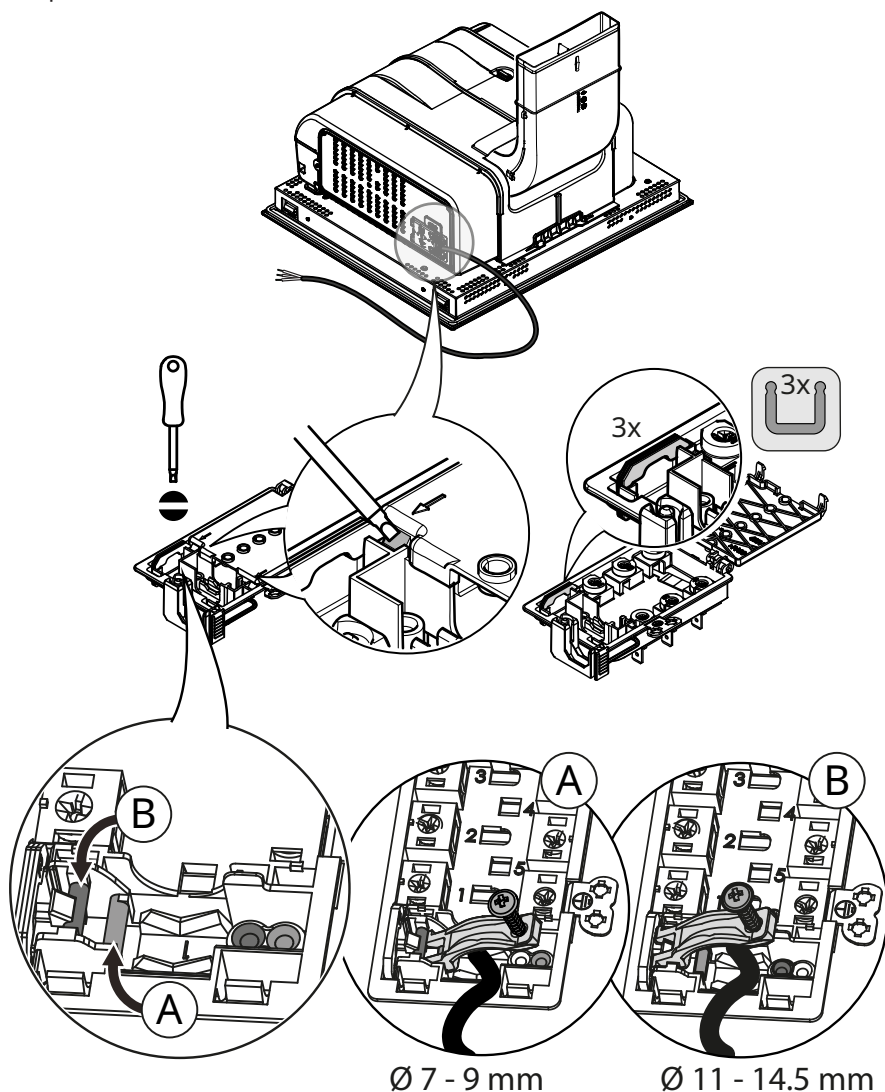
⚠ AVVERTENZA: La mancata installazione di viti e dispositivi di fissaggio in conformità di queste istruzioni può comportare rischi di natura elettrica.

Collegamento elettrico



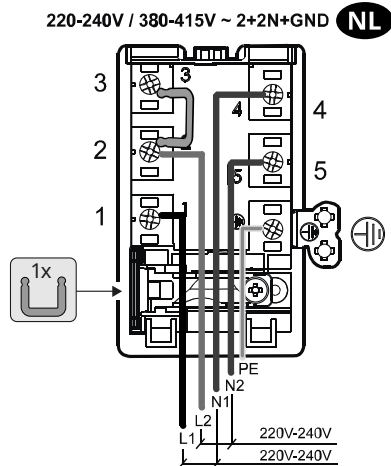
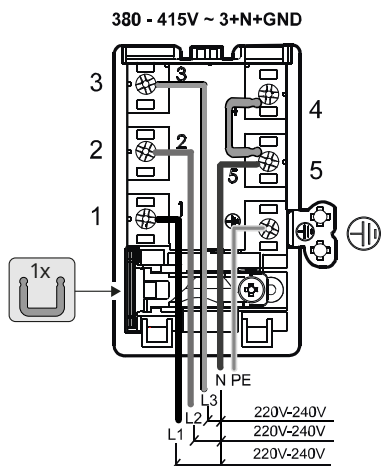
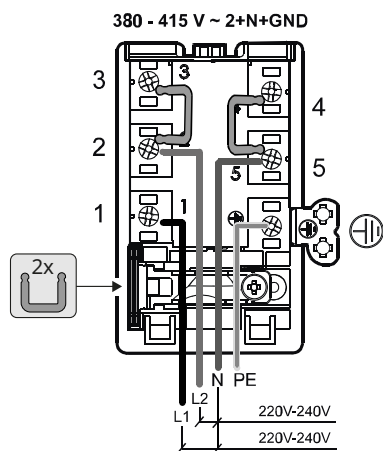
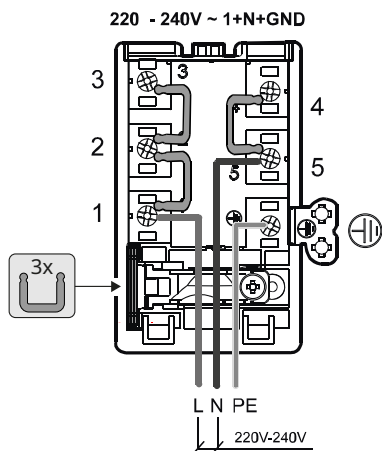
- **⚠ AVVERTENZA:** Tutti i collegamenti elettrici devono essere eseguiti da un installatore autorizzato. Controllare che la tensione indicata sulla targhetta del prodotto sia la stessa della rete elettrica.
- **⚠ AVVERTENZA:** Non effettuare saldature sui cavi!
- **⚠ AVVERTENZA:** Scollegare il prodotto dalla rete elettrica durante l'installazione.
- Il costruttore declina ogni responsabilità a persone, animali o a cose in caso di mancata osservanza delle direttive fornite nel presente capitolo.
- La messa a terra del prodotto è obbligatoria per legge.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere il collegamento del prodotto, incassato nel mobile, alla rete elettrica.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere la rimozione del piano cottura dal piano di lavoro.
- Non utilizzare prese multiple o prolunghi.
- Assicurarsi che la tensione indicata sulla targhetta matricola posta sul fondo del prodotto corrisponda a quella dell'abitazione in cui verrà installato.
- Il cavo elettrico della terra deve essere 2cm più lungo rispetto agli altri cavi.
- In nessun punto il cavo deve raggiungere una temperatura di 50°C superiore alla temperatura ambiente.
- Il prodotto è destinato ad essere connesso permanentemente alla rete elettrica, per questo motivo effettuare il collegamento a rete fissa tramite un interruttore onnipolare conformemente alle regole di installazione, che assuri la disconnessione completa della rete nelle condizioni della categoria di sovratensione III, e che sia facilmente accessibile dopo l'installazione.
- Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non dovranno più essere accessibili dall'utilizzatore.
- **⚠ AVVERTENZA:** Non collegare il prodotto alla rete elettrica finché l'installazione non è totalmente completata.
- Prima di allacciare il prodotto alla rete elettrica: controllare la targa dati (posta nella parte inferiore del prodotto) per accertarsi che tensione e potenza siano corrispondenti a quella della rete e la presa di collegamento sia idonea. In caso di dubbio interpellare un elettricista qualificato.
- Questo apparecchio richiede un cavo di alimentazione di tipo H05V2V2-F. Il cavo necessita di guaine obbligatorie. Secondo le norme IEC, utilizzare per il collegamento monofase: cavo di rete 3 x 4 mm² e per il collegamento multifase: cavo di rete 4 o 5 x 2,5 mm². Diametro esterno del cavo: min 8 mm - max 12 mm. Si prega di rispettare le normative nazionali specifiche.
- L'apparecchio non è dotato di cavo di rete. Acquista quello giusto da un rivenditore specializzato.
- Collegare l'apparecchio come mostrato nello schema (in conformità alle norme di riferimento per la tensione di rete vigenti a livello nazionale).

- Attenersi allo schema di allacciamento (collocato sul lato inferiore del prodotto).
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da personale qualificato per evitare pericoli.
-  In caso di danni, contattare un elettricista qualificato.
-  **AVVERTENZA:** Prima di ricollegare il circuito all'alimentazione di rete e di verificarne il corretto funzionamento, controllare sempre che il cavo di alimentazione sia stato montato correttamente.



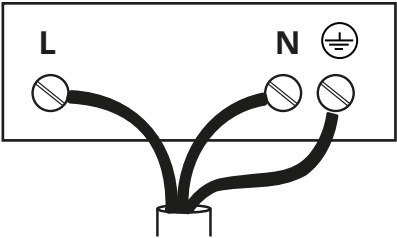
Schema di Collegamento Cavo

Inserire i ponticelli  tra le viti come illustrato:

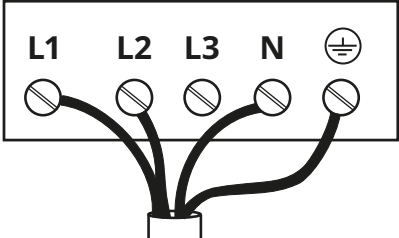


Schema di collegamento lato casa

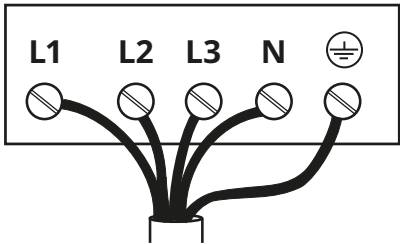
1 220V - 240V 1N ~



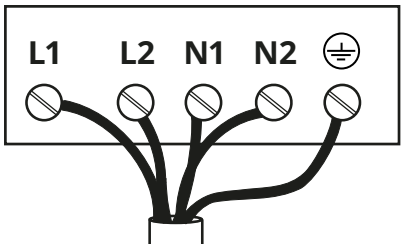
2 380V - 415V 2N ~



3 380V - 415V 3N ~



4 230V/400V 2N ~ **NL**



1	L	Marrone
	N	Blu
		Giallo/Verde

2	L1	Nero
	L2	Marrone
	N	Blu
		Giallo/Verde

3	L1	Nero
	L2	Marrone
	L3	Grigio
	N	Blu
		Giallo/Verde

NL 4	L1	Nero
	L2	Marrone
	N1	Blu
	N2	Blu
		Giallo/Verde

Consigli per la salvaguardia dell'ambiente

Il materiale di imballaggio

L'imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo di riciclaggio



Le diverse parti dell'imballaggio non devono quindi essere disperse nell'ambiente, ma smaltite in conformità alle norme stabilite dalle autorità locali.



Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento, indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Risparmio energetico

- Utilizzare tegami e pentole con diametro del fondo uguale a quello della zona di cottura;
- Utilizzare soltanto pentole e tegami con fondi piatti;
- Dove possibile, tenere il coperchio sulle pentole durante la cottura;
- Cuocere verdure, patate, ecc. con una piccola quantità d'acqua per ridurre il tempo di cottura;
- Utilizzare la pentola a pressione, riduce ulteriormente il consumo di energia e il tempo di cottura;
- Posizionare la pentola nel centro della zona di cottura disegnata sul piano.

Suggerimenti di utilizzo

Suggerimenti per un corretto utilizzo al fine di ridurre l'impatto ambientale: Quando si inizia a cucinare, accendere l'aspirazione alla velocità minima, lasciandola accesa per alcuni minuti anche dopo il termine della cottura. Aumentare la velocità solo in caso di grandi quantità di fumo e vapore, utilizzando la funzione booster solo in casi

estremi. Per mantenere ben efficiente il sistema di riduzione degli odori, sostituire, quando è necessario, il/i filtro/i carbone. Per mantenere ben efficiente il filtro del grasso, pulirlo in caso di necessità. Per ottimizzare l'efficienza e minimizzare i rumori, utilizzare il diametro massimo del sistema di canalizzazione indicato in questo manuale.

Uso

Il sistema di cottura ad induzione si basa sul fenomeno fisico dell'induzione magnetica. La caratteristica fondamentale di tale sistema è il trasferimento diretto dell'energia dal generatore alla pentola.

Vantaggi: Se si paragona ai piani di cottura elettrici, il vostro piano ad induzione risulta essere: **Più sicuro:** minore temperatura

sulla superficie del vetro. **Più rapido:** tempi di riscaldamento del cibo inferiori. **Più preciso:** il piano reagisce immediatamente ai vostri comandi. **Più efficiente:** il 90% dell'energia assorbita viene trasformata in calore. Inoltre, una volta tolta la pentola dal piano, la trasmissione del calore viene interrotta immediatamente, evitando inutili dispersioni di calore.

Pulizia e manutenzione

 **AVVERTENZA:** Prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, assicurarsi che le zone di cottura siano spente e che la spia di indicazione calore sia scomparsa.

Pulizia del piano induzione

Il piano cottura va pulito dopo ogni utilizzo.

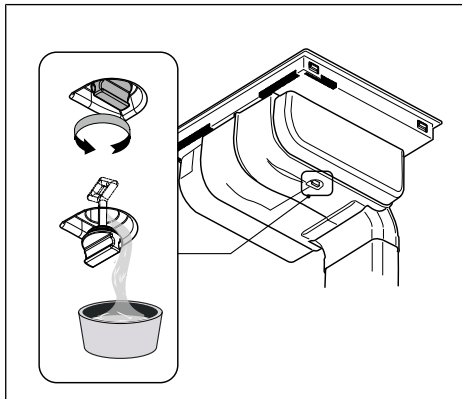
Importante:

- Non utilizzare spugne abrasive, pagliette. Il loro impiego, con il tempo, potrebbe rovinare il vetro.
- Non utilizzare detergenti chimici irritanti, quali spray per forno o smacchiatori.
- **NON UTILIZZARE PULITRICI A GETTO DI VAPORE!!!**

Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il piano e pulirlo per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo. Zucchero o alimenti ad alto contenuto zuccherino danneggiano il piano cottura e vanno rimossi immediatamente. Sale, zucchero e sabbia potrebbero graffiare la superficie del vetro. Usare un panno morbido, carta assorbente da cucina o prodotti specifici per la pulizia del piano (attenersi alle indicazioni del Fabbricante).

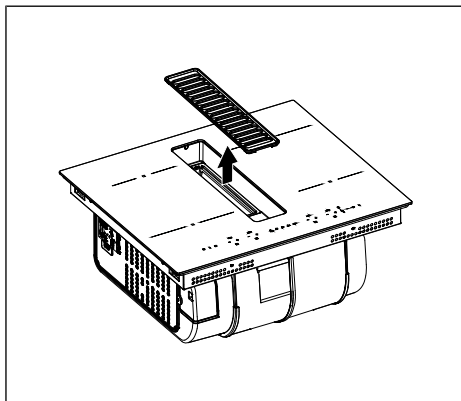
Pulizia della vasca raccolta liquidi

In caso di fuoriuscite accidentali e abbondanti di liquidi dalle pentole è possibile intervenire attraverso la valvola di scarico, posta nella parte inferiore del prodotto, in modo da poter eliminare ogni residuo assicurando la massima sicurezza igienica.



Pulizia della griglia di ventilazione

La griglia deve essere lavata a mano con acqua calda e detergente neutro e spugne non abrasive per evitare graffi o danni alla finitura estetica.



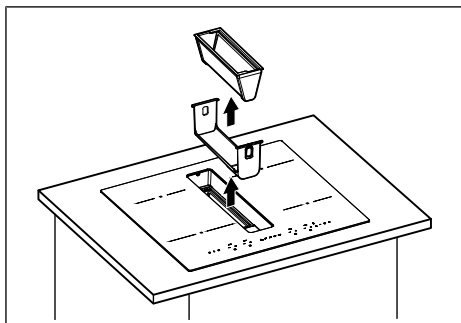
Pulizia dell'aspiratore

Per la pulizia usare **ESCLUSIVAMENTE** un panno inumidito con detersivi liquidi neutri. **NON UTILIZZARE UTENSILI O STRUMENTI PER LA PULIZIA!**

Evitare l'uso di prodotti contenenti abrasivi. **NON UTILIZZARE ALCOOL!**

Manutenzione Filtri antigrasso: **Trattiene le particelle di grasso derivanti dalla cottura.**

Deve essere pulito una volta al mese (o quando il sistema di indicazione di saturazione dei filtri indica questa necessità), con detergenti non aggressivi, manualmente oppure in lavastoviglie a basse temperature ed a ciclo breve. Con il lavaggio in lavastoviglie il filtro antigrasso metallico può scolorirsi ma le sue caratteristiche di filtraggio non cambiano assolutamente.

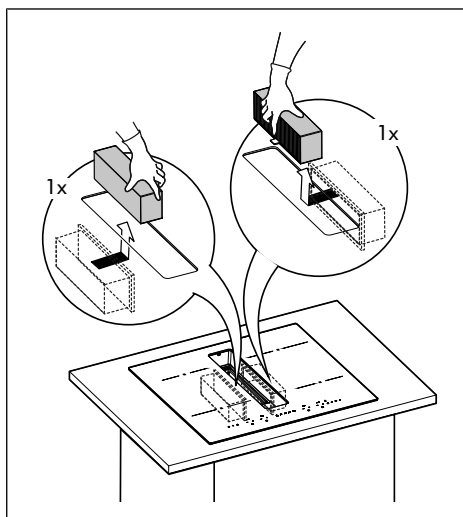


Manutenzione Filtro ai carboni attivi non rigenerabili (Solo per Versione Filtrante):

Trattiene gli odori sgradevoli derivanti dalla cottura. Il prodotto è dotato di un set di filtri odori.

La saturazione dei filtri odori si verifica dopo un uso più o meno prolungato a seconda del tipo di cucina e della regolarità della pulizia del filtro grassi.

Quando si accende la spia **"saturazione filtri ai carboni attivi"**, i filtri devono essere sostituiti. NON possono essere lavati o rigenerati.

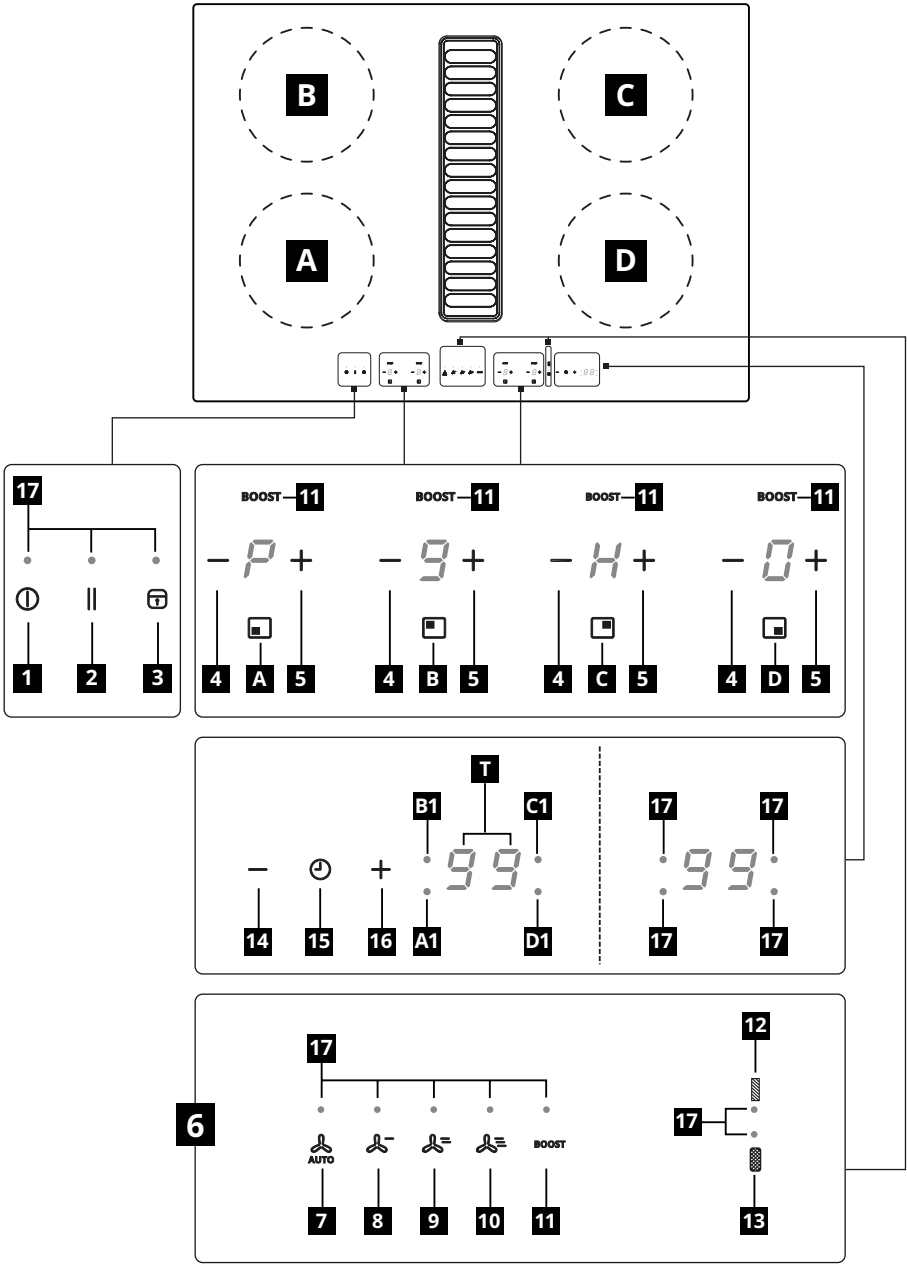


Descrizione del prodotto

The diagram shows a rectangular cooktop with four burner zones. On the left side, there are two zones: a larger one at the bottom (A) and a smaller one above it (B). On the right side, there are two zones: a larger one at the bottom (D) and a smaller one above it (C). At the bottom center is a control panel (E) with various buttons and symbols. At the top center is an extractor fan (F). Dashed lines indicate the boundaries of the burner zones.

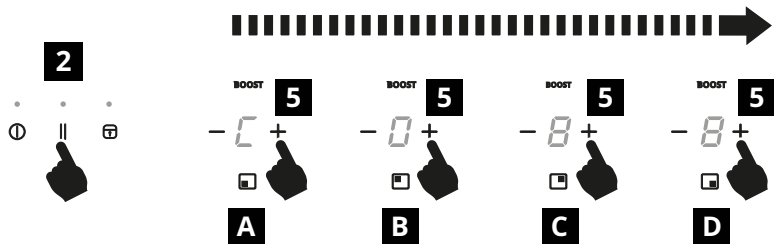
A	Zona di cottura (diametro 220 mm) 2300 W con funzione Booster da 3000W
B	Zona di cottura (diametro 160 mm) 1200 W con funzione Booster da 1400W
C	Zona di cottura (diametro 220 mm) 2300 W con funzione Booster da 3000W
D	Zona di cottura (diametro 160 mm) 1200 W con funzione Booster da 1400W
E	Pannello comandi
F	Estrattore

Pannello comandi



Funzioni	
1	Tasto ON/OFF del piano cottura / aspiratore per piano cottura
2	Tasto funzione Pausa
3	Tasto della funzione Blocco di sicurezza "Cleaning Mode (Modalità pulizia)" – "Child Lock (Sicurezza Bambini)"
A – B – C – D	Indicatore di posizione della zona di cottura
4	Tasto – (diminuisce il livello di potenza del piano cottura)
5	Tasto + (aumenta il livello di potenza del piano cottura)
6	Tasti funzione Aspiratore
7	Tasto funzione Aspiratore Automatico
8	Tasto On/Off Aspiratore e Prima velocità.
9	Tasto On/Off Aspiratore e Seconda velocità
10	Tasto On/Off Aspiratore e Terza velocità
11	Tasto Booster (dura 5 min, poi ritorna a livello di potenza 9 per il piano cottura, o alla Terza velocità l'aspiratore)
12	Indicatore saturazione filtro antigrasso (dopo 40 ore di utilizzo)
13	Indicatore saturazione filtro al carbone (dopo 160 ore di utilizzo)
14	Tasto – Timer
15	Tasto On/Off Timer
16	Tasto + Timer
A1-B1-C1-D1	Indicatore di posizione della zona di cottura A1-B1-C1-D1
T	Tempo Timer si può impostare da 1 fino a 99 minuti
17	Led che indicano le funzioni selezionate attive

Limitazione di potenza



- Limitazione di potenza (Power limitation)

Al primo collegamento dell'apparecchio all'alimentazione di rete domestica, l'installatore deve impostare la potenza delle zone cottura in base alle capacità effettive dell'impianto elettrico domestico (se l'apparecchio è stato già collegato alla rete domestica basta disconnettere e riconnettere).

Se questo non è necessario, si può accendere direttamente il piano cottura utilizzando il tasto **On/Off (1)** o, in alternativa, seguire la procedura descritta sotto per accedere al menu.

La procedura di accesso al menu deve essere eseguita entro un intervallo di tempo limitato.

Dopo aver collegato il dispositivo alla rete elettrica domestica, se non si riesce ad accedere al menu entro il tempo previsto, è necessario scollegare e ricollegare il dispositivo alla rete elettrica domestica.

Per configurare il prodotto, procedere come segue:

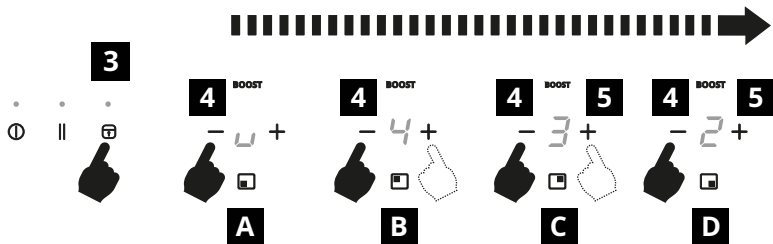
1. Collegare il piano cottura alla rete domestica.
2. Premere e tenere premuto il tasto **Pausa (2)**, poi in sequenza da Sx verso Dx premere i tasti **+** **(5)** degli indicatori di cottura **A-B-C-D**, ad ogni pressione del tasto **+** **(5)** viene emesso un breve segnale acustico. Una volta premuti tutti i tasti degli indicatori si può rilasciare il tasto **Pausa (2)**.
3. Sul Display della zona cottura **(A)** appare una **"C"** e nel display della zona cottura **(B)** appare uno **"0"**, premere il tasto **+** **(5)** della zona di cottura **(B)** fin quando sul display della zona cottura **(B)** appare un **"7"**.

4. In questo istante si entra nel menu per impostare la potenza in base al carico della vostra rete domestica. Premere il tasto **+** **(5)** della zona cottura **(C)** sul display viene visualizzato uno **"0"**, continuare a premere fin quando non si arriva al valore desiderato. Per regolare i valori di potenza del da **"0"** a **"6"** (Vedi tabella sotto) premendo i tasti **+** **(5)** o **-** **(4)**.

5. Per confermare premere il tasto **Pausa (2)** per 2 sec.

Codice	Potenza massima Watt
0	7400 W
1	6000 W
2	5000 W
3	4000 W
4	3500 W
5	3000 W
6	2500 W

Personalizzazione del menu utente



Per configurare il prodotto effettuare le seguenti operazioni:

1. Collegare il piano cottura alla rete domestica.
2. Premere e tenere premuto il tasto **Blocco (3)**, poi in sequenza da **Sx** verso **Dx** premere i tasti - **(4)** degli indicatori di cottura **A-B-C-D**, ad ogni pressione del tasto - **(4)** viene emesso un breve segnale acustico. Una volta premuti tutti i tasti degli indicatori si può rilasciare il tasto **Blocco (3)**.
3. Sul Display della zona cottura **(A)** appare una **"U"** e nel display della zona cottura **(B)** apparirà un numero che va da **"0"** a **"4"** che indica il codice del menu (vedi tabella sotto).
4. Per regola o cambiare il codice del menu usa i tasti + **(5)** o - **(4)** della zona cottura **(B)**.
5. Per regolare i valori del menu usa i tasti i tasti + **(5)** o - **(4)** della zona cottura **(C)**.
6. Per confermare premere il tasto **Blocco (3)** per 2 sec.

Codice Menu	Descrizione	Valore
U0	Menu settaggio Filtri	0 - Off (Spento) 1 - Solo filtro ai carboni attivi 2 - Solo filtro antigrasso 3 - Entrambi i filtri attivi (Default)
U1	Menu di gestione del volume del cicalino.	0 - Off (Spento) 1 - Basso 2 - Medio 3 - Alto (Default) Attenzione! alcuni suoni non possono essere disabilitati, perciò con l'impostazione a 0 verranno riprodotti a volume Basso.
U2	Modalità automatica dell'aspiratore on/off	0 - Funzione non abilita all'accensione. 1 - Funzione abilitata all'accensione (Default)
U3	Funzione sicurezza bambini all'accensione	0 - Funzione non abilitata all'accensione (Default) 1 - Funzione abilitata all'accensione.
U4	Menu dura Timer	0 - 60 secondi 1 - 30 secondi (Default) 2 - 10 secondi 3 - 0 secondi

Utilizzo quotidiano

Da sapere prima di iniziare

Tutte le funzioni di questo piano di cottura sono progettate al fine di rispettare le più rigorose norme di sicurezza.

Per questo motivo:

- Alcune funzioni non si attivano, o si disattivano automaticamente, in assenza delle pentole sopra i fuochi o quando queste sono mal posizionate.
 - In altri casi le funzioni attivate si disattivano automaticamente dopo pochi secondi quando la funzione selezionata necessita di una ulteriore impostazione che non viene data (ad es.: “Accendere il piano di cottura” senza “Selezionare la zona di cottura” e il “Livello di potenza”, oppure la “Funzione Lock” o quella “Timer”).
- Attendere che il display si spenga prima di avvicinarsi alla zona di cottura.

Attenzione! In caso (ad esempio) di utilizzo prolungato lo spegnimento della zona di cottura potrebbe non essere immediato perché in fase di raffreddamento; nel display delle zone di cottura, appare il

simbolo  ad indicare che si è in questa fase. Attendere che il display si spenga prima di avvicinarsi alla zona di cottura.

Display zona cottura

nei display relativi alle aree di cottura, viene indicato:

Funzione	Valore
Zona di cottura accesa	
Livello di potenza (Power Level)	<i>1..9-P</i>
Indicatore di calore residuo (Residual Heat Indicator)	
Blocco di sicurezza (Cleaning Mode-Child Lock)	

Funzione	Valore
Indicatore di assenza pentole (No Pot indicator)	
Funzione Pausa	

Attivazione sicura (Safe Activation).

Il prodotto si attiva solo in presenza di pentole sulle zone di cottura: il processo di riscaldamento non si avvia o si interrompe in caso di assenza o rimozione delle pentole.

Se la pentola viene rimossa durante il funzionamento, o se si utilizza una pentola non adatta il display accanto al grafico a

barre lampeggia con il simbolo .

Arresto di sicurezza (Safety Shut Down).

Per ragioni di sicurezza ogni zona cottura ha un tempo massimo di funzionamento che dipende dal livello di potenza impostato.

Livello cottura	Durata massima (min)
1	516
2	402
3	318
4	258
5	210
6	138
7	138
8	108
9	90

Spegnimento automatico (Automatic Switch Off).

Lo spegnimento automatico avviene nelle condizioni in cui il prodotto è acceso ma non c'è più alcuna funzione attiva.

Indicatore calore residuo (Residual Heat Indicator).

L'indicatore di calore residuo è una funzione di sicurezza per segnalare che la superficie della zona di cottura è ancora a una temperatura pari o superiore a 45 °C e potrebbe quindi causare ustioni al contatto con le mani nude. Il display della



corrispondente zona di cottura indica

- Funzionamento del piano cottura

Nota: Per attivare qualsiasi funzione è prima necessario attivare la zona desiderata.

- Livello di potenza (Power Level)

Il piano è dotato di **9** livelli di potenza. Per regolare il livello di potenza desiderato selezionare i tasti **+** (5) o **-** (4).

- Accensione (1)

Premere il tasto **On/Off (1)** si accende il Piano Cottura e l'Aspiratore, su tutti i display **(A-B-C-D)** appariranno per 20 secondi circa degli **0** fissi. Se non viene effettuata nessuna operazione entro questo tempo il piano si spegne.

- Selezionare la zona di cottura desiderata e impostare il livello di potenza attraverso i tasti **+** (5) e **-** (4).

- Se il livello di potenza è impostato a **0** selezionando il tasto **-** (4) si passa direttamente a **9**.

- Se il livello di potenza è impostato a **9** selezionando il tasto **+** (5) si passa direttamente a **0**.

- Tenendo premuto **+** (5) o **-** (4) si aumenta/diminuisce rapidamente il livello di potenza, fermandosi quando si raggiunge **0** o **9**.

Per spegnere la zona di cottura premere contemporaneamente per 1 secondo i tasti **+** (5) e **-** (4).

- Power Booster (11)

Il prodotto è dotato di un sistema **Booster** che consente di accelerare i tempi di cottura, applicando una potenza superiore alla nominale in un arco di tempo definito.

- Per azionarlo accendere la zona di cottura interessata e premere il tasto **Booster (11)** sul display verrà visualizzata la lettera **P**.

- La funzione **Booster** sarà attiva per 5 minuti, al termine della quale la cottura proseguirà al livello **9**.

- Premendo **+** (5) o **-** (4) o **"Booster"**, si disattiva la funzione.

Il **Booster** potrebbe non attivarsi in caso di temperatura eccessivamente elevata.

- Dispositivi di sicurezza (blocco (3))

il tasto blocco **(3)** impedisce un funzionamento involontario del piano cottura e dell'aspiratore.

Può essere attivato quando bisogna pulire la superficie del piano cottura durante la cottura **(Cleaning Mode)**, o per evitare l'accesso al piano cottura/aspiratore, da parte dei bambini o persone che necessitano di supervisione **(Child Lock)**.

- Il piano può essere acceso ma non è possibile selezionare alcuna zona di cottura.

- Il dispositivo di sicurezza blocco **(3)** viene mantenuto in memoria anche quando si spegne il piano o se l'alimentazione viene interrotta, questa funzione è attiva solo per la sicurezza dei bambini **(Child Lock)**.

- Se il piano cottura è acceso e il dispositivo di sicurezza blocco è attivo, il tasto **ON/OFF** funziona ugualmente.

- Modalità di pulizia (3) (Cleaning Mode)

Blocca le impostazioni del piano cottura e dell'aspiratore, per impedire manomissioni accidentali, **lasciando attive le funzioni già impostate**.

- Per attivare la funzione premere il tasto blocco **(3)**, il led corrispondente al tasto si accende seguito da un segnale acustico.

- Sui display delle zone di cottura viene visualizzata la scritta **"L"** per 4 secondi.

Qualora una o più zone risultino ancora calda, nei relativi display si alterneranno la lettera **"H"** e **"L"**.

- Per disattivare la funzione premere per 2 secondi il tasto **(3)**, un segnale acustico e il led corrispondente si spegne.

- Sicurezza per bambini (3) (Child Lock).

Blocca tutte le funzioni non attive e impedisce un funzionamento involontario del piano cottura/Aspiratore mediante il seguente procedimento:

- accendere il piano (se risulta spento) selezionando il tasto **"On/Off" (1)**.
- Premere il tasto blocco **(3)** per 4 secondi, il led corrispondente al tasto si accende seguito da un segnale acustico.
- Sui display delle zone di cottura viene visualizzata la scritta **"L"**, questa indica che la funzione è attiva.

Qualora una o più zone risulti ancora calda, nei relativi display si alterneranno la lettera **"H"** e **"L"**.

- Per disattivare la funzione premere per 4 secondi il tasto **(3)**, la **"L"** non è più visualizzato sul display il led del tasto si spegne seguito da un segnale acustico.

- Funzione Pausa (2)

Questa funzione consente di mettere in **pausa** qualsiasi funzione attiva sul piano cottura, riducendo a livello 1 la potenza disponibile nelle zona/e di cottura.

Per attivarla premere il tasto **(2)**, sui display del piano cottura verrà visualizzato il

simbolo **' '** questo indica che la funzione è attiva.

Con la funzione pausa impostata, i timer attivi continueranno a funzionare.

Se la funzione pausa **(2)** non viene disattivata entro 10 minuti, il piano cottura si spegne automaticamente.

Per disattivare la funzione premere nuovamente il tasto **pausa (2)**.

Una volta disattivata la pausa, la zona cottura torna a funzionare con il livello selezionato in precedenza.

Ogni operazione sarà accompagnata da un segnale acustico **"BIP"**.

- Timer (15)

Questa funzione permette di stabilire il tempo (da 1 a 99 minuti) per lo spegnimento automatico della zona cottura selezionata.

Il Timer si può attivare su tutte le zone di cottura.

- Premendo il tasto timer **(15)**, si scorrono in senso orario i timer delle 4 zone di cottura **A1-B1-C1-D1**; le zone di cottura sono indicate dal LED corrispondente **(17)**.

- Con i tasti **+** **(16)** e **-** **(14)** regolare il tempo di spegnimento della zona cottura, attendere 5 secondi o premere il tasto timer **(15)** per confermare.

- I minuti rimanenti verranno visualizzati sul display del timer.

- È possibile impostare più timer, anche se verrà visualizzato solo quello più vicino al termine.

Per verificare il tempo rimanente di ciascuna zona di cottura, premere il tasto **(15)**.

- Quando il timer termina, verrà emesso un suono e la rispettiva zona di cottura verrà spenta.

- Funzionamento dell'aspiratore (6)

Per attivare l'aspiratore il piano cottura deve essere acceso.

Led **(17)** accesso funzione attiva.

Led **(17)** spento funzione disattivata.

- Tasto **(7)** modalità automatica On/Off, la velocità della ventola aumenta o diminuisce a seconda della temperatura del piano cottura e del consumo energetico.

- Tasto **(8)** On/Off Aspiratore e Prima velocità.

- Tasto **(9)** On/Off Aspiratore e Seconda velocità.

- Tasto **(10)** On/Off Aspiratore e Terza velocità.

- Tasto **(11)** Booster (dura 5 min poi ritorna alla velocità impostata precedentemente).

Attenzione! Al termine della cottura premendo il tasto On/Off, l'aspiratore continua a funzionare per altri 5 min. alla prima velocità, il led lampeggia fino al termine del tempo, dopodiché l'aspiratore si spegne.

- Indicatore saturazione filtro antigrasso (12)

Quando il led si accende è necessario eseguire la manutenzione del filtro antigrasso.

- Per il reset premere e tenere premuti i tasti 7-8 per 3 sec i led dei tasti 7-8 lampeggiano, il segnale acustico conferma il reset (led 12 -7-8 si spengono).

- Indicatore saturazione filtro al carbone (13)

Quando il led si accende è necessario eseguire la manutenzione del filtro carbone.

- Per il reset premere e tenere premuti i tasti 7-9 per 3 sec i led dei tasti 7-9 lampeggiano il segnale acustico conferma il reset (led 13 -7-9 si spengono).

Funzione di gestione della potenza

Questo prodotto è dotato di una funzione di gestione della potenza a controllo elettronico.

Questa funzione controlla l'erogazione della potenza massima tra le zone di cottura utilizzate, ottimizzando la distribuzione di potenza ed evitando situazioni di sovraccarico del sistema.

Piano cottura al massimo livello di potenza, la funzione ripartisce la potenza tra le zone di cottura utilizzate e automaticamente riduce la potenza delle altre zone di cottura, se necessario (all'ultimo comando è assegnata la priorità più alta).

Piano cottura con limitazione della potenza, la funzione ripartisce la potenza tra le zone di cottura impedendo di impostare una potenza delle altre zone di cottura tale da superare il limite (per aumentare la potenza di una particolare zona di cottura, è necessario ridurre manualmente il livello di potenza impostato per le altre).

Esempio:

Se per la zona di cottura **A** si seleziona il livello di potenza supplementare BOOST, la zona di cottura **B** non potrà contemporaneamente superare il livello di potenza 9 e verrà automaticamente limitata.

Tabella di cottura

Livello di potenza		Tipologia di cottura	Utilizzo (in base a esperienza e le abitudini di cottura)
Max potenza	P	Riscaldare rapidamente	innalzare in breve tempo la temperatura del cibo fino a veloce ebollizione in caso di acqua o riscaldare velocemente liquidi di cottura
	8 - 9	Friggere - bollire	rosolare, iniziare una cottura, friggere prodotti surgelati, bollire rapidamente
Alta potenza	7 - 9	Rosolare - soffriggere - bollire - grigliare	soffriggere, mantenere bolliture vive, cuocere e grigliare (per breve durata, 5-10 minuti)
	6 - 7	Rosolare - cuocere - stufare - soffriggere - grigliare	soffriggere, mantenere bolliture leggere, cuocere e grigliare (per media durata, 10-20 minuti), preriscaldare accessori
Media potenza	4 - 5	Cuocere - stufare - soffriggere - grigliare	stufare, mantenere bolliture delicate, cuocere (per lunga durata), mantecare la pasta
	3 - 4	Cuocere - sobbollire - addensare - mantecare	cotture prolungate (riso, sughi, arrostiti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es. acqua, vino, brodo, latte), mantecare la pasta
	2 - 3	Cuocere - sobbollire - addensare - mantecare	cotture prolungate (volumi inferiori al litro: riso, sughi, arrostiti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es. acqua, vino, brodo, latte)
Bassa potenza	1 - 2	Fondere - scongelare - mantenere in caldo - mantecare	sciogliere il burro, fondere delicatamente il cioccolato, scongelare prodotti di piccole dimensioni
	1	Fondere - scongelare - mantenere in caldo - mantecare	mantenimento in caldo di piccole porzioni di cibo appena cucinate o tenere in temperatura piatti di portata e mantecare risotti
OFF	0	Superficie di appoggio	Piano cottura in posizione di stand-by o spento (possibile presenza di calore residuo da fine cottura, segnalato con H-L-O)

Istruzioni per l'uso delle pentole

Quali pentole utilizzare

Utilizzare esclusivamente pentole con il fondo

in materiale ferromagnetico idoneo per l'uso su

piani cottura a induzione:

- ghisa
- acciaio smaltato
- acciaio al carbonio

- acciaio inossidabile (anche non interamente)
- alluminio con rivestimento ferromagnetico o fondo con piastra ferromagnetica.

Per stabilire l'idoneità di una pentola, controllare che sia presente il simbolo  (generalmente stampigliato sul fondo). Si può anche avvicinare una calamita al fondo

della pentola. Se rimane attaccata, significa che la pentola è utilizzabile su un piano cottura a induzione.

Per garantire un'efficienza ottimale, usare sempre pentole e padelle con fondo piatto in grado di distribuire uniformemente il calore. Un fondo non perfettamente piano può influire sulla conduzione della potenza e del calore.

Come utilizzare le pentole

Diametro minimo della pentola per le diverse zone di cottura Per garantire che il piano cottura funzioni correttamente, la pentola deve coprire uno o più dei punti di riferimento indicati sulla superficie del piano cottura e deve essere di diametro minimo idoneo. Usare sempre la zona di cottura che meglio corrisponde al diametro del fondo della pentola.

Zona di cottura	Diametro del fondo pentola	
	Ø min. (consigliato)	Ø max (consigliato)
Posteriore sinistra	110 mm	160 mm
Anteriore sinistra	120 mm	220 mm
Posteriore destra	120 mm	220 mm
Anteriore destra	110 mm	160 mm

Pentole/padelle vuote o con fondo sottile

Non usare pentole/padelle vuote o con fondo sottile sul piano cottura, perché ciò non consentirebbe di controllare la temperatura o spegnere automaticamente la zona di cottura se la temperatura è troppo elevata, con il rischio di danneggiare la pentola o la superficie del piano cottura. Se ciò dovesse accadere, non toccare nulla e attendere che tutti i componenti si raffreddino. Se appare un messaggio di errore, consultare la sezione "Guida alla risoluzione dei problemi".

Consigli/suggerimenti

Rumori durante il funzionamento Quando si attiva una zona di cottura, è possibile udire un breve ronzio. Questo fenomeno è tipico delle zone di cottura in vetroceramica e non influisce né sul funzionamento né sulla durata in servizio dell'apparecchiatura. Il rumore può dipendere dalla pentola utilizzata. In presenza di un forte disturbo, può essere utile sostituire la pentola.

Normali rumori del piano cottura a induzione

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

Leggero ronzio (come quello di un trasformatore)

Questo rumore si verifica quando la temperatura di cottura è elevata. Dipende dalla quantità di energia trasferita dal piano cottura alla pentola. Il rumore cessa o si attenua quando il livello di calore viene ridotto.

Leggero fischio

Questo rumore si verifica quando il recipiente di cottura è vuoto. Il rumore cessa quando versi liquidi o alimenti nel recipiente.

Crepitio

Questo rumore si verifica quando la pentola è costituita da diversi strati sovrapposti. È causato dalle vibrazioni delle superfici formate da diversi materiali a contatto tra loro. Il rumore viene prodotto dalla pentola e può variare a seconda della quantità di cibo o di liquidi e del metodo di cottura (es. bollitura, cottura a fuoco lento, frittura).

Fischio forte

Questo rumore si verifica quando la pentola è costituita da materiali diversi, stratificati l'uno sull'altro, e quando questa viene utilizzata sul piano cottura alla massima

potenza e, anche, su due zone di cottura. Il rumore cessa o si attenua quando il livello di calore viene ridotto.

Questi rumori sono normali Rumori della ventola

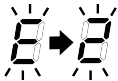
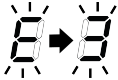
Per il corretto funzionamento del sistema elettronico, è necessario regolare la temperatura del piano cottura. A tale scopo, il piano cottura è dotato di una ventola di raffreddamento che si attiva per ridurre e regolare la temperatura del sistema elettronico. La ventola può continuare a

funzionare anche dopo lo spegnimento del piano cottura se la temperatura rilevata è ancora troppo alta.

Rumori ritmici, simili a quelli delle lancette di un orologio.

Questo rumore si verifica solo quando almeno tre zone di cottura sono in funzione e scompare o si attenua quando due vengono spente. Questi rumori, descritti come fenomeni normali della tecnologia a induzione, non sono da ritenersi dei difetti.

Risoluzione dei problemi

Codice informativo	Descrizione	Possibili cause	Soluzione
	La zona comandi si spegne per temperatura troppo elevata	La temperatura interna delle parti elettroniche è troppo alta	Aspettare che il piano si raffreddi prima di riutilizzarlo
	Recipiente non adatto	Perdita delle proprietà magnetiche	Rimuovere la pentola
	Problemi di comunicazione tra interfaccia utente e modulo induzione	Non arriva corrente elettrica al modulo; il cavo di alimentazione non è stato collegato correttamente oppure è difettoso	Scollegare il piano alla rete elettrica e controllare il collegamento
Per tutte le altre segnalazioni di errore	Chiamare il servizio assistenza tecnica e comunicare il codice di errore		

Prima di contattare il Servizio Assistenza, verificare che non sia possibile risolvere da soli il problema sulla base dei punti descritti in "Ricerca guasti".

Se, nonostante tutti i controlli, il piano non funziona e l'inconveniente da voi rilevato persiste, chiamate il Centro Assistenza Tecnica.

Comunicare:

- il modello della macchina (Mod.)
- il numero di serie (S/N)

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio e/o sull'imballo.

Attenzione! Non ricorrete mai a tecnici non autorizzati e rifiutate sempre l'installazione di pezzi di ricambio non originali.

Dati Tecnici

Dati tecnici dell'estrattore per piano cottura			
		Unità	Valore
Modello identificativo			TACKNAN 10598635
Tipo di prodotto			INCASSO
Dimensioni	Larghezza	mm	600
	Profondità	mm	515
	Altezza	mm	255
Portata d'aria max* - Installazione aspirante		m3/h	480
Rumore max* - Installazione aspirante			61
Portata d'aria max* - Installazione filtrante**			380
Rumore max* - Installazione filtrante**			68
Potenza nominale aspiratore		W	160
Potenza nominale piano cottura		W	7240
Potenza totale massima		W	7400
Consumo energetico	Off Mode	Wh	0.49
	Stand By	Wh	N/A
Peso del prodotto		Kg	15.4
Efficienza energetica dell' aspiratore			
Informazioni sul prodotto in conformità al regolamento della Commissione (UE) n. 65/2014			
Nome del fornitore		IKEA	IKEA
Consumo energetico annuo - AEC		Kwh/anno	34.5
Classe di efficienza energetica			A
Efficienza fluidodinamica FDE		%	29
Classe di efficienza fluidodinamica			A
Efficienza di filtraggio dei grassi - GFE		%	85.1
Classe di efficienza di filtraggio dei grassi			B
Portata d'aria minima (potenza normale)		m3/h	205
Portata d'aria massima (potenza normale)		m3/h	480
Impostazione della portata d'aria in modalità boost		m3/h	590
Livello di potenza sonora ponderato A delle emissioni sonore alla velocità minima		dBA	44
Livello di potenza sonora ponderato A delle emissioni sonore alla velocità massima		dBA	61
Livello di potenza sonora ponderato A delle emissioni sonore in modalità boost		dBA	66

Consumo energetico in Modalità off-P0		W	0.49
Consumo energetico in modalità standby-Ps		W	N/A
Informazioni sul prodotto in conformità al regolamento della Commissione (UE) n. 66/2014			
Fattore di incremento nel tempo – f			1
Indice di efficienza energetica – EEI			51.3
Portata d'aria misurata al punto di massima efficienza - QBEP		m3/h	290
Pressione dell'aria misurata al punto di massima efficienza - PBEP		Pa	340
Portata d'aria massima - Qmax		m3/h	480
Consumo di energia elettrica al punto di massima efficienza - WBEP		W	94.5
Efficienza energetica del piano cottura			
Informazioni sul prodotto secondo la Direttiva UE n. 66/2014		Unità	Valore
Modello identificativo			TACKNAN 10598635
Tipo di prodotto			Induzione
Numero di zone cottura			4
Tecnologia di cottura			Induzione
Diametro delle zone di cottura circolari (Ø)	Anteriore Sx Posteriore Sx Anteriore Dx Posteriore Dx	mm	220 160 160 220
Consumo energetico per zona cottura (CE cottura elettrica)	Anteriore Sx Posteriore Sx Anteriore Dx Posteriore Dx	Wh/Kg	191,9 195,8 181,0 174,4
Consumo energetico totale		Wh/Kg	185,8

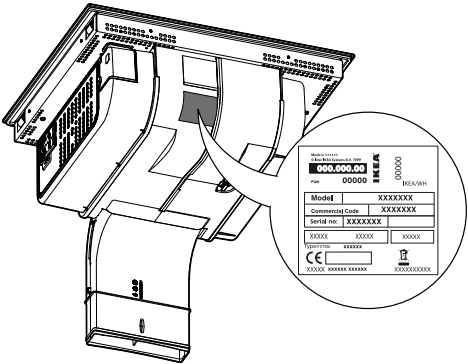
*Velocità massima (escluso Boost)

** Installazione filtrante - Valore del flusso d'aria per l'installazione filtrante completa con kit filtrante NYTTIG 806-231-27 per piano cottura

EN 60350-2 - Apparecchi elettrici per la cottura - Parte 2: Piani cottura - Metodi di misurazione delle prestazioni

Informazioni sul prodotto per il consumo energetico e il tempo massimo per raggiungere la modalità a bassa potenza applicabile	Unità	Valore
Consumo di potenza in modalità spento	W	0.5
Tempo massimo necessario al dispositivo per raggiungere automaticamente la modalità a bassa potenza applicabile	Min	3

I dati tecnici e il numero di serie sono riportati nella targhetta posta sul lato interno dell'apparecchio.



Produttore

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

GARANZIA IKEA

Quanto dura la garanzia IKEA?

Questa garanzia è valida per 5 anni a partire dalla data di acquisto/consegna del tuo elettrodomestico presso un negozio IKEA. È necessario esibire lo scontrino originale come documento comprovante l'acquisto. Eventuali interventi di assistenza effettuati durante la garanzia non ne estenderanno la validità.

Chi fornisce il servizio?

Il servizio assistenza selezionato ed autorizzato da IKEA fornirà il servizio attraverso la propria rete di Partner di Assistenza autorizzati.

Cosa copre questa garanzia?

La garanzia copre i difetti dell'elettrodomestico causati da vizi di fabbricazione (difetto funzionale), a partire dalla data di acquisto/ consegna dell'elettrodomestico. Questa garanzia è applicabile solo all'uso domestico. Le eccezioni sono descritte alla voce "Cosa non è coperto dalla garanzia?". Nel periodo di validità della garanzia, i costi di riparazione (pezzi di ricambio, manodopera e viaggi del personale tecnico) saranno sostenuti dal servizio assistenza, fermo restando che l'accesso all'apparecchiatura per l'intervento di riparazione non comporti spese particolari. Queste condizioni sono conformi alle direttive EU (No. 99/44/CE) e alle norme locali. I componenti sostituiti diventano proprietà di IKEA.

Come IKEA interverrà per risolvere il problema?

Il servizio assistenza incaricato da IKEA per l'esecuzione del servizio esaminerà il prodotto e deciderà, a propria esclusiva discrezione, se lo stesso rientra nella copertura della garanzia. Il Servizio Assistenza IKEA o il suo Partner di Assistenza autorizzato tramite i rispettivi Centri di Assistenza, a propria esclusiva discrezione, riparerà il prodotto difettoso o provvederà a sostituirlo con un prodotto uguale o di pari valore.

Cosa non è coperto dalla garanzia?

- Normale usura

- Danni provocati deliberatamente, danni provocati dalla mancata osservanza delle istruzioni di funzionamento, da un'installazione non corretta o in seguito a collegamento a un voltaggio errato. Danni provocati da reazioni chimiche o elettrochimiche, ruggine, corrosione o danni causati da acqua, inclusi i danni causati dalla presenza di eccessivo calcare nelle condutture idriche. Danni causati da eventi atmosferici e naturali.
- Le parti soggette a consumo, incluse batterie e lampadine.
- Danni a parti non funzionali e decorative che non influiscono sul normale uso dell'elettrodomestico, inclusi graffi e differenze di colore.
- Danni accidentali causati da corpi o sostanze estranee e danni causati da pulizia o eliminazione di ostruzioni da filtri, sistemi di scarico o cassette del detersivo.
- Danni ai seguenti componenti: vetroceramica, accessori, cestelli per posate e stoviglie, tubi di alimentazione e drenaggio, guarnizioni, lampadine e copri lampadine, griglie, manopole, rivestimento e parti del rivestimento. A meno che si possa provare che tali danni siano stati causati da errori di fabbricazione.
- Casi in cui non vengono rilevati difetti funzionali durante la visita di un tecnico.
- Riparazioni non eseguite dal nostro Servizio Assistenza autorizzato e/o da un Partner di Assistenza contrattuale autorizzato o in caso di uso di ricambi non originali.
- Riparazioni causate da un'installazione non corretta o non conforme alle specifiche.
- Casi di uso improprio e/o non domestico dell'apparecchio, ad es. uso professionale.
- Danni da trasporto. Qualora sia il cliente a trasportare il prodotto alla propria abitazione o ad altro indirizzo, IKEA non è responsabile per eventuali danni che potrebbero verificarsi durante il trasporto. In compenso, qualora sia IKEA ad effettuare il trasporto del prodotto all'indirizzo

del cliente, eventuali danni occorsi al prodotto durante la consegna saranno coperti da IKEA.

- Costi inerenti alla prima installazione dell'elettrodomestico IKEA. Tuttavia, qualora un fornitore di servizi IKEA o un suo partner autorizzato ripari o sostituisca l'apparecchio nei termini della presente garanzia, il fornitore o il partner autorizzato reinstalleranno l'apparecchio riparato o installeranno l'apparecchio in sostituzione, se necessario. Tali restrizioni non valgono per regolari interventi svolti da personale tecnico qualificato con ricambi originali per adattare l'apparecchio alle disposizioni tecniche di sicurezza di un altro paese UE.

Applicazione delle leggi nazionali

Il cliente è titolare dei diritti previsti dal D. Lgs. n.206/2005 e la presente garanzia IKEA di 5 (cinque) anni lascia impregiudicati tali diritti che rispondono o estendono i diritti minimi legali di ogni paese in termini di garanzia. Tali condizioni non limitano tuttavia in alcun modo i diritti del consumatore definiti dalle leggi locali.

Area di validità

Per gli elettrodomestici acquistati in una nazione EU e portati in un'altra nazione EU, i servizi saranno forniti in base alle condizioni di garanzia applicabili nel nuovo paese. L'obbligo di fornire il servizio in base alle condizioni della garanzia esiste solo se l'elettrodomestico è conforme ed è installato secondo:

- le specifiche tecniche del paese in cui viene richiesta l'applicazione della garanzia;
- le informazioni sulla sicurezza contenute nelle Istruzioni per il montaggio e nel Manuale dell'utente.

Il servizio ASSISTENZA dedicato per gli apparecchi IKEA

Non esitate a contattare il Centro Assistenza Autorizzato incaricato da IKEA per:

- richiedere assistenza tecnica nel periodo di garanzia
- richiedere informazioni sul funzionamento degli elettrodomestici IKEA.

Per assicurarvi la migliore assistenza vi preghiamo di leggere attentamente le istruzioni di assemblaggio e/o il manuale di istruzioni del prodotto prima di contattarci.

Come contattarci se avete bisogno di assistenza



Siete pregati di contattare il numero del centro assistenza IKEA riportato sull'ultima pagina di questo manuale.

i Al fine di garantirvi un servizio più veloce, vi suggeriamo di utilizzare i numeri di telefono riportati in questo manuale. Fate sempre riferimento ai numeri indicati nel manuale dell'apparecchiatura per la quale avete bisogno di assistenza. Vi suggeriamo di avere sempre a disposizione il codice IKEA (8 cifre) e il codice a 12 cifre riportati nell'etichetta del vostro prodotto.

i CONSERVATE IL DOCUMENTO DI ACQUISTO/CONSEGNA!

È la prova del vostro acquisto ed è necessario esibirlo affinché la garanzia sia valida. Sullo scontrino sono riportati anche il nome e il codice articolo IKEA (8 cifre) per ogni apparecchiatura acquistata.

Avete bisogno di ulteriore aiuto?

Per qualunque informazione non relativa all'assistenza vi preghiamo di far riferimento al Servizio Cliente del punto vendita IKEA di riferimento. Vi preghiamo di leggere attentamente la documentazione tecnica relativa all'elettrodomestico prima di contattarci.

Tartalom

Biztonsági információk	88	A felhasználói menü testreszabása	103
Telepítés	90	Napi használat	104
Elektromos csatlakoztatás	91	Teljesítménykezelési funkció	107
A környezetvédelemre vonatkozó tanácsok	96	Főzési táblázat	108
Használati javaslatok	96	Útmutató a főzőedények használatához	109
Használat	96	Hibaelhárítás	110
Tisztítás és karbantartás	96	Műszaki adatok	111
Termékleírás	99	Gyártó	113
Kezelőpult	100	IKEA JÓTÁLLÁS	114
Teljesítménykorlátozás	102		

Biztonsági információk

Az első használat előtt

A kézikönyvben leírtakat szigorúan tartsa be.

A kézikönyvben leírtak be nem tartása miatt bekövetkező esetleges kellemetlenségekért, károkért vagy tűzkárokért felelősséget nem vállalunk. A készülék kizárólag háztartási felhasználásra készült, élelmiszerek főzésére és a főzésből keletkezett füstök elszívására.

Ettől eltérő célú felhasználása nem engedélyezett (pl. légtér fűtése). A gyártó nem terheli felelősség a készülék nem rendeltetésszerű használata, illetve a vezérlőparancsok hibás beállítása esetén. Ezt a használati kézikönyvet mindig tartsa a készülék közelében, még akkor is, amikor azt harmadik félnek eladja vagy harmadik félre átruhazza. Fontos, hogy a felhasználók ismerjék a készülék összes működési és biztonsági jellemzőjét.

Olvassa el az utasításokat: fontos beszerelési, használati és biztonsági információt tartalmaz.

Ne végezzen elektromos változtatásokat a készüléken.

A készülék üzembe helyezése előtt ellenőrizze, hogy az alkatrészek nem sérültek-e. Ellenkező esetben vegye fel a kapcsolatot a viszonteladóval és ne szerelje be a készüléket.

A telepítés megkezdése előtt ellenőrizze a készülék épségét. Ellenkező esetben vegye fel a kapcsolatot a viszonteladóval és ne szerelje be a készüléket.

-  Ez a biztonsággal kapcsolatos veszélyszimbólum, amely figyelmezteti a felhasználót és másokat a lehetséges kockázatokra. Minden biztonsággal kapcsolatos üzenet előtt a veszélyszimbólum és a következő kifejezések állnak:
-  **VESZÉLY:** olyan veszélyes helyzetet jelez, amelyet, ha nem kerülünk el, súlyos sérülést okoz.
-  **FIGYELMEZTETÉS:** olyan veszélyes helyzetet jelez, amelyet, ha nem kerülünk el, súlyos sérülést okozhat.
-  **FIGYELMEZTETÉS:** a csavaroknak vagy a rögzítőelemeknek a felsorolt utasításoknak nem megfelelő felszerelése elektromos veszélyeket okozhat.
-  **FIGYELMEZTETÉS:** Szigorúan tartsa be a következő utasításokat:
- Bármilyen szerelési munka elvégzése előtt a terméket le kell választani a hálózatról.
- Minden telepítési vagy karbantartási folyamathoz viseljen munkavédelmi kesztyűt.

- A telepítést vagy karbantartást szakembernek kell elvégeznie a gyártó utasításainak és a hatályos helyi biztonsági előírásoknak megfelelően.
- Csak a termékkel a telepítéshez szállított rögzítőcsavarokat használja vagy ha nincsenek a csomagban, akkor vásároljon azonos típusúakat.
- Használja a telepítési útmutatóban feltüntetett megfelelő csavarhosszt.
- Ne javítsa vagy cserélje le a termék egyetlen részét sem, hacsak azt a felhasználói kézikönyv kifejezetten nem jelöli.
- Felügyelni kell a gyermekekre, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Tartsa a gyermekeket biztonságos távolságban, és gondoskodjon arról, hogy folyamatosan felügyelet alatt legyenek, mivel a hozzáférhető részek használat közben nagyon felforrósodhatnak.
- A terméket 8 évnél nem fiatalabb gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, vagy tapasztalatlan, vagy a szükséges ismeretekkel nem rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha felügyelet alatt vannak vagy ha megkapták a termék biztonságos használatával és a benne rejlő veszélyek megértésével kapcsolatos utasításokat.
- **⚠ FIGYELMEZTETÉS:** A termék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Ügyeljen rá, hogy ne érintse az átforrósodott elemeket.
- Használat közben és után ne érintse meg a termék fűtőelemeit.
- Kerülje a ronggyal vagy más gyúlékony anyaggal való érintkezést, amíg a termék minden alkatrészre megfelelően le nem hűl, tűzveszély áll fenn.
- Tűzveszély: ne tároljon tárgyakat a főzőfelületeken.
- A túlhevített zsírok és olajok könnyen meggyulladnak.
- **⚠ FIGYELMEZTETÉS:** A felügyelet nélküli, zsírral vagy olajjal való főzés a főzőlapon veszélyes lehet, és tüzet okozhat.
- Felügyelet mellett süssön, hogy elkerülje, hogy az olaj túlforrósodva tüzet fogjon.
- **⚠ FIGYELMEZTETÉS:** A főzési folyamatot felügyelni kell. A rövid időtartamú főzést folyamatosan felügyelni kell.
- SOHA NE próbálja meg vízzel eloltani a lángokat. Ellenkezőleg, kapcsolja ki a terméket és fojtsa el a lángokat, például egy fedővel vagy egy tűzálló pokróccal.
- Kerülje a folyadék kiömlését, ezért folyadékok forralásához vagy melegítéséhez csökkentse a hőellátást.
- Ne hagyja bekapcsolva a fűtőelemeket üres edényekkel és serpenyőkkel vagy edények nélkül.
- Soha ne melegítsen ételt tartalmazó konzervdobozt vagy konzervdobozt anélkül, hogy kinyitná: felrobbanhat! Ez a figyelmeztetés a többi, más típusú főzőlaphoz is vonatkozik.
- A főzés befejezése után kapcsolja ki a vonatkozó főzőzónát.
- A terméket nem szabad külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel működtetni.
- Ne használjon gőztisztító gépeket, áramütés veszélye.
- Mindenféle tisztító vagy karbantartó folyamat előtt húzza ki a terméket az elektromos hálózatról a csatlakozódugóval vagy az otthoni főkapcsoló lekapcsolásával.
- A tisztítási és karbantartási műveleteket gyermekek csak felügyelet mellett végezhetik.
- A terméket gyakran kell tisztítani mind belsőleg, mind külsőleg (LEGALÁBB HAVONTA EGYSZER), minden esetben betartva a karbantartási utasításokban kifejezetten megadott előírásokat.
- A szívritmus-szabályozóval és aktív implantátummal rendelkező személyek számára fontos, hogy az indukciós felület használata előtt ellenőrizték, hogy a készülékük kompatibilis-e a termékkel.
- **⚠ FIGYELMEZTETÉS:** Ha a felület megrepedt, kapcsolja ki a berendezést, hogy elkerülje az áramütés lehetőségét. Ha a berendezést közvetlenül a tápegységhez csatlakoztatja egy csatlakozódoboz segítségével, távolítsa el a biztosítékot, hogy

lekapcsolja a tápegységről. Minden esetben vegye fel a kapcsolatot a Márkaszer-vizsgálóval.

- Tűzveszély: ne rakodjon a főzőlap felületére.
- Ne helyezzen fémtárgyakat, például késeket, villákat, kanalakat és fedeleket a főzőlap felületére, mivel azok túlmelegedhetnek.
- Fontos: Használat után a vezérlőszennel kapcsolja ki a főzőlapot és ne a lábas érzékelőre hagyatkozzon.
- Főzéshez soha ne használjon alumínium-fólia lapokat, és soha ne helyezzen rá közvetlenül alumíniumba csomagolt termékeket. Az alumínium megolvad és javíthatatlanul tönkreteszi a terméket.
- A nagy teljesítmény, például a Booster funkció használata nem alkalmas bizonyos folyadékok, például sütőolaj melegítésére. A túl magas hőmérséklet veszélyes lehet. Ilyen esetben használjon alacsonyabb teljesítményfokozatot.
- Az edényeket közvetlenül a főzőlapra kell helyezni, és középre kell igazítani. Semmilyen esetben se tegyen semmilyen tárgyat a főzőlap és a főzőedény közé.

- Olyan helyzetekben, amikor a hőmérséklet magas, a termék automatikusan csökkenti a főzőzónák teljesítményszintjét.
- **⚠ FIGYELMEZTETÉS!** Amikor a főzőlap működésben van, akkor a készülék elérhető részei felmelegedhetnek.
- A termék tisztítására vonatkozó előírások be nem tartása, valamint a szűrők cseréje és tisztítása tűzveszélyt jelent.
- A flambé főzése szigorúan tilos.
- A nyílt láng használata a szűrők számára káros és tüzet okozhat, ezért minden esetben kerülje használatát.
- A helyiségnek megfelelő szellőzéssel kell rendelkeznie, ha a terméket gázzal vagy más tüzelőanyaggal működő készülékekkel együtt használják.
- Ami a műszaki és biztonsági intézkedéseket illeti a füstelvezetéshez, kifejezetten tartsa magát a felelős helyi hatóságok szabályaihoz.
- A beszívott levegőt eressze gáztüzelésű vagy egyéb üzemanyaggal működő berendezések füstelszívó csatornájaiba.
- Soha ne használja a terméket megfelelően felszerelt rács nélkül!

Telepítés

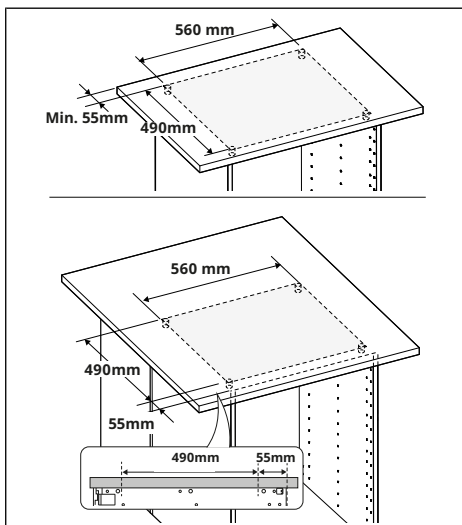
Mind az elektromos rendszert, mind a telepítést szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.

A telepítés megkezdése előtt: A termék kicsomagolása után ellenőrizze, hogy nem sérült-e meg a szállítás során, és probléma esetén lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálatával, mielőtt folytatná a telepítést; Ellenőrizze, hogy a megvásárolt termék megfelelő méretű-e a kiválasztott telepítési területre; Ellenőrizze, hogy nincs-e a csomagolásban (szállítási okokból) kiegészítő anyag (például csavarokat tartalmazó borítékok, garanciák stb.). Távolítsa el őket, és tárolja biztonságos helyen.

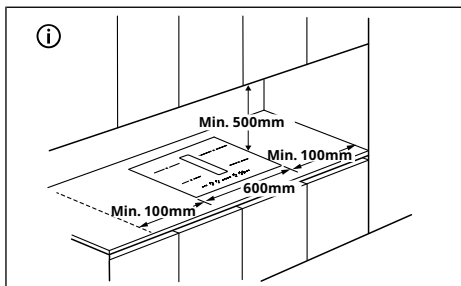
A készüléket 600 mm vagy annál szélesebb bútor fölötti konyhai munkalapba történő beépítésre tervezték.

A bútor előkészítése a beépítéshez: a terméket nem lehet hűtőberendezések, mosogatógépek, tűzhelyek, sütők, mosógépek és szárítógépek fölé telepíteni; végezze el a bútor vágását a főzőlap behelyezése előtt, és óvatosan távolítsa el a forgácsokat vagy fűrészpor-maradványokat.

- A főzőlap és a fal közötti minimális távolságnak legalább 100mm oldalirányban és 55mm legalább a felső fali egységekhez 500mm képest kell lennie.



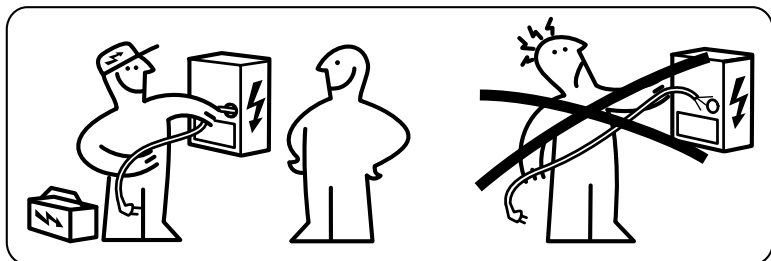
- Megj.: a terek kialakításakor a konyha gyártójának útmutatásait kell követni.



- A szűrőrendszer telepítésének befejezéséhez lásd a NYTTIG légszűrő készletet.

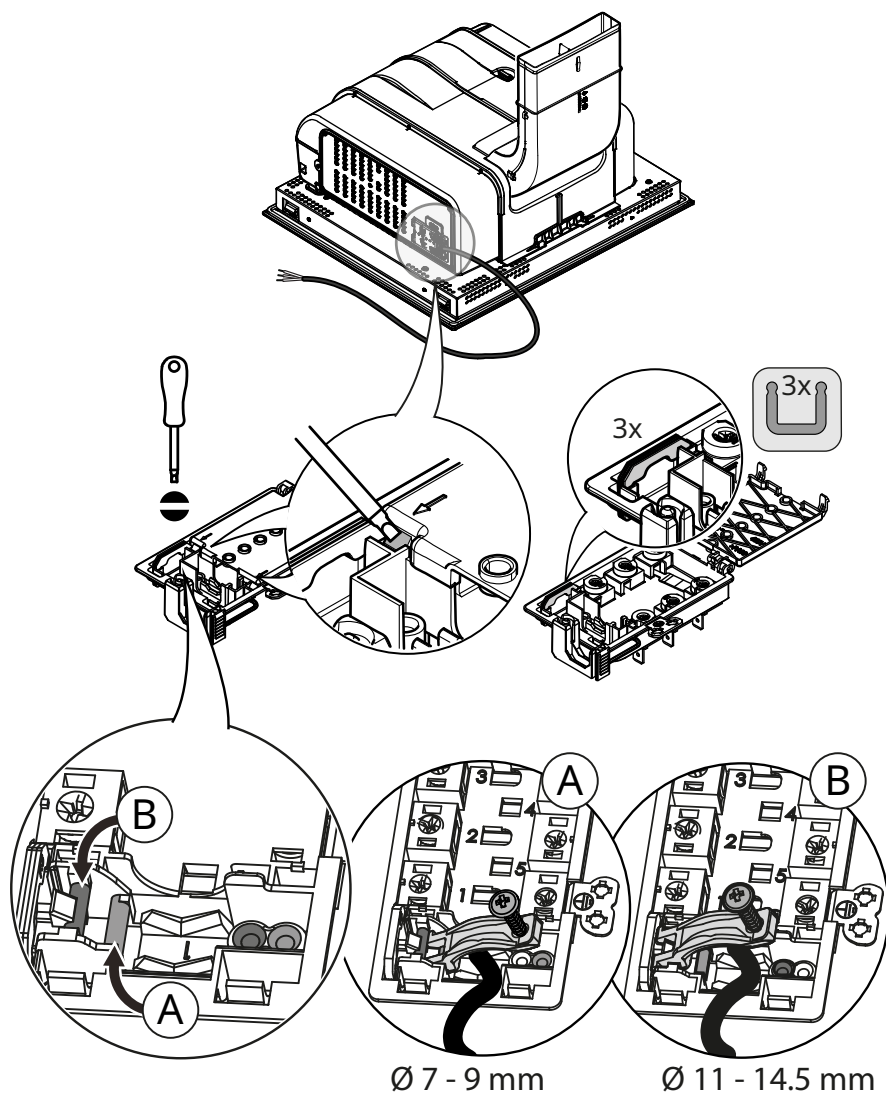
⚠ FIGYELMEZTETÉS: A csavarok és rögzítő elemek nem az útmutató szerinti felhelyezésének hiánya elektromos veszélyt okozhat.

Elektromos csatlakoztatás



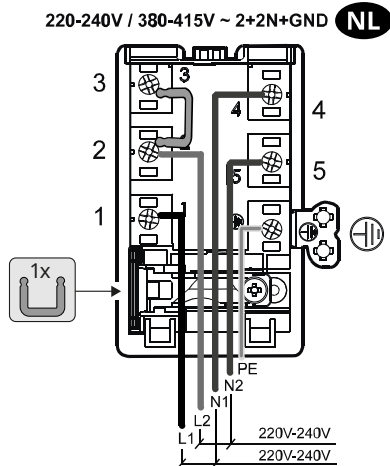
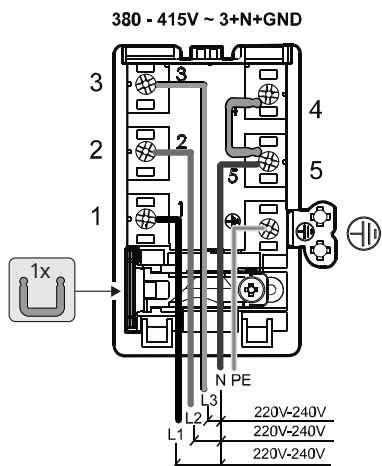
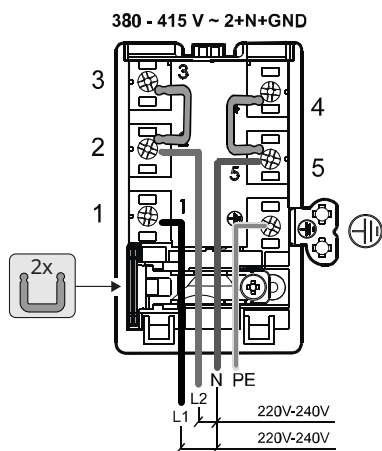
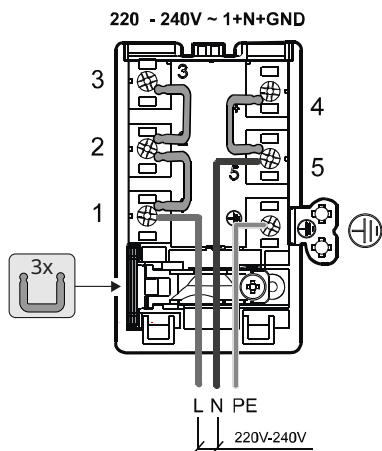
- **⚠ FIGYELMEZTETÉS:** Az elektromos csatlakoztatásokat csak engedéllyel rendelkező szerelő végezheti. Ellenőrizze, hogy a termék adattábláján feltüntetett feszültség megegyezik-e a hálózati feszültséggel.
- **⚠ FIGYELMEZTETÉS:** Ne végezzen hegesztést a kábeleken!
- **⚠ FIGYELMEZTETÉS:** A telepítés során húzza ki a készüléket a konnektorból.
- A gyártó nem vállal felelősséget semmilyen személyeknek, állatoknak vagy tárgyaknak okozott károkért, ha nem tartják be a jelen fejezetben szereplő utasításokat.
- A terméket a törvényi előírásoknak megfelelően földelni kell.
- A tápkábelnek elég hosszúnak kell lennie ahhoz, hogy lehetővé tegye a bútorba épített termék csatlakoztatását a hálózathoz.
- A tápkábelnek elég hosszúnak kell lennie ahhoz, hogy a főzőlapot el lehessen távolítani a munkalapról.
- Ne használjon többcsatlakozós aljzatot vagy hosszabbítót.
- Győződjön meg arról, hogy a termék alján elhelyezett adattáblán feltüntetett feszültség megegyezik annak a lakásnak a feszültségével, amelybe telepíteni fogják.

- A földelő elektromos kábel legyen 2 cm-rel hosszabb, mint a többi kábel.
- A kábel sehol nem haladhatja meg a szobahőmérsékletet több mint 50°C-al.
- A terméket tartósan az elektromos hálózathoz kell csatlakoztatni, ezért a telepítési szabályoknak megfelelően egy omnipoláris kapcsolón keresztül csatlakoztassa a vezetékes hálózathoz, amely biztosítja a hálózat teljes lekapcsolását a III. túlfeszültség-kategória feltételei mellett, és amely a telepítés után könnyen hozzáférhető.
- A telepítés befejezése után a felhasználó már nem férhet hozzá az elektromos alkatrészekhez.
-  **FIGYELMEZTETÉS:** Ne csatlakoztassa a terméket az elektromos hálózathoz, amíg a telepítést el nem végezte.
- Mielőtt a készüléket a hálózatra csatlakoztatná: ellenőrizze az adattáblát (a termék alján található), hogy megbizonyosodjon arról, hogy a feszültség és a tápfeszültség megfelel a hálózati feszültségnek, és a csatlakozóaljzat megfelelő. Amennyiben kétségei lennének, forduljon villanyszereelőhöz.
- Ehhez a készülékhez H05V2V2-F típusú tápkábelre van szükség. A kábelt külső kábeltoknak kell körbevennie. Az IEC szabványok szerinti egyfázisú csatlakozáshoz: 3 x 4 mm² hálózati kábelt és többfázisú csatlakozáshoz: 4 vagy 5 x 2,5 mm² hálózati kábelt kell használni. Kábel külső átmérője: min. 8 mm - max. 12 mm. Kérjük, tartsa be a vonatkozó nemzeti előírásokat.
- A készülék nem rendelkezik hálózati kábelvel. Vásárolja meg a megfelelő terméket egy szakkereskedőnél.
- Csatlakoztassa a készüléket az ábrán látható módon (az országos szinten hatályos hálózati feszültségre vonatkozó referenciaszabványoknak megfelelően).
- Tartsa be a csatlakoztatási rajzot (a termék alján található).
- Ha a tápkábel sérült, a veszélyek elkerülése érdekében szakképzett személyzetnek kell kicserélnie azt.
-  Sérülés esetén forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
-  **FIGYELMEZTETÉS:** Mielőtt visszakötné a készüléket az elektromos hálózatra, ellenőrizze a készülék helyes működését, minden esetben ellenőrizze, hogy a tápkábel helyesen lett-e beszerelve.



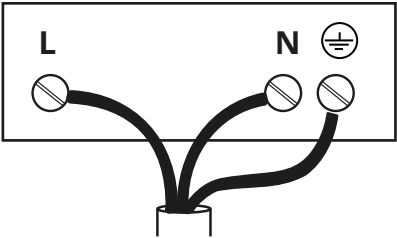
Kábelcsatlakozási diagram

Helyezze be a hidakat a csavarok  közé az ábrán látható módon:

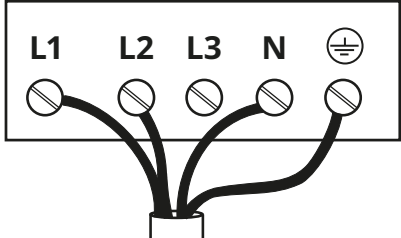


Házoldali csatlakozási rajz

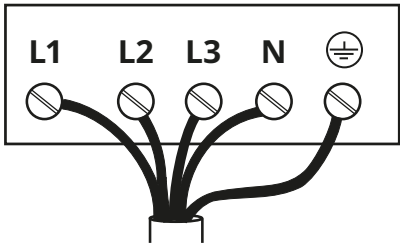
1 220V - 240V 1N ~



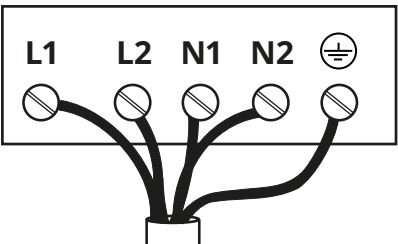
2 380V - 415V 2N ~



3 380V - 415V 3N ~



4 230V/400V 2N ~ NL



1	L	Barna
	N	Kék
	⏏	Sárga/zöld

2	L1	Fekete
	L2	Barna
	N	Kék
	⏏	Sárga/zöld

3	L1	Fekete
	L2	Barna
	L3	Szürke
	N	Kék
	⏏	Sárga/zöld

NL 4	L1	Fekete
	L2	Barna
	N1	Kék
	N2	Kék
	⏏	Sárga/zöld

A környezetvédelemre vonatkozó tanácsok

A csomagolóanyag

A csomagolóanyag 100%-ban újrahasznosítható és az újrahasznosításra

utaló szimbólummal van ellátva 

A csomagolás különböző részeit ezért nem szabad a környezetbe elszórni, hanem a helyi hatóságok által meghatározott előírásoknak megfelelően kell ártalmatlanítani.

A terméken, vagy az azt kísérő

 dokumentáción szereplő  szimbólum jelzi, hogy ez a termék nem kezelhető háztartási hulladékként, hanem az elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre kell szállítani.

Energiatakarékosság

- Használjon olyan edényeket és serpenyőket, amelyek alsó átmérője megegyezik a főzőzóna átmérőjével;
- Csak lapos aljú lábasokat és serpenyőket használjon;
- Ha lehetséges, főzés közben tartsa a fedőt az edényeken;
- Főzzön zöldségeket, burgonyát stb. kis mennyiségű vízzel a főzési idő csökkentése érdekében;
- A kukta használata tovább csökkenti az energiafogyasztást és a főzési időt;
- Helyezze az edényt a főzőlapra rajzolt főzőzóna közepére.

Használati javaslatok

A helyes használat a környezetszennyezés csökkentése érdekében: Amikor főzni kezd, kapcsolja be az elszívást minimális sebességen, hagyja néhány percen keresztül bekapcsolva a főzés után is. A sebességet csak nagy mennyiségű füst és gőz esetén növelje a booster funkcióval csak különleges esetekben. A szagelszívó rendszer hatékonyságának megőrzése

érdekében szükség esetén cserélje ki a szénzsűrő(ke)t. A zsírszűrő hatékonyságának megtartása érdekében szükség esetén cserélje ki. A hatékonyság optimalizációja és a zajcsökkentés érdekében használja a kézikönyvben megadott maximális átmérőjű csatornarendszert.

Használat

Az indukciós főzőlap rendszer a fizikai mágneses indukció jelenségére alapszik. A rendszer alapvető jellegzetessége az energia közvetlen átvitele a generátorról az edényre.

Előnyök: Az elektromos főzőlapokkal összehasonlítva, az Ön indukciós főzőlapja:

Biztonságosabb: az üvegfelület

hőmérséklete alacsonyabb. **Gyorsabb:** hamarabb megmelegíthető az étel.

Pontosabb: a főzőlap azonnal reagál a vezérlőparancsra. **Hatékonyabb:** az elnyelt energia 90%-át hővé alakítja. Továbbá, amint leveszi a serpenyőt a főzőlapról, a hőátadás azonnal megszakad, ezzel nincs felesleges hőleadás.

Tisztítás és karbantartás

 **FIGYELMEZTETÉS:** Bármilyen tisztítási vagy karbantartási művelet előtt győződjön meg róla, hogy a főzőzónák ki legyenek kapcsolva és a hőfok jelzőfény elaludt.

Az indukciós főzőlap tisztítása

A főzőlapot minden használat után tisztítani kell.

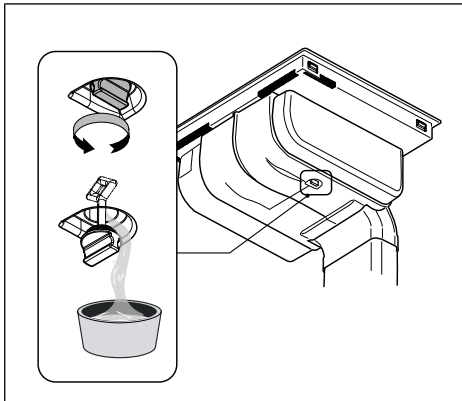
Fontos:

- Ne használjon dörzsszivacsot! Használata idővel felsértheti az üveget.
- Ne használjon olyan irritáló vegyi tisztítószereket, mint a sütőtisztító spray vagy folteltávolítók.
- **NE HASZNÁLJON GŐZTISZÍTÓT!**

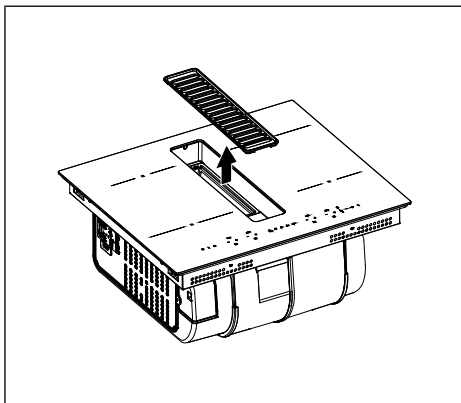
Minden használat után hagyja kihűlni a főzőlapot, majd tisztítson le minden ételmaradék lerakódást és foltot. A cukor és a magas cukor tartalmú élelmiszerek károsítják a főzőfelületet, így ezeket azonnal le kell takarítani. A só, a cukor és a homokszemcsék felkarcolják az üvegfelületet. A főzőlap tisztításához puha rongyot, konyhai kéztörölt vagy hasonló termékeket használjon (tartsa be a Gyártó utasításait).

A folyadékgyűjtő tartály tisztítása

Véletlen és bőséges folyadékkiömlés esetén az edényekből a termék alján található leeresztő szelepen keresztül lehet beavatkozni a maradék anyagok eltávolítása, a maximális higiéniai biztonság biztosítása érdekében.

**A szellőzőrács tisztítása**

A grillt kézzel kell mosni forró vízzel, semleges tisztítószerral és nem súroló hatású szivaccsal, a karcolások vagy az esztétikai felület károsodásának elkerülése érdekében.

**Az elszívó tisztítása**

Tisztításhoz CSAK semleges folyékony tisztítószerekkel megnedvesített ruhát használjon.

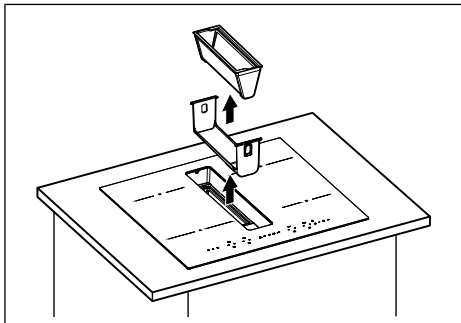
NE HASZNÁLJON SZERSZÁMOKAT VAGY ESZKÖZÖKET A TISZTÍTÁSHOZ!

Kerülje a súrolóanyagokat tartalmazó termékeket. **NE HASZNÁLJON ALKOHOLT!**

A zsírszűrők karbantartása:

A főzésből megmaradt zsírrészecskéket őrzi meg.

Havonta egyszer tisztítsa meg (vagy amikor a telítettséget jelző rendszer jelzi), nem agresszív tisztítószerekkel, kézzel, vagy mosogatógépben alacsony hőmérsékleten, rövid ciklusú programon. Mosogatógépben mosáshoz a fém zsírtalanító szűrő színét vesztheti, de a szűrő tulajdonságai egyáltalán nem változnak.

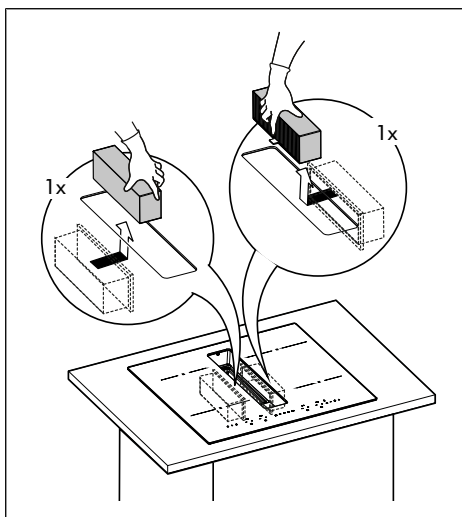


Nem regenerálható aktív szénzsűrő karbantartása (csak szűrő verzióhoz):

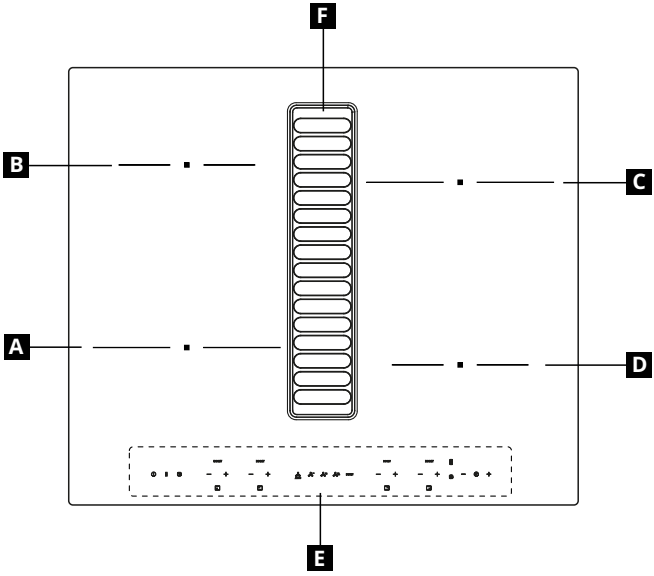
Megtartja a főzésből eredő kellemetlen szagokat. A termék szagszűrőkkel van felszerelve.

A szagszűrők telítettsége a főzés módjától és a zsírszűrő tisztításának gyakoriságától függően, hosszabb használat után következik be.

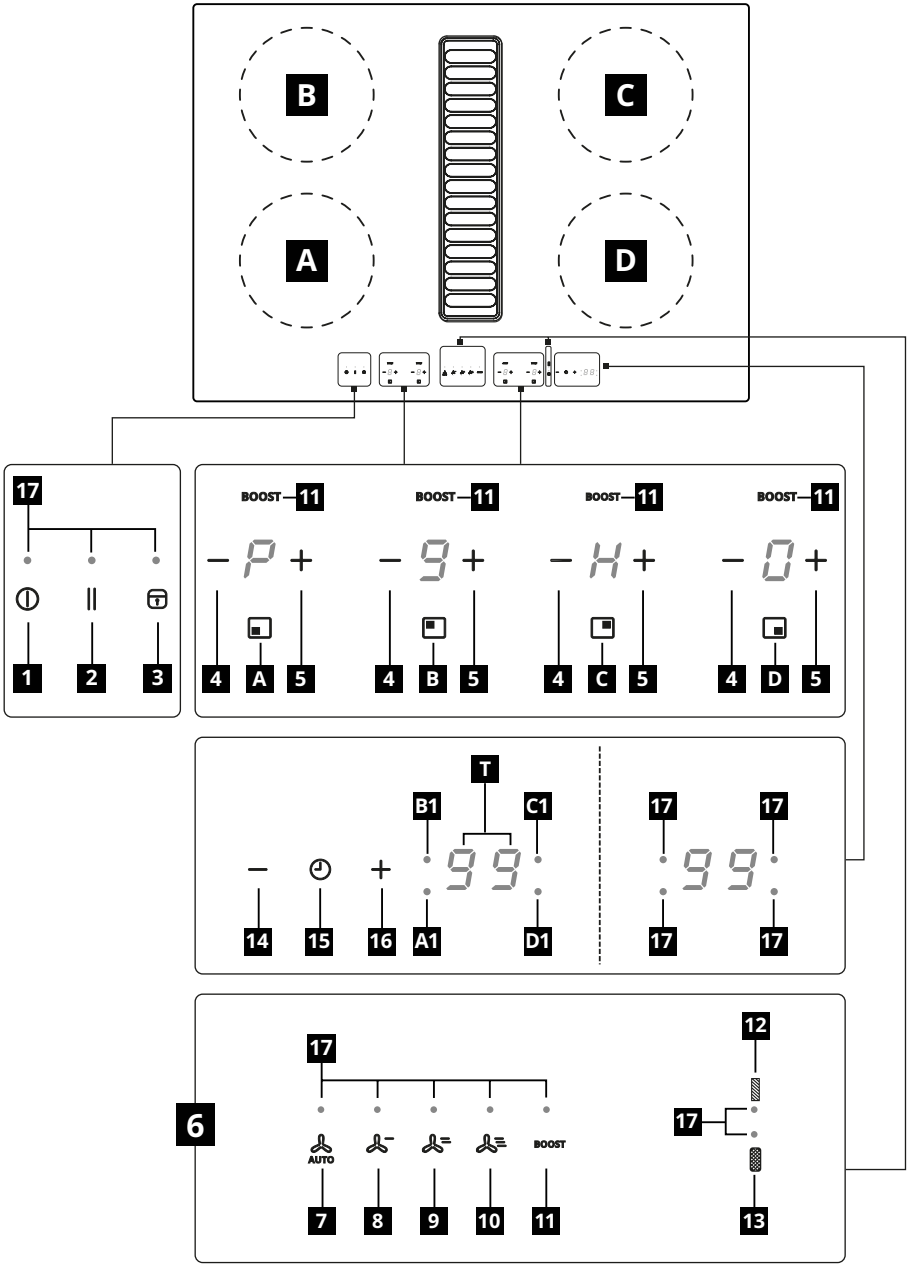
Amikor az **"aktív szénzsűrők telítettsége"** jelzőfény felgyullad, a szűrőket ki kell cserélni. NEM moshatók vagy regenerálhatók.



Termékleírás

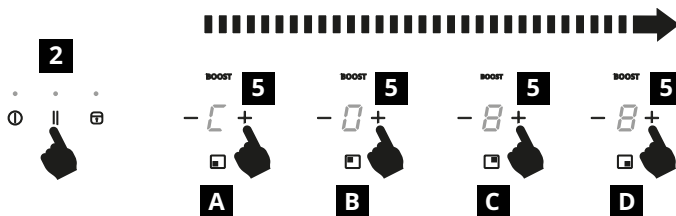
	
A	Főzőzóna (átmérő 220 mm) 2300 W 3000 W Booster funkcióval
B	Főzőzóna (átmérő 160 mm) 1200 W 1400 W Booster funkcióval
C	Főzőzóna (átmérő 220 mm) 2300 W 3000 W Booster funkcióval
D	Főzőzóna (átmérő 160 mm) 1200 W 1400 W Booster funkcióval
E	Kezelőpult
F	Elszívó

Kezelőpult



Funkciók	
1	Főzőlap/főzőlap elszívó BE/KI gomb
2	Szünet funkciógomb
3	"Tisztítási mód" (Cleaning Mode) – "Gyermekzár" (Child Lock) Biztonsági gomb funkciógomb
A – B – C – D	Főzőzóna helyzetjelző
4	Gomb – (csökkenti a főzőlap teljesítményszintjét)
5	+ gomb (növeli a főzőlap teljesítményszintjét)
6	Elszívó funkció gombok
7	Automatikus elszívó funkció gomb
8	Elszívó be/ki gomb és Első sebesség.
9	Elszívó Be/Ki gomb és Második sebesség gomb
10	Elszívó Be/Ki gomb és Harmadik sebesség gomb
11	Booster gomb (5 percig tart, majd visszatér a főzőlap 9-es teljesítményszintjére vagy az elszívó harmadik sebességére)
12	Zsírszűrő telítettségjelző (40 óras használat után)
13	Szénszűrő telítettség jelző (160 óra használat után)
14	Időzítő - gomb
15	Időzítő be/ki gomb
16	Időzítő + gomb
A1-B1-C1-D1	Főzőzóna helyzetjelző A1-B1-C1-D1
T	Az időzítő ideje 1 és 99 perc között állítható be
17	LED jelzi az aktív kiválasztott funkciókat

Teljesítménykorlátozás



- Teljesítménykorlátozás (Power limitation)

Amikor a készüléket először csatlakoztatja a háztartási hálózathoz, a szerelőnek be kell állítania a főzőzónák teljesítményét a háztartási elektromos hálózat tényleges teljesítményének megfelelően (ha a készülék már csatlakoztatva van a háztartási hálózathoz, akkor elegendő azt leválasztani és újra csatlakoztatni).

Ha ez nem szükséges, akkor közvetlenül bekapcsolhatja a főzőlapot a **Be/Ki gombbal (1)**, vagy alternatívaként kövesse az alábbiakban leírt eljárást a menü eléréséhez.

A menühozzáférési eljárást korlátozott időintervallumon belül kell végrehajtani.

Miután csatlakoztatta a készüléket az otthoni hálózathoz, ha a menü nem jelenik meg a várt időn belül, válassza le a készüléket az otthoni hálózatról, majd csatlakoztassa újra.

A termék konfigurálásához a következőképpen járjon el:

1. Csatlakoztassa a főzőlapot az otthoni hálózathoz.

2. Nyomja meg és tartsa lenyomva a **Szünet (2)** gombot, majd balról jobbra nyomja meg az **A-B-C-D fűzésjelző + (5) gombjait**, a **+(5) gomb** minden egyes megnyomásakor rövid hangjelzés hallható. A jelzőgombok megnyomása után felengedheti a **Szünet (2) gombot**.

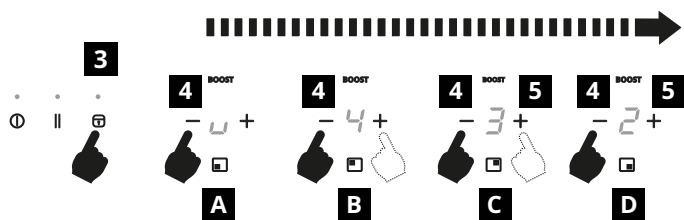
3. A főzőzóna **(A)** kijelzőjén egy **"C"** jelenik meg, és a főzőzóna **(B)** kijelzőjén egy **"0"** jelenik meg, nyomja meg a főzőzóna **(B) + gombját (5)**, amíg a **"7"** meg nem jelenik a főzőzóna **(B)** kijelzőjén.

4. Ebben a pillanatban belép a menübe, hogy beállítsa a teljesítményt az otthoni hálózat terhelésének megfelelően. Nyomja meg a főzőzóna **(C) + gombját (5)** a kijelzőn egy **"0"** jelenik meg, és addig nyomja, amíg el nem éri a kívánt értéket. A teljesítmény értékek **„0” és „6”** közötti beállításához (lásd az alábbi táblázatot) nyomja meg a **+(5)** vagy a **-(4)** gombot.

5. A megerősítéshez nyomja meg a **Szünet (2)** gombot 2 másodpercig.

Kód	Maximális teljesítmény wattban
0	7400 W
1	6000 W
2	5000 W
3	4000 W
4	3500 W
5	3000 W
6	2500 W

A felhasználói menü testreszabása



A termék konfigurálásához végezze el a következő műveleteket:

1. Csatlakoztassa a főzőlapot az otthoni hálózathoz.

2. Nyomja meg és tartsa lenyomva a **Lock (3)** gombot, majd **balról jobbra** nyomja meg az **A-B-C-D** főzésjelző - **gombjait (4)**, minden alkalommal, amikor a - **gombot (4)** megnyomja, egy rövid hangjelzés hallható. A jelzőgombok megnyomása után felengedheti a **Lock (3)** gombot.

3. A főzőzóna **(A)** kijelzőjén egy **"U"** jelenik meg, és a főzőzóna **(B)** kijelzőjén egy **"0"** és **"4"** közötti szám jelenik meg, mely a menü kódját jelzi (lásd az alábbi táblázatot).

4. A menükód beállításához vagy módosításához használja a **+** **(5)** vagy **-** **(4)** gombokat a főzőzónában **(B)**.

5. A menüértékek beállításához használja a **+** **(5)** vagy **-** **(4)** gombot a főzőzónában **(C)**.

6. A megerősítéshez nyomja meg a **Lock (3)** gombot 2 másodpercig.

Menükód	Leírás	Érték
U0	Szűrők beállítása menü	0 – KI (kikapcsolva) 1 – Csak aktivált szénszűrő 2 – Csak zsírszűrő 3 – Mindkét szűrő aktív (alapértelmezett)
U1	Csengő hangerő-kezelő menü.	0 – KI (kikapcsolva) 1 – Alacsony 2 – Közepes 3 – Magas (alapértelmezett) Figyelem! egyes hangok nem tilthatók le, így a 0 beállítással alacsony hangerőn kerülnek lejátszásra).
U2	Automatikus elszívó be/ki üzemmód	0 – A funkció nincs engedélyezve a bekapcsoláskor. 1 – Bekapcsolás funkció engedélyezve (alapértelmezett)
U3	Gyermekbiztonsági funkció bekapcsoláskor	0 – A funkció nincs engedélyezve bekapcsoláskor (alapértelmezett) 1 – A funkció engedélyezve van bekapcsoláskor.
U4	Időzítő időtartama menü	0 – 60 másodperc 1 – 30 másodperc (alapértelmezett) 2 – 10 másodperc 3 – 0 másodperc

Napi használat

Tudnivalók a kezdés előtt

A főzőlap összes funkcióját a legszigorúbb biztonsági szabványoknak megfelelően tervezték.

Emiatt:

- Egyes funkciók nem aktiválódnak vagy automatikusan kiiktatódnak, ha nincsenek edények a tűz felett, vagy ha rosszul vannak elhelyezve.
- Más esetekben az aktivált funkciók néhány másodperc elteltével automatikusan kikapcsolnak, ha a kiválasztott funkcióhoz további, meg nem adott beállításra van szükség (pl.: "Kapcsolja be a főzőlapot" a "Főzőzóna kiválasztása" és a "Teljesítményszint", vagy a "Zárolás funkció" vagy az "Időzítő" nélkül).
- Várja meg, míg a display (kijelző) elalszik, mielőtt a főzőzónához közeledne.

Figyelem! Hosszabb használat esetén (például) előfordulhat, hogy a főzőzóna kikapcsolása nem lesz azonnali, mert a

hűtési fázisban; a főzőzónák kijelzőjén a  szimbólum jelzi, hogy ebben a fázisban van. Várja meg, míg a display (kijelző) elalszik, mielőtt a főzőzónához közeledne.

Főzőzóna display (kijelző)

a főzőzónáknak megfelelő kijelzőn az alábbiak jelennek meg:

Funkció	Érték
Főzőzóna bekapcsolva	
Teljesítményszint (Power Level)	
Maradék hő jelző (Residual Heat Indicator)	
Biztonsági zár (Cleaning Mode-Child Lock)	

Funkció	Érték
Edényhiány jelző (No Pot indicator)	
Szünet funkció	

Biztonságos aktiválás (Safe activation).

A termék csak akkor kapcsol be, ha a főzőzónában edény van: a felmelegítési folyamat nem indul el és nem szakad meg az edények hiányában vagy eltávolítása esetén.
Ha az edényt működés közben eltávolítják, vagy nem megfelelő edényt használnak, a kijelzőn a sávdiaagram mellett a  szimbólum villog.

Biztonsági leállítás (Safety Shut Down).

Biztonsági okokból minden egyes főzőzónának van maximális működési ideje, amely a beállított teljesítményszinttől függ.

Főzési szint	Maximális időtartam (perc)
1	516
2	402
3	318
4	258
5	210
6	138
7	138
8	108
9	90

Automatikus kikapcsolás (Automatic Switch Off).

Az automatikus kikapcsolás olyan körülmények között történik, amikor a termék be van kapcsolva, de már nincs aktív funkció.

Maradék hő jelző (Residual Heat Indicator).

A maradék hő jelző egy olyan biztonsági funkció, amely jelzi, hogy a főzőzóna felülete még mindig 45°C-os vagy annál magasabb hőmérsékleten van, és ezért a pusztán kézzel való érintése égési sérüléseket okozhat. A megfelelő főzőzóna

kijelzője  jelez.

- A főzőlap működtetése

Megjegyzés: Bármely funkció aktiválásához először aktiválnia kell a kívánt zónát.

- Teljesítményszint (Power level)

A főzőlap **9** teljesítményszinttel rendelkezik. A kívánt teljesítményszint beállításához válassza a **+** **(5)** vagy a **-** **(4)** gombot.

- Bekapcsolás (1)

Nyomja meg a **Be/Ki gombot (1)** a főzőlap és az elszívó bekapcsolásához, a kijelzőkön **(A-B-C-D)** kb. 20 másodpercig tartósan világító **0** számok jelennek meg. Ha ez idő alatt nem hajt végre műveletet, a főzőlap kikapcsol.

- Válassza ki a kívánt főzőzónát, és állítsa be a teljesítményszintet a **+** **(5)** és **-** **(4)** gombokkal.

- Ha a teljesítményszint **0-ra** van állítva a **-** **(4)** gomb kiválasztásával, akkor közvetlenül a **9-re** ugrik.

- Ha a teljesítményszint **9-re** van állítva a **+** **(5)** gomb kiválasztásával, akkor közvetlenül **0-ra** ugrik.

- A **+** **(5)** vagy **-** **(4)** lenyomva tartása gyorsan növeli/csökkenti a teljesítményszintet, és leáll, amikor eléri a **0** vagy **9** értéket.

A főzőzóna kikapcsolásához nyomja le egyszerre a **+** **(5)** és a **-** **(4)** gombot **1 másodpercig**.

- Teljesítményfokozó (11)

A termék egy **Booster** (teljesítményfokozó) rendszerrel van ellátva, amely lehetővé teszi a főzési idők felgyorsítását, a névleges teljesítménynél nagyobb teljesítményt alkalmazva egy meghatározott idő alatt.

- Az aktiválásához kapcsolja be az érintett főzőzónát, és nyomja meg a **Booster gombot (11)** a kijelzőn, ekkor megjelenik a **P** betű.

- A **Booster** funkció 5 percig lesz aktív, amelynek végén a főzés a **9.** szinten folytatódik.

- A **+** **(5)** vagy **-** **(4)** vagy a „**Booster**” gomb megnyomása kikapcsolja a funkciót.

Túl magas hőmérséklet esetén előfordulhat, hogy a **Booster** nem aktiválódik.

- Biztonsági berendezések (zár (3))

a zár gomb **(3)** megakadályozza a főzőlap és az elszívó véletlen működését.

Akkor aktiválható, ha a főzőlap felületét meg kell tisztítani főzés közben **(Cleaning Mode)**, vagy meg kell akadályozni, hogy gyermekek vagy felügyeletre szoruló személyek hozzáférjenek a főzőlaphoz/ elszívóhoz **(Child Lock)**.

- A főzőlap bekapcsolható, de nem választható főzőzóna.

- A zár biztonsági eszköz **(3)** akkor is a memóriában marad, ha a főzőlap ki van kapcsolva, vagy ha az áramellátás megszakad, ez a funkció csak a gyermekek biztonsága érdekében aktív **(Child Lock)**.

- Ha a főzőlap be van kapcsolva, és a biztonsági zárszerkezet aktív, a **BE/KI** gomb ugyanúgy működik.

- Tisztítási mód (3) (Cleaning Mode)

Zárolja a főzőlap és az elszívó beállításait, hogy megakadályozza a véletlen beavatkozást, és a már beállított funkciókat aktív állapotban hagyja.

- A funkció aktiválásához nyomja meg a Lock gombot **(3)**, a gombnak megfelelő LED kigyullad, majd egy hangjelzés hallható.

- A főzőzónák kijelzőjén 4 másodpercig az „**L**” felirat látható.

Ha egy vagy több terület még mindig forró, a „**H**” és az „**L**” betű felváltva jelenik meg a kapcsolódó kijelzőkön.

- A funkció kikapcsolásához nyomja meg a gombot **(3)** 2 másodpercig, egy hangjelzés és a megfelelő LED kialszik.

- Gyermekbiztonság (3) (Child Lock).

Blokkolja az összes inaktív funkciót, és megakadályozza a főzőlap/elszívó véletlen működését a következő eljárással:

- kapcsolja be a főzőlapot (ha ki van kapcsolva) a **„Be/Ki” gomb (1)**

kiválasztásával.

- Nyomja meg a Lock gombot **(3)** 4 másodpercig, a gombnak megfelelő LED kigyullad, majd egy hangjelzés hallható.

- A főzőzónák kijelzőin az **„L”** felirat jelenik meg, ami azt jelzi, hogy a funkció aktív.

Ha egy vagy több terület még mindig forró, a **„H”** és az **„L”** betű felváltva jelenik meg a kapcsolódó kijelzőkön.

- A funkció kikapcsolásához nyomja meg a gombot **(3)** 4 másodpercig, az **„L”** már nem jelenik meg a kijelzőn, a gomb LED-je kikapcsol, majd egy hangjelzés következik.

- Szünet funkció (2)

Ez a funkció lehetővé teszi a főzőlap bármely aktív funkciójának **szüneteltetését**, csökkentve a főzőzónákban rendelkezésre álló teljesítményt az 1. szintre.

Az aktiválásához nyomja meg a gombot **(2)**,

a **„ ”** szimbólum megjelenik a főzőlap kijelzőjén, jelezve, hogy a funkció aktív.

A szünet funkció beállításával az aktív időzítők tovább működnek.

Ha a szünet funkció **(2)** 10 percen belül nem kapcsol ki, a főzőlap automatikusan kikapcsol.

A funkció kikapcsolásához nyomja meg ismét a **szünet** gombot **(2)**.

A szüneteltetés kikapcsolása után a főzőzóna visszatér az előzőleg kiválasztott szinthez.

Minden műveletet egy hangjelzés kísér.

- Időzítő (15)

Ez a funkció lehetővé teszi a kiválasztott főzőzóna automatikus kikapcsolásához szükséges idő (1 és 99 perc között) beállítását.

Az időzítő minden főzőzónán aktiválható.

- Az időzítő gomb (15) megnyomásával a 4 főzőzóna **A1-B1-C1-D1** időzítői az óramutató járásával megegyező irányba görgethetők; a főzőzónákat a megfelelő LED **(17)** jelzi.

- A **+** **(16)** és **-** **(14)** gombokkal állítsa be a főzőzóna kikapcsolási idejét, várjon 5 másodpercet, vagy nyomja meg az időzítő gombot **(15)** a megerősítéshez.

- A fennmaradó percek megjelennek az időzítő kijelzőjén.

- Több időzítő is beállítható, bár csak a végéhez legközelebb eső jelenik meg. Az egyes főzőzónák hátralévő idejének ellenőrzéséhez nyomja meg a gombot **(15)**.

- Amikor az időzítő lejár, egy hangjelzés hallatszik, és a megfelelő főzőzóna kikapcsol.

- Az elszívó működtetése (6)

Az elszívó aktiválásához be kell kapcsolni a főzőlapot.

LED **(17)** aktív funkció hozzáférés.

A LED **(17)** kikapcsolva funkció le van tiltva.

- Be/Ki automatikus üzemmód gomb **(7)**, a ventilátor sebessége a főzőlap hőmérsékletétől és energiafogyasztásától függően növekszik vagy csökken.

- Elszívó Be/Ki gomb **(8)** és Első sebesség.

- Elszívó Be/Ki gomb **(9)** és Második sebesség.

- Elszívó be/ki gomb **(10)** és Harmadik sebesség.

- Booster gomb **(11)** (5 percig tart, majd visszatér az előzőleg beállított sebességre).

Figyelem! A főzés végén a Be/Ki gomb megnyomásával az elszívó további 5 percig működik az első sebességen, a LED az idő végéig villog, majd az elszívó kikapcsol.

- Zsírszűrő telítettség jelző (12)

Amikor a LED világít, el kell végezni a zsírszűrő karbantartását.

- A visszaállításhoz nyomja meg és tartsa lenyomva a 7-8 gombokat 3 másodpercig, a 7-8 gombok LED-jei villognak, a hangjelzés megerősíti a visszaállítást (a 12 -7-8 LED-ek kikapcsolnak).

- Szénszűrő telítettség jelző (13)

Amikor a LED kigyullad, el kell végezni a szénszűrő karbantartását.

- A visszaállításhoz nyomja meg és tartsa lenyomva a 7-9 gombokat 3 másodpercig, a 7-9 gombok LED-jei villognak a visszaállítást megerősítő hangjelzéssel (a 13 -7-9 LED-ek kikapcsolnak).

Teljesítménykezelési funkció

Ez a termék elektronikusan vezérelt teljesítménykezelési funkcióval rendelkezik. Ez a funkció szabályozza a maximális teljesítményleadást a használt főzőzónák között, optimalizálva az energiaelosztást és megakadályozva, hogy a rendszerben túlterhelés alakuljon ki.

A főzőlap maximális teljesítményszintjén a funkció elosztja a teljesítményt a használt főzőzónák között, és szükség esetén automatikusan csökkenti a többi főzőzóna teljesítményét (az utolsó parancs a legmagasabb prioritású).

Teljesítménykorlátozással rendelkező főzőlap esetén a funkció elosztja a teljesítményt a főzőzónák között, megakadályozva a többi főzőzóna teljesítményének beállítását, például a határérték túllépését (egy adott főzőzóna teljesítményének növeléséhez manuálisan kell csökkenteni a többi főzőzóna teljesítményszintjét).

Példa:

Ha AZ **A** főzőzóna kiegészítő teljesítményszintje van kiválasztva, a **B** főzőzóna egyidejűleg nem haladhatja meg a 9-es teljesítményszintet, és automatikusan korlátozva lesz.

Főzési táblázat

Teljesítmény szint		Főzés típusa	Használat (tapasztalat és főzési szokások alapján)
Maximális teljesítmény	P	Gyors melegítés	gyorsan megemeli az élelmiszer hőmérsékletét, amíg a víz gyorsan felforr, vagy a főzőfolyadékok gyorsan felmelegsznek
	8 - 9	Sütés - forralás	pirításhoz, főzés megkezdéséhez, fagyasztott termékek olajban sütéséhez, gyors forraláshoz
Nagy teljesítmény	7 - 9	Pirítás - sütés - forralás - grillezés	olajban megfuttatáshoz, forralás fenntartásához, főzéshez és grillezéshez (rövid ideig, 5-10 percig)
	6 - 7	Pirítás - főzés - párolás - sütés - grillezés	olajban megfuttatáshoz, forralás lassú fenntartásához, főzéshez és grillezéshez (közepesen hosszú ideig, 10-20 percig), tartozékok előmelegítésére
Közepes teljesítmény	4 - 5	Főzés - párolás - sütés - grillezés	pároláshoz, forralás fenntartásához kis lángon, főzéshez (hosszú ideig), tészta keveréséhez
	3 - 4	Főzés - lassú tűzön főzés - habarás - keverés	hosszabb ideig tartó főzéshez (rizs, szósok, sütek, hal) főzőfolyadékok jelenlétében (pl. víz, bor, húsleves, tej), tészta keveréséhez
	2 - 3	Főzés - lassú tűzön főzés - habarás - keverés	hosszabb ideig tartó főzéshez (egy liternél kevesebb rizs, szósok, sütek, hal) főzőfolyadékok jelenlétében (pl. víz, bor, húsleves, tej)
Alacsony teljesítmény	1 - 2	Olvasztás - felengedés - melegen tartás - keverés	vaj olvasztásához, csokoládé lassú felolvasztásához, kis mennyiségű termékek kiolvasztásához
	1	Olvasztás - felengedés - melegen tartás - keverés	az éppen elkészült, kis mennyiségű étel melegen tartásához vagy adagok megfelelő hőfokon tartásához és rizottó keveréséhez
OFF	0	Lerakófelület	Főzőlap stand-by vagy kikapcsolt állapotban (főzés végén a maradék hő esetén lehetséges, H-L-O betűkkel jelölve)

Útmutató a főzőedények használatához

Melyik edényeket használjam

Csak olyan edényeket használjon, amelyek alja

ferromágneses anyagból készült, amelyek alkalmasak

indukciós főzőlapokon való használatra:

- öntöttvas
- zománcozott acél
- szénacél
- rozsdamentes acél (még ha nem is teljesen)
- alumínium ferromágneses bevonattal vagy alul ferromágneses lemezzel.

Az edény alkalmasságának megállapításához ellenőrizze, hogy a szimbólum  (általában az edény aljára bélyegezve) jelen van-e. Mágneset is közelíthet az edény aljához. Ha a mágnes az edényhez tapad, ez azt jelenti, hogy az edény indukciós főzőlapon használható.

Az optimális hatékonyság biztosítása érdekében mindig olyan lapos aljú edényeket és serpenyőket használjon, amelyek hőeloszlása egyenletes. A nem tökéletesen lapos fenék befolyásolhatja az áram- és hővezetést.

Az edények használata

A különböző főzőzónák minimális edényátmérője A főzőlap megfelelő működésének biztosítása érdekében az edénynek le kell fednie egy vagy több referenciapontot a főzőlap felületén, és megfelelő minimális átmérőjűnek kell lennie. Mindig azt a főzőzónát használja, amelyik a legjobban megfelel az edény alja átmérőjének.

Főzőzóna	Edény aljának átmérője	
	min. Ø (java-solt)	max. Ø (java-solt)
Bal hátsó	110 mm	160 mm
Bal első	120 mm	220 mm
Jobb hátsó	120 mm	220 mm
Jobb első	110 mm	160 mm

Üres vagy vékony aljú edények/serpenyők

Ne használjon üres vagy vékony aljú edényeket/serpenyőket a főzőlapon, mivel ez nem tenné lehetővé a hőmérséklet szabályozását vagy a főzőzóna automatikus kikapcsolását, ha a hőmérséklet túl magas, ami károsíthatja az edény vagy a főzőlap felületét. Ha ez megtörténik, ne érintsen meg semmit, és várja meg, amíg az összes alkatrész lehűl. Ha hibaüzenet jelenik meg, olvassa el a „Hibaelhárítási útmutató” részt.

Tippek/javaslatok

Zajok működés közben A főzőzóna aktiválásakor rövid zümmögő hang hallatszik. Ez a jelenség jellemző az üvegkerámia főzőzónákra, és nem befolyásolja a berendezés működését vagy élettartamát. A zaj a használt edénytől függhet. Erős zavar esetén hasznos lehet az edény cseréje.

Normál indukciós főzőlap zajok

Az indukciós technológia elektromágneses mezők létrehozásán alapul, amelyek közvetlenül az edények alján termelnek hőt. Az edények és serpenyők a gyártásuk módjától függően zajt vagy rezgést okozhatnak. Ezek a zajok a következőképpen írhatók le:

Enyhe zümmögés (mint pl. a transzformátor által keltett zaj)

Ez a zaj akkor hallatszik, ha a sütési hőmérséklet magas. Ez a főzőlapról az edénybe átvitt energia mennyiségétől függ. A zaj megszűnik vagy csillapodik, amikor a hőszint csökken.

Enyhe sípoló hang

Ez a zaj akkor hallatszik, amikor a főzőedény üres. A zaj megszűnik, amikor folyadékot vagy ételt önt az edénybe.

Ropogó hang

Ez a zaj akkor hallatszik, ha az edény több átfedő rétegből áll. Ezt az egymással érintkező különböző anyagok által létrehozott felületek rezgése okozza. A zajt az edény termeli, és az étel vagy folyadék mennyiségétől és a főzési módszertől (pl. forralás, párolás, sütés) függően változhat.

Erős sípoló hang

Ez a zaj akkor hallatszik, amikor az edény különböző anyagokból készül, egymásra rétegezve, és amikor a főzőlapon maximális teljesítményen és két főzőzónán is használják. A zaj megszűnik vagy csillapodik, amikor a hőszint csökken.

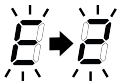
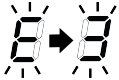
Ezek a zajok normálisak Ventilátor által keltett zajok

Az elektronikus rendszer megfelelő működéséhez be kell állítani a főzőlap hőmérsékletét. Ebből a célból a főzőlap hűtőventilátorral van felszerelve, amely aktiválja az elektronikus rendszer hőmérsékletének csökkentését és szabályozását. A ventilátor a főzőlap kikapcsolása után is működhet, ha az észlelt hőmérséklet még mindig túl magas.

Az óramutatók járásához hasonló ritmikus zajok.

Ez a zaj csak akkor jelentkezik, ha legalább három főzőzóna működik, és akkor szűnik meg vagy csillapodik, ha két főzőzónát kikapcsolnak. Ezek a zajok, amelyeket az indukciós technológia normális jelenségeként írnak le, nem tekinthetők hibának.

Hibaelhárítás

Tájékoztató kód	Leírás	Lehetséges okok	Megoldás
	A főzőzóna a túl magas hőfok miatt kikapcsol	Az elektromos részek belső hőmérséklete túl magas	További használat előtt várja meg, míg a főzőlap teljesen kihűl
	Nem megfelelő főzőedény	Az edény elvesztette mágnesességét	Vegye le a főzőedényt
	Kommunikációs hiba a felhasználói interfész és az indukciós modul között	Nem érkezik elektromos áram a modulhoz; a tápkábelt nem csatlakoztatták megfelelően vagy hibás	Húzza ki a főzőlapot az elektromos hálózathoz és ellenőrizze a csatlakozást
Az összes többi hibajelzéshez	Hívja a műszaki szervizszolgálatot és mondja be a hibakódot		

Mielőtt a szervizszolgálatához fordulna, ellenőrizze, hogy meg tudja-e oldani a problémát a „Hibakeresés” pontjaiban leírtak alapján.

Ha az összes ellenőrzés dacára a főzőlap nem működik, és a rendellenesség továbbra is fennáll, hívja a Műszaki szervizszolgálatot.

Közölje a következőket:

- a gép modellje (Mod.)
- sorozatszám (S/N)

Ezeket az utóbbi információkat a berendezésen elhelyezett címken vagy a csomagoláson találja meg.

Figyelem! Ne forduljon soha illetéktelen szerelőkhöz, és mindig tagadja meg a nem eredeti pótalkatrészek beszerelését.

Műszaki adatok

A főzőlap elszívójának műszaki adatai			
		Egység	Érték
Azonosító modell			TACKNAN 10598635
Terméktípus			BEÉPÍTETT
Méretek	Szélesség	mm	600
	Mélység	mm	515
	Magasság	mm	255
Maximális légáramlás* - Szívóberendezés telepítése		m3/h	480
Maximális zaj* - Szívóberendezés telepítése			61
Maximális légáramlás* - Szűrő telepítése**			380
Max. zaj* - Szűrő telepítése**			68
Névleges szívóteljesítmény		W	160
Főzőlap névleges teljesítménye		W	7240
Maximális összteljesítmény		W	7400
Energiafogyasztás	Kikapcsolt üzemmód	Wh	0,49
	Készenléti állapot	Wh	N/A
A termék súlya		Kg	15,4
Elszívó energiahatékonysága			
A 65/2014/EU bizottsági rendelet szerinti termékinformáció			
Beszállító neve		IKEA	IKEA
Éves energiafogyasztás - AEC		KWh/év	34,5
Energia hatékonysági osztály			A
Folyadékdinamikai hatékonyság FDE		%	29
Folyadékdinamikai hatékonysági osztály			A
Zsírészűrési hatékonyság - GFE		%	85,1
Zsírészűrési hatékonysági osztály			B
Minimális légáramlás (normál teljesítmény)		m3/h	205
Maximális légáramlás (normál teljesítmény)		m3/h	480
Levegőáramlás beállítása teljesítményfokozó (boost) üzemmódban		m3/h	590
Hangkibocsátás A-súlyozott hangteljesítményszintje minimális fordulatszámon		dBA	44
Hangkibocsátás A-súlyozott hangteljesítményszintje maximális fordulatszámon		dBA	61

Hangkibocsátás A-súlyozott hangteljesítményszintje boost üzemmódban	dBA	66
Energiafogyasztás OFF-P0 üzemmódban	W	0,49
Energiafogyasztás készenléti-PS üzemmódban	W	N/A
A 66/2014/EU bizottsági rendelet szerinti termékinformáció		
Növelési tényező az idő múlásával – f		1
Energiahatékonysági index – EEI		51,3
A maximális hatékonysági ponton mért légáramlás - QBEP	m3/h	290
A maximális hatékonysági ponton mért légnyomás - PBEP	Pa	340
Maximális légáramlás - Qmax	m3/h	480
Villamosenergia-fogyasztás a maximális hatékonysági ponton - WBEP	W	94,5
A főzőlap energiahatékonysága		
Termékinformáció a 66/2014/EU irányelv szerint	Egység	Érték
Azonosító modell		TACKNAN 10598635
Terméktípus		Indukció
Főzőzónák száma		4
Főzőtechnológia		Indukció
A kör alakú főzőzónák átmérője (Ø)	Bal első Bal hátsó Jobb első Jobb hátsó	mm 220 160 160 220
Energiafogyasztás főzőzónánként (EC elektromos sütés)	Bal első Bal hátsó Jobb első Jobb hátsó	Wh/Kg 191,9 195,8 181,0 174,4
Teljes energiafogyasztás		Wh/Kg 185,8

*Maximális sebesség (Boost kizárásával)

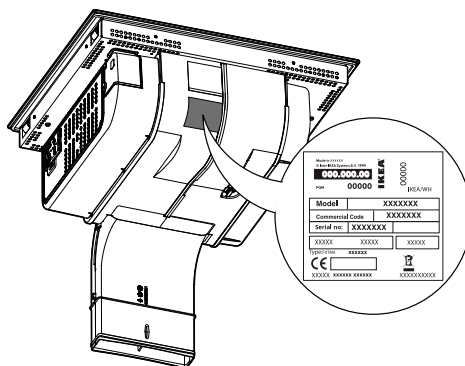
** Szűrő telepítése - A levegőáramlás értéke a szűrő telepítéséhez NYTTIG 806-231-27 szűrőkészlettel kiegészítve a főzőlaphoz

MSZ EN 60350-2 - Elektromos készülékek főzéshez - 2. rész: Főzőlapok - Teljesítménymérési módszerek

Termékinformáció az energiafogyasztásról és az alkalmazandó alacsony energiafelvételű üzemmód eléréséhez szükséges maximális időről	Egység	Érték
Energiafogyasztás kikapcsolt üzemmódban	W	0,5

Maximális idő, amely ahhoz szükséges, hogy a készülék automatikusan elérje a megfelelő alacsony energiafelvételű üzemmódot	Min	3
--	-----	---

A műszaki adatok és a sorozatszám a készülék belsejében található táblán található.



Gyártó

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

IKEA JÓTÁLLÁS

Meddig tart az IKEA garancia?

Ez a garancia a készülék IKEA áruházban történő megvásárlásától/átvételtől számított 5 évig érvényes. Be kell mutatni a vásárlást igazoló eredeti blokkot. A jótállási idő alatt végzett bármilyen szervizelés nem jelenti a jótállás érvényességének meghosszabbítását.

Ki nyújtja a szolgáltatást?

Az IKEA által kiválasztott és felhatalmazott szervizérszleg fogja a szolgáltatást biztosítani a felhatalmazott szervizpartner-hálózaton keresztül.

Mire terjed ki ez a garancia?

A garancia a készülék gyártási hibákból (működési hiba) eredő meghibásodásaira terjed ki, a készülék megvásárlásának/ szállításának időpontjától kezdődően. Ez a garancia csak háztartási használatra értendő. A kivételeket a „Mire nem terjed ki a garancia?” című részben ismertetjük. A jótállási időszak alatt a javítási költségeket (pótalkatrészek, munkadíj és a műszaki személyzet utazási költségei) a márkaszerviz

viseli, feltéve, hogy a készülék javítási munkák végzéséből történő hozzáférése nem jár további költségekkel. Ezek a feltételek összhangban vannak az uniós irányelvekkel (99/44/EK) és a helyi rendeletekkel. A kicserélt alkatrészek az IKEA tulajdonába kerülnek.

Hogyan oldja meg az IKEA a problémát?

Az IKEA által a szervizeléssel megbízott szervizosztály megvizsgálja a terméket, és saját belátása szerint dönt arról, hogy érvényesíthető-e a termékre a garancia. Az IKEA szervizérszlege vagy az IKEA hivatalos szervizpartnere a saját szervizközpontjain keresztül saját belátása szerint vagy megjavítja a hibás terméket, vagy kicseréli azt egy azonos vagy egyenértékű termékre.

Mire nem terjed ki a garancia?

- Normál kopás és elhasználódás
- Szándékosan okozott károk, a használati utasítások be nem tartása, helytelen telepítés vagy helytelen feszültségre való csatlakoztatás következtében keletkezett

károk. Kémiai vagy elektrokémiai reakciók, rozsdá, korrózió vagy vízkár okozta károk, beleértve a vízvezetékben lévő túlzott vízkő okozta károkat. Légköri- és természeti jelenségek által okozott károk.

- Az elhasználódásnak kitett alkatrészek, beleértve az elemeket és izzókat.
- A nem funkcionális és dekoratív részek sérülései, amelyek nem befolyásolják a készülék normál használatát, beleértve a karcolásokat és a színeltéréseket.
- Idegen testek vagy anyagok által okozott véletlen károk, valamint a szűrők, lefolyórendszerek vagy mosószertartó fiókok tisztítása vagy eltömődésének eltávolítása által okozott károk.
- A következő alkatrészek sérülése: üvegkerámia, tartozékok, evőeszköz- és edénykosarak, ellátó- és lefolyócsövek, tömítések, izzók és izzóburkolatok, rácsok, gombok, burkolatok és a burkolat részei. Kivéve, ha bizonyítható, hogy a kárt gyártási hiba okozta.
- Azokra az esetekre, amikor a technikus látogatása során nem észlelnek működési hibát.
- Nem a szerződéses szervizközpontunk és/vagy szerződéses szervizpartnerünk által elvégzett javítások, illetve nem eredeti pótalkatrészek használata esetén.
- A helytelen vagy nem az előírásoknak megfelelő beépítésből eredő javítások.
- A készülék nem rendeltetésszerű és/vagy nem háztartási használatának esetei, pl. professzionális használat.
- Szállításból eredő károk. Ha a vásárló a terméket saját otthonába vagy más címre szállítja, az IKEA nem vállal felelősséget a szállítás során esetlegesen bekövetkező károkért. Másrészt, ha az IKEA szállítja a terméket a vásárló címére, a termékben a szállítás során keletkezett bármilyen kárral kapcsolatban felmerülő költséget az IKEA fedezi.
- Az IKEA készülék első üzembe helyezésével kapcsolatos költségek. Ha azonban az IKEA szervizszolgáltató vagy annak felhatalmazott partnere a készüléket a jelen

garancián belül megjavítja vagy kicseréli, a szervizszolgáltató vagy a felhatalmazott partner szükség esetén újra üzembe helyezi a megjavított készüléket vagy beszereli a cserekészüléket. Ezek a korlátozások nem vonatkoznak a szakképzett műszaki szakemberek által eredeti pótalkatrészekkel végzett rendszeres munkákra, amelyek célja, hogy a készüléket egy másik EU-tagország műszaki biztonsági előírásaihoz igazítsák.

A nemzeti jogszabályok alkalmazása

A vásárlót megilletik a 206/2005. sz. törvényerejű rendelet által biztosított jogok, és ez az 5 (öt) éves IKEA-garancia nem sérti ezeket a jogokat, amelyek megfelelnek az egyes országok minimális törvényes garanciális jogainak, vagy azok kiterjesztését jelentik. Ezek a feltételek azonban semmilyen módon nem korlátozzák a fogyasztó helyi törvényekben meghatározott jogait.

Érvényességi terület

Az egyik uniós országban vásárolt és egy másik uniós országba szállított készülékek esetében a szolgáltatás az új országban érvényes garanciális feltételek szerint történik. A jótállási feltételek szerinti szolgáltatási kötelezettség csak akkor áll fenn, ha a készülék megfelel a következőknek, és a készüléket a következők szerint szerelték fel:

- annak az országnak a műszaki előírásai, amelyben a garancia alkalmazását kéri;
- a telepítési útmutatóban és a felhasználói kézikönyvben található biztonsági információk.

Az IKEA készülékekre vonatkozó MÁRKASZERVIZELÉS

Ne habozzon, forduljon az IKEA által kijelölt hivatalos márkaszervizhez:

- műszaki segítségnyújtás igénylése a jótállási időszak alatt
- információt kérhet az IKEA készülékek működésével kapcsolatban.

A legjobb kiszolgálás érdekében kérjük, hogy mielőtt kapcsolatba lépne velünk, figyelmesen olvassa el a termék összeszerelési útmutatóját és/vagy használati utasítását.

Hogyan lépjen kapcsolatba velünk, ha segítségre van szüksége



Kérjük, hívja az IKEA márkaszervizt a kézikönyv utolsó oldalán található telefonszámon.

i A gyorsabb kiszolgálás érdekében javasoljuk, hogy a jelen kézikönyvben megadott telefonszámokat hívja. Mindig hivatkozzon a szervizelést igénylő készülék kézikönyvében megadott számokra. Javasoljuk, hogy mindig legyen kéznél a termék adattábláján feltüntetett (8 számjegyű) IKEA-kód és a 12 számjegyű kód.

i ŐRIZZE MEG A VÁSÁRLÁSI/SZÁLLÍTÁSI DOKUMENTUMOT!

Ez a vásárlást igazolja, és a garancia érvényességének bizonyításához kell bemutatni. A nyugtán minden egyes megvásárolt készülék neve és IKEA cikkszáma (8 számjegyű) is szerepel.

További segítségre van szüksége?

Bármilyen, a szolgáltatással nem kapcsolatos információért kérjük, forduljon az adott IKEA áruház ügyfélszolgálatához. Kérjük, mielőtt kapcsolatba lépne velünk, figyelmesen olvassa el a készülék műszaki dokumentációját.

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

Telefonní 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 9.00 - 18.00 (Åbent udvalgte søndage, se IKEA.dk)

DEUTSCHLAND

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

ΕΛΛΑΔΑ

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

<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:	Localna tarifa
Radno vrijeme:	Ponedjeljak - Petak 8.00 - 20.00

ISLAND

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

LATVIJA

<http://www.ikea.com>

LIETUVIŲ

Telefono numeris:	(0) 520 511 35
Skambučio kaina:	Vietos mokestis
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

NEDERLAND

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

**NORGE**

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

ÖSTERREICH

Telefon-Nummer:	01360 2771461
Tarif:	Ortstarif
Öffnungszeiten:	Montag - Freitag 8.00 - 20.00

POLSKA

Numer telefonu:	225844203
Stawka operatora:	Koszt połączenia według taryfy
Godziny otwarcia:	Poniedziałek - Piątek 8.00 - 20.00

PORTUGAL

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

REPUBLIC OF IRELAND

Phone number:	016590276
Rate:	Local Rate:
Opening hours:	Monday - Friday 8.00 - 20.00

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 7.30-12.00/13.00-17.30
Heures d'ouverture:	Lundi - Vendredi 7.30-12.00/13.00-17.30
Orario d'apertura:	Lunedì - Venerdì 7.30-12.00/13.00-17.30

SLOVENSKO

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

SLOVENIJA

<http://www.ikea.com>

SRBIJA

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

SUOMI

Puhelinnumero:	0981710374
Hinta:	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

Phone number:	02076601517
Rate:	Local rate
Opening hours:	Monday - Friday 8.30am - 6.30pm Saturday 8.30am - 5.30pm Sunday 9.30am - 3.30pm

