

TÄCKNAN



Design and Quality
IKEA of Sweden

ČESKY	4
ESPAÑOL	33
ITALIANO	65
MAGYAR	96



Konzultujte poslední stránku této příručky, kde je uveden kompletní seznam autorizovaných servisních středisek IKEA a příslušných národních telefonních čísel.



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



Consultare l'ultima pagina di questo manuale dove è riportato l'elenco completo dei Centri Assistenza IKEA Autorizzati con i relativi numeri telefonici nazionali.



A jelen útmutató utolsó oldalán található a hivatalos IKEA márkaszervizek teljes listája az adott országra vonatkozó telefonszámokkal együtt.

Obsah

Informace o bezpečnosti	4	Průvodce používáním hrnců na vaření	21
Obecné informace	8	Každodenní používání	22
Elektrické připojení	10	Osobní nastavení uživatelské nabídky	25
Čištění a údržba	12	Funkce správy výkonu	26
Popis výrobku	14	Řešení problémů	26
Indikátory	14	Technické údaje odsávače	27
Zapnutí přístroje	15	Energetická účinnost odsávače	28
Omezení výkonu	15	Energetická účinnost	29
Ovládací panel	17	Typový štítek	29
Ovládací panel varné zóny	19	Environmentální aspekty	30
Ovládací panel odsávače	20	Záruka IKEA	30

Informace o bezpečnosti

i V zájmu vlastní bezpečnosti a správného provozu přístroje si před instalací a uvedením do provozu pečlivě přečtěte tento návod. Tento návod uchovávejte vždy u přístroje, a to i v případě jeho předání nebo přenechání třetí osobě. Je důležité, aby se uživatelé seznámili se všemi provozními a bezpečnostními funkcemi přístroje. Indukční systémy těchto varných desek splňují ustanovení směrnic o elektromagnetické kompatibilitě a elektromagnetických polích a neměly by rušit jiná elektronická zařízení. Osoby s kardiostimulátorem nebo jiným implantovaným elektronickým zařízením by se měly poradit se svým lékařem nebo výrobcem implantovaného zařízení, aby posoudili, zda jsou tato zařízení dostatečně odolná proti rušení.

! Elektrická připojení musí provést specializovaný technik. Před provedením elektrického připojení si přečtěte část ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ.

U přístrojů s napájecím kabelem musí být svorky nebo průřez vodičů mezi kotevním bodem kabelu a svorkami uspořádány tak, aby bylo možné vyjmout vodič pod napětím před zemnicím kabelem v případě výstupu z jeho uložení.

- Výrobce nenese odpovědnost za škody vzniklé v důsledku nesprávné instalace nebo používání.
- Zkontrolujte, zda síťové napájení odpovídá napájecímu napětí uvedenému na typovém štítku umístěném uvnitř výrobku.
- Odpojovací zařízení musí být instalována v pevném systému v souladu s předpisy pro elektroinstalační systémy.
- U přístrojů třídy I zkontrolujte, zda je domácí napájecí zdroj dostatečně uzemněn.
- Připojte odsávač k dýmníku vhodným potrubím. Viz příslušenství k zakoupení uvedené v instalačním manuálu (pro kruhové trubky: minimální průměr 125 mm). Délka vypouštěcího potrubí musí být co nejkratší.
- Připojte výrobek k elektrické síti pomocí vícepólového vypínače.
- Je třeba dodržovat normy týkající se odvodu vzduchu.
- Odsávací zařízení nepřipojujte k odvodnímu potrubí, kterými procházejí spaliny (kotle, komíny atd.).
- Pokud je odsávač používán společně s neelektrickými přístroji (např. přístroji s plynovými hořáky), v místnosti je třeba zajistit dostatečný stupeň větrání, aby se předešlo návratu plynových zplodin. Pokud je varný přístroj používán společně s přístroji napájenými z neelektrických zdrojů energie, negativní tlak v místnosti nesmí překročit 4 Pa, aby se předešlo tomu, že se výpary varným přístrojem nasají zpět do místnosti.
- Vzduch nesmí být vypuzován do potrubí, které je používáno jako dýmník pro přístroje fungující na plyn nebo na jiná paliva.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, autorizované servisní středisko nebo příslušný technik, aby se

předešlo jakémukoli riziku nebo nebezpečné situaci.

- Připojte zástrčku přístroje do zásuvky odpovídající normám a umístěné ve snadno přístupné zóně.
- Při realizaci technických a bezpečnostních opatření pro odvod výparů je třeba se pečlivě řídit předpisy stanovenými místními orgány.

⚠ UPOZORNĚNÍ: Před instalací přístroje odstraňte ochranné fólie.

- Používejte pouze šrouby a další součástky dodané s přístrojem.

⚠ UPOZORNĚNÍ: Pokud nebudou šrouby nebo upevňovací prvky instalovány podle pokynů v tomto návodu, může dojít k úrazu elektrickým proudem.

- Nedívejte se přímo do světla přes optické přístroje (dalekohledy, zvětšovací lupy...).
- Činnosti čištění a údržby nesmí provádět děti, pokud na ně nedohlíží dospělá osoba.
- Děti musí být pod dohledem, aby bylo zajištěno, že si s přístrojem nebudou hrát.
- Tento přístroj nesmějí používat osoby (včetně dětí) se sníženými mentálně-fyzikálně-smyslovými schopnostmi nebo bez zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod pečlivým dohledem a poučení o bezpečném používání přístroje osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.
- Tento přístroj může být používán dětmi ve věku nad 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud jsou pod pečlivým dohledem nebo byly seznámeny s pokyny k použití přístroje bezpečným způsobem a rozumí jeho rizikům. Nedovolte dětem, aby si s přístrojem hrály.

⚠ UPOZORNĚNÍ: Přístroj a jeho přístupné části se během používání zahřívají a jsou horké.

Buďte velmi opatrní, abyste se nedotkli topných prvků.

Děti mladší 8-i let udržujte mimo dosah přístroje, pokud nejsou neustále pod dohledem.

- Vyčistěte a/nebo vyměňte filtry po uvedeném období (nebezpečí vznícení). Řiďte se odstavcem Čištění a údržba.
- Doporučujeme zaručit vhodné větrání v místnosti, kde je přístroj používán spolu s přístroji napájenými plynem nebo na jiná paliva (neplatí pro přístroje, které pouze recirkulují vzduch v místnosti).

⚠ UPOZORNĚNÍ: Pokud je povrch prasklý, vypněte přístroj, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem. přístroj a jeho přístupné části se během používání velmi zahřívají.

- Nezapínejte zařízení, pokud je povrch prasklý nebo pokud je viditelné poškození tloušťky materiálu.
- Nedotýkejte se přístroje mokřýma rukama nebo částmi těla.
- K čištění výrobku nepoužívejte parní čističe.
- Na povrch varné desky nepokládejte kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžíce a víka, protože by se mohly přehřát.
- Po použití vypněte varnou desku příslušným ovladačem; nespolehejte na senzory hrnců.

⚠ UPOZORNĚNÍ: Při použití oleje nebo tuku je nebezpečné nechávat varnou desku bez dozoru, protože by to mohlo vést k nebezpečné situaci a požáru. NIKDY se nepokoušejte uhasit plameny vodou, ale vypněte přístroj a plameny uduste, například víkem nebo protipožární příkrývkou.

•

⚠ UPOZORNĚNÍ: Proces vaření musí probíhat pod dohledem.
Krátký proces vaření musí být neustále sledován.

- Přístroj není určen k provozu pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.

⚠ UPOZORNĚNÍ: Nebezpečí požáru: na varné desky nepokládejte žádné předměty.

- Příklad: Přístroj musí být instalován tak, aby umožňoval odpojení od napájení otvorem mezi kontakty (3 mm), které zajistí úplné odpojení v podmínkách přetížení kategorie III.
- Příklad: Přístroj nesmí být nikdy vystaven atmosférickým vlivům (déšť, slunce).
- Větrání přístroje musí odpovídat pokynům výrobce.
- Uchovávejte obaly mimo dosah dětí a domácích zvířat.
- Kuchyňské digestoře a jiné odsavače výparů z vaření mohou ohrozit bezpečný provoz přístrojů spalujících plyn nebo jiná paliva (včetně těch, která se nacházejí v jiných prostředcích) kvůli zpětnému toku spalin. Tyto plyny mohou způsobit otravu oxidem uhelnatým. Po instalaci digestoře nebo jiného odsavače výparů z vaření se ujistěte, že plynové přístroje byly otestovány kompetentní osobou, aby bylo zaručeno, že nedochází ke zpětnému toku spalin.

Obecné informace

Všeobecná doporučení

- Nikdy nepoužívejte abrazivní hubky, ocelovou vlnu, kyselinu solnou nebo jiné výrobky, které by mohly poškrábat povrch nebo na něm zanechat stopy.
- Z bezpečnostních důvodů nepoužívejte k čištění přístroje parní čističe nebo vysokotlaké čističe.
- Nejezte zbytky jídla, které spadly nebo se usadily na povrchu a na funkčních nebo estetických prvcích varné desky.

Použití

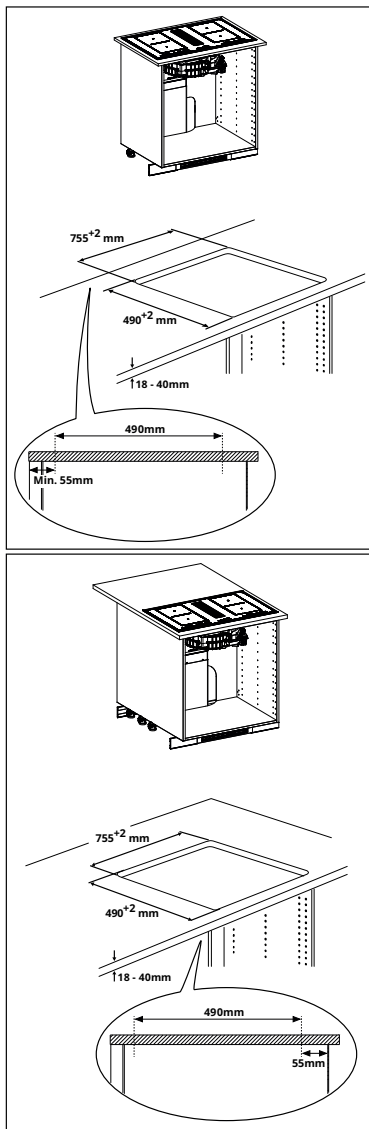
- Odsávací zařízení je určeno výhradně pro odstraňování zápachu při vaření v domácím použití.
- V žádném případě přístroj nepoužívejte k jiným účelům, než ke kterým je určen.
- Fritézy musí být během používání neustále pod dohledem: přehřátý olej by se mohl vznítit.
- Nespouštějte přístroj pomocí externího časovače nebo pomocí systému samostatného dálkového ovládání.

- Příklad nesmí být nainstalován za ozdobnými dveřmi, aby se zabránilo přehřátí.
- Nestoupejte na přístroj, aby nedošlo k jeho poškození.
- Aby nedošlo k poškození silikonových spojů, nepokládejte na rám horké nádoby.
- Na povrchu se nesmí krájet ani připravovat potraviny a nesmí na něj padat tvrdé předměty. Po povrchu nepřetahujte hrnce nebo jiné kuchyňské nádobí.

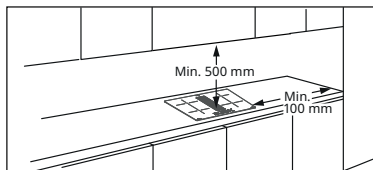
Požadavky na nábytek

Instalace

- přístroj je určen k vestavění do kuchyňské pracovní desky nad kuchyňskou skříňku o šířce 800 mm a více.
- Pokud je přístroj instalován na hořlavých materiálech, je třeba důsledně dodržovat pokyny a předpisy týkající se nízkonapěťových instalací a požární ochrany.
- U vestavěných jednotek musí být komponenty (plastové materiály a dýhované dřevo) namontovány s tepelně odolnými lepidly (min. 85 °C): použití nevhodných materiálů a lepidel může způsobit deformace a odlepení.
- V kuchyňské skříňce musí být dostatek místa pro elektrické přípojky přístroje. Závěsný nábytek nad přístrojem musí být instalován ve vzdálenosti, která ponechává dostatek prostoru pro pohodlnou práci.
- Okrasné obruby z masivního dřeva kolem pracovní desky za přístrojem jsou přípustné, pokud je minimální vzdálenost vždy taková, jak je znázorněno na montážních obrázcích.
- Poloha a rozměry výřezu pro vestavění přístroje jsou znázorněny na obrázku níže.



- Minimální vzdálenost mezi přístrojem, určeným k vestavění, a skříňkou nad ním je 500 mm.



- Pro dokončení instalace filtru se řiďte pokyny v sadě NYTTIG.

Elektrické připojení

- Veškerá elektrická připojení musí provést autorizovaný instalační technik.
- Řiďte se schématem zapojení (umístěným na spodní straně výrobku).
- Tento přístroj má připojení typu „Y“ a vyžaduje napájecí kabel H05VV-F. Kabel vyžaduje povinné koncovky. Podle norem IEC použijte pro jednofázové připojení: napájecí kabel $3 \times 4 \text{ mm}^2$, pro dvoufázové připojení: napájecí kabel $4 \times 2,5 \text{ mm}^2$ a pro holandské připojení: napájecí kabel $5 \times 2,5 \text{ mm}^2$. Vnější průměr napájecího kabelu: min. 8 mm - max. 12 mm. Dodržujte prosím konkrétní národní předpisy.
- Připojovací svorky jsou přístupné po odstranění krytu propojovací krabice.
- Zkontrolujte, zda jsou charakteristiky domácí elektroinstalace (napětí, maximální výkon a proud) kompatibilní s charakteristikami přístroje.
- Připojte přístroj podle schématu (v souladu s referenčními normami pro síťové napětí platnými na národní úrovni).
- Kabely nesvažujte!

Elektrické připojení



UPOZORNĚNÍ: Veškerá elektrická připojení musí provést autorizovaný instalační technik.

- Před připojením zkontrolujte, zda jmenovité napětí přístroje uvedené na typovém štítku odpovídá napětí v síti. Typový štítek je připevněn ke spodní straně varné desky.
- Postupujte podle schématu zapojení (umístěného na spodní straně varné desky).
- Používejte pouze originální díly dodané servisem náhradních dílů.
- Přístroj není vybaven síťovým kabelem. Kupte ten správný od specializovaného prodejce.
- V případě poškození vyměňte napájecí kabely za originální náhradní kabely. Obratse se na call centrum svého obchodního domu IKEA.



Pozor! Kabely nesvažujte!

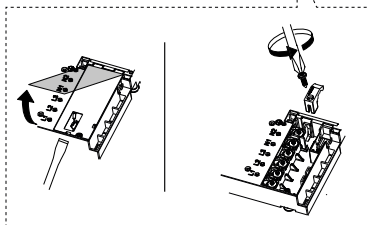
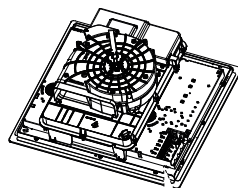
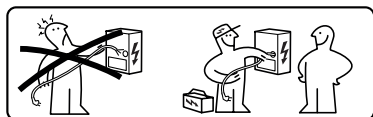
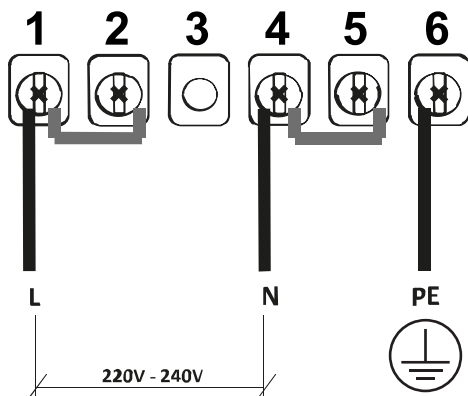


Schéma připojení na straně výrobku

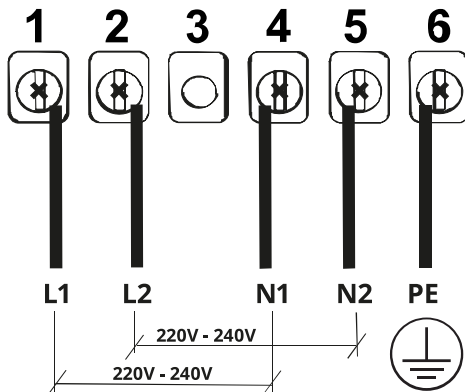
Zavedte propojky  mezi šrouby podle obrázku

220V - 240V 1N ~



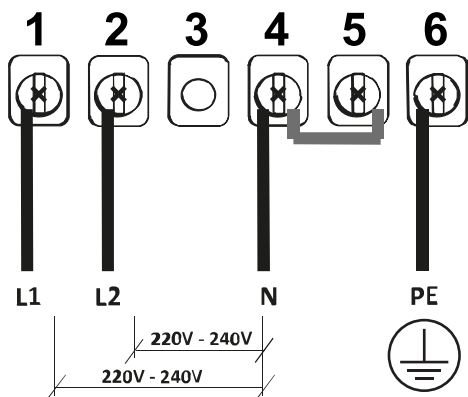
L	Černý nebo hnědý
N	Modrý
⏏	Žlutý/zelený

NL 230V / 400V 2N ~



L1	Hnědý
L2	Černý
N1	Modrý
N2	Modrý
⏏	Žlutý/zelený

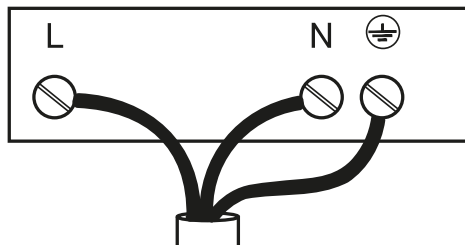
380V - 415V 2N ~



L1	Hnědý
L2	Černý
N	Modrý
⏏	Žlutý/zelený

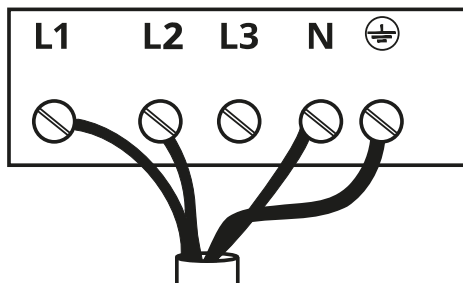
Schéma připojení na straně domu

220V - 240V 1N ~



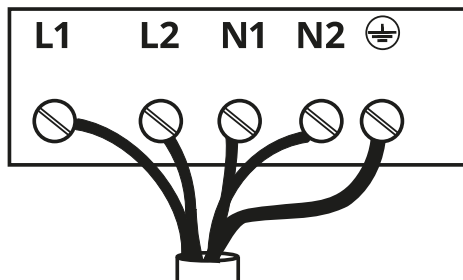
L	Černý nebo hnědý
N	Modrý
⏏	Žlutý/zelený

380V - 415V 2N ~



L1	Hnědý
L2	Černý
N	Modrý
⏏	Žlutý/zelený

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



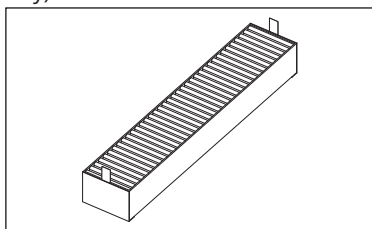
L1	Hnědý
L2	Černý
N1	Modrý
N2	Modrý
⏏	Žlutý/zelený

Čištění a údržba

- Před prováděním jakékoli údržby přístroj vypněte nebo odpojte od elektrického napájení.

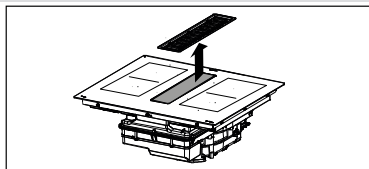
Uhlíkový filtr

- Pachový filtr s aktivním uhlím (viz návod k instalaci) se nesmí prát ani regenerovat, musí se vyměnit každých 12 měsíců. Chcete-li objednat nový filtr, obraťte se na servisní oddělení (viz tabulka na konci příručky).



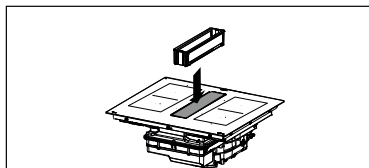
Mřížka

- Nemyjte v myčce. Vyčistěte mřížku teplou vodou a neutrálním mýdlem bez použití abrazivních houbiček (nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky!).



Tukový filtr

- Filtry čistěte nebo vyměňujte v předepsaných intervalech, abyste uchovali digestoř v dobrém provozním stavu a abyste předešli možnému riziku požáru v důsledku nadměrného hromadění tuku.
- Tukové filtry se musí čistit každé 2 měsíce provozu nebo častěji v případě velmi intenzivního používání a lze je mýt v myčce nádobí.



Horní přepadová miska je součástí tukového filtru a měla by se kontrolovat po každém vaření nebo vždy, když se na varné desce najde rozlitá tekutina. Omyjte je teplou vodou

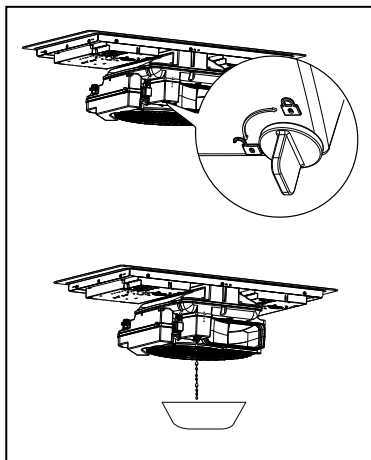
a odstraňte zbytky jídla, abyste zabránili vzniku zápachu a vodního kamene.

Odkapávací miska

Při běžném používání se doporučuje kontrolovat a vyprazdňovat odkapávací misku ve dvoutýdenních intervalech.

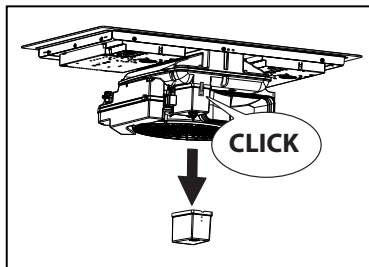
Před prováděním pravidelné kontroly odkapávací misky vyjměte zásuvku, zejména v případě většího nalití tekutin. Zatlačte kohoutek (oranžový) směrem nahoru a odšroubujte jej, abyste nádobu vyprázdnili. Po vyprázdnění odkapávací misky na vodu zašroubujte kohoutek (oranžový) směrem nahoru až k jeho uzavření.

Ventil lze vyměnit, pokud dojde k jeho ztrátě nebo poškození a lze jej zakoupit jako náhradní díl.



Demontáž hlavní odkapávací misky

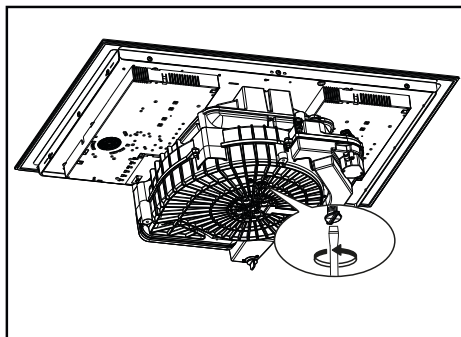
Pro lepší čištění v případě, že do nádoby odkapávají tekutiny, které by mohly být příčinou vzniku zápachu, uvolněte misku odepnutím příslušného háčku.



Vyprázdnění tekutin z motorové skříně

Pokud se na varnou desku vylije více než 1 litr tekutiny, odšroubujte šroubovací uzávěr (oranžový) podle pokynů a vyprázdněte motorovou skříň. Po vyprázdnění skříně zašroubujte šroubový uzávěr (oranžový) až na doraz.

Ventil lze vyměnit, pokud dojde k jeho ztrátě nebo poškození a lze jej zakoupit jako náhradní díl.



Čištění přístroje

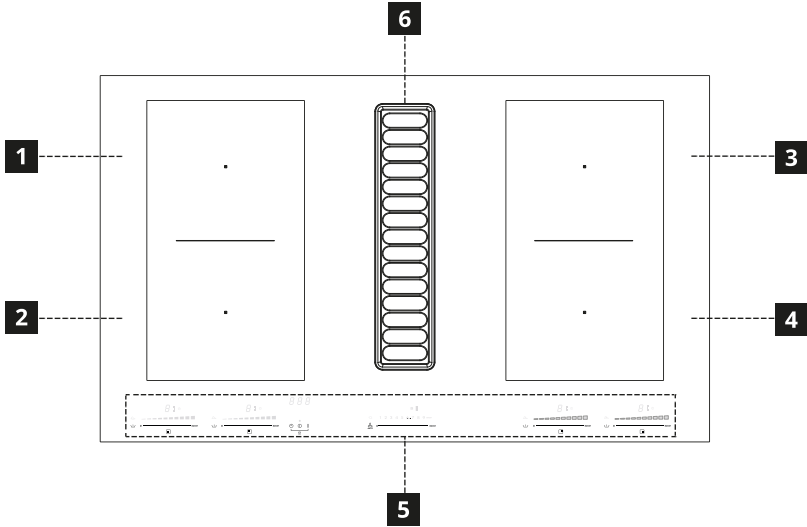
Po každém použití přístroj vyčistěte, abyste zabránili karbonizaci zbytků jídla. Čištění inkrustací a karbonizovaných nečistot vyžaduje větší úsilí.

- Ke každodennímu čištění nečistot použijte měkký hadřík nebo hubku a vhodný čisticí prostředek. Při volbě čisticích prostředků, které mají být použity, se řiďte doporučeními výrobce. Doporučujeme používat ochranné čisticí prostředky.
- Skvrny od vodního kamene odstraňte malým množstvím roztoku na odstranění vodního kamene, např. octem nebo citrónovou

šťávou, po vychladnutí varné desky. Poté

znovu vyčistěte navlhčeným hadříkem.

Popis výrobku

	
1	Jednoduchá varná zóna (210x191 mm) 2100 W, s funkcí Booster 3000 W
2	Jednoduchá varná zóna (210x191 mm) 2100 W, s funkcí Booster 3000 W
3	Jednoduchá varná zóna (210x191 mm) 2100 W, s funkcí Booster 3000 W
4	Jednoduchá varná zóna (210x191 mm) 2100 W, s funkcí Booster 3000 W
5	Ovládací panel
6	Extraktor
1 + 2	Kombinovaná varná zóna (210x382 mm) 3000 W
3 + 4	Kombinovaná varná zóna (210x382 mm) 3000 W

Indikátory

Detekce přítomnosti hrnce

Každá varná zóna je vybavena systémem detekce přítomnosti hrnce. Systém detekce přítomnosti hrnce rozezná hrnce s magnetizovatelným dnem vhodné pro použití na indukčních varných deskách. Pokud je hrnec během provozu vyjmut nebo pokud je použit nevhodný hrnec, na displeji vedle sloupcového grafu bliká symbol . Pokud na varné zóně nejsou umístěny žádné

hrnce, během 10 sekundové doby detekce přítomnosti hrnce:

- Varná zóna se automaticky vypne.
- Na displeji každé varné zóny se zobrazí .

Indikátor zbytkového tepla

Pokud byla varná zóna vypnuta, ale je stále horká, zůstane na panelu svítit písmeno **H** upozorňující na nebezpečí popálení při provozu digestoře.

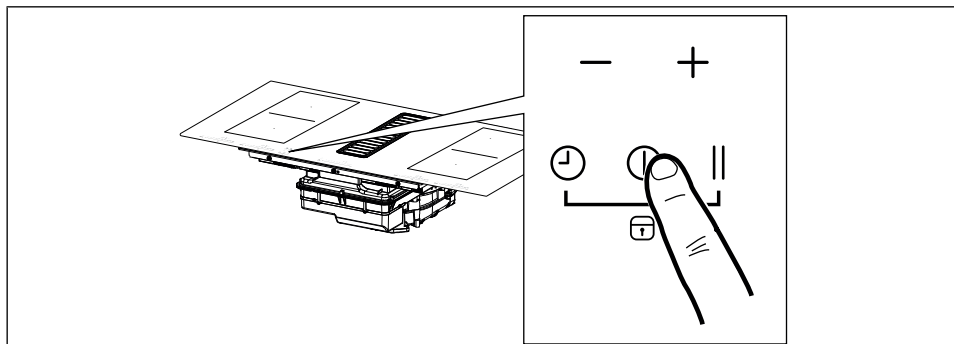
Zapnutí přístroje

Varné zóny lze aktivovat stisknutím požadované zóny.

Když je na jedné ze 4 varných zón umístěn hrnec, varná deska automaticky detekuje jeho přítomnost a rozsvítí odpovídající Digit k její aktivaci.

Pokud na varné desce nejsou žádné hrnce nebo jiné předměty, Digity nejsou viditelné.

Na ovládacím panelu jsou volitelné vždy ty funkce, které jsou viditelné, ale osvětlené nízkou intenzitou. Zvolte funkce dotknutím se příslušného symbolu.



Stiskněte tlačítko ON/OFF pro zapnutí a aktivaci funkce desky.

Nyní je varná deska zapnutá, ale všechny varné zóny a digestoř mají nulový výkon. Varná deska se vypne automaticky po 10 sekundách nečinnosti.

Pozor: Z bezpečnostních důvodů je vždy možné varnou desku vypnout tlačítkem zapnutí/vypnutí.

Pozor: Na panelu ovladačů budou všechny volitelné funkce vždy osvětlené/viditelné a budou vždy jedinými funkcemi, které lze aktivovat.

Ovladače varných zón, odsávače a časovače lze aktivovat stisknutím příslušného Digitu.

Upozornění pro instalačního technika: Zkontrolujte a případně změňte nastavení výkonu varné desky. Řiďte se odstavcem „**Omezení výkonu**“.

U výchozího nastavení je varná deska nastavena na absorpci **7,4 Kw**.

Omezení výkonu

Při prvním připojení přístroje k domácí síti musí instalační technik nastavit výkon varných zón na základě skutečné kapacity domácí elektrické soustavy.

Pokud to není nutné, můžete varnou desku zapnout přímo pomocí ① anebo, alternativně, postupujte podle postupu popsaného níže pro vstup do nabídky.

- Připojte varnou desku k domácí síti (tuto operaci je nutné provést při každém přístupu do nabídky).
- Všechny digity se na několik sekund rozsvítí.

- Jakmile Digity znovu zhasnou, stiskněte a držte stisknuté ⌚ a || po dobu 4 sekund, dokud se nerozsvítí posuvné ovladače vlevo.
- Stiskněte a podržte současně stisknuté oba posuvné ovladače vlevo po dobu 4 sekund, dokud 3 ovládací Digity neoznačují „CF6“.
- Stiskněte ||, dokud se nezobrazí „PHA“.
- Stisknutím poslední klávesnice vlevo vyberete správné nastavení.

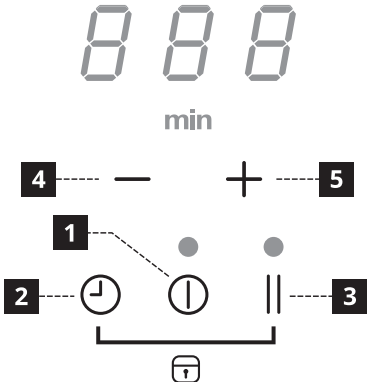
V následující tabulce najdete tyto specifikace:

Hodnota na liště výkonu	kW	Poznámky
0	7,4	Standardní počáteční nastavení
1	6	
2	5	

3	4	
4	3,5	
5	3	
6	2,5	

Po zadání správné hodnoty potvrďte stisknutím a podržením  a II.

Ovládací panel

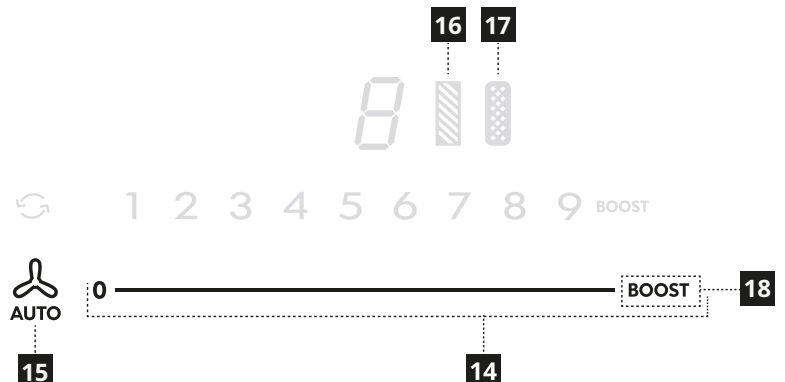
		
1	Rozsvícené/ Zhasnutí	Zapnutí/vypnutí odsávače pro varnou desku. Stisknutím se zapne. Opětovným stisknutím se vypne. Ve výchozím nastavení se při zapnutí odsávače par varná deska aktivuje v automatickém režimu a rozsvítí se kontrolka LED . Dotykem (stisknutím) volicí lišty deaktivujete automatický režim a použijete ventilátor odsávače v ručním režimu. Kontrolka LED  zhasne.
2	Časovač var- ných zón	Zvolte varnou zónu pro nastavení nezávislého časovače. Tímto tlačítkem se aktivuje časovač, který lze nastavit pro jednotlivé varné zóny, a to i současně. Po uplynutí nastaveného času se varné zóny automaticky vypnou a ozve se zvukový signál. Aktivace/nastavení časovače varné desky: Stiskněte vícekrát tlačítko  a vyberte varnou zónu, kterou si přejete aktivovat. Rozsvítí se ikona odpovídající varné zóně. Po výběru požadované varné zóny nastavte dobu trvání časovače: Stisknutím tlačítka „+“ prodloužíte dobu, která uplyne do automatického vypnutí. Stisknutím „-“ snížíte dobu, která uplyne před automatickým vypnutím.
3	Stop&Go / Ob- novení	Tato funkce umožňuje pozastavit/obnovit jakoukoli aktivní funkci varné desky snížením výkonu vaření na nulu. Stiskněte tlačítko pro aktivaci funkce, stiskněte jej znovu a posuňte uvedený kurzor (vedle funkce pauzy  pro deaktivaci. Poznámka: pokud funkce pauzy není po 10 minutách deaktivována, varná deska se automaticky vypne. Tato funkce umožňuje obnovit nastavení varné desky v případě náhodného vypnutí. Aktivace: - Znovu zapněte varnou desku. - Stiskněte  do 6 sekund.
4 ; 5	Zvýšení/sníže- ní	Zvýšení/snížení doby trvání časovače pro varnou zónu.
4 + 5	Zvýšení/sníže- ní	Dlouhým stisknutím resetujete tukový filtr. Dlouhým stisknutím resetujete pachový filtr s aktivním uhlím.

2 + 3	Blokování	Zamknutí/odemknutí varné desky Stiskněte současně tlačítka II a ☺ na několik sekund. Na displeji se zobrazí „LOC“. Umožňuje uzamknout nastavení varné desky, aby se zabránilo náhodné manipulaci, přičemž již nastavené funkce zůstávají aktivní. Pro deaktivaci zámku operaci zopakujte.
	Dětská pojistka	Uzamčení Stiskněte současně tlačítka II a ☺, uvolněte a znovu stiskněte ☺. Na displeji se zobrazí Hob . Odblokování Stiskněte současně tlačítka II a ☺, uvolněte a opět stiskněte II. Umožňuje zablokování varné desky, aby nedošlo k jejímu nežádanému spuštění.

Ovládací panel varné zóny

6	Poloha varných zón	Ukazatele polohy varné zóny. Varné zóny lze aktivovat v kombinovaném režimu a vytvořit tak jednu zónu se stejnou úrovní výkonu. Hlavní varné zóny jsou ty vpředu, vedlejší jsou ty vzadu. Pro aktivaci kombinovaného režimu se dotkněte současně obou lišt: rozsvítí se symbol !. Pomocí výběrové lišty hlavní zóny lze zvolit úroveň výkonu. Chcete-li kombinovaný režim deaktivovat, zopakujte postup aktivace.																	
7	Posuvný ovladač	Výběr varné zóny. Navýšení/snížení úrovně výkonu. Funkce zvýšení výkonu, která zůstane v provozu po dobu 10 minut, poté se teplota vrátí na hodnotu úrovně 9. Dotykem a posunem po výběrové liště aktivujete funkci zvýšení výkonu Power Booster. Úroveň zvýšení výkonu se zobrazí na displeji vybrané varné zóny se symbolem P.																	
	Funkce Ohřev	Tato funkce se používá k ohřevu hrmce na maximální výkon před pokračováním vaření na zvolené úrovni. Časový interval, ve kterém je varná zóna udržována na maximálním výkonu, závisí na nastavené konečné úrovni vaření. Viz tabulka: <table border="1"> <tr><td>Úroveň výkonu "1"</td><td>40 sekund</td></tr> <tr><td>Úroveň výkonu "2"</td><td>72 sekund</td></tr> <tr><td>Úroveň výkonu "3"</td><td>120 sekund</td></tr> <tr><td>Úroveň výkonu "4"</td><td>176 sekund</td></tr> <tr><td>Úroveň výkonu "5"</td><td>256 sekund</td></tr> <tr><td>Úroveň výkonu "6"</td><td>432 sekund</td></tr> <tr><td>Úroveň výkonu "7"</td><td>120 sekund</td></tr> <tr><td>Úroveň výkonu "8"</td><td>192 sekund</td></tr> <tr><td>Úroveň výkonu "9" nebo "Booster"</td><td>Není k dispozici</td></tr> </table> Pro aktivaci, s hrmcem na varné desce a zvolenou varnou zónou, stiskněte a podržte zvolenou hodnotu (od 1 do 8) na liště výkonu po dobu 3 sekund. Na displeji odpovídající varné zóny se zobrazí „A“. Lze zvýšit úroveň vaření, ale její snížení funkci deaktivuje. Funkci lze také deaktivovat dotykem a podržením příslušného tlačítka varné zóny po dobu 3 sekund.	Úroveň výkonu "1"	40 sekund	Úroveň výkonu "2"	72 sekund	Úroveň výkonu "3"	120 sekund	Úroveň výkonu "4"	176 sekund	Úroveň výkonu "5"	256 sekund	Úroveň výkonu "6"	432 sekund	Úroveň výkonu "7"	120 sekund	Úroveň výkonu "8"	192 sekund	Úroveň výkonu "9" nebo "Booster"
Úroveň výkonu "1"	40 sekund																		
Úroveň výkonu "2"	72 sekund																		
Úroveň výkonu "3"	120 sekund																		
Úroveň výkonu "4"	176 sekund																		
Úroveň výkonu "5"	256 sekund																		
Úroveň výkonu "6"	432 sekund																		
Úroveň výkonu "7"	120 sekund																		
Úroveň výkonu "8"	192 sekund																		
Úroveň výkonu "9" nebo "Booster"	Není k dispozici																		
8	Řízení teploty	Aktivace řízení teploty. Na displeji se zobrazí ū.																	
9	Funkce rozpuštění	Rozpuštění.																	
10	Digit varné zóny	Aktivuje se, pokud používáme danou varnou zónu.																	
11	Kombinovaný režim (funkce „přemostění“)	Aktivace kombinovaného režimu dvou varných zón.																	
12	Funkce Časovač	Aktivuje se, pokud je na této varné zóně nastaven časovač.																	
13	Funkce Boost	Aktivace funkce Power Booster. Na displeji se zobrazí P.																	

Ovládací panel odsávače

		
14	Posuvný ovladač	Výběr sacího výkonu. Zvýšení/snížení rychlosti sání (výkonu).
15	Automatická funkce	Aktivace/deaktivace automatické funkce (ve výchozím nastavení je aktivován automatický režim). Dotykem (stisknutím) volicí lišty digestoře se automatický režim deaktivuje a digestoř lze používat v ručním režimu. Chcete-li automatický režim znovu aktivovat, stiskněte tlačítko  : příslušná kontrolka  se rozsvítí a bude označovat, že digestoř je aktivní v tomto režimu.
16	Symbol údržby uhlíkového filtru	Pokud svítí, signalizuje, že by měla být provedena údržba uhlíkového filtru. Ve výchozím nastavení je upozornění na údržbu uhlíkového filtru vypnuto (režim odsávání). Aktivaci připomenutí údržby uhlíkového filtru najdete v odstavci „Přízpůsobení uživatelského menu“. Obnovení a opětovná aktivace pachového filtru s aktivním uhlím: Po provedení údržby filtrů stiskněte na 5 sekund tlačítko „+“. Kontrolka pachového filtru zhasne a spustí se odpočítávání.
17	Symbol údržby tukového filtru	Pokud svítí, signalizuje, že je nutné provést údržbu tukového filtru. Obnovení a opětná aktivace tukového filtru: Po provedení údržby filtrů stiskněte na 5 sekund tlačítko „-“. Kontrolka tukového filtru zhasne a spustí se odpočítávání.
18	Funkce Boost	Nastavení intenzivní rychlosti BOOST Tato rychlost je časově omezena na 5 minut aktivace. Po uplynutí této doby se systém automaticky vrátí na dříve nastavenou rychlost.

Průvodce používáním hrnců na vaření

Jaké hrnce používat

Používejte pouze hrnce s feromagnetickým dnem vhodné pro použití na indukčních deskách:

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

Pro zjištění vhodnosti hrnce zkontrolujte, zda je přítomen symbol  (obvykle vyražený na dně). Můžete také umístit magnet blízko dna hrnce. Pokud se přilepí, znamená to, že hrnec lze používat na indukční varné desce.

Pro optimální účinnost vždy používejte hrnce s plochým dnem, které rovnoměrně rozvádí teplo. Dno, které není zcela rovné, může ovlivnit vedení energie a tepla.

Jak používat hrnce

Minimální průměr hrnce/pánve pro různé varné zóny.

Aby varná deska fungovala správně, musí hrnec pokrývat jeden nebo více referenčních bodů vyznačených na povrchu varné desky a musí mít minimální vhodný průměr.

Vždy používejte varnou zónu, která nejlépe odpovídá průměru dna hrnce.

Varné zóny	Průměr dna hrnce	
	Ø min. (doporučený)	Ø max. (doporučený)
Levá kombinovaná Pravá kombinovaná	190 mm	230 mm
Levá jednoduchá Pravá jednoduchá	110 mm	210 mm

Prázdné hrnce/pánve s tenkým dnem

Na varné desce nepoužívejte prázdné hrnce/pánve nebo s tenkým dnem, protože by nebylo možné kontrolovat teplotu nebo by se

varná zóna automaticky vypnula, pokud by byla teplota příliš vysoká, což by mohlo vést k poškození hrnce nebo povrchu varné desky. V takovém případě se ničeho nedotýkejte a počkejte, až všechny součásti vychladnou. Pokud se objeví chybové hlášení, přečtěte si část „Řešení problémů“.

Běžné provozní zvuky varné desky

Indukční technologie je založena na vytváření elektromagnetických polí. Tato elektromagnetická pole generují teplo přímo na dně hrnce. Hrnce a pánve mohou vydávat různé zvuky nebo produkovat vibrace podle toho, jak jsou vyrobeny.

Dále jsou popsány tyto typy zvuků:

Mírné bzučení (jako zvuk transformátoru)

Tento zvuk se objevuje při vaření s vysokým stupněm ohřevu a je způsoben množstvím energie přenášené z varné desky na hrnce. Zvuk přestane nebo se zmenší, když se sníží stupeň tepla.

Mírné syčení

Tento zvuk se ozývá, když je varná nádoba prázdná, a přestane se ozývat, jakmile se nádoba naplní vodou nebo jídlem.

Praskání

Tento zvuk se vyskytuje u pánví složených z mnoha materiálů, které jsou na sobě navrstveny, a je způsoben vibracemi povrchů, na nichž se různé materiály stýkají. Zvuk pochází z hrnců a může se lišit podle množství pokrmu a druhu jeho přípravy.

Hlasité syčení

Tento zvuk se objevuje u pánví z různých materiálů, které jsou na sobě navrstveny, a také při používání pánví na maximální rychlost a také na dvou varných zónách. Zvuk přestane nebo se zmenší, když se sníží stupeň tepla.

Hluk ventilátoru

Pro správnou funkčnost elektronického systému je třeba nastavit teplotu varné desky.

Za tímto účelem je varná deska vybavena chladicím ventilátorem, který se aktivuje pro snižování a regulaci teploty elektronického systému. Může se stát, že ventilátor bude pokračovat v chodu i po vypnutí přístroje, pokud bude teplota varné desky detekována jako příliš vysoká a na displeji se zobrazí .

Rytmické zvuky připomínající tikání hodin

Tento zvuk se objevuje pouze tehdy, když jsou v provozu alespoň tři varné zóny, a zmizí nebo se zmírní, jakmile je jedna z nich vypnuta.

Popsané zvuky jsou běžnou charakteristikou indukční technologie, a proto není třeba je považovat za závady.

Každodenní používání

Zapnutí přístroje

Držte stisknuté  na jednu sekundu pro zapnutí přístroje.

- Nad tlačítkem  a kontrolkou  se rozsvítí kontrolka.
- Pokud neprovedete žádné další volby, přístroj se z bezpečnostních důvodů po 10 sekundách vypne.

Volba varné zóny

Pokud se použije výrobek pouze s odsávačem zapnutým v jakékoli úrovni výkonu, pak po 1 minutě jednotlivé zóny zobrazí „0“ na posuvníku (poloviční jas).

Stiskněte „0“ vedle sloupcového kurzoru varné zóny a přejetím prstu po něm posuňte kurzor a nastavte úroveň výkonu.

Vypnutí varné zóny

Dotkněte se „0“ na sloupcovém kurzoru.

- Pokud neprovedete žádnou další volbu a ostatní varné zóny jsou vypnuté, přístroj se po 10 sekundách vypne.

Vypnutí varné desky

Dotkněte se  na několik sekund pro vypnutí varné desky.

- Pokud na displeji neprovedete žádné další volby a všechny varné zóny jsou vypnuté, přístroj se po 10 sekundách vypne.

Nastavení Rozpuštění

Pomocí funkce Rozpuštění můžete rozmrazovat potraviny nebo jemně rozpouštět máslo, čokoládu či med.

- Stiskněte  jednou.
- Na digitu se zobrazí  a .

- Pro deaktivaci funkce Rozpuštění změňte úroveň výkonu nebo stiskněte .

Nastavení Boost

Všechny varné zóny jsou vybaveny funkcí zvýšení výkonu (Booster).

Když je funkce Booster aktivována, vybraná varná zóna pracuje s extra výkonem po dobu 5 minut. Funkci Booster lze použít například k rychlému ohřevu velkého množství vody.

- Posouvejte prstem po sloupcovém kurzoru, dokud se na displeji nezobrazí .
- Chcete-li funkci Booster deaktivovat, vraťte posunutím prstu ukazatel na požadovanou úroveň výkonu.

Časovač

Po nastavení časovače se varná zóna vypne po intervalu od 1 minuty do 1 hodiny a 59 minut.

Nastavení časovače

- Varná deska se zapne.
- Nastavená varná zóna.
- Stiskněte .
 - Uprostřed displeje bliká údaj „_00“.
 - Dotkněte se + pro zvýšení doby trvání nastavené na časovači se dotkněte - pro její snížení.

Když se stiskne + poprvé, na displeji se rozsvítí údaj „1“.

Pro deaktivaci zvukového signálu stiskněte .

Pro nastavení časovače v další zóně zopakujte výše uvedený postup.

Pokud je časovač nastaven pro více zón, na displeji časovače se zobrazí odpočítávání nejbližší k uplynutí času a jeho ikona bude svítit s vysokou intenzitou. Ostatní ikony ostatních aktivních časovačů budou svítit s nižší intenzitou.

Změna časovače

- Nastavený časovač
- Stiskněte aktivní varnou zónu časovače, kterou chcete změnit.
- Stiskněte .
- Změňte délku času nastaveného na časovači pomocí + a -.

Kombinovaná funkce (přemostění)

Kombinovaná funkce umožňuje aktivaci dvou samostatných varných zón, které mohou být v provozu a nastavovány společně.

- Stiskněte současně sloupcové kurzory obou varných zón (na stejné straně) a vyberte posuvník, kde digit zobrazuje „0“.
- Na displeji vedle obou zón se zobrazuje  na jedné straně a  na druhé straně.

Pokud je při aktivaci kombinované funkce (přemostění) jedna z varných zón již v provozu, zvolí se úroveň výkonu a doba provozu této varné zóny pro obě kombinované zóny. Pokud jsou již obě zóny v provozu, provozní časy se na displejích úrovně výkonu vymažou. Pokud není možné kombinovat dvě zóny, nastavte rychlost Boost.

Zamknutí/odemknutí varné desky

Stiskněte současně tlačítka  a  na několik sekund. Na displeji se zobrazí „LOC“. Umožňuje uzamknout nastavení varné desky, aby se zabránilo náhodné manipulaci, přičemž již nastavené funkce zůstávají aktivní. Pro deaktivaci zámku operaci zopakujte.

Dětský bezpečnostní zámek

- Zapnutý přístroj
- Chcete-li aktivovat dětskou pojistku, stiskněte současně  a , uvolněte a znovu

stiskněte , dokud se neozve zvukový signál. Všechny displeje ukazují „“.

- Displej bude uzamčen. Pokud displej v tomto stavu zhasne, bude funkce zámku aktivní i po opětovném spuštění varné desky.
- Chcete-li dětskou pojistku deaktivovat, stiskněte současně na několik sekund  a , uvolněte a znovu stiskněte .

Funkce zůstane aktivní, dokud nebude deaktivována.

Funkce „Dry“

Při každém vypnutí varné desky poběží motor odsávače 5 minut na první rychlostní stupeň. Během provozu funkce Dry jsou všechna tlačítka deaktivována kromě tlačítka  a tlačítka „0“ úrovně odsávače.

- Chcete-li deaktivovat funkci Dry během provozu, musí uživatel přepnout tlačítko úrovně odsávání z polohy „1“ na „0“.

Stop&Go / Obnovení

Tato funkce umožňuje pozastavit/obnovit jakoukoli aktivní funkci varné desky a snížit výkon vaření na nulu.

Stiskněte tlačítko pro aktivaci funkce, stiskněte jej znovu a posuňte uvedený kurzor úplně zleva doprava (vedle funkce pauzy ) pro deaktivaci.

Poznámka: pokud funkce pauzy není po 10 minutách deaktivována, varná deska se automaticky vypne.

Tato funkce umožňuje obnovit nastavení varné desky v případě náhodného vypnutí. Aktivace:

- Znovu zapněte varnou desku.
- Stiskněte  do 6 sekund.

Blokování

Zamknutí/odemknutí varné desky

Stiskněte současně tlačítka  a  na několik sekund. Na displeji se zobrazí „LOC“.

Umožňuje uzamknout nastavení varné desky, aby se zabránilo náhodné manipulaci,

příčemž již nastavené funkce zůstávají aktivní. Pro deaktivaci zámku operaci zopakujte.

Funkce Ohřev

Tato funkce se používá k ohřátí hrnce na maximální výkon před pokračováním vaření na zvolené úrovni.

Časový interval, po který je varná zóna udržována na maximálním výkonu, závisí na nastavené úrovni konečného vaření.

Viz tabulka v kapitole „Ovládací panel varné

zóny“.

Pro aktivaci, s hrncem na varné desce a zvolenou varnou zónou, stiskněte a podržte zvolenou hodnotu (od 1 do 8) na liště výkonu po dobu 3 sekund. Na displeji odpovídající varné zóny se zobrazí „A“.

Lze zvýšit úroveň vaření, ale při jejím snížení se funkce deaktivuje.

Funkci lze také deaktivovat dotykem a podržením po dobu 3 sekund příslušného tlačítka varné zóny.

Stupeň výkonu	Způsob vaření	K použití pro
1	Rozpuštění, mírné zahřátí	Máslo, čokoláda, želatina, omáčky
2	Rozpuštění, mírné zahřátí	Máslo, čokoláda, želatina, omáčky
3	Nabobtnání	Rýže
4	Dlouhé vaření, redukce, dušení	Zelenina, brambory, omáčky, ovoce, ryby
5	Dlouhé vaření, redukce, dušení	Zelenina, brambory, omáčky, ovoce, ryby
6	Dlouhé vaření, dušení	Těstoviny, polévky, dušené maso
7	Lehké smažení	Bramboráky, omelety, obalované a smažené pokrmy, klobásy
8	Smažení, fritování ve velkém množství oleje	Maso, hranolky
9	Smažení, fritování ve velkém množství oleje	Steaky
P	Rychlé ohřívání	Vření vody

Teplotní stupeň	Způsob vaření	K použití pro
	Rozpuštění	Rozpuštění másla, čokolády nebo medu při teplotě asi 42 °C.

Osobní nastavení uživatelské nabídky

Uživatel může na výrobku provádět některé činnosti nastavení. Postupujte podle následujícího postupu pro vstup do nabídky. Zapněte a vypněte přístroj během 3 sekund. Stiskněte a držte stisknutá tlačítka „+“ a „-“ po dobu 3 sekund, dokud se na displeji

nezobrazí Digity časovače (U1, U2, U3.....).

Pomocí tlačítek „+“ a „-“ lze procházet nabídkou.

Rozsvítí se posuvné ovladače vlevo a zobrazí volitelné hodnoty.

Specifikace nabídky najdete v tabulce níže:

Kód nabídky	Popis	Hodnota
U1	Nabídka řízení hlasitosti zvuku tlačítek.	0 - Deaktivovaný zvuk 1 - Min. 2- Střední 3 - Max
U2	Nabídka řízení hlasitosti tónů a zvukových signálů.	0 - Deaktivovaný zvuk 1 - Min. 2- Střední 3 - Max
U3	Nabídka správy odpočítávání.	0 - Deaktivovaný zvuk 1 - Krátké pípnutí 2- Dlouhé pípnutí
U4	Funkce „Dry“.	0 - Neaktivní 1 - Aktivní
U5	Aktivace uhlíkového filtru	0 - Neaktivní 1 - Aktivní

Stisknutím a podržením tlačítek „+“ a „-“ po dobu 3 sekund uložíte nastavení a opustíte nabídku.

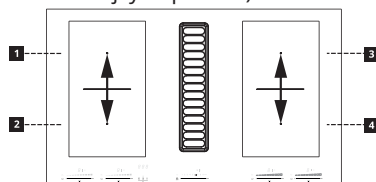
Funkce správy výkonu

Tento výrobek je vybaven funkcí řízení výkonu s elektronickým ovládáním.

Tato funkce ovládá výdej maximálního výkonu 3000 W mezi kombinovanými varnými zónami (levá a pravá strana), optimalizuje distribuci výkonu a předchází situacím přetížení systému.

Funkce rozděluje maximální dostupný výkon mezi varné zóny používané v kombinovaném režimu. Viz obrázek. Funkce v případě potřeby sníží výkon druhé varné zóny pracující v

kombinovaném režimu (poslednímu příkazu je přiřazena nejvyšší priorita).



Příklad:

Pokud je pro varnou zónu 1 zvolen stupeň posilovacího výkonu (boost) (P), varná zóna 2 nesmí současně překročit úroveň výkonu 5.

Řešení problémů

Chybový kód	Popis	Možná příčina chyby	Řešení
	Nefunkční	Nesprávné připojení k síti nebo zkrat	Odpojte digestoř varné desky od elektrické sítě. Proveďte správné připojení k napájení, v případě potřeby se řiďte kapitolou „ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ“.
ER 03 a nepřetržitý zvuk nebo	Ovládací panel se vypne po 10 s.	Nepřetržitá aktivace senzorů. Voda nebo pánev na skle nad ovládacím panelem.	Odstraňte vodu nebo pánev ze sklokeramického povrchu a ovládacího panelu. Vypněte digestoř varné desky.
ER 03 a nepřetržitý zvuk ovládacího panelu digestoře	Po 10 s se ovládací panel vypne. Motor digestoře je stále v provozu.	Zjištěna nepřetržitá aktivace senzorů. Voda nebo hrnec na skle nad ovládacím panelem digestoře.	Odstraňte vodu nebo pánev ze sklokeramického povrchu a ovládacího panelu. Znovu se dotkněte ovládacího panelu digestoře.
ER47	Bliká ER a 47. Ovládací panel se vypne po 10 s.	Chyba v připojení napájecího kabelu na straně výrobku.	Odpojte digestoř elektrického napájení. V případě potřeby upravte připojení podle pokynů v oddílu ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ a věnujte zvláštní pozornost správnému upevnění přemostění na straně výrobku. Pokud chyba přetrvává, kontaktujte servisní oddělení a upřesněte problém.
E/6	Bliká ER a 47. Ovládací panel se vypne po 10 s.	Odchylky síťového napájení ve frekvenci nebo úrovni napětí. Měníče napájené solárními články mohou způsobit chybu E6, pokud dojde k oscilaci síťového napětí (vysokofrekvenční přepětí).	Jakmile se síťové napájení vrátí do normálu, chyba E6 zmizí. Pokud chyba přetrvává, kontaktujte servisní oddělení a upřesněte problém.
ER20 - ER22 - ER30 - ER36 - ER39 - U400 - E/2 - E/A - E/4 - E/7 - E/8 - E/9	Odpojte digestoř varné desky od elektrické sítě. Počkejte několik sekund a poté digestoř varné desky znovu připojte k napájení. Pokud problém přetrvává, kontaktujte servisní oddělení a uveďte chybový kód, který se zobrazí na displeji.		

Pokud se vyskytne závada, pokuste se ji vyřešit podle pokynů uvedených v průvodci řešení problémů. Pokud problém nelze

vyřešit, kontaktujte technický servis. Úplný seznam poskytovatelů služeb IKEA najdete na poslední straně tohoto návodu.

i V případě nesprávného používání přístroje nebo instalace, kterou neprovedl autorizovaný instalační technik, budete muset zaplatit za návštěvu servisního technika nebo prodejce i během záruční doby.

Údržba a oprava

- Ujistěte se, aby údržba elektrických komponentů byla prováděna pouze výrobcem nebo technickým servisem.
- Ujistěte se, aby poškozené kabely byly vyměněny pouze výrobcem nebo technickým servisem.

Při kontaktování technického servisu uveďte prosím tyto informace:

- Typ poruchy
- Model zařízení (kód zboží)
- Sériové číslo (S.N.)

Tyto informace jsou uvedeny na identifikačním štítku. Identifikační štítek je umístěn na spodní straně zařízení.

Technické údaje

Identifikace výrobku

Typ: **4300**

Model: **TÄCKNAN**

Konzultujte identifikační štítek umístěný na spodní straně výrobku.

Výrobce provádí na svých výrobcích neustálá zlepšování. Proto se text a ilustrace v tomto návodu k použití mohou změnit bez předchozího upozornění.

Další informace o technických údajích jsou k dispozici na internetových stránkách: www.ikea.com

Technické údaje odsávače

Typ výrobku			INTEGROVANÝ
	Šířka	mm	830
Rozměry	Hloubka	mm	520
	Výška min/max	mm	496
Maximální průtok vzduchu* - Odsávací instalace		m ³ /h	600
Maximální hladina* hluku - Odsávací instalace		dBA	68
Maximální průtok vzduchu* - Filtrační instalace**		m ³ /h	420
Maximální hladina* hluku - Filtrační instalace**		dBA	71
Jmenovitý výkon odsávače		W	250
Jmenovitý výkon varné desky		W	7400
Celkový maximální výkon		W	7650

* Maximální rychlost (vyloučení Boost).

** Filtrační instalace - Hodnota průtoku vzduchu pro kompletní filtrační instalaci s

recirkulační sadou 806-231-27 NYTTIG pro varnou desku.

Napájecí napětí/frekvence	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Hmotnost přístroje	23,6 kg

CE Tento přístroj byl navržen, vyroben a uveden na trh v souladu se směrnicemi EHS.

Technické údaje naleznete na typovém štítku, který je připevněn na vnitřní straně přístroje.

Energetická účinnost odsávače

Informace o výrobku podle nařízení EU č. 66/2014	Jednotka	Hodnota
Identifikace modelu		TÄCKNAN 806.072.88
Roční energetická účinnost	kWh/a	30,7
Koeficient nárůstu v čase		0,8
Fluidní dynamická účinnost		33,8
Ukazatel energetické účinnosti		42,0
Průtok vzduchu měřený v bodě nejvyšší účinnosti	m3/h	290
Tlak vzduchu měřený v bodě nejvyšší účinnosti	Pa	440
Elektrické napájení měřené v bodě nejvyšší účinnosti	W	105
Spotřeba proudu měřená v pohotovostním režimu	W	0
Spotřeba proudu měřená ve vypnutém režimu	W	0,49
Třída energetické účinnosti		A+
Třída hydrodynamické účinnosti		A
Účinnost protitukové filtrace	%	85,1
Třída účinnosti protitukové filtrace		B
Proudění vzduchu při minimální rychlosti	m³/h	200
Proudění vzduchu při maximální rychlosti	m3/h	600
Proudění vzduchu při intenzivní rychlosti	m³/h	680
Vzduchem vážená emise akustického výkonu při minimální rychlosti	dbA	43
Vzduchem vážená emise akustického výkonu při maximální rychlosti	dbA	68
Vzduchem vážená emise akustického výkonu při intenzivní rychlosti	dbA	71

Referenční normy:

EN/IEC 61591	EN/IEC 60704-1
EN/IEC 60704-2-13	EN/IEC 60704-3
EN 50564	EN 60350-2

Energetická úspora

Přístroj obsahuje funkce, které pomáhají šetřit energii při každodenním vaření.

Environmentální aspekty

Likvidace domácích spotřebičů



Symbol  na výrobku nebo jeho obalu označuje, že výrobek nesmí být likvidován spolu s běžným domácím odpadem. Výrobek musí být zlikvidován ve středisku specializovaném na recyklaci elektrických a elektronických součástí. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit možným negativním dopadům na životní prostředí a zdraví, které by jinak mohly vzniknout při nesprávné likvidaci. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku získáte u místních úřadů, místní služby nakládání s odpady nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

Přístroj je v souladu se směrnicí 2012/19/EU o omezení používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních a likvidaci odpadu.

Likvidace obalových materiálů

Materiály se symbolem  jsou recyklovatelné. Obalové materiály odkládejte do speciálních sběrných nádob určených k recyklaci.

Energetická úspora

Postupem podle následujících pokynů můžete během vaření ušetřit energii každý den.

- Při ohřevu vody používejte pouze nezbytné množství.
- Pokud je to možné, vždy zakryjte hrnce víkem.
- Před aktivací varné zóny umístěte hrnec.
- Umístěte menší hrnce na menší varné zóny.
- Umístěte hrnce přímo do středu varné zóny.
- Použijte zbytkové teplo k udržení teploty jídla nebo k jeho rozpuštění.

Záruka IKEA

Jak dlouho je platná záruka IKEA?

Tato záruka je platná pět (5) let od původního data zakoupení přístroje v IKEA. Původní účtenka je nezbytná jako doklad o nákupu. Oprava provedená v záruce neprodlužuje záruční dobu přístroje.

Kdo poskytuje servis?

Servis zákazníkům bude zaručen poskytovatelem služeb jmenovaným společností IKEA prostřednictvím vlastní organizace nebo vlastní sítě autorizovaných servisních partnerů.

Na co se vztahuje záruka?

Záruka se vztahuje na případné závady spojené s materiály nebo konstrukcí přístroje a je platná ode dne nákupu přístroje v prodejně IKEA. Záruka se vztahuje pouze na přístroje určené pro použití v domácnosti.

Výjimky jsou popsány v bodě „Na co se nevztahuje záruka?“. Během záruční doby hradí náklady na opravu (náhradní díly, práce a cestovné technického personálu) zákaznický servis za předpokladu, že přístup k přístroji za účelem opravy nevyžaduje žádné zvláštní náklady. Tyto podmínky jsou v souladu se směrnicemi UE (Č. 99/44/ES) a s místními aplikovatelnými normami a právními předpisy. Vyměněné součástky se stanou vlastnictvím IKEA.

Jak IKEA zasáhne, aby vyřešila problém?

Poskytovatel technického servisu určený společností IKEA výrobek přezkoumá a podle vlastního uvážení rozhodne, zda se na výrobek vztahuje záruka. V takovém případě poskytovatel služeb IKEA nebo jeho autorizovaný servisní partner podle vlastního uvážení vadný výrobek buď opraví, nebo jej

vymění za výrobek stejné nebo rovnocenné hodnoty.

Na co se nevztahuje záruka?

- Běžné opotřebení.
- Škody způsobené úmyslně nebo z nedbalosti, škody způsobené nedodržením návodu k obsluze, nesprávnou instalací nebo připojením k nesprávnému napětí, škody způsobené chemickými nebo elektrochemickými reakcemi, rží, korozí nebo poškozením vodou, mimo jiné včetně škod způsobených nadměrným usazováním vodního kamene ve vodovodním potrubí, a škody způsobené povětrnostními a přírodními vlivy.
- Součástky, které podléhají opotřebení, jako např. baterie a žárovky.
- Dekorativní a nefunkční části, které nemají vliv na běžné používání přístroje, včetně škrábanců a změn barvy.
- Náhodné poškození způsobené cizími látkami nebo tělesy a čištění nebo uvolnění filtrů, odvodňovacích systémů nebo zásobníků na čisticí prostředky.
- Poškození dílů, jako je sklokeramika, příslušenství, koše na nádobí a příbory, přírodní a odtokové trubky, těsnění, žárovky a jejich kryty, zástěny, knoflíky, obložení a části obložení, pokud nelze prokázat, že toto poškození bylo způsobeno výrobní vadou.
- Případy, kdy při návštěvě technika nebyly zjištěny žádné závady.
- Opravy, které neprovedl poskytovatel servisu určený společností IKEA nebo autorizovaný servisní partner, nebo opravy, při kterých byly použity neoriginální díly.
- Opravy způsobené nesprávnou instalací nebo instalací, která není v souladu se specifikacemi.
- Použití přístroje v jiném než domácím prostředí, např. pro profesionální použití.
- Škody způsobené přepravou. V případě přepravy, kterou provádí zákazník do svého bydliště nebo na jinou adresu, IKEA nebude odpovědná za případné škody, k nimž dojde během této přepravy. Jestliže přepravu na adresu zákazníka bude provádět společnost IKEA, na případné škody způsobené během přepravy se bude vztahovat tato zá-

ruka.

- Počáteční náklady na instalaci přístroje IKEA. Pokud však poskytovatel servisu jmenovaný společností IKEA nebo autorizovaný servisní partner společnosti IKEA provede opravu nebo výměnu zařízení v rámci záruky, musí poskytovatel servisu nebo autorizovaný servisní partner v případě potřeby zajistit také opětovnou instalaci opraveného zařízení nebo instalaci náhradního zařízení.

Tato omezení se netýkají prací odborně provedených kvalifikovaným personálem s použitím originálních náhradních dílů, jejichž cílem je přizpůsobení přístroje bezpečnostním předpisům jiné země EU.

Použitelnost vnitrostátních právních předpisů

Záruka IKEA zákazníkovi poskytuje, kromě práv daných zákonem, která mohou být v různých zemích různá, specifická zákonná práva. Nicméně, tyto podmínky nijak neomezuji práva spotřebitele stanovená místními zákony.

Oblast platnosti

U přístrojů zakoupených v jedné ze zemí EU a přenesených do jiné země EU budou služby poskytovány podle záručních podmínek platných v nové zemi. Povinnost poskytovat služby v souladu se záručními podmínkami existuje pouze tehdy, pokud přístroj splňuje a je instalován v souladu se záručními podmínkami:

- technické specifikace země, ve které se požaduje uplatnění záruky;
- bezpečnostní informace v návodu k použití.

Poprodejní servis elektrospotřebičů IKEA:

Neváhejte se obrátit na poprodejní servis IKEA kvůli:

1. vyžádání servisu v rámci záruky;
2. požádat o vysvětlení ohledně instalace přístrojů IKEA do konkrétního kuchyňského nábytku IKEA. Servisní oddělení neposkytuje servis nebo informace k:
 - instalaci kompletních kuchyní IKEA;

- elektrická připojení (pokud je přístroj dodáván bez kabelů a zástrček), vodovodní připojení a připojení k plynovému systému, které musí provést autorizovaný servisní technik.

3. Žádosti o vysvětlení obsahu uživatelské příručky a specifikací přístroje IKEA.

Aby byl zajištěn co nejlepší servis, než nás budete kontaktovat, přečtěte si pozorně montážní návod a/nebo návod k použití.

Jak nás kontaktovat v případě, že potřebujete náš zásah



Úplný seznam poskytovatelů servisu IKEA a jejich národní telefonní čísla naleznete na poslední straně tohoto návodu.

Důležité! Pro zajištění rychlejšího servisu doporučujeme používat telefonní čísla uvedená na konci tohoto návodu. Při volání o pomoc se vždy řiďte specifickými kódy přístroje, které najdete v tomto návodu. Než nás kontaktujete, ujistěte se, že máte po ruce kód výrobku IKEA (8 číslic) přístroje, pro který požadujete servis.

Důležité! USCHOVEJTE SI ÚČTENKU!

Jedná se o doklad o koupi, který je nutné předložit, abyste mohli využít záruky. Na účtence je také uveden název a (8místný) kód každého vámi zakoupeného přístroje IKEA.

Potřebujete další pomoc?

Pro jakékoli další otázky, které se netýkají poprodejního zákaznického servisu vašich přístrojů. Kontaktujte prosím naše nejbližší call centrum obchodů IKEA. Předtím, než nás budete kontaktovat, doporučujeme si pozorně přečíst dokumentaci přístroje.

Contenido

Informaciones sobre la seguridad	33	Uso diario	53
Informaciones generales	38	Personalización del menú de usuario	56
Conexión eléctrica	40	Función de gestión de la potencia	57
Limpieza y mantenimiento	42	Solución de problemas	57
Descripción del producto	44	Datos técnicos del aspirador	58
Indicadores	44	Eficiencia energética del aspirador	59
Encendido del aparato	45	Eficiencia energética de la placa de coc-	60
Limitación de potencia	45	ción	
Panel de mandos	47	Placa de datos	61
Panel de mandos de la zona de cocción	49	Aspectos Ambientales	61
Panel de mandos del aspirador	51	Garantía IKEA	62
Guía de uso de las ollas	52		

Informaciones sobre la seguridad

- i** Para la propia seguridad y el funcionamiento correcto del aparato, por favor lea atentamente este manual antes de la instalación y de la puesta en funcionamiento. Mantener estas instrucciones siempre junto con el 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. Los sistemas de inducción de estas placas de cocción son conformes a las disposiciones de las normas EMC y de la directiva EMF, y no deberían interferir con otros dispositivos electrónicos. Las personas que llevan marcapasos u otros dispositivos electrónicos implantados deberán consultar con su médico de cabecera o con el producto del dispositivo implantado para evaluar si estos dispositivos son lo suficientemente resistentes a las interferencias.
- !** Las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un técnico especializado. Antes de proceder con la conexión eléctrica, consulte la sección CONEXIÓN ELÉCTRICA.

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

- El fabricante no se hace responsable de los daños provocados por una instalación o uso incorrecto.
- Controle que la alimentación de red coincida con la indicada en la placa de datos fijada en el interior del producto.
- Los dispositivos de seccionamiento deben montarse en la instalación fija de acuerdo con las normas sobre sistemas de cableado.
- Para los aparatos de Clase I, compruebe que la red de alimentación de la casa tenga una conexión a tierra adecuada.
- Conecte el extractor a la chimenea con un tubo adecuado. Consulte los accesorios adquiribles indicados en el manual de instalación (para los tubos circulares: diámetro mínimo de 125 mm) La longitud del tubo de evacuación debe ser lo más corta posible.
- Conecte el producto a la red eléctrica mediante un interruptor omnipolar.
- Es necesario respetar las normativas relativas a la descarga de aire.
- No conecte el extractor a tubos de descarga que transporten humos de combustión (calderas, chimeneas, etc.).
- Si el extractor se utiliza junto a aparatos no eléctricos (por ejemplo, aparatos con quemadores de gas), en la habitación se debe asegurar un grado de ventilación suficiente para evitar el retorno de los gases evacuados. Cuando la placa de cocción se utilice junto a aparatos no eléctricos, la presión negativa en el local no deberá ser superior a 4 Pa, para evitar que los humos vuelvan al local a través del aparato de cocción.

- El aire no se debe expulsar a través de un conducto utilizado como chimenea para aparatos alimentados por gas u otros combustibles.
- Si el cable de alimentación está dañado, para evitar riesgos o situaciones peligrosas, pida su sustitución al fabricante, a un centro de asistencia autorizado o a un técnico cualificado.
- Conecte el enchufe del aparato a una toma de corriente que cumpla con las normas vigentes y esté en una zona accesible.
- En cuanto a las medidas técnicas y de seguridad que se deben aplicar en la descarga de los humos, es importante respetar escrupulosamente las normas previstas por las autoridades locales.

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

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

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

- No mire directamente la luz a través de dispositivos ópticos (prismáticos, lupas...).
- La limpieza y el mantenimiento no deben ser llevados a cabo por niños, a menos que sean vigilados por un adulto.
- Vigile siempre a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia ni conocimientos, a menos que sean vigilados atentamente e instruidos sobre el uso seguro del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años

y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con experiencia y conocimiento insuficientes, siempre que sean vigilados atentamente e instruidos sobre el uso seguro del aparato y sobre los peligros que conlleva. No deje que los niños jueguen con el aparato.

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

Preste mucha atención en no tocar las resistencias.

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

- Limpie y/o reemplace los filtros después del periodo especificado (peligro de incendio). Véase el apartado Limpieza y mantenimiento.
- Se recomienda garantizar una ventilación adecuada del local cuando el aparato se utilice simultáneamente a aparatos que funcionan con gas u otros combustibles (no se aplica a los aparatos que solo hacen recircular el aire del local).

⚠ ADVERTENCIA: Si la superficie presenta grietas, apague el aparato para evitar el riesgo de descargas eléctricas, El aparato y sus partes accesibles se vuelven muy calientes durante el uso.

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

piente.

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

•

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

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

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

- El aparato se debe instalar de modo que se pueda desconectar de la alimentación eléctrica con una abertura entre los contactos (3 mm) que garantice la desconexión completa en condiciones de sobrecarga de categoría III.
- El aparato nunca debe estar expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol).
- La ventilación del aparato debe cumplir con las instrucciones del fabricante.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y de animales domésticos.
- Las campanas de cocina y otros extractores de los humos de cocción pueden comprometer el funcionamiento seguro de los aparatos que queman gases u otros combustibles (incluidos los situados en otros ambientes), por el flujo de retorno de los gases de combustión. Estos gases pueden provocar un en-

venenamiento por monóxido de carbono. Después de la instalación de una campana de cocina o cualquier otro extractor de los humos de cocción, asegúrese de que los aparatos a gas sean probados por una persona competente para garantizar que no se presente un flujo de retorno de los gases de combustión.

Informaciones generales

Recomendaciones generales

- No use nunca esponjas abrasivas, lana de acero, ácido muriático ni otros productos que puedan rayar la superficie o dejar marcas en ella.
- Por motivos de seguridad, no use limpiadores con chorro de vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.
- No consuma los eventuales residuos de comida que han caído o se han depositado en la superficie y sobre los elementos funcionales o estéticos de la placa de cocción.

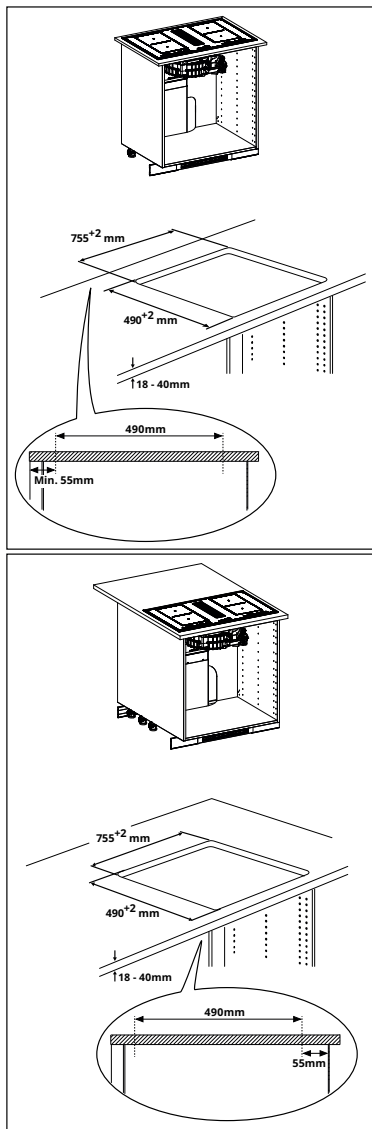
Uso

- El aparato extractor se ha diseñado exclusivamente para uso doméstico con el fin de eliminar los olores de cocción.
- No utilice nunca el aparato para fines distintos para los que ha sido diseñado.
- Las freidoras deben ser monitoreadas continuamente durante el uso: el aceite recalentado podría coger fuego.
- No ponga en marcha el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia separado.
- El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar que se sobrecaliente.
- No se ponga de pie encima del aparato ya que podría dañarse.
- Para evitar que las juntas de silicona se dañen, no coloque recipientes de cocción calientes encima del marco.
- No corte ni prepare alimentos sobre la superficie ni deje caer objetos duros sobre ella. No arrastre recipientes ni vajilla sobre la superficie.

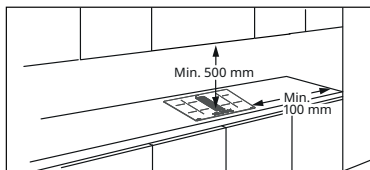
Requisitos del mueble

Instalación

- El aparato está destinado para la instalación empotrada en la encimera de la cocina sobre un armario de una anchura igual o superior a 800 mm.
- Si el aparato está instalado en materiales inflamables, es necesario respetar escrupulosamente las líneas de guía y las normas en relación a las instalaciones de baja tensión y la protección antiincendio.
- Para las unidades de empotrado, los componentes (materiales plásticos y madera contrachapada) deben montarse con adhesivos resistentes al calor (mín. 85 °C): el uso de materiales y adhesivos no adecuados puede causar deformaciones y desprendimientos.
- El mueble de cocina debe disponer de espacio suficiente para las conexiones eléctricas del aparato. Los muebles colgantes sobre el aparato deben ser instalados a una distancia tal que deje espacio suficiente para trabajar cómodamente.
- Está permitido el uso de bordes decorativos de madera maciza alrededor de la superficie de trabajo detrás del aparato, siempre que la distancia mínima permanezca igual a la indicada en las figuras de instalación.
- La posición y las dimensiones del orificio de empotrado para el aparato se muestran en la figura siguiente.



- La distancia mínima entre el aparato de empotrado y el mueble de arriba es de 500 mm.



- Para completar la instalación filtrante consulte el kit NYTTIG.

Conexión eléctrica

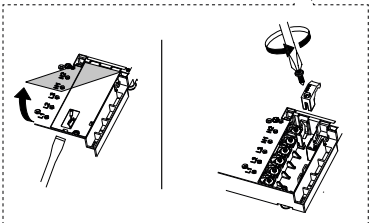
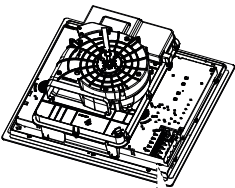
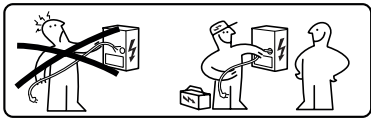
- Todas las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un instalador autorizado.
- Siga el esquema de conexión (ubicado del lado inferior del producto).
- Este aparato tiene una conexión de tipo "Y" y necesita un cable de alimentación H05VV-F. El cable necesita manguitos terminales obligatorios. De acuerdo con la normativa IEC utilice para la conexión monofásica: cable de alimentación de $3 \times 4 \text{ mm}^2$, para la conexión bifásica: cable de alimentación de $4 \times 2,5 \text{ mm}^2$ y para una conexión en los Países Bajos: cable de alimentación de $5 \times 2,5 \text{ mm}^2$. Diámetro externo del cable de alimentación: mín 8 mm - máx 12 mm. Por favor, respete las normativas nacionales específicas.
- Para acceder a los bornes de conexión, hay que quitar la tapa de la caja de conexiones.
- Compruebe que las características de la instalación eléctrica doméstica (tensión, potencia máxima y corriente) sean compatibles con las del aparato.
- Conecte el aparato como se muestra en el esquema (de acuerdo con las normas de referencia para la tensión de red vigentes a nivel nacional).
- ¡No efectúe soldaduras en los cables!

Conexión eléctrica

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

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

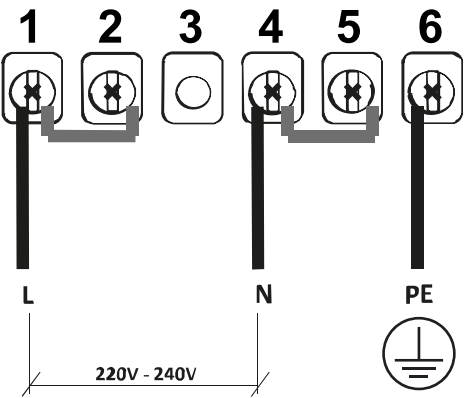
⚠ ¡Atención! ¡No efectúe soldaduras en los cables!



Esquema de conexión del lado del producto

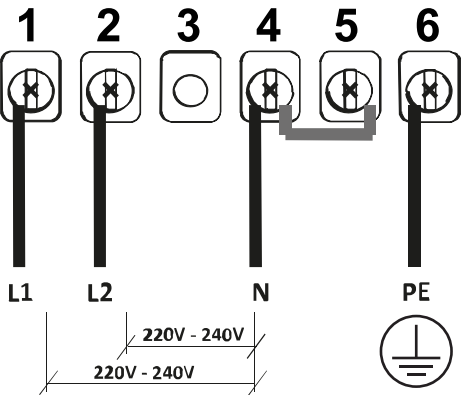
Inserte los puentes  entre los tornillos como está ilustrado

220V - 240V 1N ~



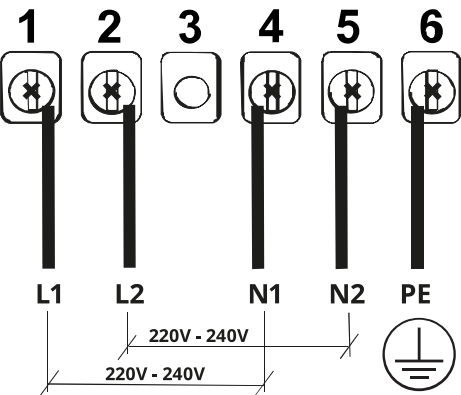
L	Negro o marrón
N	Azul
	Amarillo/Verde

380V - 415V 2N ~



L1	Marrón
L2	Negro
N	Azul
	Amarillo/Verde

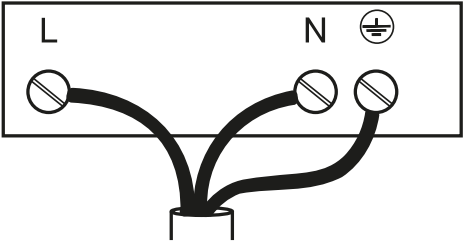
NL 230V / 400V 2N ~



L1	Marrón
L2	Negro
N1	Azul
N2	Azul
	Amarillo/Verde

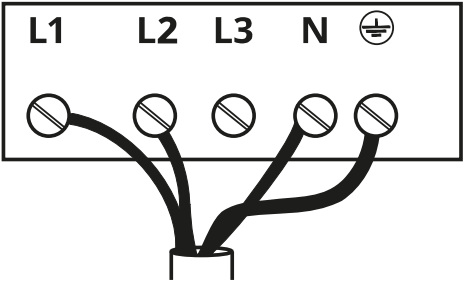
Esquema de conexión del lado de la caja

220V - 240V 1N ~



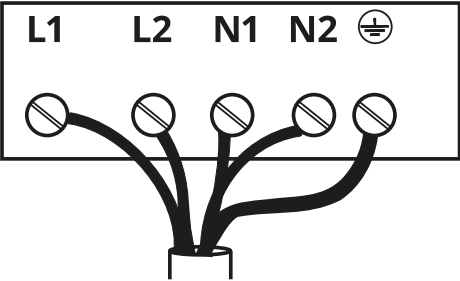
L	Negro o marrón
N	Azul
	Amarillo/Verde

380V - 415V 2N ~



L1	Marrón
L2	Negro
N	Azul
	Amarillo/Verde

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



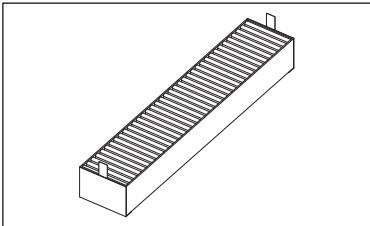
L1	Marrón
L2	Negro
N1	Azul
N2	Azul
	Amarillo/Verde

Limpieza y mantenimiento

- Apague o desconecte el aparato de la red eléctrica antes de cualquier intervención de mantenimiento.

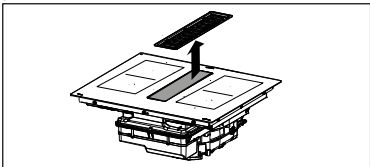
Filtro de carbón activo

- El filtro de olores de carbón activado (consulte las instrucciones de instalación) no debe lavarse ni regenerarse, debe sustituirse cada 12 meses. Para pedir un filtro nuevo, comuníquese con el servicio de asistencia (véase la tabla señalada al final del manual).



Rejilla

- No lave en lavavajillas. Limpie la parrilla con agua caliente y jabón neutro, sin usar esponjas abrasiva (¡no utilice detergentes agresivos o abrasivos!).

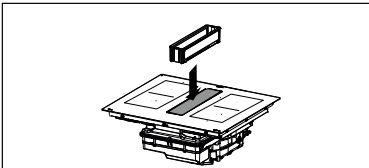


Filtro de grasa

- Limpie o sustituya los filtros en los intervalos

los de tiempo indicados con el fin de mantener la campana en buen estado de funcionamiento y evitar el potencial riesgo de incendio a causa de una acumulación excesiva de grasa.

- Los filtros de grasa deben limpiarse cada 2 meses de funcionamiento o más frecuentemente en caso de uso muy intenso y pueden ser lavado en lavavajillas.



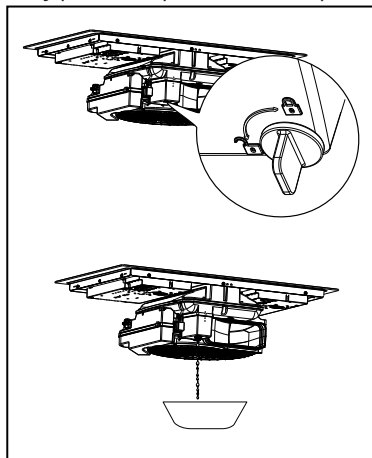
La bandeja de demasiado lleno superior forma parte del filtro de grasa y debe ser controlada después de cada cocción o cada vez que se noten derrames de líquido en la placa de cocción. Lave con agua caliente y remueva los residuos de comida para evitar que se generen olores y se produzcan incrustaciones.

Bandeja de recogida de líquidos

En el uso habitual, se recomienda comprobar y vaciar la bandeja recogegotas a intervalos de dos semanas.

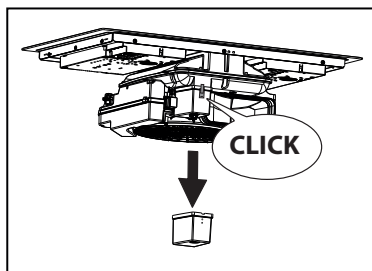
Retire el cajón antes de realizar las comprobaciones periódicas de la bandeja recogegotas, especialmente en caso de derrames grandes. Presione el grifo (naranja) hacia arriba y desenrosque para vaciar el

recipiente. Una vez vaciada la bandeja de recogida de agua, volver a enroscar presionando hacia arriba el grifo (naranja) hasta que quede cerrado. La válvula puede reemplazarse si se pierde o se daña y puede adquirirse como repuesto.



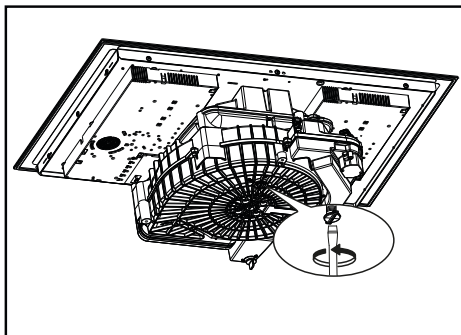
Desmontaje de la bandeja de recogida de líquidos principal

Para una mayor limpieza, en caso de que se derramen líquidos que puedan causar mal olor, desenganchar la bandeja abriendo el gancho indicado.



Vaciado de líquidos del compartimiento del motor

Si se derrama más de 1 litro de líquido sobre la placa de cocción, desenrosque el tapón de rosca (naranja) como se indica y vacíe el compartimiento del motor. Una vez vaciado el compartimiento, volver a enroscar el tapón de rosca (naranja) hasta que quede cerrado. La válvula puede reemplazarse si se pierde o se daña y puede adquirirse como repuesto.

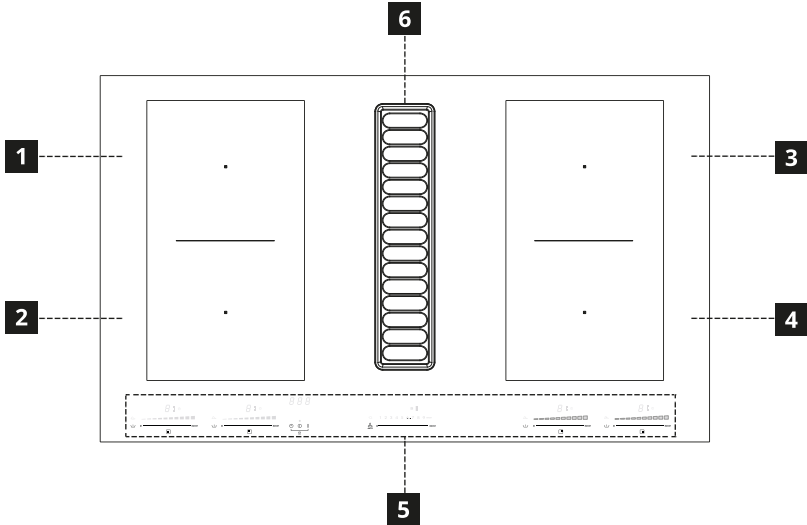


Limpieza del aparato

Limpie el aparato después de cada uso para evitar que los residuos de comida se carbonicen. Limpiar la suciedad incrustada y carbonizada requiere más esfuerzo.

- Para limpiar la suciedad diaria, use un paño o una esponja suaves y un detergente adecuado. Siga los consejos del fabricante con respecto a los detergentes que debe utilizar. Se aconseja usar productos detergentes protectores.
- Elimine las manchas de cal con una pequeña cantidad de solución antical, por ejemplo, vinagre o zumo de limón, una vez que la placa de cocción se haya enfriado. Luego, limpie de nuevo con un paño húmedo.

Descripción del producto



1	Zona de cocción individual (210x191 mm) 2100 W, con función Booster de 3000 W
2	Zona de cocción individual (210x191 mm) 2100 W, con función Booster de 3000 W
3	Zona de cocción individual (210x191 mm) 2100 W, con función Booster de 3000 W
4	Zona de cocción individual (210x191 mm) 2100 W, con función Booster de 3000 W
5	Panel de mandos
6	Extractor
1 + 2	Zona de cocción combinable (210x382 mm) 3000 W
3 + 4	Zona de cocción combinable (210x382 mm) 3000 W

Indicadores

Detección de la presencia del recipiente
Cada zona de cocción está equipada con un sistema que detecta la presencia del recipiente. El sistema de detección de la presencia de la olla reconoce ollas con una base magnetizable adecuada para usar con placas de cocción por inducción. Si se quita la olla durante el funcionamiento, o si se usa una olla no adecuada, la pantalla junto al gráfico de barras parpadea con el símbolo . Si no hay recipientes colocados en la zona de

cocción durante el tiempo de detección de presencia de recipientes, igual a 10 segundos:

- La zona de cocción se apaga automáticamente.
- La pantalla de cada zona de cocción muestra .

Indicador de calor residual
Si una zona de cocción se ha apagado pero sigue caliente la letra  permanece encendida para indicar un peligro de quemaduras con la campana funcionando.

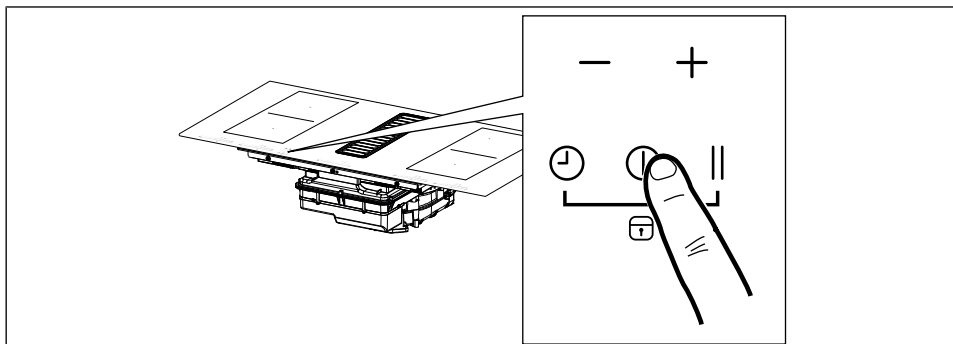
Encendido del aparato

Las zonas de cocción pueden activarse pulsando la zona deseada.

Cuando se coloca un recipiente encima de una de las 4 zonas de cocción, la placa de cocción detecta automáticamente su presencia e ilumina el dígito correspondiente para activarlo.

Si no hay recipientes u otros objetos encima de la zona de cocción, los dígitos no son visibles.

En el panel de mandos, las funciones que se pueden seleccionar son siempre aquellas visibles pero iluminadas con intensidad baja. Seleccione las funciones tocando el símbolo correspondiente.



Pulse la tecla On/Off para encender y activar las funciones de la placa.

Entonces, la placa está encendida, pero no hay potencia ni en las zonas de cocción ni en la campana. La placa se apaga automáticamente si transcurren 10 segundos sin usarla.

Atención: Por razones de seguridad siempre será posible apagar la placa a través de la tecla On/Off.

Atención: En el panel de mandos, las únicas funciones que se pueden seleccionar o activar son las que están encendidas/visibles. Los mandos de las zonas de cocción, del extractor y del temporizador se pueden activar pulsando el dígito de referencia.

Advertencias para el instalador: Verifique y, si es necesario, cambie la configuración de la potencia de la placa. Véase el párrafo “Limitación de potencia”.

En la configuración predeterminada la placa está establecida para una absorción de **7,4 Kw**.

Limitación de potencia

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

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

- Conecte la placa de cocción a la red doméstica (esta operación debe ser realizada en cada acceso al menú).

- Todos los dígitos se encienden durante algunos segundos.
- Apenas los dígitos se apagan nuevamente, pulse y mantenga pulsado  y  por 4 segundos hasta que los teclados de desplazamiento de iluminan.
- Pulse y mantenga pulsados contemporáneamente por 4 segundos ambos teclados de desplazamiento a la izquierda, hasta que los 3 dígitos de mando indican “CF6”.
- Pulse  hasta que aparece “PHA”.
- Pulse el último teclado a la izquierda para seleccionar el ajuste correcto.

Consulte la tabla siguiente para las especificaciones:

Valor en la barra de potencia	KW	Notas
0	7,4	Configuración inicial estándar
1	6	
2	5	
3	4	
4	3,5	
5	3	
6	2,5	

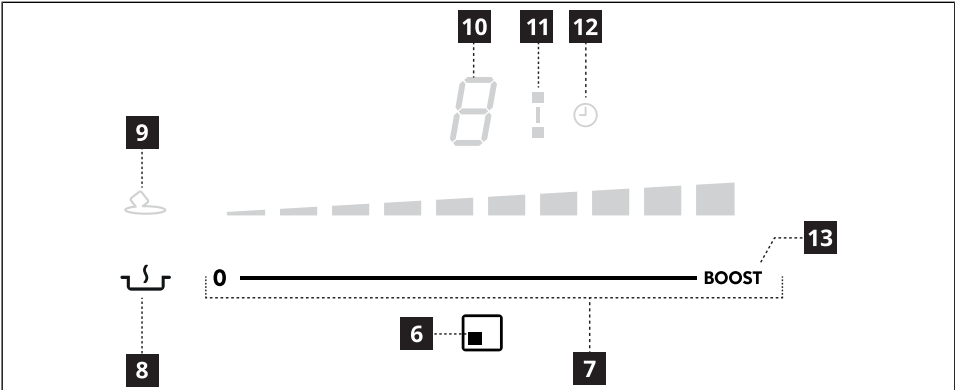
Una vez introducido el valor correcto, confirme pulsando y manteniendo pulsados  y II.

Panel de mandos

1	Encendido/ Apagado	Encendido/apagado del extractor para placa de cocción. Pulse para encender. Pulse de nuevo para apagar. De forma predeterminada, cuando se enciende el extractor de placa de cocción, se activa la campana en modo automático y se enciende el LED . Toque (pulse) la barra de selección para desactivar el modo automático y utilice el ventilador del aspirador en modo manual. El LED se apagará.
2	Temporizador de las zonas de cocción	Seleccione una zona de cocción para ajustar un temporizador independiente. Este botón activa un temporizador que puede ajustarse para zonas de cocción individuales, incluso simultáneamente. Una vez transcurrido el tiempo ajustado, las zonas de cocción se apagan automáticamente y se emite una señal acústica. Activación/ajuste del temporizador de la zona de cocción: Pulse varias veces el botón para seleccionar la zona de cocción que se desea activar. El icono correspondiente a la zona de cocción se iluminará. Una vez seleccionada la zona de cocción deseada, ajuste la duración del temporizador: Pulse «+» para aumentar el tiempo que transcurrirá antes de la desconexión automática. Pulse «-» para disminuir el tiempo que transcurrirá antes de la desconexión automática.
3	Stop&Go / Re- inicio	Esta función permite pausar/reiniciar cualquier función activa en la placa de cocción, reduciendo la potencia de cocción a cero. Pulse el botón para activar la función, púlselo de nuevo y mueva el cursor indicado (junto a la función de pausa) para desactivarla. Nota: si después de 10 minutos la función Pausa no se ha desactivado, la placa de cocción se apaga automáticamente. Esta función permite recuperar los ajustes de la placa de cocción en caso de apagado accidental. Activación: - Vuelva a encender la placa de cocción. - Pulse en 6 segundos.
4 ; 5	Aumento/dis- minución	Aumento/disminución de la duración del temporizador para la zona de cocción.
4 + 5	Aumento/dis- minución	Pulsación larga para restablecer el filtro de grasa. Pulsación larga para restablecer el filtro antiolores de carbón activado.

2 + 3	Bloqueo	Bloqueo/Desbloqueo de la placa de cocción Pulse al mismo tiempo las teclas II y  durante algunos segundos. En la pantalla se visualiza "LOC". Permite bloquear los ajustes de la placa de cocción para evitar manipulaciones accidentales, dejando activas las funciones ya configuradas. Repita la operación para desactivar el bloqueo.
	Bloqueo para niños	Bloqueo Pulse simultáneamente las teclas II y  , suelte y pulse de nuevo  . En la pantalla se muestra Hob  . Desbloqueo Pulse simultáneamente las teclas II y  , suelte y pulse de nuevo II . Permite bloquear la placa de cocción para evitar el accionamiento accidental del aparato.

Panel de mandos de la zona de cocción



6	Posición de las zonas de cocción	Indicadores de posición de las zonas de cocción. Las zonas de cocción se pueden activar en modo combinado para crear una única zona con el mismo nivel de potencia. Las zonas de cocción principales son las anteriores, las secundarias son las posteriores. Para activar el modo combinado, toque simultáneamente las 2 barras: se encenderá el símbolo ! . Con la barra de selección de la zona principal es posible seleccionar el nivel de potencia. Para desactivar el modo combinado, repita el procedimiento de activación.
7	Teclado retráctil	Selección de la zona de cocción. Aumento/disminución del nivel de potencia. Función de aumento de la potencia que permanece operativa durante 10 minutos, tras los cuales la temperatura vuelve al valor del nivel 9. Toque y desplácese por la barra de selección para activar la función de aumento de potencia Power Booster. El nivel de aumento de potencia se muestra en la pantalla de la zona de cocción seleccionada con el símbolo P .
	Función calentamiento	Esta función se utiliza para calentar un recipiente a la potencia máxima antes de continuar con la cocción a un nivel seleccionado. El intervalo de tiempo en el que la zona de cocción se mantiene a la potencia máxima depende del nivel de cocción ajustado. Consulte la tabla: Nivel de potencia "1" = 40 segundos Nivel de potencia "2" = 72 segundos Nivel de potencia "3" = 120 segundos Nivel de potencia "4" = 176 segundos Nivel de potencia "5" = 256 segundos Nivel de potencia "6" = 432 segundos Nivel de potencia "7" = 120 segundos Nivel de potencia "8" = 192 segundos Nivel de potencia "9" o "Booster" = No disponible Para activar, con un recipiente sobre la placa de cocción y la zona de cocción seleccionada, pulse y mantenga pulsado durante 3 segundos el valor seleccionado (de 1 a 8) en la barra de potencia. La pantalla de la zona de cocción correspondiente indica "A". Es posible aumentar el nivel de cocción, pero al disminuirlo se desactiva la función. También se puede desactivar tocando y manteniendo pulsado el botón de la zona de cocción en cuestión durante 3 segundos.
8	Gestión de la temperatura	Activación de la gestión de temperatura. En la pantalla se muestra U .
9	Función Derretir	Derretir.
10	Dígito de la zona de cocción	Se activa si estamos utilizando esa zona de cocción específica.

11	Modo combinado (función "puente")	Activación del modo de combinación de dos zonas de cocción.
12	Función Temporizador	Se activa si el temporizador está configurado en esa zona de cocción.
13	Función Boost	Activación de la función Power Booster. En la pantalla se muestra <i>P</i> .

Panel de mandos del aspirador

14	Teclado de desplazamiento	Selección de la potencia de extracción. Aumento/disminución de la velocidad (potencia) de extracción.
15	Función Automática	Activación/desactivación de una función automática (el modo automático está activado por defecto). Al tocar (pulsar) la barra de selección de la campana, el modo automático se desactiva y el extractor puede utilizarse en modo manual. Para reactivar el modo automático, pulse la tecla ; el LED se encenderá para indicar que la campana está activa en ese modo.
16	Símbolo mantenimiento filtro de carbón	Si está encendido indica que debe realizarse el mantenimiento del filtro de carbón. Por defecto, el recordatorio de mantenimiento del filtro de carbón está desactivado (modo de extracción). Para la activación del recordatorio de mantenimiento del filtro de carbón véase el párrafo "Personalización del menú usuario". Restablecimiento y reactivación del filtro antiolores de carbón: Después de haber realizado el mantenimiento de los filtros presione durante 5 segundos la tecla " + " . El LED del filtro antiolores se apagará y será reiniciada la cuenta atrás.
17	Símbolo del mantenimiento del filtro de grasa	Si está encendido indica que debe realizarse el mantenimiento del filtro antigrasa. Restablecimiento y reactivación del filtro antigrasa: Después de haber realizado del mantenimiento de los filtros presione durante 5 segundos la tecla " - " . El LED del filtro antigrasa se apagará y será reiniciada la cuenta atrás.
18	Función Boost	Ajuste de la velocidad intensiva BOOST Esta velocidad está temporizada para una activación de 5 minutos. Transcurrido este tiempo, el sistema vuelve automáticamente a la velocidad ajustada anteriormente.

Guía de uso de las ollas

Qué recipientes utilizar

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

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

Para determinar si un recipiente es adecuado,

controle que lleve el símbolo  (generalmente grabado en la base). También puede acercar un imán a la base del recipiente. Si se pega, significa que la olla puede utilizarse en una placa de inducción. Para una eficacia óptima, utilice siempre ollas con fondo plano que distribuyan el calor uniformemente. Una base que no sea perfectamente plana puede afectar la conducción de la potencia y del calor.

Cómo utilizar las ollas

Diámetro mínimo de la olla/sartén para las diferentes zonas de cocción. Para garantizar el correcto funcionamiento de la placa de cocción, la olla debe cubrir uno o varios de los puntos de referencia indicados en la superficie de la placa y debe tener un diámetro mínimo adecuado.

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

Zonas de cocción	Diámetro de la base del recipiente	
	Ø min. (recomendado)	Ø máx. (aconsejado)
Combinada izquierda Combinada derecha	190 mm	230 mm
Individual izquierda Individual derecha	110 mm	210 mm

Ollas/sartenes vacías o con fondo fino

No utilice ollas/sartenes vacías o de fondo fino en la placa de cocción, ya que no le permitiría controlar la temperatura o apagar automáticamente la zona de cocción si la temperatura es demasiado alta, lo que podría dañar la olla o la superficie de la placa. Si esto ocurriera, no toque nada y espere a que se enfríen todos los componentes. Si aparece un mensaje de error, consulte la sección “Solución de problemas”.

Ruidos normales de funcionamiento de la placa de cocción

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

Leve zumbido (como el ruido de un transformador)

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

Leve silbido

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

Crepitar

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

Fuerte silbido

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

Ruidos del ventilador

Para un funcionamiento correcto del sistema electrónico, es necesario regular la temperatura de la placa de cocción. Para este propósito, la placa de cocción está equipada con un ventilador de refrigeración, que se activa para reducir y regular la temperatura

del sistema electrónico. Puede suceder que el ventilador siga funcionando después de que se haya apagado la placa de cocción si la temperatura detectada es todavía demasiado

elevada y la pantalla muestra **H**.

Sonidos rítmicos y similares al tictac de un reloj

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

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

Uso diario

Encendido del aparato

Mantenga pulsado **I** durante un segundo para encender el aparato.

- Se enciende el led encima de la tecla **I** y el led .
- Si no se realizan otras selecciones, el aparato se apaga después de 10 segundos por razones de seguridad.

Selección de una zona de cocción

Si uso el producto solo con el aspirador encendido a cualquier nivel, después de 1 minuto, las zonas mostrarán el „0“ en el deslizante (media luminosidad).

Pulse el „0“ junto al cursor de la barra de la zona de cocción al cursor de la barra de la zona de cocción y deslice el dedo para deslizar el cursor a ajustar el nivel de potencia.

Apagado de una zona de cocción

Toque el „0“ en el cursor de barras.

- Si no se realizan otras selecciones y las otras zonas de cocción están apagadas, el aparato se apaga después de 10 segundos.

Apagado de la placa de cocción

Toque **I** durante algunos segundos para apagar la placa de cocción.

- Si no se realizan otras selecciones en la

pantalla y todas las zonas de cocción están apagadas, el aparato se apaga después de 10 segundos.

Ajustes Derretir

Con la función descongelación es posible descongelar alimentos o derretir lentamente mantequilla, chocolate o miel.

- Pulse  una vez.
- Aparece  y  en el dígito.
- Para desactivar la función derretir cambie el nivel de potencia o pulse .

Regulación Boost

Todas las zonas de cocción están equipadas con la función de aumento de potencia (Booster).

Cuando se activa la función Booster, la zona de cocción seleccionada funciona a potencia extra durante 5 minutos. La función Booster puede utilizarse, por ejemplo, para calentar rápidamente una gran cantidad de agua.

- Deslice el dedo en el cursor de barras hasta que en la pantalla aparezca **P**.
- Para desactivar la función Booster, regrese el cursor de barras al nivel de potencia deseado deslizando el dedo.

Temporizador

Cuando el temporizador está configurado, la

zona de cocción se apaga después de un intervalo de tiempo regulado entre 1 minuto y 1 hora y 59 minutos.

Programación del temporizador

- La placa de cocción se enciende.
- Zona de cocción configurada.
- Pulse  .
 - La indicación „00“ parpadea en el centro de la pantalla.
 - Toque + para aumentar la duración del tiempo establecido en el temporizador, toque - para reducirla.

Cuando se presiona + la primera vez, en la pantalla se enciende la indicación „1“.

Para desactivar la señal acústica presione  .

Para configurar el Temporizador en otra zona, repite el procedimiento anterior.

En caso de que el temporizador esté configurado en varias zonas, la pantalla del temporizador mostrará la cuenta regresiva más próxima a su vencimiento, mientras que su icono se mostrará con alta intensidad. Mientras que los otros iconos de los demás temporizadores activos estarán iluminados con baja intensidad.

Modificación del temporizador

- Temporizador programado
- Presione la zona de cocción activa del temporizador que se desea modificar.
- Pulse  .
- Modifique la duración del tiempo configurado en el temporizador utilizando + y - .

Función de combinación (conexión en puente)

La función de combinación permite la activación de dos zonas de cocción individuales de manera que puedan funcionar y ser reguladas juntas.

- Pulse contemporáneamente los cursores de barras de las dos zonas de cocción (del mismo lado) y seleccione el deslizante donde el dígito muestra “”.

- La pantalla al lado de las dos zonas muestra  de un lado y  del otro lado.

Si una de las zonas de cocción ya está funcionando cuando se activa la función de combinación (conexión en puente), el nivel de potencia y el tiempo de funcionamiento de esta zona de cocción se seleccionarán para las dos zonas combinadas. Si ambas zonas ya están funcionando, los tiempos de funcionamiento se cancelan en las pantallas del nivel de potencia. Si no es posible combinar dos zonas, configure la velocidad Boost.

Bloqueo/desbloqueo de la placa de cocción

Pulse al mismo tiempo las teclas  y  durante algunos segundos. En la pantalla se visualiza “LOC”.

Permite bloquear los ajustes de la placa de cocción para evitar manipulaciones accidentales, dejando activas las funciones ya configuradas. Repita la operación para desactivar el bloqueo.

Bloqueo de seguridad para niños

- Aparato encendido
- Para activar el bloqueo de seguridad para niños pulse al mismo tiempo  y  , suelte y pulse de nuevo  hasta que suene una señal acústica. Todas las pantallas muestran “”.
- La pantalla se bloquea. Cuando la pantalla se apaga en este estado, la función de bloqueo estará todavía activa al volver a encender la placa de cocción.
- Para desactivar el bloqueo de seguridad para niños, pulse contemporáneamente durante pocos segundos  y  suelte y pulse de nuevo .

La función permanece activa hasta que no se desactiva.

Función “Dry”

Cada vez que apague la placa de cocción, el motor de aspiración funcionará durante 5 minutos al primer nivel de velocidad. Durante

el funcionamiento de la función Dry todas las teclas están desactivadas excepto la tecla ❶ y la teclas "0" del nivel del extractor.

- Para desactivar la función Dry durante el funcionamiento, el usuario debe cambiar el botón de nivel de aspiración de '1' a '0'.

Stop&Go / Reinicio

Esta función permite pausar/reiniciar cualquier función activa en la placa de cocción, reduciendo la potencia de cocción a cero.

Pulse el botón para activar la función, púlselo de nuevo y mueva el cursor indicado (junto a la función de pausa ) para desactivarla.

Nota: si después de 10 minutos la función Pausa no se ha desactivado, la placa de cocción se apaga automáticamente.

Esta función permite recuperar los ajustes de la placa de cocción en caso de apagado accidental.

Activación:

- Vuelva a encender la placa de cocción.

- Pulse  en 6 segundos.

Bloqueo

Bloqueo/Desbloqueo de la placa de cocción

Pulse al mismo tiempo las teclas  y ❶

durante algunos segundos. En la pantalla se visualiza "LOC".

Permite bloquear los ajustes de la placa de cocción para evitar manipulaciones accidentales, dejando activas las funciones ya configuradas. Repita la operación para desactivar el bloqueo.

Función calentamiento

Esta función se utiliza para calentar un recipiente a la potencia máxima antes de continuar con la cocción a un nivel seleccionado.

El intervalo de tiempo en el que la zona de cocción se mantiene a la potencia máxima depende del nivel de cocción ajustado.

Véase la tabla en el capítulo "Panel de mandos de la zona de cocción".

Para activar, con un recipiente en la placa de cocción y la zona de cocción seleccionada, pulse y mantenga pulsado 3 segundos el valor seleccionado (de 1 a 8) en la barra de la potencia. La pantalla de la zona de cocción correspondiente indica "A".

Es posible aumentar el nivel de cocción, pero al disminuirlo se desactiva la función.

También se puede desactivar tocando y manteniendo pulsado el botón de la zona de cocción en cuestión durante 3 segundos.

Nivel de potencia	Método de cocción	Usar para
1	Derretir, calentar ligeramente	Mantequilla, chocolate, gelatina, salsas
2	Derretir, calentar ligeramente	Mantequilla, chocolate, gelatina, salsas
3	Rehogar	Arroz
4	Cocción larga, reducir, guisar	Verduras, patatas, salsas, fruta, pescado
5	Cocción larga, reducir, guisar	Verduras, patatas, salsas, fruta, pescado
6	Cocción larga, estofar	Pasta, sopa, carne estofada
7	Fritura ligera	Rösti (torta de patatas), tortillas, alimentos rebozados y fritos, salchichas
8	Fritura, fritura en abundante aceite	Carne, patatas fritas
9	Fritura, fritura en abundante aceite	Bistecs
P	Calentamiento rápido	Hervir agua

Nivel de temperatura	Método de cocción	Usar para
	Derretir	Derretir mantequilla, chocolate o miel a aproximadamente 42 °C.

Personalización del menú de usuario

El usuario puede efectuar algunas operaciones de regulación en el producto. Seguir el procedimiento siguiente para entrar en el menú.
Encender y apagar el aparato en 3 segundos. Pulsar y mantener pulsadas las teclas “+” y “-” durante 3 segundos hasta que en los dígitos del Temporizador se vean las siglas del menú

(U1, U2, U3.....).
Mediante las teclas “+” y “-” se puede desplazar el menú.
Los teclados retráctiles de la izquierda se iluminan mostrando los valores seleccionables.
Véase la tabla siguiente para las especificaciones del menú:

Código del menú	Descripción	Valor
U1	Menú de control del volumen acústico de las teclas.	0 - Sonido desactivado 1 - Mín. 2 - Medio 3 - Máx
U2	Menú de gestión del volumen de los tonos y señales acústicas.	0 - Sonido desactivado 1 - Mín. 2 - Medio 3 - Máx
U3	Menú de gestión de la cuenta atrás.	0 - Sonido desactivado 1 - Pitido breve 2 - Pitido largo
U4	Función “Dry”.	0 - No activa 1 - Activa
U5	Activación del filtro de carbón	0 - No activo 1 - Activo

Pulse y mantenga pulsadas las teclas “+” y “-” durante 3 segundos para guardar los ajustes y salir del menú.

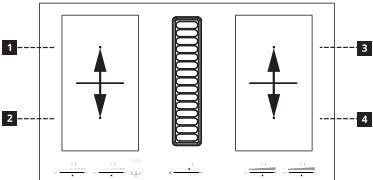
Función de gestión de la potencia

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

Esta función controla el suministro de la potencia máxima de 3000 W entre las zonas de cocción combinadas (lado izquierdo y lado derecho), optimizando la distribución de potencia y evitando situaciones de sobrecarga del sistema.

La función reparte la potencia máxima disponible entre las zonas de cocción utilizadas en modalidad combinada. Véase figura. La función reduce la potencia de la otra zona de cocción que funciona en

modalidad combinada, si es necesario (con el último mando se asigna la prioridad más alta).



Ejemplo:
Si para la zona de cocción 1 se selecciona el nivel de potencia adicional (boost) (P), la zona de cocción 2 no podrá superar simultáneamente el nivel de potencia 5.

Solución de problemas

Código de error	Descripción	Posible causa del error	Solución
	Funcionamiento ausente	Errada conexión a la red eléctrica o cortocircuito	Desconecte el aspirador de la placa de cocción de la alimentación. Realice correctamente la conexión a la alimentación consultando el apartado “CONEXIÓN ELÉCTRICA” si es necesario. Si el error persiste, comuníquese con el Servicio de Asistencia y especifique el problema.
ER 03 y sonido continuo o P	El panel de mandos se apaga después de 10 segundos.	Activación continua de los sensores. Agua o recipiente en el vidrio sobre el panel de mandos.	Quite el recipiente o seque el agua de la superficie de vitrocerámica y del panel de mandos. Apague el aspirador de la placa de cocción.
ER 03 y sonido continuo panel de mandos Aspirador	El panel de mandos se apaga después de 10 segundos. El motor del aspirador está todavía funcionando.	Detectada activación continua de los sensores. Agua o recipiente en el vidrio sobre el panel de mandos del aspirador.	Quite el recipiente o seque el agua de la superficie de vitrocerámica y del panel de mandos. Toque de nuevo el panel de mandos del aspirador.
ER47	Parpadea ER y 47. El panel de mandos se apaga después de 10 segundos.	Error en la conexión del cable de alimentación del lado del producto.	Desconecte el aspirador de la Alimentación eléctrica. Regule la conexión siguiendo las indicaciones del apartado CONEXIÓN ELÉCTRICO si es necesario con particular atención a la correcta fijación de los puentes del lado del producto. Si el error persiste, comuníquese con el Servicio de Asistencia y especifique el problema.
E/6	Parpadea ER y 47. El panel de mandos se apaga después de 10 segundos.	Desviaciones de la alimentación de red en la frecuencia o nivel de tensión. Los inversores de energía solar podrían provocar un error E6 si crean una oscilación en la tensión de red (sobretensión de alta frecuencia).	En cuanto la red eléctrica vuelve a condiciones normales, el error E6 desaparece. Si el error persiste, comuníquese con el Servicio de Asistencia y especifique el problema.

ER20 - ER22 - ER30 - ER36 - ER39 - U400 - E/2 - E/A - E/4 - E/7 - E/8 - E/9	Desconecte el aspirador de la placa de cocción de la alimentación. Espere algunos segundos, luego vuelva conectar el aspirador de la placa de cocción a la alimentación. Si el problema persiste, comuníquese con el Servicio de Asistencia y especifique el código de error que aparece en la pantalla.
--	--

i En presencia de una avería, intente resolver el problema siguiendo las indicaciones proporcionadas en la guía de la resolución de los problemas. Si no puede resolver el problema, por favor comuníquese con el Servicio de Asistencia. Una lista completa de proveedores de servicio IKEA se muestra en la última página del presente manual.

i En caso de uso inadecuado del aparato o instalación no realizada por un sistema autorizado, será necesario pagar la visita del técnico del Servicio de Asistencia o del revendedor incluso durante el periodo de validez de la garantía.

Mantenimiento y reparación

- Asegúrese de que el mantenimiento de los componentes eléctricos sea realizado únicamente por el fabricante o por su servicio de asistencia.
- Asegúrese de que los cables dañados sean sustituidos solo por el fabricante o por su servicio de asistencia.

Cuando contacte con el servicio de asistencia, proporcione la siguiente información:

- Tipo de avería
- Modelo de aparato (art./cód.)
- Número de serie (S.N.)

Esta información se encuentra en la placa de identificación. La placa de identificación está colocada en el fondo del aparato.

Datos técnicos

Identificación del producto

Tipo: **4300**

Modelo: **TÄCKNAN**

Consulte la placa de identificación colocada en el fondo del aparato.

El fabricante mejora continuamente sus productos. Por este motivo, el texto y las ilustraciones de estas instrucciones de uso pueden cambiar sin previo aviso.

Más información sobre los datos técnicos está disponible en el sitio: www.Ikea.com

Datos técnicos del aspirador

Tipo de producto			INTEGRADO
	Ancho	mm	830
Dimensiones	Profundidad	mm	520
	Altura mín/máx	mm	496
Capacidad de aire máx* - Instalación Aspirante		m3/h	600
Nivel máx* de ruido - Instalación Aspirante		dBA	68
Capacidad de aire máx* - Instalación Filtrante**		m3/h	420
Nivel máx* de ruido - Instalación Filtrante**		dBA	71
Potencia nominal del aspirador		W	250
Potencia nominal de la placa de cocción		W	7400

Potencia máxima total	W	7650
-----------------------	---	------

* Velocidad máxima (excluyendo Boost).

** Instalación Filtrante - Valor de la capacidad de aire para la instalación filtrante completo

con kit de recirculación 806-231-27 NYTTIG para placa de cocción.

Tensión/frecuencia de alimentación	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Peso del aparato	23,6 Kg

CE Este aparato ha sido diseñado, fabricado y comercializado de conformidad a las Directivas CEE.

Los datos técnicos se muestran en la placa de datos aplicada en el interior del aparato.

Eficiencia energética del aspirador

Informaciones sobre el producto según el reglamento UE nº 66/2014	Unidad	Valor
Identificación del modelo		TÄCKNAN 806.072.88
Consumo energético anual	kWh/a	30,7
Coefficiente de incremento del tiempo		0,8
Eficiencia fluidodinámica		33,8
Índice de eficiencia energética		42,0
Capacidad de aire medida en el mejor punto de eficiencia	m3/h	290
Presión del aire medida en el mejor punto de eficiencia	Pa	440
Alimentación eléctrica medida en el mejor punto de eficiencia	W	105
Consumo de corriente medido en modo standby	W	0
Consumo de corriente medido en modo off	W	0,49
Clase de eficiencia energética		A+
Clase de eficiencia fluidodinámica		A
Eficiencia de filtración antigrasa	%	85,1
Clase de eficiencia de filtración antigrasa		B
Flujo de aire a velocidad mínima	m³/h	200
Flujo de aire a velocidad máxima	m3/h	600
Flujo de aire a velocidad intensiva	m³/h	680
Emisión de potencia sonora a ponderada en aire a velocidad mínima	dbA	43
Emisión de potencia sonora a ponderada en aire a velocidad máxima	dbA	68
Emisión de potencia sonora a ponderada en aire a velocidad intensiva	dbA	71

Normas de referencia:

EN/IEC 61591	EN/IEC 60704-1
EN/IEC 60704-2-13	EN/IEC 60704-3
EN 50564	EN 60350-2

Ahorro de energía

El aparato contiene las características que ayudan a ahorrar energía durante la cocción de todos los días.

Eficiencia energética de la placa de cocción

Informaciones sobre el producto según el reglamento UE nº 66/2014	Valor
Identificación del modelo	TÄCKNAN 806.072.88
Tipo de placa de cocción	Campana integrada
Número de zonas de cocción	4
Tecnología de cocción	Inducción
Diámetro de las zonas de cocción (dimensiones)	210 x 191 mm
Consumo de energía por zona de cocción (cocción eléctrica)	187,0 Wh/kg
Consumo de energía de la placa de cocción (cocción eléctrica)	188,0 Wh/kg

Normas de referencia:

EN/IEC 61591	EN/IEC 60704-1
EN/IEC 60704-2-13	EN/IEC 60704-3
EN 50564	EN 60350-2

Ahorro de energía

El aparato cuenta con características que permiten ahorrar energía durante la cocción diaria.

EN 60350-2 - Aparatos eléctricos de cocción para uso doméstico - Parte 2: Placas de cocción - Métodos para medir el rendimiento.

Información sobre el producto relativa al consumo de energía y al tiempo máximo para alcanzar el modo de bajo consumo aplicable	Unidad	Valor
Consumo de potencia en modo apagado	W	0,49
Tiempo máximo necesario para que el dispositivo alcance automáticamente el modo de baja potencia aplicable	Mín.	15

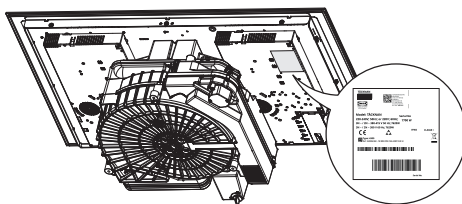
Placa de datos



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

El número de serie es específico para cada producto.

La placa de datos está colocada debajo del aparato.



Aspectos Ambientales

Eliminación de electrodomésticos



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

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

Eliminación de los materiales de embalaje

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

Ahorro de energía

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

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

Garantía IKEA

¿Qué duración tiene la garantía de IKEA?

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

¿Quién suministra la asistencia?

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

¿Qué cubre la garantía?

La garantía cubre los eventuales defectos asociados a los materiales y/o a la fabricación del electrodoméstico y es válida a partir de la fecha de compra del aparato en un punto de venta IKEA. La garantía es válida solo para los electrodomésticos destinados al uso doméstico. Las excepciones se describen en el apartado "¿Qué no cubre la garantía?". Durante el periodo de validez de la garantía, los costos de reparación (piezas de recambio, mano de obra y desplazamiento del personal técnico) correrán a cargo del servicio de asistencia, siempre y cuando el acceso al aparato para su reparación no implique gastos particulares. Estas condiciones se ajustan a las directivas de la UE (N. 99/44/CE) y a las disposiciones locales aplicables. Las piezas sustituidas pasarán a ser propiedad de IKEA.

¿Cómo intervendrá IKEA para resolver el problema?

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

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

¿Qué no cubre la garantía?

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

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

Estas limitaciones no se aplican a los trabajos realizados de forma profesional por personal cualificado y con el uso de piezas originales para adaptar el equipo a las normas de seguridad de otro país de la UE.

Aplicabilidad de las leyes nacionales

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

Área de validez

Para los electrodomésticos adquiridos en un país de la UE y trasladados a otro país de la UE, los servicios se prestarán de acuerdo con las condiciones de garantía aplicables en el nuevo país. La obligación de prestar servicio de acuerdo con los términos de la garantía solo existe si el aparato cumple y se instala de acuerdo con los términos de la garantía:

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

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

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

1. solicitar asistencia usando la garantía;
2. solicitar aclaratorias sobre la instalación de los electrodomésticos IKEA en muebles de cocina específicos de IKEA. El servicio no suministrará asistencia ni aclaratorias sobre:
 - instalación de cocinas completas IKEA;
 - conexiones eléctricas (si el aparato se suministra sin cables ni enchufes), las conexiones hidráulicas y las conexiones al sistema de gas, que deben ser realizadas por un técnico autorizado.

3. solicitar aclaratorias sobre el contenido del manual de usuario y sobre las especificaciones del electrodoméstico IKEA.

Para garantizar la mejor asistencia posible, por favor lea atentamente las instrucciones de montaje y/o el Manual de uso antes de contactarnos.

Cómo contactarnos si necesita nuestra intervención



Consulte la lista completa de proveedores de servicios de IKEA y sus números de teléfono nacionales en la última página de este manual.

¡Importante! Para garantizar un servicio más rápido, recomendamos utilizar los números de teléfono que aparecen al final de este manual. Cuando solicite asistencia, consulte siempre los códigos específicos del aparato que encuentra en este manual. Antes de contactarnos, asegúrese de tener a mano el código de producto IKEA (8 dígitos) relativo al electrodoméstico para el que solicita la asistencia.

¡Importante! ¡CONSERVE LA FACTURA!

Es su prueba de compra y debe mostrarla para poder disfrutar la garantía. El recibo también muestra el nombre y el código (de 8 dígitos) de cada electrodoméstico IKEA que ha comprado.

¿Necesita más ayuda?

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

Indice

Informazioni sulla sicurezza	65	Guida all'uso delle pentole	84
Informazioni generali	70	Utilizzo quotidiano	85
Collegamento elettrico	72	Personalizzazione del menu utente	88
Pulizia e manutenzione	74	Funzione di gestione della potenza	89
Descrizione del prodotto	76	Risoluzione dei problemi	89
Indicatori	76	Dati tecnici dell'aspiratore	90
Accensione dell'apparecchio	77	Efficienza energetica dell' aspiratore	91
Limitazione di potenza	77	Efficienza energetica del piano cottura	92
Pannello comandi	79	Targhetta dati	92
Pannello comandi della zona di cottura	81	Aspetti Ambientali	93
Pannello comandi dell'aspiratore	83	Garanzia IKEA	93

Informazioni sulla sicurezza

i Per la propria sicurezza e il corretto funzionamento dell'apparecchio, si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'installazione e della messa in funzione. 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. I sistemi a induzione di questi piani di cottura sono conformi alle disposizioni delle norme EMC e della direttiva EMF, e non dovrebbero interferire con altri dispositivi elettronici. I portatori di pacemaker o di altri dispositivi elettronici impiantati dovranno consultarsi con il proprio medico curante o con il produttore del dispositivo impiantato per valutare se tali dispositivi siano sufficientemente resistenti alle interferenze.

! I collegamenti elettrici devono essere eseguiti da un tecnico specializzato. Prima di procedere al collegamento elettrico, consultare la sezione COLLEGAMENTO ELETTRICO.

Per gli apparecchi con cavo di alimentazione, i morsetti o la sezione dei fili tra il punto di ancoraggio del cavo e i morsetti devono essere disposti in modo tale da consentire di estrarre il conduttore sotto tensione a monte del cavo di terra in caso di fuoriuscita dal suo ancoraggio.

- Il fabbricante non potrà ritenersi responsabile per eventuali danni risultanti da un'installazione o utilizzazione impropria.
- Controllare che l'alimentazione di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta dati fissata all'interno del prodotto.
- I dispositivi di sezionamento devono essere installati nell'impianto fisso in conformità alle normative sui sistemi di cablaggio.
- Per gli apparecchi di Classe I, controllare che la rete di alimentazione domestica disponga di un adeguato collegamento a terra.
- Collegare l'aspiratore alla canna fumaria usando una tubazione adeguata. Fare riferimento agli accessori acquistabili indicati nel manuale di installazione (per i tubi circolari: diametro minimo 125 mm) La lunghezza della tubazione di scarico deve essere la minore possibile.
- Collegare il prodotto alla rete elettrica utilizzando un interruttore onnipolare.
- È necessario attenersi alle normative relative allo scarico dell'aria.
- Non collegare l'apparecchio di aspirazione a condotte di scarico che convogliano fumi di combustione (caldaie, camini, ecc.).
- Se l'aspiratore viene usato insieme ad apparecchi non elettrici (es. apparecchi con bruciatori a gas), è necessario garantire un grado sufficiente di aerazione nel locale in modo da impedire il ritorno dei gas di scarico. Quando l'apparecchio di cottura viene usato insieme ad apparecchi alimentati da fonti di energia non elettriche, la pressione negativa nel locale non deve supe-

rare 4 Pa, per impedire che i fumi vengano riaspirati nel locale dall'apparecchio di cottura.

- L'aria non deve essere espulsa in una condotta che venga usata come canna fumaria per apparecchi alimentati a gas o con altri combustibili.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, è necessario farlo sostituire dal produttore, da un centro assistenza autorizzato o da un tecnico competente per evitare qualsiasi rischio o situazione di pericolo.
- Collegare la spina dell'apparecchio a una presa conforme alle norme vigenti, situata in una zona accessibile.
- Per quanto riguarda le misure tecniche e di sicurezza da adottare per lo scarico dei fumi, è importate seguire attentamente le norme previste dalle autorità locali.

⚠ AVVERTENZA: Prima di installare l'apparecchio, rimuovere le pellicole di protezione.

- Usare solo le viti e gli altri articoli di ferramenta forniti insieme all'apparecchio.

⚠ AVVERTENZA: La mancata installazione delle viti o dei dispositivi di fissaggio come descritto nelle presenti istruzioni può comportare rischi di scosse elettriche.

- Non guardare direttamente la luce attraverso dispositivi ottici (binocoli, lenti di ingrandimento...).
- Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate da bambini, a meno che non siano sorvegliati da un adulto.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità psicofisico-sensoriali o prive di esperienza e conoscenze, a meno che non siano at-

tentamente sorvegliate e istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio da una persona responsabile per la loro sicurezza.

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità psicofisico-sensoriali o con esperienza e conoscenze insufficienti, purché attentamente sorvegliati e istruiti in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e ai pericoli che ciò comporta. Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.

⚠ AVVERTENZA: L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso.

Prestare grande attenzione a non toccare le resistenze.

Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

- Pulire e/o sostituire i filtri dopo il periodo specificato (pericolo d'incendio). Vedere il paragrafo Pulizia e manutenzione.
- Si raccomanda di garantire un'adeguata ventilazione del locale quando l'apparecchio viene usato insieme ad apparecchi alimentati a gas o con altri combustibili (non applicabile agli apparecchi che fanno solo ricircolare l'aria nel locale).

⚠ AVVERTENZA: Se la superficie presenta incrinature, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche. L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso.

- Non accendere il dispositivo se la superficie è incrinata o sono visibili danni nello spessore del materiale.
- Non toccare l'apparecchio con le mani o parti del corpo bagnate.
- Non utilizzare apparecchi a vapore per la pulizia del prodotto.
- Non appoggiare sulla superficie del piano cottura oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi, perché pos-

sono surriscaldarsi.

- Utilizzare l'apposito comando per spegnere il piano cottura dopo l'uso; non affidarsi ai sensori delle pentole.

⚠ AVVERTENZA: È pericoloso lasciare incustodito il piano cottura quando si utilizzano olio o grassi, perché potrebbe crearsi una situazione di pericolo e svilupparsi un incendio. Non tentare MAI di estinguere eventuali fiamme con acqua, ma spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme per esempio con un coperchio o una coperta antifuoco.

•

⚠ AVVERTENZA: Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un breve procedimento di cottura deve essere sorvegliato costantemente.

- L'apparecchio non è progettato per essere messo in funzione per mezzo di un timer esterno o un sistema di telecomando separato.

⚠ AVVERTENZA: Pericolo di incendio: non appoggiare oggetti sulle superfici di cottura.

- L'apparecchio deve essere installato in modo da permettere il sezionamento dall'alimentazione elettrica con un'apertura tra i contatti (3 mm) che assicuri il sezionamento completo in condizioni di sovraccarico di categoria III.
- L'apparecchio non deve mai essere esposto agli agenti atmosferici (pioggia, sole).
- La ventilazione dell'apparecchio deve essere conforme alle istruzioni del produttore.
- Tenere gli imballaggi fuori dalla portata dei bambini e di animali domestici.
- Le cappe da cucina e altri estrattori dei fumi di cottura possono compromettere il funzionamento sicuro degli apparecchi che bruciano gas o altri combustibili (compresi quelli situati in altri

ambienti), a causa del flusso di ritorno dei gas di combustione. Questi gas possono provocare un avvelenamento da monossido di carbonio. Dopo l'installazione di una cappa da cucina o di un qualsiasi altro estraattore dei fumi di cottura, assicurarsi che gli apparecchi a gas vengano testati da una persona competente per garantire che non si verifichi un flusso di ritorno dei gas di combustione.

Informazioni generali

Raccomandazioni generali

- Non usare mai spugnette abrasive, lana di acciaio, acido muriatico o altri prodotti che potrebbero graffiare o lasciare segni sulla superficie.
- Per motivi di sicurezza, non usare pulitori a getto di vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.
- Non consumare gli eventuali residui di cibo caduti o depositati sulla superficie e sugli elementi funzionali o estetici del piano cottura.

Uso

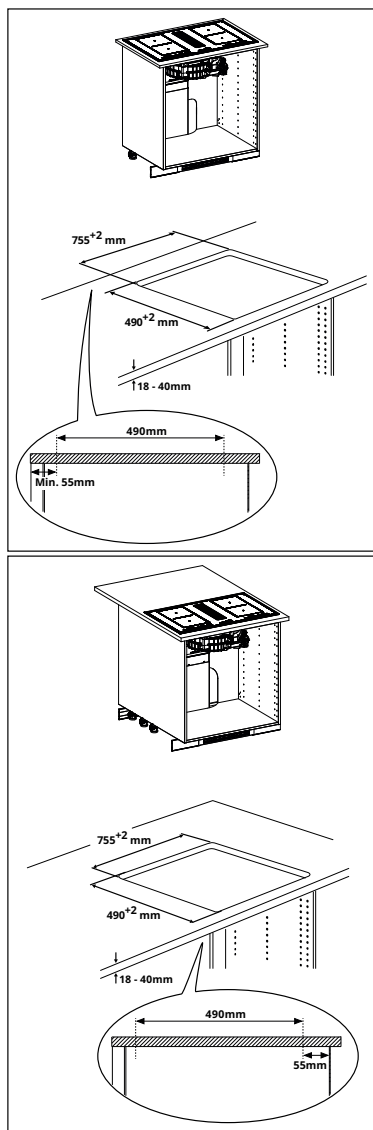
- L'apparecchio di aspirazione è stato progettato esclusivamente per l'eliminazione degli odori di cottura nell'uso domestico.
- Non utilizzare in nessun caso l'apparecchio per scopi diversi da quelli per i quali è stato progettato.
- Le friggitrici devono essere continuamente monitorate durante l'uso: l'olio surriscaldato potrebbe prendere fuoco.
- Non azionare l'apparecchio con un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.
- L'apparecchio non deve essere installato dietro una porta decorativa per evitare che possa surriscaldarsi.
- Per evitare danni all'apparecchio, non salire in piedi sull'apparecchio.
- Per evitare di danneggiare le giunzioni in silicone, non appoggiare recipienti di cottura caldi sul telaio.
- Non tagliare o preparare gli alimenti sulla

superficie e non farvi cadere oggetti duri. Non trascinare pentole o stoviglie sulla superficie.

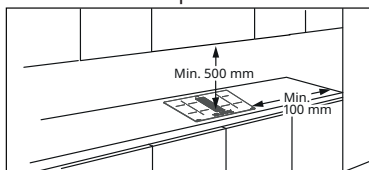
Requisiti del mobile

Installazione

- 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 800 mm.
- Se l'apparecchio è installato su materiali infiammabili, è necessario rispettare scrupolosamente le linee guida e le norme riguardanti le installazioni a bassa tensione e la protezione antincendio.
- Per le unità a incasso, i componenti (materiali plastici e legno impiallacciato) devono essere montati con adesivi resistenti al calore (min. 85 °C): l'uso di materiali e adesivi non idonei può causare deformazioni e distacchi.
- Il mobile da cucina deve disporre di spazio sufficiente per i collegamenti elettrici dell'apparecchio. I mobili pensili al di sopra dell'apparecchio devono essere installati a una distanza tale da lasciare spazio a sufficienza per lavorare comodamente.
- È consentito l'uso di bordature decorative in legno massiccio attorno al piano di lavoro dietro l'apparecchio, purché la distanza minima resti sempre pari a quella indicata nelle figure di installazione.
- La posizione e le dimensioni del foro d'incasso per l'apparecchio sono illustrate nella figura seguente.



- La distanza minima tra l'apparecchio da incasso e il mobile soprastante è di 500 mm.



- Per completare l'installazione filtrante fare riferimento al kit NYTIG.

Collegamento elettrico

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere eseguiti da un installatore autorizzato.
- Attenersi allo schema di allacciamento (collocato sul lato inferiore del prodotto).
- Questo apparecchio presenta un collegamento di tipo "Y" e richiede un cavo alimentazione H05VV-F. Il cavo necessita di manicoti terminali obbligatori. Secondo la normativa IEC utilizzare per il collegamento monofase: cavo alimentazione da 3 x 4 mm², per la connessione bifase: cavo alimentazione da 4 x 2,5 mm² e per una connessione in Olanda: cavo alimentazione da 5 x 2,5 mm². Diametro esterno del cavo alimentazione : min 8 mm - max 12 mm. Si prega di rispettare le normative nazionali specifiche.
- I morsetti di collegamento sono accessibili rimuovendo la copertura della scatola di giunzione.
- Verificare che le caratteristiche dell'impianto elettrico domestico (tensione, potenza massima e corrente) siano compatibili con quelle dell'apparecchio.
- Collegare l'apparecchio come mostrato nello schema (in conformità alle norme di riferimento per la tensione di rete vigenti a livello nazionale).
- Non effettuare saldature sui cavi !

Collegamento elettrico

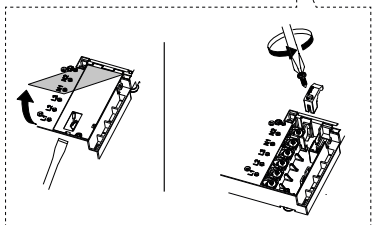
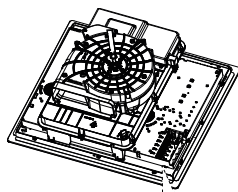
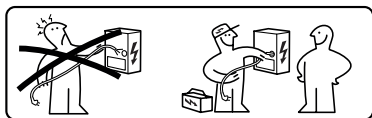


AVVERTENZA: Tutti i collegamenti elettrici devono essere eseguiti da un installatore autorizzato.

- Prima di eseguire i collegamenti, verificare che la tensione nominale dell'apparecchio riportata sulla rispettiva targhetta dati corrisponda alla tensione dell'alimentazione di rete. La targhetta dati è applicata sul lato inferiore del piano cottura.
- Attenersi allo schema di allacciamento (collocato sul lato inferiore del piano cottura).
- Servirsi unicamente di componenti originali forniti dal servizio ricambi.
- L'apparecchio non è dotato di cavo di rete. Acquista quello giusto da un rivenditore specializzato.
- Se danneggiati, sostituire i cavi di alimentazione con i rispettivi cavi di ricambio originali. Contattare il call center del proprio negozio IKEA.



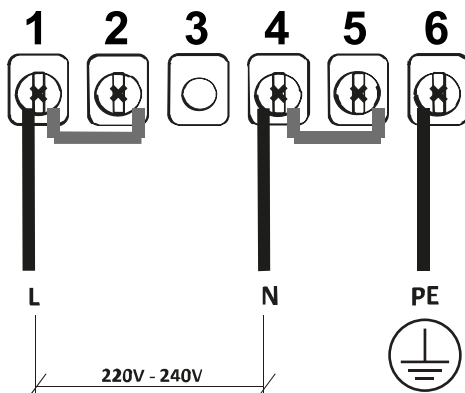
Attenzione! Non effettuare saldature sui cavi!



Schema di collegamento lato prodotto

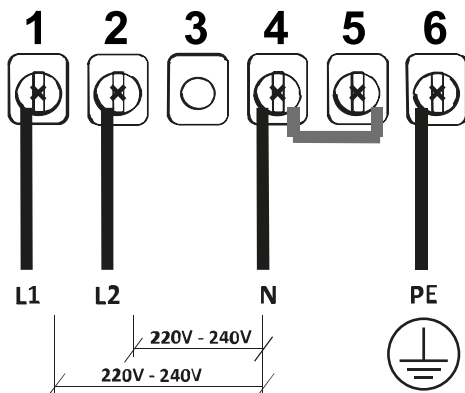
Inserire i ponticelli  tra le Viti come illustrato

220V - 240V 1N ~



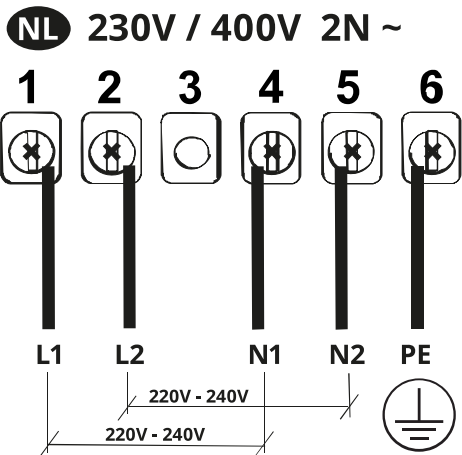
L	Nero o marrone
N	Blu
	Giallo / Verde

380V - 415V 2N ~



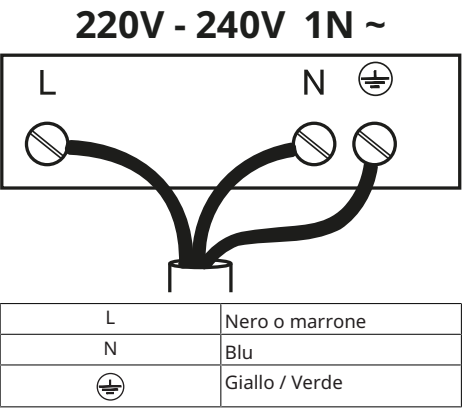
L1	Marrone
L2	Nero
N	Blu

	Giallo / Verde
---	----------------

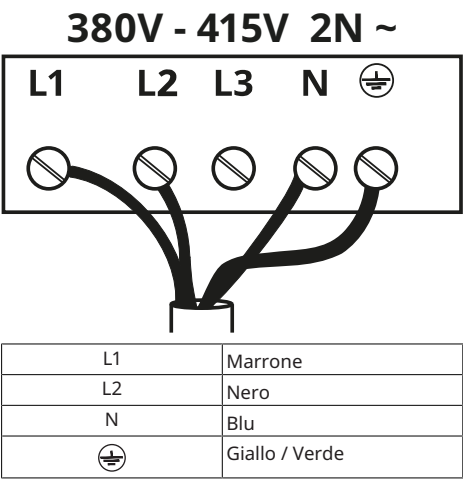


L1	Marrone
L2	Nero
N1	Blu
N2	Blu
	Giallo / Verde

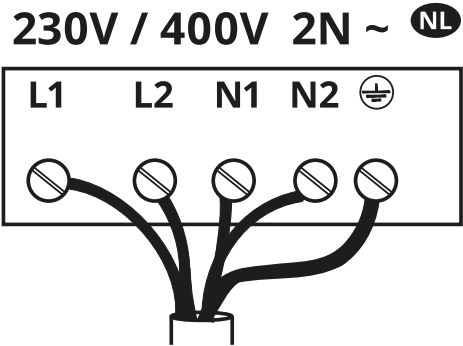
Schema di collegamento lato casa



L	Nero o marrone
N	Blu
	Giallo / Verde



L1	Marrone
L2	Nero
N	Blu
	Giallo / Verde



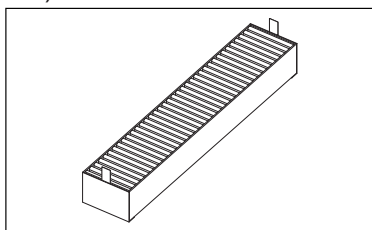
L1	Marrone
L2	Nero
N1	Blu
N2	Blu
	Giallo / Verde

Pulizia e manutenzione

- Spegnerne o scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica prima di qualsiasi intervento di manutenzione.

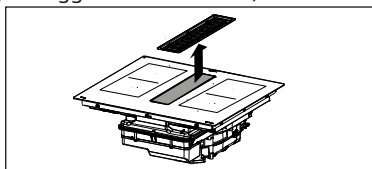
Filtro al carbone attivo

- Il filtro antiodori al carbone attivo (fare riferimento alle istruzioni di montaggio) non deve essere lavato né rigenerato, va sostituito ogni 12 mesi. Per ordinare un nuovo filtro, contattare il servizio assistenza (vedere la tabella riportata alla fine del manuale).



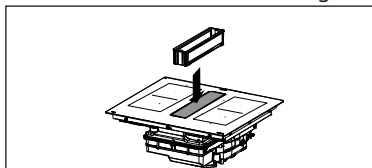
Griglia

- Non lavare in lavastoviglie. Pulire la griglia con acqua calda e sapone neutro, senza usare spugne abrasive (non usare detersivi aggressivi o abrasivi!).



Filtro antigrasso

- Pulire o sostituire i filtri agli intervalli di tempo indicati al fine di mantenere la cappa in buono stato di funzionamento ed evitare il potenziale rischio di incendio a causa di un accumulo eccessivo di grasso.
- I filtri antigrasso devono essere puliti ogni 2 mesi di funzionamento o più frequentemente in caso di utilizzo molto intenso e possono essere lavati in lavastoviglie.

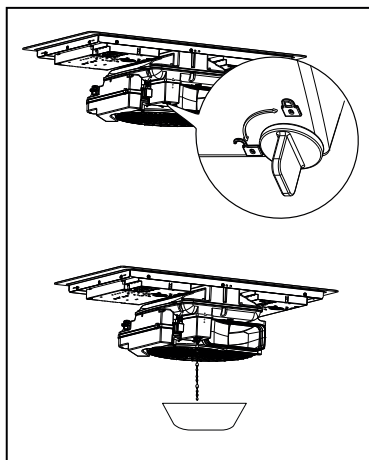


La vaschetta di troppopieno superiore fa parte del filtro antigrasso e deve essere controllata dopo ogni cottura oppure ogniqualvolta si notino versamenti di liquido sul piano cottura. Lavare con acqua calda e rimuovere i residui di cibo per evitare che si sprigionino odori e si producano incrostazioni.

Vaschetta raccolta liquidi

Nell'utilizzo comune, si raccomanda di controllare e svuotare la vaschetta di raccolta a intervalli di due settimane.

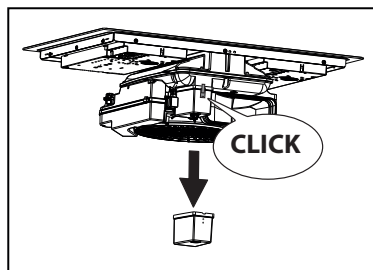
Togliere il cassetto prima di eseguire i regolari controlli della vaschetta di raccolta acqua, in particolare in caso di cospicui versamenti di liquidi. Premere verso l'alto il rubinetto (arancione) e svitarlo per svuotare il recipiente. Una volta svuotata la vaschetta di raccolta acqua, riavvitare premendo verso l'alto il rubinetto (arancione) fino a chiusura. La valvola può essere sostituita se smarrita o danneggiata e può essere acquistata come ricambio.



Smontaggio vaschetta raccolta liquidi principale

Per una maggiore pulizia nel caso in cui cadano liquidi che possono causare cattivo

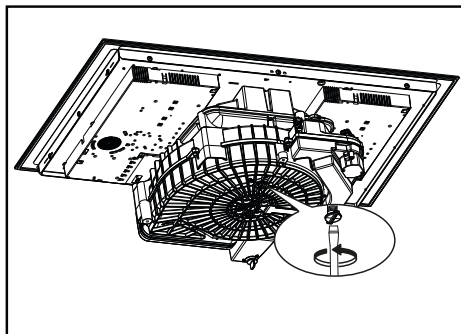
odore sganciare la vaschetta aprendo il gancio indicato.



Svuotamento liquidi box motore

Se avvengono versamenti di liquido sul piano cottura superiori a 1 litro, svitare come indicato il tappo a vite (arancione) e svuotare il box motore. Una volta svuotato il box, riavvitare il tappo a vite (arancione) fino a chiusura.

La valvola può essere sostituita se smarrita o danneggiata e può essere acquistata come ricambio.

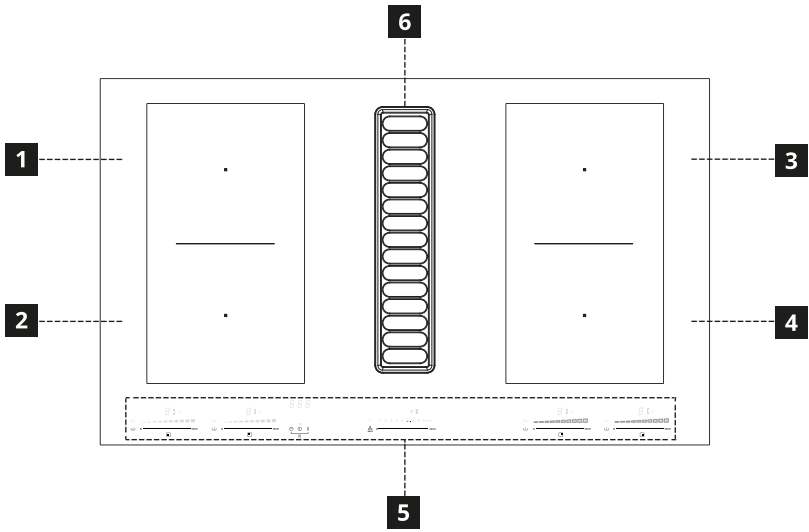


Pulizia dell'apparecchio

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo per evitare che eventuali residui di cibo si carbonizzino. Pulire sporco incrostato e carbonizzato richiede maggiore fatica.

- Per pulire lo sporco di tutti i giorni, utilizzare un panno o una spugna morbidi e un detergente adatto. Seguire le raccomandazioni del produttore riguardo ai detergenti da utilizzare. Si consiglia di utilizzare prodotti detergenti protettivi.
- Rimuovere le macchie di calcare utilizzando una piccola quantità di soluzione anticalcare, per es. aceto o succo di limone, una volta che il piano cottura si è raffreddato. Quindi pulire nuovamente con un panno umido.

Descrizione del prodotto



1	Zona di cottura singola (210x191 mm) 2100 W, con funzione Booster da 3000 W
2	Zona di cottura singola (210x191 mm) 2100 W, con funzione Booster da 3000 W
3	Zona di cottura singola (210x191 mm) 2100 W, con funzione Booster da 3000 W
4	Zona di cottura singola (210x191 mm) 2100 W, con funzione Booster da 3000 W
5	Pannello comandi
6	Estrattore
1 + 2	Zona di cottura combinabile (210x382 mm) 3000 W
3 + 4	Zona di cottura combinabile (210x382 mm) 3000 W

Indicatori

Rilevamento di presenza pentola
Ogni zona di cottura è munita di un sistema di rilevamento di presenza pentola. Il sistema di rilevamento di presenza pentola riconosce pentole con una base magnetizzabile adatte all'uso con i piani cottura a induzione. 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 .
Se non vi sono pentole posizionate sulla zona

di cottura durante il tempo di rilevamento di presenza pentola di 10 secondi:

- La zona di cottura si spegne automaticamente.
- Il display di ogni zona di cottura mostra .

Indicatore di calore residuo
Se una zona di cottura è stata spenta ma è ancora calda, sul pannello rimane accesa la lettera **H** per indicare un pericolo di ustioni a cappa in funzione.

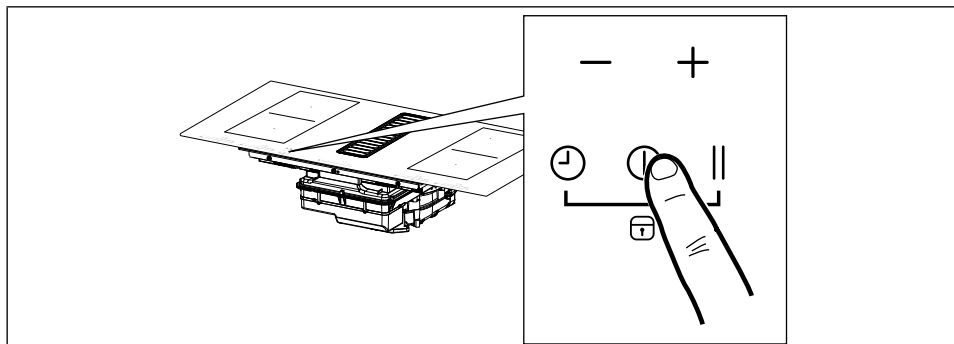
Accensione dell'apparecchio

Le zone di cottura possono essere attivate premendo la zona desiderata.

Quando si posiziona una pentola su una delle 4 zone di cottura, il piano cottura ne rileva automaticamente la presenza e illumina il digit corrispondente per attivarlo.

Se non vi sono pentole o altri oggetti sul piano cottura, i digit non sono visibili.

Sul pannello comandi, le funzioni selezionabili sono sempre quelle visibili ma illuminate a bassa intensità. Selezionare le funzioni toccando il simbolo corrispondente.



Premere il tasto On/Off per accendere e attivare le funzioni del piano.

In questo momento il piano è acceso ma tutte le zone di cottura e la cappa sono a potenza zero. Il Piano si spegne automaticamente dopo 10 secondi di inutilizzo.

Attenzione: Per ragioni di sicurezza sarà sempre possibile spegnere il piano tramite il tasto On/Off.

Attenzione: Nel pannello comandi tutte le funzioni selezionabili saranno sempre quelle illuminate/visibili e saranno sempre le uniche ad essere attivabili.

Le zone comandi delle zone di cottura, dell'aspiratore e il timer possono essere attivate premendo sul Digit di riferimento.

Avvertenze per l'installatore: Verificare ed eventualmente cambiare l'impostazione della potenza del piano. Vedere paragrafo "Limitazione di potenza".

Per impostazione predefinita il piano è impostato per un'assorbimento di **7,4 Kw**.

Limitazione di potenza

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 questo non è necessario, si può accendere direttamente il piano cottura utilizzando ① o, in alternativa, seguire la procedura descritta sotto per accedere al menu.

- Collegare il piano cottura alla rete domestica (questa operazione deve essere eseguita ad ogni accesso al menu).

- Tutti i digit si illuminano per alcuni secondi.
- Non appena i digit si spengono nuovamente, premere e mantenere premuti ① e || per 4 secondi finché le tastiere a scorrimento a sinistra si illuminano.
- Premere e mantenere contemporaneamente premute per 4 secondi entrambe le tastiere a scorrimento sulla sinistra, finché i 3 digit di comando indicano "CF6".
- Premere || finché appare "PHA".
- Premere l'ultima tastiera a sinistra per selezionare l'impostazione corretta.

Vedere la tabella seguente per le specifiche:

Valore sulla barra della potenza	KW	Note
0	7,4	Impostazione iniziale standard
1	6	
2	5	
3	4	

4	3,5	
5	3	
6	2,5	

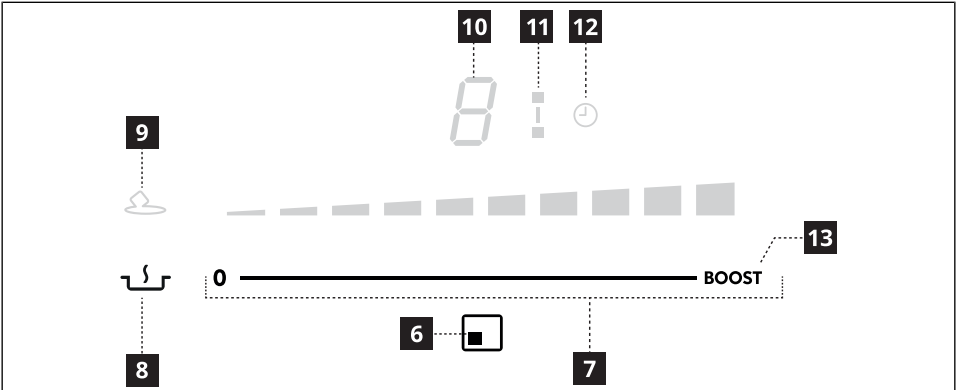
Una volta inserito il valore corretto, confermare premendo e mantenendo premuti  e **II**.

Pannello comandi

888 min 4 — + 5 1 ● ● 2 ⌚ ⏸ 3 ⏸		
1	Acceso/Spen- to	Accensione/spegnimento dell'aspiratore per piano cottura. Premere per accendere. Premere nuovamente per spegnere. Per impostazione predefinita, quando si accende l'aspiratore per piano cottura si attiva la cappa in modalità automatica e si accende il LED . Toccare (premere) la barra di selezione per disattivare la modalità automatica e utilizzare la ventola dell'aspiratore in modalità manuale. Il LED  si spegnerà.
2	Timer zone di cottura	Selezionare una zona di cottura per l'impostazione di un timer indipendente. Questo tasto attiva un timer che può essere impostato per le singole zone di cottura, anche simultaneamente. Allo scadere del tempo impostato, le zone di cottura si spengono automaticamente e viene emesso un segnale acustico. Attivazione/regolazione del timer del piano cottura: Premere più volte il tasto  per selezionare la zona di cottura che si desidera attivare. Si accenderà l'icona corrispondente alla zona di cottura. Una volta selezionata la zona di cottura desiderata, regolare la durata del timer: Premere "+" per aumentare il tempo che dovrà trascorrere prima dello spegnimento automatico. Premere "-" per diminuire il tempo che dovrà trascorrere prima dello spegnimento automatico.
3	Stop&Go / Riavvio	Questa funzione permette di sospendere/riavviare qualsiasi funzione attiva sul piano cottura, riducendo a zero la potenza di cottura. Premere il tasto per attivare la funzione, premerlo di nuovo e portare completamente da sinistra a destra il cursore indicato (vicino alla funzione pausa ) per disattivarla. Nota: se dopo 10 minuti la funzione Pausa non si è disattivata, il piano cottura si spegne automaticamente. Questa funzione permette di recuperare le impostazioni del piano cottura in caso di spegnimento accidentale. Attivazione: - Riaccendere il piano cottura. - Premere  entro 6 secondi.
4 ; 5	Aumento/di- minuzione	Aumento/diminuzione della durata del timer per la zona di cottura.
4 + 5	Aumento/di- minuzione	Premere a lungo per ripristinare il filtro antigraasso. Premere a lungo per ripristinare il filtro antiodore al carbone attivo.

2 + 3	Blocco	Blocco/sblocco del piano cottura Premere contemporaneamente i tasti II e ☺ per alcuni secondi. Sul display viene visualizzato "LOC". Permette di bloccare le impostazioni del piano cottura per evitare manomissioni accidentali, lasciando attive le funzioni già impostate. Ripetere l'operazione per disattivare il blocco.
	Blocco bambini	Blocco Premere contemporaneamente i tasti II e ☺, rilasciare e premere nuovamente ☺. Sul display viene visualizzato Hob . Sblocco Premere contemporaneamente i tasti II e ☺, rilasciare e premere nuovamente II. Permette di bloccare il piano cottura per evitare l'azionamento accidentale dell'apparecchiatura.

Pannello comandi della zona di cottura



6	Posizione zone cottura	Indicatori di posizione delle zone di cottura. Le zone di cottura possono essere attivate in modalità combinata per creare un'unica zona con lo stesso livello di potenza. Le zone di cottura principali sono quelle anteriori, le secondarie sono quelle posteriori. Per attivare la modalità combinata, toccare simultaneamente le 2 barre: si accenderà il simbolo ! . Con la barra di selezione della zona principale è possibile selezionare il livello di potenza. Per disattivare la modalità combinata, ripetere la procedura di attivazione.
7	Tastiera scorrimento	Selezione della zona di cottura. Aumento/diminuzione del livello di potenza. Funzione di aumento della potenza che rimane operativa per 10 minuti, al termine dei quali la temperatura torna al valore del livello 9. Toccare e scorrere lungo la barra di selezione per attivare la funzione di aumento potenza Power Booster. Il livello di aumento della potenza viene mostrato sul display della zona di cottura selezionata con il simbolo P.
	Funzione Riscaldamento	Questa funzione è utilizzata per riscaldare una pentola alla potenza massima prima di continuare la cottura a un livello selezionato. L'intervallo di tempo in cui la zona di cottura viene mantenuta alla potenza massima dipende dal livello di cottura finale impostato. Vedere la tabella: Livello di potenza "1" = 40 secondi Livello di potenza "2" = 72 secondi Livello di potenza "3" = 120 secondi Livello di potenza "4" = 176 secondi Livello di potenza "5" = 256 secondi Livello di potenza "6" = 432 secondi Livello di potenza "7" = 120 secondi Livello di potenza "8" = 192 secondi Livello di potenza "9" o "Booster" = Non disponibile Per attivare, con una pentola sul piano cottura e la zona di cottura selezionata, premere e mantenere premuto per 3 secondi il valore selezionato (da 1 a 8) sulla barra della potenza. Il display della corrispondente zona di cottura indica "A". È possibile aumentare il livello di cottura, ma diminuendolo si disattiva la funzione. Si può disattivare anche toccando e tenendo per 3 secondi il tasto della zona di cottura in oggetto.
8	Gestione di temperatura	Attivazione della gestione di temperatura. Sul display viene visualizzato U.
9	Funzione scioglimento	Scioglimento.
10	Digit della zona di cottura	Si attiva se stiamo utilizzando quella specifica zona di cottura.

11	Modalità combina- ta (funzione “pon- te”)	Attivazione della modalità di combinazione di due zone di cottura.
12	Funzione Timer	Si attiva se il timer è impostato su quella zona di cottura.
13	Funzione Boost	Attivazione della funzione Power Booster. Sul display viene visualizzato P .

Pannello comandi dell'aspiratore

14	Tastiera a scorrimento	Selezione della potenza di aspirazione. Aumento/diminuzione della velocità (potenza) di aspirazione.
15	Funzione Automatica	Attivazione/disattivazione di una funzione automatica (per impostazione predefinita viene attivata la modalità automatica). Toccando (premendo) la barra di selezione della cappa, la modalità automatica viene disattivata ed è possibile utilizzare la ventola dell'aspiratore in modalità manuale. Per riattivare la modalità automatica, premere il tasto ; il LED si accenderà per indicare che la cappa è attiva in quella modalità.
16	Simbolo manutenzione filtro carbone	Se acceso indica di effettuare la manutenzione del filtro carbone. Per impostazione predefinita, il promemoria di manutenzione del filtro al carbone è disattivato (modalità aspirante). Per l'attivazione del promemoria di manutenzione del filtro al carbone vedi paragrafo "Personalizzazione del menu utente". Ripristino e riattivazione del filtro antiodori al carbone: Dopo avere effettuato la manutenzione dei filtri premere per 5 secondi il tasto " + " . Il LED del filtro antiodori si spegnerà e sarà riavviato il conto alla rovescia.
17	Simbolo manutenzione filtro anti-grasso	Se acceso indica di effettuare la manutenzione del filtro antigrasso. Ripristino e riattivazione del filtro antigrasso: Dopo avere effettuato la manutenzione dei filtri premere per 5 secondi il tasto " - " . Il LED del filtro antigrasso si spegnerà e sarà riavviato il conto alla rovescia.
18	Funzione Boost	Impostazione della velocità intensiva BOOST Questa velocità è temporizzata per un'attivazione di 5 minuti. Trascorso questo tempo, il sistema torna automaticamente alla velocità impostata in precedenza.

Guida all'uso delle pentole

Quali pentole utilizzare

Utilizzare esclusivamente pentole con il fondo in materiale ferromagnetico idoneo per l'uso sui 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 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/padella 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.

Zone di cottura	Diametro del fondo pentola	
	Ø min. (consigliato)	Ø max (consigliato)
Combinata sinistra Combinata destra	190 mm	230 mm
Singole sinistra Singole destra	110 mm	210 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 "Risoluzione dei problemi".

Normali rumori di funzionamento del piano cottura

La tecnologia a induzione si basa sulla creazione di campi elettromagnetici. Questi campi elettromagnetici generano calore direttamente sul fondo della pentola. Pentole e padelle possono produrre una varietà di rumori o vibrazioni a seconda del modo in cui sono state costruite.

Tali tipi di rumore sono descritti come segue:

Lieve ronzio (come il rumore di un trasformatore)

Questo rumore si produce quando si cuoce con un livello di calore elevato ed è determinato dalla quantità di energia trasferita dal piano cottura alle pentole. Il rumore cessa o diminuisce quando si riduce il livello di calore.

Leggero sibilo

Questo rumore è prodotto quando il recipiente di cottura è vuoto e cessa una volta che il recipiente viene riempito con acqua o cibo.

Crepitio

Questo rumore si verifica con pentole composte da numerosi materiali stratificati uno sull'altro ed è causato dalle vibrazioni delle superfici dove i diversi materiali si incontrano. Il rumore proviene dalle pentole e

può variare in base alla quantità e alla tipologia di preparazione del cibo.

Forte sibilo

Questo rumore si verifica con pentole composte da materiali diversi stratificati uno sull'altro e, inoltre, quando queste vengono utilizzate a regime massimo e anche su due zone di cottura. Il rumore cessa o diminuisce quando si riduce il livello di calore

Rumori della ventola

Per un 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 viene attivata per ridurre e regolare la temperatura del sistema

elettronico. Può accadere che la ventola continui a funzionare una volta che l'apparecchio viene spento se la temperatura del piano di cottura viene rilevata come ancora troppo elevata e il display visualizza

H.

Suoni ritmici e simili al ticchettio di un orologio

Questo rumore si manifesta esclusivamente quando almeno tre zone di cottura sono in funzione e scompare o diminuisce nel momento in cui se ne spegne qualcuna.

I rumori descritti rappresentano una caratteristica normale della tecnologia a induzione e pertanto non possono essere considerati come difetti.

Utilizzo quotidiano

Accensione dell'apparecchio

Tenere premuto  per un secondo per accendere l'apparecchio.

- Si accende il led sopra il tasto  e il led .
- Se non si effettuano altre selezioni, l'apparecchio si spegne dopo 10 secondi per ragioni di sicurezza.

Selezione di una zona di cottura

Se utilizzo il prodotto con solo l'aspiratore acceso a qualsiasi livello, dopo 1 minuto, le zone visualizzeranno lo „0” nello slider (mezza luminosità).

Premere lo „0” accanto al cursore a barre della zona di cottura e strisciare il dito per far scorrere il cursore e impostare il livello di potenza.

Spegnimento di una zona di cottura

Toccare lo „0” sul cursore a barre.

- Se non si effettuano altre selezioni e le altre zone di cottura sono spente, l'apparecchio si spegne dopo 10 secondi.

Spegnimento del piano cottura

Toccare  per alcuni secondi per spegnere il piano cottura.

- Se non si effettuano altre selezioni sul display e tutte le zone di cottura sono spente, l'apparecchio si spegne dopo 10 secondi.

Impostazioni Scioglimento

Con la funzione scioglimento è possibile scongelare alimenti o sciogliere delicatamente burro, cioccolato o miele.

- Premere  una volta.
- Comparire  e  sul digit.
- Per disattivare la funzione scioglimento cambiare il livello di potenza o premere .

Regolazione Boost

Tutte le zone di cottura sono munite della funzione di aumento potenza (Booster). Quando la funzione Booster è attivata, la zona di cottura selezionata funziona a una potenza extra per 5 minuti. La funzione Booster può essere utilizzata, per esempio, per riscaldare rapidamente una grande quantità di acqua.

- Far scorrere un dito sul cursore a barre finché nel display compare .
- Per disattivare la funzione Booster, riportare il cursore a barre al livello di potenza de-

siderato con lo scorrimento del dito.

Timer

Quando il timer è impostato, la zona di cottura si spegne dopo un intervallo di tempo regolato tra 1 minuto e 1 ora e 59 minuti.

Impostazione del timer

- Il piano cottura si accende.
- Zona di cottura impostata.
- Premere .
 - L'indicazione „00“ lampeggia al centro del display.
 - Toccare + per aumentare la durata del tempo impostato sul timer, toccare - per ridurla.

Quando si preme + per la prima volta, sul display si accende l'indicazione „1“.

Per disattivare il segnale acustico premere .

Per impostare il Timer in un'ulteriore zona, ripetere il procedimento sopra.

In caso di Timer impostato su più zone, il display del Timer visualizzerà il conto alla rovescia più vicino alla scadenza, mentre la sua icona sarà visualizzata ad alta intensità. Mentre le altre icone degli altri Timer attivi saranno illuminate a bassa intensità.

Modifica del timer

- Timer impostato
- Premere la zona di cottura attiva del timer che si desidera modificare.
- Premere .
- Modificare la durata del tempo impostato sul timer utilizzando + e -.

Funzione di combinazione (collegamento a ponte)

La funzione di combinazione consente l'attivazione di due zone di cottura singole in modo che possano funzionare ed essere regolate insieme.

- Premere contemporaneamente i cursori a barre delle due zone di cottura (sullo stesso lato) e selezionare lo slider dove il digit mo-

stra „0“.

- Il display accanto alle due zone visualizza  su di un lato e  sull'altro lato.

Se una delle zone di cottura è già in funzione quando viene attivata la funzione di combinazione (collegamento a ponte), il livello di potenza e il tempo di funzionamento di questa zona di cottura saranno selezionati per entrambe le zone combinate. Se entrambe le zone sono già in funzione, i tempi di funzionamento vengono cancellati nei display del livello di potenza. Se non è possibile combinare due zone, impostare la velocità Boost.

Blocco/sblocco del piano cottura

Premere contemporaneamente i tasti  e  per alcuni secondi. Sul display viene visualizzato „LOC“.

Permette di bloccare le impostazioni del piano cottura per evitare manomissioni accidentali, lasciando attive le funzioni già impostate. Ripetere l'operazione per disattivare il blocco.

Blocco di sicurezza per bambini

- Apparecchio acceso
- Per attivare il blocco di sicurezza per bambini premere contemporaneamente  e , rilasciare e ripremere  finché non viene emesso un segnale acustico. Tutti i display mostrano „L“.
- Il display viene bloccato. Quando il display si spegne in questo stato, la funzione di blocco sarà ancora attiva al riavvio del piano cottura.
- Per disattivare il blocco di sicurezza per bambini, premere contemporaneamente per alcuni secondi  e  rilasciare e ripremere .

La funzione rimane attiva finché non viene disabilitata.

Funzione „Dry“

Ogni volta che si spegne il piano, il motore

dell'aspiratore funzionerà per 5 minuti al primo livello di velocità. Durante il funzionamento della funzione Dry tutti i tasti sono disabilitati eccetto il tasto ❶ e il tasto "0" del livello dell'aspiratore.

- Per disattivare la funzione Dry durante il funzionamento l'utente deve portare da "1" a "0" il tasto livello aspiratore.

Stop&Go / Riavvio

Questa funzione permette di sospendere/riavviare qualsiasi funzione attiva sul piano cottura, riducendo a zero la potenza di cottura.

Premere il tasto per attivare la funzione, premerlo di nuovo e portare completamente da sinistra a destra il cursore indicato (vicino alla funzione pausa —) per disattivarla.

Nota: se dopo 10 minuti la funzione Pausa non si è disattivata, il piano cottura si spegne automaticamente.

Questa funzione permette di recuperare le impostazioni del piano cottura in caso di spegnimento accidentale.

Attivazione:

- Riaccendere il piano cottura.
- Premere ❷ entro 6 secondi.

Blocco

Blocco/sblocco del piano cottura
Premere contemporaneamente i tasti ❷ e ❸ per alcuni secondi. Sul display viene visualizzato "LOC".

Permette di bloccare le impostazioni del piano cottura per evitare manomissioni accidentali, lasciando attive le funzioni già impostate. Ripetere l'operazione per disattivare il blocco.

Funzione Riscaldamento

Questa funzione è utilizzata per riscaldare una pentola alla potenza massima prima di continuare la cottura a un livello selezionato. L'intervallo di tempo in cui la zona di cottura viene mantenuta alla potenza massima dipende dal livello di cottura finale impostato. Vedere la tabella nel capitolo "Pannello comandi della zona di cottura".

Per attivare, con una pentola sul piano cottura e la zona di cottura selezionata, premere e mantenere premuto per 3 secondi il valore selezionato (da 1 a 8) sulla barra della potenza. Il display della corrispondente zona di cottura indica "A".

È possibile aumentare il livello di cottura, ma diminuendolo si disattiva la funzione. Si può disattivare anche toccando e tenendo per 3 secondi il tasto della zona di cottura in oggetto.

Livello di potenza	Metodo di cottura	Da usare per
1	Sciogliere, riscaldare leggermente	Burro, cioccolata, gelatina, salse
2	Sciogliere, riscaldare leggermente	Burro, cioccolata, gelatina, salse
3	Far rinvenire	Riso
4	Cottura prolungata, ridurre, stufare	Verdure, patate, salse, frutta, pesce
5	Cottura prolungata, ridurre, stufare	Verdure, patate, salse, frutta, pesce
6	Cottura prolungata, brasare	Pasta, minestra, carne brasata
7	Frittura leggera	Rösti (frittelle di patata), omelette, pietanze impanate e fritte, salsicce
8	Frittura, frittura in olio abbondante	Carne, patatine fritte
9	Frittura, frittura in olio abbondante	Bistecche
P	Riscaldamento rapido	Bollitura acqua

Livello di temperatura	Metodo di cottura	Da usare per
	Sciogliere	Sciogliere burro, cioccolato o miele a circa 42 °C.

Personalizzazione del menu utente

L'utente può effettuare alcune operazioni di regolazione sul prodotto. Seguire la procedura sotto per entrare nel menù. Accendere e spegnere l'apparecchio entro 3 secondi. Premere e mantenere premuti i tasti "+" e "-" per 3 secondi finché nei Digit del Timer non si

vedono le sigle del menù (U1, U2, U3.....). Tramite i tasti "+" e "-" si può scorrere il menù. Le tastiere a scorrimento a sinistra si illuminano visualizzando i valori selezionabili. Vedere la tabella seguente per le specifiche del menu:

Codice del menu	Descrizione	Valore
U1	Menu di gestione del volume sonoro dei tasti.	0 - Suono disattivato 1 - Min. 2 - Medio 3 - Max
U2	Menu di gestione del volume dei toni e segnali acustici.	0 - Suono disattivato 1 - Min. 2 - Medio 3 - Max
U3	Menu di gestione conto alla rovescia.	0 - Suono disattivato 1 - Bip breve 2 - Bip lungo
U4	Funzione " Dry ".	0 - Non attiva 1 - Attiva
U5	Attivazione del filtro carbone	0 - Non attivo 1 - Attivo

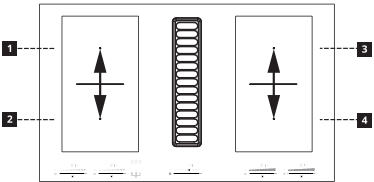
Premere e mantenere premuti i tasti "+" e "-" per 3 secondi per salvare le impostazioni ed uscire dal menù.

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 di 3000 W tra le zone di cottura combinate (lato sinistro e lato destro), ottimizzando la distribuzione di potenza ed evitando situazioni di sovraccarico del sistema.

La funzione ripartisce la potenza massima disponibile tra le zone di cottura utilizzate in modalità combinata. Vedere illustrazione. La funzione riduce la potenza dell'altra zona di cottura funzionante in modalità combinata,

se necessario (all'ultimo comando è assegnata la priorità più alta).



Esempio:
Se per la zona di cottura 1 si seleziona il livello di potenza supplementare (boost) (P), la zona di cottura 2 non potrà contemporaneamente superare il livello di potenza 5.

Risoluzione dei problemi

Codice di errore	Descrizione	Possibile causa dell'errore	Soluzione
	Funzionamento assente	Errato collegamento alla rete elettrica o cortocircuito	Scollegare l'aspiratore del piano cottura dall'alimentazione. Eseguire correttamente il collegamento all'alimentazione elettrica facendo riferimento al paragrafo "COLLEGAMENTO ELETTRICO" se necessario. Se l'errore permane, contattare il Servizio Assistenza e specificare il problema.
ER 03 e suono continuo o	Il pannello comandi si spegne dopo 10 s.	Attivazione continua dei sensori. Acqua o pentola sul vetro sopra il pannello comandi.	Rimuovere l'acqua o la pentola dalla superficie in vetroceramica e dal pannello comandi. Spegnere l'aspiratore del piano cottura.
ER 03 e suono continuo pannello comandi Aspiratore	Il pannello comandi si spegne dopo 10 s. Il motore dell'aspiratore è ancora in funzione.	Attivazione continua dei sensori rilevata. Acqua o pentola sul vetro sopra il pannello comandi dell'aspiratore.	Rimuovere l'acqua o la pentola dalla superficie in vetroceramica e dal pannello comandi. Toccare di nuovo il pannello comandi dell'aspiratore.
ER47	Lampeggia ER e 47. Il pannello comandi si spegne dopo 10 s.	Errore nel collegamento del cavo alimentazione lato prodotto.	Scollegare l'aspiratore dal Alimentazione elettrica. Regolare la connessione seguendo le indicazioni del paragrafo COLLEGAMENTO ELETTRICO se necessario con particolare attenzione al corretto fissaggio dei ponti sul lato prodotto. Se l'errore permane, contattare il Servizio Assistenza e specificare il problema.
E/6	Lampeggia ER e 47. Il pannello comandi si spegne dopo 10 s.	Deviazioni del alimentazione di rete nella frequenza o livello di tensione. Gli inverter ad energia solare potrebbero causare un errore E6 nel caso in cui crei un'oscillazione sulla tensione di rete (sovratensione ad alta frequenza).	Non appena l'alimentazione di rete torna in condizioni normali, l'errore E6 scompare. Se l'errore permane, contattare il Servizio Assistenza e specificare il problema.
ER20 - ER22 - ER30 - ER36 - ER39 - U400 - E/2 - E/A - E/4 - E/7 - E/8 - E/9	Scollegare l'aspiratore del piano cottura dall'alimentazione. Attendere alcuni secondi, quindi ricollegare l'aspiratore del piano cottura all'alimentazione. Se il problema permane, contattare il Servizio Assistenza e specificare il codice di errore che appare sul display.		

i In presenza di un guasto, cercare di risolvere il problema seguendo le indicazioni fornite nella guida alla risoluzione dei problemi. Se non è possibile risolvere il problema, contattare il Servizio Assistenza. Un elenco completo dei fornitori di servizio IKEA è riportato nell'ultima pagina del presente manuale.

i In caso di utilizzo improprio dell'apparecchio o installazione non effettuata da un installatore autorizzato, sarà necessario pagare la visita del tecnico del Servizio Assistenza o del rivenditore anche durante il periodo di validità della garanzia.

Manutenzione e riparazione

- Accertarsi che la manutenzione dei componenti elettrici sia effettuata unicamente dal costruttore o dal servizio di assistenza.
- Assicurarci che i cavi danneggiati siano sostituiti unicamente dal costruttore o dal servizio di assistenza.

Quando si contatta il servizio di assistenza si prega di fornire le seguenti informazioni:

- Tipo di guasto
- Modello del dispositivo (Art./Cod.)
- Numero di serie (S.N.)

Queste informazioni sono riportate sulla targhetta di identificazione. La targhetta di identificazione è applicata sul fondo del dispositivo.

Dati tecnici

Identificazione del prodotto

Tipo: **4300**

Modello: **TÄCKNAN**

Consultare la targhetta di identificazione applicata sul fondo del prodotto.

Il produttore apporta continui miglioramenti ai prodotti. Per questo motivo, il testo e le illustrazioni di queste istruzioni per l'uso possono cambiare senza preavviso.

Maggiori informazioni sui dati tecnici sono disponibili sul sito: www.ikea.com

Dati tecnici dell'aspiratore

Tipo di prodotto			INTEGRATO
	Larghezza	mm	830
Dimensioni	Profondità	mm	520
	Altezza min/max	mm	496
Portata d'aria max* - Installazione Aspirante		m3/h	600
Livello max* di rumore - Installazione Aspirante		dBA	68
Portata d'aria max* - Installazione Filtrante**		m3/h	420
Livello max* di rumore - Installazione Filtrante**		dBA	71
Potenza nominale dell'aspiratore		W	250
Potenza nominale del piano cottura		W	7400
Potenza massima totale		W	7650

* Velocità massima (escluso Boost).

** Installazione Filtrante - Valore della portata d'aria per l'installazione filtrante completo

con kit ricircolo 806-231-27 NYTTIG per piano cottura.

Tensione/frequenza di alimentazione	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Peso dell' apparecchio	23,6 Kg

CE Questo apparecchio è stato progettato, fabbricato e commercializzato in conformità alle Direttive CEE.

I dati tecnici sono riportati sulla targhetta dati applicata all'interno dell'apparecchio.

Efficienza energetica dell' aspiratore

Informazioni sul prodotto secondo il regolamento UE n° 66/2014	Unità	Valore
Identificativo del modello		TÄCKNAN 806.072.88
Consumo energetico annuale	kWh/a	30,7
Coefficiente di incremento del tempo		0,8
Efficienza fluidodinamica		33,8
Indice di efficienza energetica		42,0
Portata d'aria misurata nel punto di efficienza migliore	m3/h	290
Pressione dell'aria misurata nel punto di efficienza migliore	Pa	440
Alimentazione elettrica misurata nel punto di efficienza migliore	W	105
Consumo di corrente misurato in modalità standby	W	0
Consumo di corrente misurato in modalità off	W	0,49
Classe di efficienza energetica		A+
Classe di efficienza fluidodinamica		A
Efficienza di filtrazione antigrasso	%	85,1
Classe di efficienza di filtrazione antigrasso		B
Flusso d'aria a velocità minima	m³/h	200
Flusso d'aria a velocità massima	m3/h	600
Flusso d'aria a velocità intensiva	m³/h	680
Emissione di potenza sonora a ponderata in aria a velocità minima	dbA	43
Emissione di potenza sonora a ponderata in aria a velocità massima	dbA	68
Emissione di potenza sonora a ponderata in aria a velocità intensiva	dbA	71

Risparmio energetico

Norme di riferimento:

L'apparecchio contiene le caratteristiche che aiutano a risparmiare energia durante la cottura di tutti i giorni.

EN/IEC 61591	EN/IEC 60704-1
EN/IEC 60704-2-13	EN/IEC 60704-3
EN 50564	EN 60350-2

Efficienza energetica del piano cottura

Informazioni sul prodotto secondo il regolamento UE n° 66/2014	Valore
Identificativo del modello	TÄCKNAN 806.072.88
Tipo di piano cottura	Cappa integrata
Numero di zone di cottura	4
Tecnologia di cottura	Induzione
Diametro delle zone di cottura (dimensioni)	210 x 191 mm
Consumo di energia per zona di cottura (cottura elettrica)	187,0 Wh/kg
Consumo di energia del piano cottura (cottura elettrica)	188,0 Wh/kg

Norme di riferimento:

EN/IEC 61591	EN/IEC 60704-1
EN/IEC 60704-2-13	EN/IEC 60704-3
EN 50564	EN 60350-2

Risparmio energetico

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	0,49
Tempo massimo necessario al dispositivo per raggiungere automaticamente la modalità a bassa potenza applicabile	Min.	15

L'apparecchio presenta caratteristiche che consentono di risparmiare energia durante la cottura quotidiana.

EN 60350-2 - Apparecchiature elettriche per la cottura per uso domestico - Parte 2: Piani cottura - Metodi per la misurazione delle prestazioni.

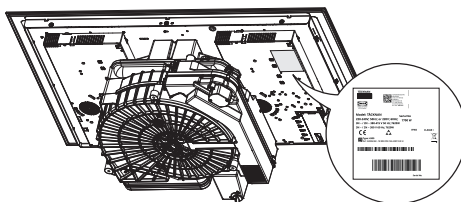
Targhetta dati



L'immagine riportata sopra raffigura la targhetta dati dell'apparecchio.

Il numero di serie è specifico per ogni prodotto.

La targhetta dati è applicata sotto l'apparecchio.



Aspetti Ambientali

Smaltimento degli elettrodomestici



Il simbolo  sul prodotto o sulla sua confezione indica che il prodotto non deve essere smaltito insieme ai normali rifiuti domestici. Il prodotto deve essere smaltito presso un centro specializzato nel riciclaggio di componenti elettrici ed elettronici. Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito correttamente, contribuirà a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute che potrebbero altrimenti derivare da uno smaltimento inadeguato. Per informazioni più dettagliate su come riciclare questo prodotto, rivolgersi alle autorità municipali, al locale servizio di smaltimento rifiuti oppure al negozio dove è stato acquistato il prodotto.

L'apparecchio è conforme alla direttiva 2012/19/UE riguardante la riduzione delle sostanze pericolose usate nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche e lo smaltimento dei rifiuti.

Smaltimento dei materiali d' imballaggio

I materiali con il simbolo  sono riciclabili. Smaltire i materiali d'imballaggio in appositi contenitori di raccolta per il riciclaggio.

Risparmio energetico

È possibile risparmiare quotidianamente energia durante la cottura, seguendo i suggerimenti che seguono.

- Quando si riscalda l'acqua, utilizzare solo la quantità necessaria.
- Se possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Prima di attivare la zona di cottura, sistemare la pentola.
- Sistemare le pentole più piccole sulle zone di cottura più piccole.
- Posizionare le pentole direttamente al centro della zona di cottura.
- Utilizzare il calore residuo per mantenere caldi gli alimenti o per scioglierli.

Garanzia IKEA

Per quanto è valida la garanzia IKEA?

Questa garanzia è valida per cinque (5) anni dalla data originale di acquisto dell'apparecchio presso IKEA. Lo scontrino originale è indispensabile come ricevuta d'acquisto. Una riparazione effettuata nell'ambito della garanzia non estende il periodo di garanzia per l'apparecchio.

Chi fornisce l'assistenza?

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

Cosa copre la garanzia?

La garanzia copre gli eventuali difetti legati ai

materiali e o alla costruzione dell'elettrodomestico ed è valida a partire dalla data di acquisto dell'elettrodomestico presso un punto vendita IKEA. La garanzia è valida solo su elettrodomestici destinati all'impiego domestico. Le eccezioni sono descritte alla voce "Cosa non copre la garanzia". Nel periodo di validità della garanzia, i costi di riparazione (pezzi di ricambio, manodopera e trasferte del personale tecnico) saranno sostenuti dal servizio assistenza, a patto che l'accesso all'apparecchio per l'intervento di riparazione non comporti spese particolari. Queste condizioni sono conformi alle direttive UE (N. 99/44/CE) e alle norme e disposizioni locali

applicabili. Le parti sostituite diventeranno di proprietà di IKEA.

Come interverrà IKEA per risolvere il problema?

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

Cosa non copre la garanzia?

- Normale usura.
- Danni provocati deliberatamente o dovuti a negligenza, danni causati dalla mancata osservanza delle istruzioni di funzionamento, da un'installazione non corretta o da collegamento a un voltaggio errato, danni provocati da reazioni chimiche o elettrochimiche, ruggine, corrosione o danni causati da acqua, inclusi a titolo non limitativo i danni causati dalla presenza di eccessivo calcare nelle condutture idriche, e danni causati da eventi atmosferici e naturali.
- Parti soggette ad usura, per esempio batterie e lampadine.
- Parti decorative e non funzionali che non influiscono sul normale utilizzo dell'elettrodomestico, compresi graffi e variazioni di colore.
- Danni accidentali provocati da sostanze o corpi estranei e pulizia o liberazione dei filtri, sistemi di scarico o cassette del detersivo.
- Danni a parti come vetroceramica, accessori, cesti per stoviglie e posate, tubi di alimentazione e scarico, guarnizioni, lampadine e relative coperture, schermi, pomelli, rivestimenti e parti di rivestimenti, salvo qualora si possa dimostrare che tali danni siano stati causati da difetti di produzione.
- Casi in cui non siano rilevati difetti durante la visita di un tecnico.
- Riparazioni non effettuate dal fornitore del

servizio nominato da IKEA o da un partner di assistenza autorizzato o riparazioni in cui siano state utilizzate parti non originali.

- Riparazioni causate da installazione impropria o non conforme alle specifiche.
- Uso dell'elettrodomestico in ambiente non domestico, per esempio per uso professionale.
- Danni dovuti al trasporto. In caso di trasporto effettuato dal cliente presso la propria abitazione o un altro recapito, IKEA non potrà ritenersi responsabile per eventuali danni verificatisi durante il trasporto. Tuttavia, se il trasporto presso il recapito del cliente è effettuato da IKEA, gli eventuali danni dovuti al trasporto rientreranno nella presente garanzia.
- Costo di installazione iniziale dell'apparecchio IKEA. Tuttavia, se un fornitore di servizio nominato da IKEA o un suo partner di assistenza autorizzato effettua una riparazione o sostituzione dell'apparecchiatura nell'ambito della garanzia, il fornitore o il partner di assistenza autorizzato dovrà provvedere anche alla reinstallazione dell'apparecchiatura riparata o all'installazione dell'apparecchiatura sostitutiva, ove necessario.

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

Applicabilità delle leggi nazionali

La garanzia IKEA conferisce al cliente diritti legali specifici in aggiunta ai diritti previsti dalla legge e variabili a seconda dei paesi. Tuttavia, tali condizioni non limitano in alcun modo i diritti del consumatore descritti nella legislazione locale.

Area di validità

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

l'apparecchio è conforme e installato conformemente alle:

- specifiche tecniche del paese in cui è richiesta l'applicazione della garanzia;
- informazioni per la sicurezza contenute nel Manuale d'uso.

Servizio Assistenza post-vendita dedicato agli elettrodomestici IKEA:

Non esitate a contattare il Servizio Assistenza post-vendita IKEA per:

1. chiedere assistenza usufruendo della garanzia;
2. chiedere chiarimenti sull'installazione degli elettrodomestici IKEA nei mobili da cucina specifici di IKEA. Il servizio non fornirà assistenza o chiarimenti in merito a:
 - installazione di cucine complete IKEA;
 - collegamenti elettrici (se l'apparecchio è fornito senza cavi e spine), allacciamenti idraulici e collegamenti all'impianto del gas che devono essere eseguiti da un tecnico di assistenza autorizzato.
3. chiedere chiarimenti sul contenuto del manuale d'uso e sulle specifiche dell'elettrodomestico IKEA.

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

Come contattarci se avete bisogno del nostro intervento



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

Importante! Per garantire un servizio più rapido, raccomandiamo di utilizzare i numeri di telefono elencati alla fine del presente manuale. Per richiedere assistenza, fate sempre riferimento ai codici specifici dell'apparecchio che trovate nel presente manuale. Prima di contattarci, assicuratevi di avere a portata di mano il codice prodotto IKEA (8 cifre) relativo all'elettrodomestico per il quale richiedete assistenza.

Importante! CONSERVATE LO SCONTRINO!

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

Vi serve altro aiuto?

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

Tartalom

Biztonsági információk	96	Útmutató az edények használatához	114
Általános információk	101	Napi használat	115
Elektromos csatlakozás	102	A felhasználói menü testreszabása	117
Tisztítás és karbantartás	104	Teljesítménykezelési funkció	119
A termék leírása	106	Problémamegoldás	119
Jelzők	107	Az elszívó műszaki adatai	120
A készülék bekapcsolása	107	A páraelszívó energiahatékonysága	121
Teljesítmény korlátozás	108	Energiahatékonyság	122
Kezelőlap	109	Adattábla	122
Főzőzóna kezelőlapja	111	Környezetvédelmi szempontok	123
Elszívó kezelőlapja	113	IKEA garancia	123

Biztonsági információk

i Saját biztonsága és a készülék megfelelő működése érdekében a telepítés és az üzembe helyezés előtt kérjük, olvassa el figyelmesen ezt a kézikönyvet. Mindig tartsa ezeket az utasításokat a készülékkel együtt, még eladás vagy harmadik fél részére történő átadás esetén is. Fontos, hogy a felhasználók ismerjék a készülék összes működési és biztonsági jellemzőjét. Ezen főzőlapok indukciós rendszerei megfelelnek az EMC szabványok és az EMF irányelv rendelkezéseinek, és nem zavarhatnak más elektronikus eszközöket. A szívritmus-szabályzót vagy egyéb beültetett elektronikus eszközt viselőknél konzultálnia kell orvosával vagy a beültetett eszköz gyártójával annak megállapítására, hogy ezek az eszközök kellően ellenállnak-e az interferenciának.

! Az elektromos bekötéseket szakember kell, hogy végezze. Az elektromos bekötés előtt olvassa el az ELEKTROMOS BEKÖTÉS fejezetet.

Tápvezetékes berendezések esetén a vezetékszorítók vagy a vezeték rögzítési pontja és a vezetékszorítók közti kábelek szakasza úgy kell hogy legyen elrendezve, hogy lehetővé tegye, hogy kihúzhassa a feszültség alatt álló földelő vezeték előtt lévő vezetékét, ha kicsúszna a rögzítési helyéről.

- A gyártó nem vállal felelősséget a nem megfelelő telepítésből vagy használatból eredő esetleges károkért.
- Ellenőrizze, hogy a hálózati tápegység megfeleljen a termék belsejére rögzített táblán lévő adatnak.
- A szakaszoló eszközöket a vezetékes rendszerekre vonatkozó előírásoknak megfelelően kell beépíteni a rögzített rendszerbe.
- Az I. osztályú készülékek esetén ellenőrizze, hogy a háztartási hálózati tápegység rendelkezzen megfelelő földeléssel.
- Megfelelő csővel kösse össze az elszívót a füstcsővel. Tekintse meg a telepítési kézikönyvben található megvásárolható kiegészítőket (a kör alakú csövekhez: minimum átmérő 125 mm) Az elvezető cső hossza a lehető legrövidebb legyen.
- Egypólusú megszakítót használva csatlakoztassa a terméket az elektromos hálózatra.
- Be kell tartani a levegő elvezetésére vonatkozó szabályokat.
- Ne kösse be az elszívó készüléket olyan füstelvezető csőre ahova égéstermék füstöt is bevezetnek (kazán, kandalló stb.).
- A füstgázok visszaáramlásának megakadályozása érdekében megfelelő szellőzésről kell gondoskodni abban a helyiségben, ahol a páraelszívó mellett nem elektromos üzemű (például gázüzemű) berendezések is vannak. Amikor a főzőberendezést nem elektromos energiaforrással táplált készülékekkel együtt használják a helyiségben a negatív nyomás nem lehet több, mint 4 Pa annak megakadályozására, hogy a főzőberendezés visszaszívja a füstöt a helyiségbe.
- Tilos a levegő kivezetése ki olyan csatornán keresztül, amelyet

gáz- vagy egyéb tüzelésű készülékek füstcsöveként használnak.

- Ha a tápvezeték sérült, a gyártó ki kell cseréltetni a gyártóval, egy hivatalos szervizzel vagy egy szakemberrel, hogy elkerülje az esetleges kockázatokat vagy veszélyes helyzeteket.
- A készülék dugóját a hatályos szabályoknak megfelelő, elérhető zónában található aljzatra csatlakoztassa.
- A füstelvezetésre vonatkozó műszaki és biztonsági teendőket illetően fontos a helyi hatóságok által előírt szabályok körütekintő betartása.

 **FIGYELMEZTETÉS:** A készülék telepítése előtt távolítsa el a védőfóliát.

- Csak a készülékkel együtt szolgáltatott csavarokat és vasárut használja.

 **FIGYELMEZTETÉS:** A csavarok vagy rögzítőelemek a jelen használati utasítás szerinti telepítésének hiánya áramütés kockázatával járhat.

- Ne nézzen közvetlenül a fénybe optikai eszközökön keresztül (távcső, nagyító stb.).
- A tisztítási és karbantartási műveleteket gyermekek csak felnőtt felügyelete mellett végezhetik.
- Ügyeljen a gyermekekre, hogy ne játszanak a készülékkel.
- A készüléket csökkent pszichofizikai-érzékszervi képességekkel rendelkező személyek (beleértve a gyermekeket) illetve tapasztalattal és ismerettel nem rendelkező személyek csak szigorú felügyelet mellett használhatják, illetve ha egy a biztonságért felelős személy által megfelelő képzésben részesültek a berendezés biztonságos használatával kapcsolatban.
- A készüléket 8 éves és annál idősebb gyermekek és csökkent pszichofizikai-érzékszervi képességekkel rendelkező illetve nem megfelelő tapasztalattal és ismeretekkel rendelkező sze-

mélyek csak akkor használhatják, ha szigorú felügyelet alatt állnak, és a berendezés biztonságos használatával és a veszélyhelyzetekkel kapcsolatban képzésben részesültek. Ne hagyja, hogy a gyerekek játszanak a készülékkel.

⚠ FIGYELMEZTETÉS: Használat közben a készülék és elérhető részegységei rendkívül felforrósodnak.

Nagyon ügyeljen, hogy ne érjen az ellenállásokhoz.

Tartsa távol a 8 évnél fiatalabb gyermekeket, vagy gondoskodjon a folyamatos felügyeletükről.

- Az előírt időtartam lejáratát után tisztítsa meg és/vagy cserélje ki a szűrőket (tűzveszély). Lásd a "Tisztítás és karbantartás" című bekezdést.
- Javasoljuk, hogy a készülék használata közben biztosítsa a helyiség megfelelő szellőzését, amennyiben azt gázzal vagy más tüzelőanyaggal táplált készülékkel együtt használja (nem vonatkozik azokra a készülékekre, amelyek csak keringetik a levegőt a helyiségben).

⚠ FIGYELMEZTETÉS: Ha a felületen repedések vannak, kapcsolja ki a készüléket az áramütés veszélyének elkerülése érdekében. A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben nagyon felmelegednek.

- Ne kapcsolja be a készüléket, ha a felülete megrepedt, vagy ha az anyagában látható károsodások jelennek meg.
- Ne érintse meg a készüléket vizes kézzel vagy testrésszel.
- Ne használjon gőzkészülékeket a termék tisztításához.
- Ne helyezzen a főzőlap felületére fémes tárgyakat, mint kés, villa, kanál vagy fedő, mert felforrósodhatnak.
- A megfelelő vezérlés használatával kapcsolja ki a főzőlapot a használat után; ne bízsa az edényérezékelőre.

⚠ FIGYELMEZTETÉS: Veszélyes a főzőlapot felügyelet nélkül hagyni, amikor olajat vagy zsírokat alkalmaz, mert vészhelyzetek alakulhatnak ki, és tűz üthet ki. SOHA ne próbálja a tüzet vízzel oltani, hanem kapcsolja ki a készüléket, és fojtsa el a lángot például egy fedéllel vagy tűzoltó takaróval.

⚠ FIGYELMEZTETÉS: A főzési és sütési folyamatot felügyelni kell. Egy rövid főzési folyamatot folyamatosan felügyelni kell.

- A készüléket nem úgy tervezték, hogy külső időzítő vagy külön távirányító rendszer segítségével lehessen működtetni.

⚠ FIGYELMEZTETÉS: Tűzveszély: ne helyezzen tárgyakat a főzőfelületre.

- A készüléket úgy kell telepíteni, hogy lehetővé tegye az elektromos ellátás szakaszolását az érintkezések nyitása révén (3 mm), amely II. kategóriájú túlterhelés esetén biztosítja a teljes szakaszolást.
- A készüléket soha ne tegye ki környezeti hatásoknak (eső, nap).
- A készülék szellőztetése meg kell hogy feleljen a gyártó utasításainak.
- A csomagolást tartsa távol gyerekek és háziállatoktól.
- A konyhai páraelszívók, úgy mint a főzési füstelszívók az égési gázok visszatérő áramlása miatt ronthatják a gázt vagy más tüzelőanyagot égető készülékek biztonságos működését (ideértve a más környezetben találhatóakat is). Ezek a gázok szén-monoxid mérgezést okozhatnak. A konyhai páraelszívók, illetve bármilyen más főzési füstelszívók telepítése után ellenőrizze, hogy a gázkészülékeket kompetens személy ellenőrizze, hogy biztosítsa, hogy nem megy végbe az égési gázok visszaáramlása.

Általános információk

Általános ajánlások

- Soha ne használjon súrolószivacsot, súrolópárnát, sósavat vagy más olyan terméket, ami megkarcolhatja vagy nyomot hagyhat a felületén.
- Biztonsági okokból ne használjon gőzfűvókát vagy nagynyomású tisztítót a készülék tisztításához.
- Ne fogyasszon olyan ételmaradékokat, amelyek leestek vagy lerakódtak a főzőlap felületére és funkcionális vagy esztétikai elemeire.

Használat

- Az elszívó készüléket kizárólag háztartási felhasználásra a főzés közben keletkező szagok eltávolítására tervezték.
- Semmi esetre se használja a készüléket attól eltérő célra, mint amire tervezték.
- Az olajsütőket folyamatosan felügyelni kell a használat folyamán: a túlmelegített olaj meggyulladhat.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel.
- A készüléket nem szabad egy dekorációs célú ajtó mögé szerelni a túlhevülés elkerülése érdekében.
- A készülék károsodásának elkerülése érdekében ne lépjen fel a készülékre.
- A szilikonsatlakozások sérülésének elkerülésére ne helyezzen forró főzőedényeket a szerkezetre.
- Ne darabolja vagy készítse elő az élelmiszereket a készülék felületén, és ne ejtsen rá kemény tárgyakat. Ne húzzon lábasokat vagy edényeket a készülék felületén.

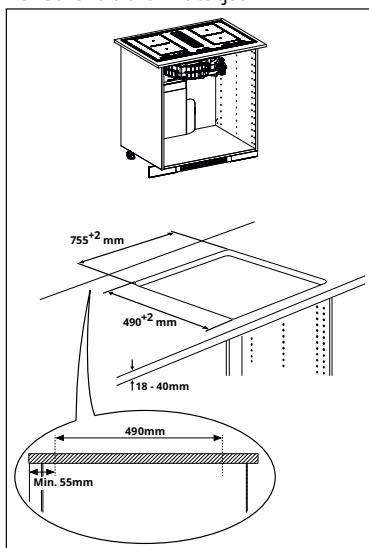
A bútorral kapcsolatos követelmények

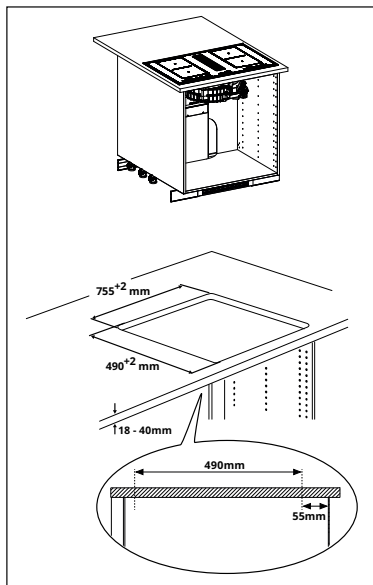
Telepítés

- A készüléket a konyhai munkalapba súlylyesztett beépítésre szánják, legalább 800 mm széles konyhabútor felett.
- Ha a készüléket gyúlékony anyagba telepí-

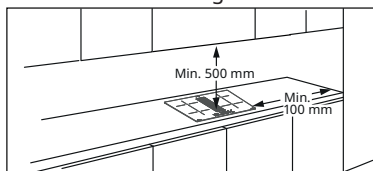
tik, szigorúan be kell tartani az alacsonyfezsűtséggű beépítésekre és a tűzvédelemre vonatkozó iránymutatásokat és előírásokat.

- A beépített egységek esetén az alkotórészeket (műanyag és furnérozott panel) hőálló ragasztóval kell összeszerelni (min. 85 °C): nem megfelelő anyagok és ragasztók használata deformálódást és szétválást okozhat.
- A konyhaszekrényben elegendő helyet kell biztosítani a készülék elektromos csatlakozásaihoz. A készülék fölötti fali egységeket olyan távolságra kell felszerelni, hogy elegendő hely maradjon a kényelmes munkavégzéshez.
- Dekoratív tömörfa szegélyek használata a készülék mögött a munkalap körül megengetett, amennyiben a minimális távolság mindig megegyezik a beépítési ábrákon feltüntetett távolsággal.
- A készülék beépítésének helyét és méreteit a következő ábra mutatja.





- A beépített készülék és a fenti szekrény közötti minimális távolság 500 mm.



- A szűrő telepítéséhez tekintse meg a NYT-TIG készletet.

Elektromos csatlakozás

- Az összes elektromos csatlakozást hivatalos szakember kell hogy elvégezze.
- Tartsa be a kapcsolási rajzot (a termék alsó oldalán található).
- Ez a berendezés egy „Y” típusú csatlakozással rendelkezik, és egy H05VV-F tápkábelre van szükség. A kábelnek végső hüvellyel kell rendelkeznie. Az IEC szabvány szerint az egy fázisú csatlakozáshoz használjon: 3 x 4 mm² tápkábelt, a két fázisú csatlakozáshoz: 4 x 2,5 mm² tápkábelt, és a csatlakozáshoz Hollandiában: 5 x 2,5 mm² tápkábelt. A tápkábel külső átmérője: min 8 mm - max 12 mm. Tartsa be az egyedi nemzeti előírásokat.
- A csatlakozódoboz fedelének levételével lehet hozzáférni a bekötést biztosító kapcsolcsokhoz.
- Ellenőrizze, hogy a háztartás elektromos berendezésének jellemzői (feszültség, maximális teljesítmény és áramerősség) megfeleljenek a készülék tulajdonságainak.
- A készüléket az ábrán bemutatott módon kösse be (a nemzeti szinten hatályos hálózati feszültségre vonatkozó előírásoknak megfelelően).
- Ne végezzen hegesztést a vezetékeken!

Elektromos csatlakozás



FIGYELMEZTETÉS: Az összes elektromos csatlakozást hivatalos szakember kell hogy elvégezze.

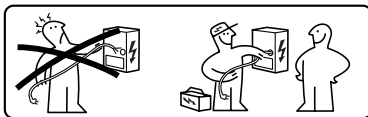
- A csatlakoztatás előtt ellenőrizze, hogy a készülék adattábláján feltüntetett névleges feszültség megfelel-e a hálózati feszültségnek. Az adattábla a főzőlap alsó részén található.
- Vegye figyelembe a csatlakozási rajzot (amely a főzőlap alsó oldalán található).
- Csak a pótalkatrész-szervíz által szállított eredeti alkatrészeket használja.
- A berendezés nem rendelkezik hálózati ká-

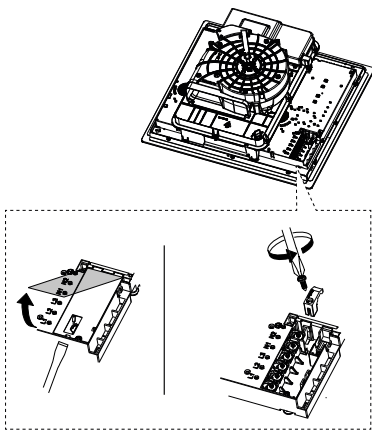
bellet. Vásárolja meg a megfelelőt egy szakosodott viszonteladótól.

- Ha sérült, cserélje ki a tápkábeleket az eredeti pótkábeleikre. Vegye fel a kapcsolatot az IKEA üzletének telefonos központjával.



Figyelem! Ne végezzen hegesztést a vezetékeken!

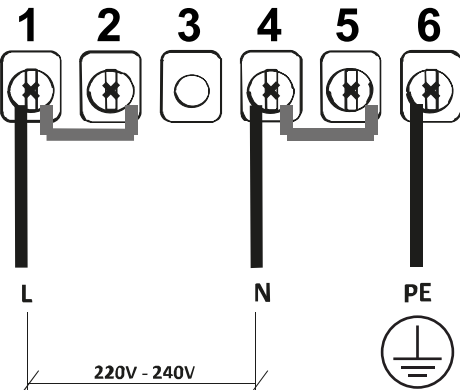




Csatlakoztatási rajz termék oldal

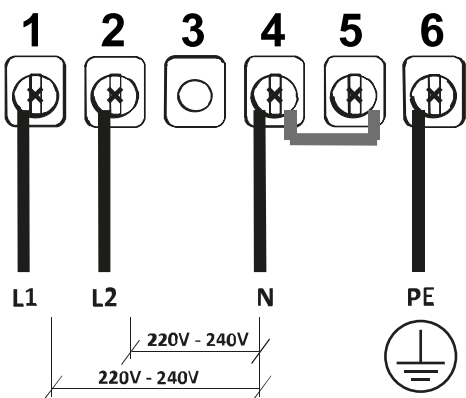
Helyezze be a  hidakat a csavarok közé, az ábra szerint

220V - 240V 1N ~



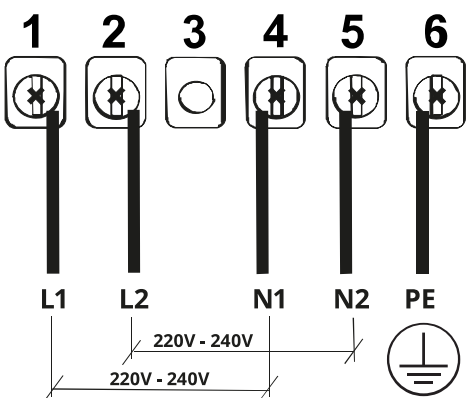
L	Fekete vagy barna
N	Kék
	Sárga / Zöld

380V - 415V 2N ~



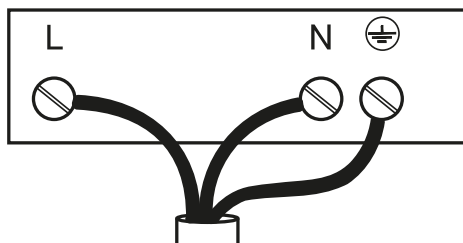
L1	Barna
L2	Fekete
N	Kék
	Sárga / Zöld

NL 230V / 400V 2N ~

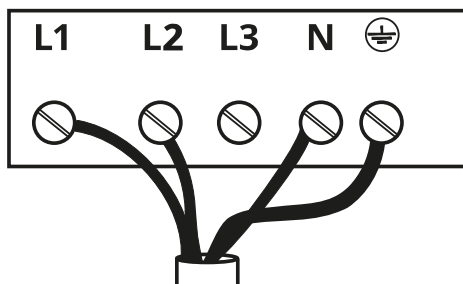


L1	Barna
L2	Fekete
N1	Kék
N2	Kék
	Sárga / Zöld

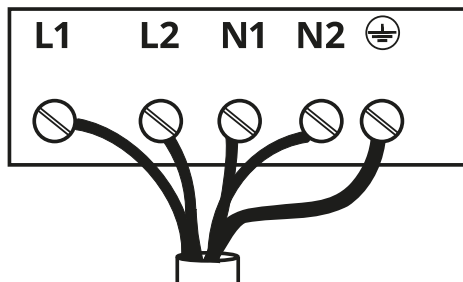
Csatlakoztatási rajz ház oldal

220V - 240V 1N ~

L	Fekete vagy barna
N	Kék
⏏	Sárga / Zöld

380V - 415V 2N ~

L1	Barna
L2	Fekete
N	Kék
⏏	Sárga / Zöld

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

L1	Barna
L2	Fekete
N1	Kék
N2	Kék
⏏	Sárga / Zöld

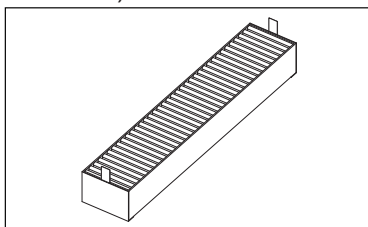
Tisztítás és karbantartás

- Bármiféle karbantartási beavatkozás előtt a berendezést kapcsolja le vagy csatlakoztassa le az elektromos ellátásról.

Aktív szén szűrő

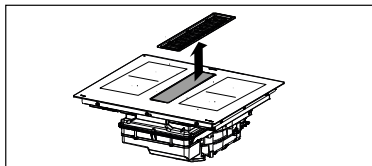
- Az aktívszenes szagszűrőt (lásd a telepítési útmutatót) nem szabad mosni vagy regenerálni, hanem 12 havonta ki kell cserélni. Egy új szűrő rendeléséhez forduljon az ügyfélszolgálatához (lásd a kézikönyv végén lévő táblázatot).

vő táblázatot).



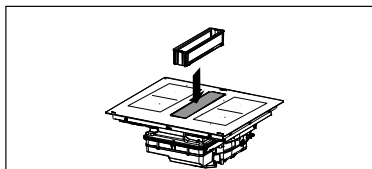
Rács

- Ne mossa mosogatógépben. Tisztítsa meg a rácsot meleg vízzel és semleges szappannal, dörzsölő szivacs használata nélkül (ne használjon agresszív vagy súroló tisztítószer!).



Zsírszűrő

- Tisztítsa meg vagy cserélje ki a szűrőket a megadott időközönként annak érdekében, hogy a páraelszívó megfelelő állapotban legyen és elkerülje a túlzott zsírfelhalmozódás okozta tűzveszélyt.
- A zsírszűrőket kéthavi használat után tisztítani kell, illetve intenzív használat esetén gyakrabban. Mosogatógépben is mosható.



A felső túlfolyó tálca a zsírszűrő része, és minden főzés után, vagy amikor folyadék ömlik a főzőlapra, ellenőrizni kell. Mossa le forró vízzel, és távolítsa el az ételmaradékokat, hogy megakadályozza a szagok és a lerakódások képződését.

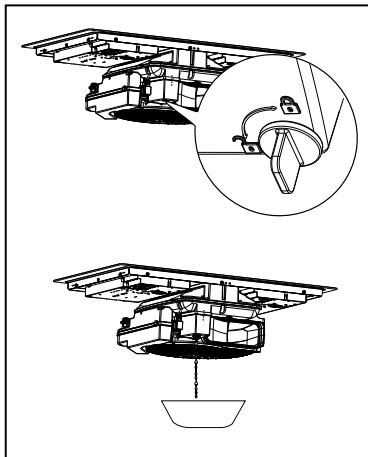
Folyadékgyűjtő tálca

Gyakori használat esetén ajánlott a gyűjtőtálcát kéthetente ellenőrizni és kiüríteni.

A vízgyűjtő tálca rendszeres ellenőrzése előtt vegye ki a fiókot, különösen ha nagyobb mennyiségű folyadék ömlött ki. A tartály kiürítéséhez nyomja felfelé a csapot (narancssárga), és csavarja ki. Miután kiürítette a vízgyűjtő tálcát, csavarja vissza úgy, hogy a csapot (narancssárga) felfelé

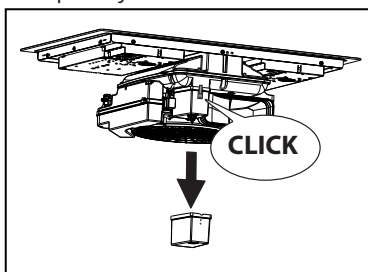
nyomja a zárásig.

A szelep lecserélhető, ha elveszti vagy megsérül, és pótalkatrészként megvásárolható.



Fő folyadékgyűjtő tálca leszerelése

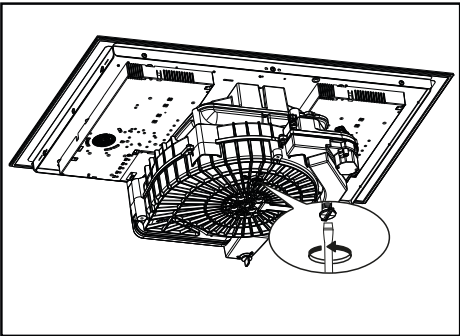
A megfelelőbb tisztítás érdekében, amennyiben kellemetlen szagot okozó folyadék csepegget le, akassza le a tálcát a jelölt kampó kinyitásával.



A motor box folyadék kiürítése

Ha több mint 1 liter folyadék ömlik a főzőlapra, csavarja le a csavaros kupakot (narancssárga) a jelzett módon, és ürítse ki a motor boxot. Miután kiürítette a boxot, csavarja vissza a csavaros kupakokat (narancssárga) a zárásig.

A szelep lecserélhető, ha elveszti vagy megsérül, és pótalkatrészként megvásárolható.

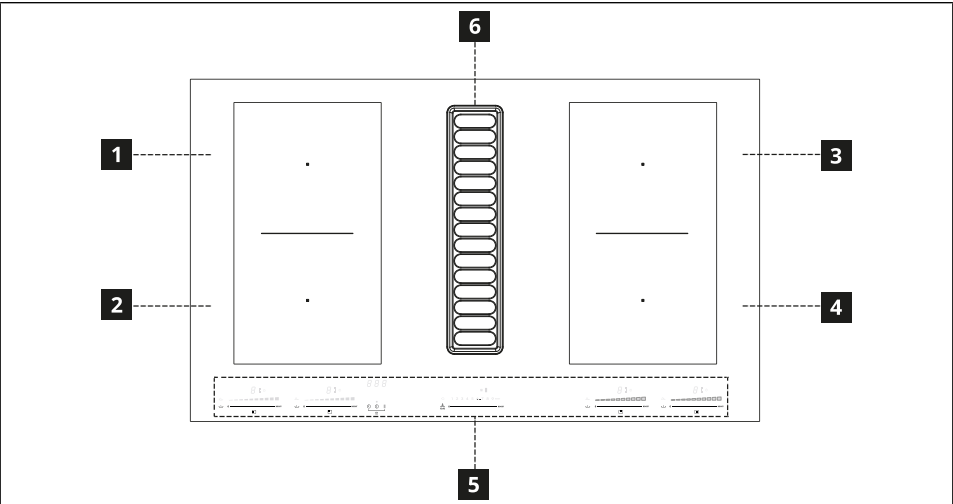


A készülék tisztítása

Tisztítsa meg a készüléket minden használat után, hogy megakadályozza az ételmaradékok elszennyesedését. A megkeményedett és megszenesedett szennyeződés eltávolítása nehezebb.

- A napi tisztításhoz használjon egy puha ruhát vagy szivacsot és megfelelő tisztítószer. Az alkalmazandó mosószerekkel kapcsolatban kövesse a gyártó ajánlásait. Javasoljuk, hogy védő hatású tisztítószer használjon.
- A vízkőfoltokat kis mennyiségű vízkőoldó oldattal távolítsa el, például ecettel vagy citromlével, amikor a főzőlap már kihűlt. Ezt követően újra nedves ruhával tisztítsa meg.

A termék leírása



1	Egyes főzőzóna (210x191 mm) 2100 W, 3000 W-os Booster funkcióval
2	Egyes főzőzóna (210x191 mm) 2100 W, 3000 W-os Booster funkcióval
3	Egyes főzőzóna (210x191 mm) 2100 W, 3000 W-os Booster funkcióval
4	Egyes főzőzóna (210x191 mm) 2100 W, 3000 W-os Booster funkcióval
5	Kezelőlap
6	Kihúzó
1 + 2	Kombinált főzőzóna (210x382 mm) 3000 W
3 + 4	Kombinált főzőzóna (210x382 mm) 3000 W

Jelzők

Az edény jelenlétének érzékelése

Mindegyik főzőzónához egy edényjelenlét-érzékelő rendszer tartozik. Az edényjelenlét-érzékelő rendszer felismeri az indukciós főzőlapon történő használatra alkalmas mágnesezhető edény fenéklapját. Ha az edényt leveszik működés közben, vagy ha nem megfelelő edényt használ, az oszlopdiagram mellett lévő kijelző villog a  szimbólummal.

Ha nincs edény helyezve a főzőzónára a 10 másodperces edényészlelő idő alatt:

- A főzőzóna automatikusan kikapcsol.
- Az egyes főzőzónák kijelzőjén megjelenik a .

A maradványhő kijelzése

Ha egy főzőzóna kikapcsolt, de még mindig forró, a panelen égve marad a  betűjelzés, hogy jelezze az égésveszélyt működő elszívó mellett.

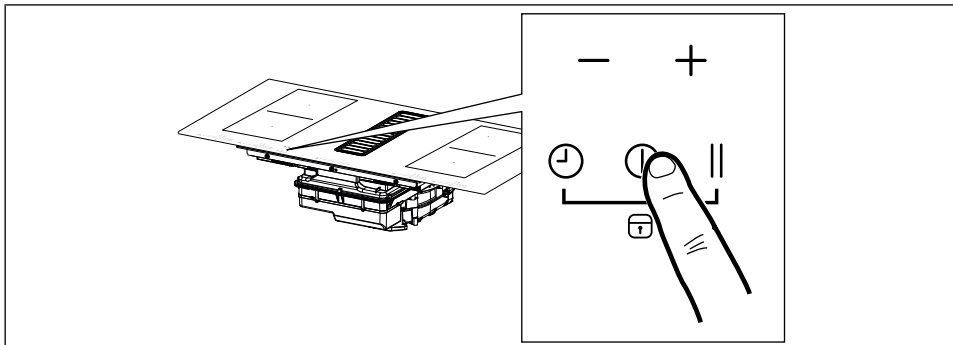
A készülék bekapcsolása

A főzőzónákat a kívánt zóna megnyomásával lehet aktiválni.

Amikor elhelyez egy edényt a 4 főzőzóna egyikén, a főzőlap automatikusan észleli a jelenlétét, és kivilágít a hozzá tartozó számkijelző a bekapcsoláshoz.

Ha nincs edény vagy egyéb tárgy a főzőlapon, a számkijelző nem látható.

A kezelőlapon a kiválasztható funkciók mindig láthatók, de alacsony intenzitással vannak kivilágítva. Válassza ki a funkciókat a megfelelő szimbólum érintésével.



Nyomja meg az On/Off gombot a főzőlap bekapcsolásához és a funkciók aktiválásához.

Ekkor a főzőlap be van kapcsolva, de minden főzőzóna és a páraelszívó nulla teljesítményen van. A főzőlap automatikusan kikapcsol, ha 10 másodpercig nem használják.

Figyelem: Biztonsági okok miatt az On/Off gombbal bármikor lehetséges a főzőlap kikapcsolása.

Figyelem: A kezelőlapon mindig a világító/látható funkciók a kiválaszthatók és mindig kizárólag ezek aktiválhatók.

A főzőzónák, az elszívó kezelőszerveit és az időzítőt az adott gomb megnyomásával lehet aktiválni.

Figyelmeztetések a telepítő részére: Ellenőrizze és esetlegesen módosítsa a főzőlap teljesítményének beállítását. Lásd a „Teljesítmény korlátozás” bekezdést.

Alapértelmezettként a főzőlap **7,4 kW** felvételére beállított.

Teljesítmény korlátozás

A készülék első csatlakozásakor a háztartási hálózati tápegységhez, a teletűnőnek be kell állítania a főzőzónák teljesítményét a háztartási elektromos rendszer tényleges kapacitása alapján.

Ha erre nincs szükség, közvetlenül fel lehet kapcsolni a főzőlapot a  segítségével vagy kövesse az alábbi folyamatot, hogy a menübe lépjen.

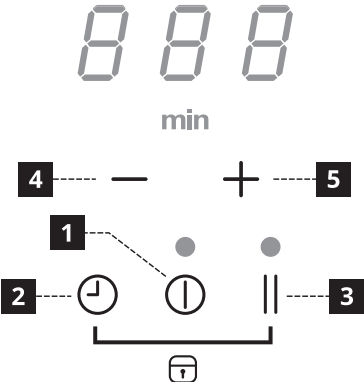
- Csatlakoztassa a főzőlapot a háztartási hálózathoz (ezt a műveletet a menübe való belépéskor mindig el kell végezni).
- Az összes számkijelző felgyullad pár másodpercre.
- Amint a számkijelző ismét kialszik, nyomja még és tartsa nyomva 4 másodpercig a  és  gombokat, amíg a bal oldali görgető billentyűzet felgyullad.
- Nyomja meg egyszerre, és tartsa nyomva 4 másodpercig mindkét bal oldali görgető billentyűzetet, amíg a 3 vezérlő számkijelzőn megjelenik a „CF6”.
- Nyomja meg a  gombot, amíg meg nem jelenik a „PHA”.
- Nyomja meg a bal oldali utolsó billentyűzetet, hogy kiválassza a megfelelő beállítást.

Tekintse meg a következő táblázatot a specifikációhoz:

Érték a teljesítmény sávban	KW	Megjegyzés
0	7,4	Szabvány kezdeti beállítás
1	6	
2	5	
3	4	
4	3,5	
5	3	
6	2,5	

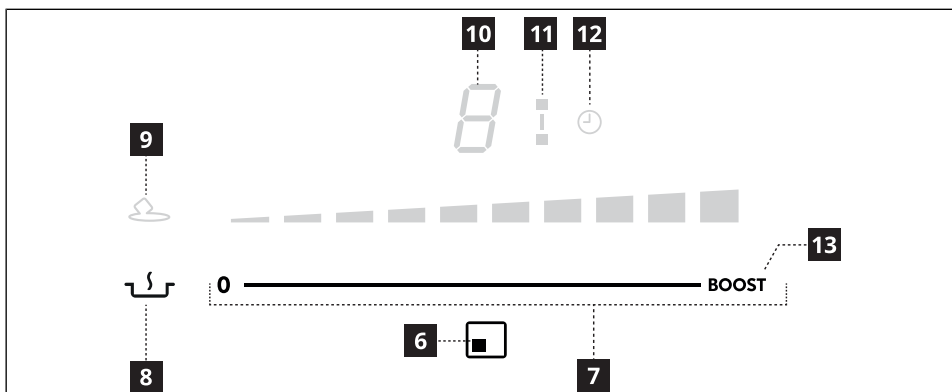
Miután megadta a megfelelő értéket, erősítse meg a  és  megnyomásával és nyomvatartásával.

Kezelőlap

		
1	Be/Ki	A főzőlap elszívójának be- és kikapcsolása. Nyomja meg a bekapcsoláshoz. A kikapcsoláshoz nyomja meg újra. Alapértelmezés szerint a főzőlap elszívójának bekapcsolásakor az elszívó automatikus üzemmódban indul el, és a  LED világít. Érintse meg (nyomja meg) a kiválasztó sávot az automatikus üzemmód kikapcsolásához és az elszívó ventilátor kézi üzemmódban történő használatához. A  LED kialszik.
2	A főzőzónák időzítője	Válasszon ki egy főzőzónát a külön időzítő beállításához. Ez a gomb aktiválja az időzítőt, amely az egyes főzőzónákhoz akár egyidejűleg is beállítható. A beállított idő leteltével a főzőzónák automatikusan kikapcsolnak, és hangjelzés hallható. A főzőlap időzítőjének aktiválása/beállítása: Nyomja meg többször a  gombot, hogy kiválassza az aktiválni kívánt főzőzónát. A főzőzóna ikonja világítani kezd. A főzőzóna kiválasztása után állítsa be az időzítőn a kívánt időtartamot: Nyomja meg a "+" gombot az automatikus kikapcsolásig hátralévő idő növeléséhez. Nyomja meg a "-" gombot az automatikus kikapcsolásig hátralévő idő csökkentéséhez.
3	Stop&Go / Újraindítás	Ez a funkció lehetővé teszi a főzőlap bármely aktív funkciójának szüneteltetését/újraindítását, a főzőteljesítményt nullára csökkentve. A funkció aktiválásához nyomja meg a gombot, majd nyomja meg újra, és tolja el a kurzort balról teljesen jobbra (a szüneteltetés funkció mellé  a kikapcsoláshoz). Megjegyzés: ha a szünet funkciót 10 perc elteltével nem kapcsolja ki, a főzőlap automatikusan kikapcsol. Ez a funkció lehetővé teszi a főzőlap beállításainak visszaállítását véletlen kikapcsolás esetén. Aktiválás: - Majd kapcsolja be újra a főzőlapot. - Nyomja meg  6 mp-en belül.
4 ; 5	Növelés/csökkentés	A főzőzóna időzítő időtartamának növelése/csökkentése.
4 + 5	Növelés/csökkentés	Nyomja meg hosszan a zsírszűrő visszaállításához. Nyomja meg hosszan az aktív szén szagszűrő visszaállításához.

2 + 3	Blokkolás	A főzőlap lezárása/feloldása Nyomja meg egyszerre a II és a  gombokat pár másodpercig. A kijelzőn megjelenik a "LOC", amely lehetővé teszi a főzőlap beállításainak zárolását a véletlen beavatkozás megakadályozása érdekében, így a már beállított funkciók aktívak maradnak. Ismételje meg a műveletet a zárolás kikapcsolásához.
	Gyermekzár	Lezárás nyomja meg egyszerre a II és a  gombokat, engedje fel, majd nyomja meg újra:  . A kijelzőn megjelenik a Hob  . Kioldás Nyomja meg egyszerre a II és  gombokat, engedje el, és ismét nyomja meg a II gombot. Lehetővé teszi, hogy blokkolja a főzőlapot, hogy elkerülje a készülék véletlenszerű működtetését.

Főzőzóna kezelőlapja



6	A főzőzónák elhelyezkedése	A főzőzónák helyzetét jelző ikonok. A főzőzónák kombinált üzemmódban is aktiválhatók, hogy egyetlen zónát hozzanak létre, azonos teljesítményszinttel. A fő főzőzónák az elülsők, a másodlagosak pedig a hátulok. A kombinált üzemmód bekapcsolásához érintse meg egyszerre a 2 sávot: kivilágít a I szimbólum. A fő zóna választósávjával lehet kiválasztani a teljesítményszintet. A kombinált üzemmód kikapcsolásához ismételje meg az aktiválási eljárást.
7	Görgető billentyűzet	Főzőzóna kiválasztása. Teljesítményszint növelése/csökkentése. Power Booster teljesítménynövelő funkció, amely 10 percig működik, majd a hőmérséklet visszatér a 9. szint értékére. A funkció aktiválásához érintse meg és görgesse végig a kiválasztó sávot. A teljesítménynövelés szintjét a kiválasztott főzőzóna kijelzőjén a P szimbólum jelzi.
	Melegítő funkció	Ezt a funkciót egy edény melegítéséhez kell használni maximális teljesítményen, mielőtt folytatná a főzést egy kiválasztott szinten. Az idő, amely folyamán a főzőzóna maximális teljesítményen marad, beállított végső főzési szinttől függ. Tekintse meg a táblázatot: "1" teljesítményszint = 40 másodperc "2" teljesítményszint = 72 másodperc "3" teljesítményszint = 120 másodperc "4" teljesítményszint = 176 másodperc "5" teljesítményszint = 256 másodperc "6" teljesítményszint = 432 másodperc "7" teljesítményszint = 120 másodperc "8" teljesítményszint = 192 másodperc "9" vagy "Booster" teljesítményszint = Nem áll rendelkezésre Az aktiváláshoz, egy edénnyel a főzőlapon és a kiválasztott főzőzónával nyomja meg, és tartsa nyomva 3 másodpercig a kiválasztott értéket (1-től 8-ig) a teljesítménysávon. A főzőzóna kijelzőjén megjelenik az „A”. Lehetőség van a főzési szint növelésére, de a csökkentés kikapcsolja ezt a funkciót. A funkció kikapcsolható az adott főzőzóna gombjának 3 másodpercig történő nyomva tartásával is.
8	Hőmérséklet-beállítás	A hőmérséklet-beállítás aktiválása. A kijelzőn megjelenik a U .
9	Kiolvasztás funkció	Kiolvasztás.
10	A főzőzóna száma	Akkor aktiválódik, amikor az adott főzőzónát használjuk.
11	Kombinált mód („híd” funkció)	Két főzőzóna kombinált üzemmódjának aktiválása.

12	Időzítő funkció	Akkor aktiválódik, ha az időzítő be van állítva az adott főzőzónához.
13	Boost funkció	A Power Booster funkció aktiválása. A kijelzőn megjelenik a <i>P</i> .

Elszívó kezelőlapja

1617 8 123456789 BOOST AUTO0BOOST18 1514		
14	Görgető billentyűzet	Elszívó teljesítmény kiválasztása. Növeli/csökkenti az elszívási sebességet (teljesítményt).
15	Automatikus	Automatikus funkció aktiválása/kikapcsolása (az automatikus mód alapértelmezés szerint aktív álva van). Az elszívó választószávjának megérintésével (megnyomásával) az automatikus üzemmód kikap- csol, és az elszívó ventilátor kézi üzemmódban használható. Az automatikus üzemmód újraaktiválásához nyomja meg a  gombot: a LED  kilágít, hogy jelezze, hogy az elszívó abban az üzemmódban aktív.
16	Szénszűrő karban- tartásának szimbó- luma	Ha világít, a szénszűrő karbantartása szükséges. Alapértelmezés szerint a szénszűrő karbantartási emlékeztetője ki van kapcsolva (elszívó üzemmód). A szénszűrő karbantartási emlékeztető aktiválásához tekintse meg „A felhasználói me- nű személyre szabása” bekezdést. A szenes szagszűrő visszaállítása és újra aktiválása: Miután elvégezte a szűrők karbantartását, tartsa nyomva 5 másodpercig a „+” gombot. A szagszűrő LED-je kialszik és újraindul a visszaszámlálás.
17	Zsírészűrő karban- tartása szimbólum	Ha világít, azt jelzi, hogy el kell végeznie a zsírészűrő karbantartását. Zsírészűrő visszaállítása és újra aktiválása: A szűrők karbantartásának elvégzése után tartsa nyomva 5 másodpercig a „-” gombot. A zsírészűrő LED-je kialszik és újraindul a visszaszámlálás.
18	Boost funkció	Az intenzív sebesség beállítása BOOST Ez a sebesség 5 perces aktiválásra van időzítve.Ez a sebesség 5 perces aktiválásra van időzít- ve. Ezen idő elteltével a rendszer automatikusan visszaáll a korábban beállított sebességre.

Útmutató az edények használatához

Mely edényeket használja

Kizárólag ferromágneses aljú edényeket használjon, amelyek megfelelnek az indukciós főzőlapok használatához:

- öntöttvas
- zománcozott acél
- szénacél
- rozsdamentes acél (ha nem is teljesen)
- ferromágneses borítású vagy ferromágnes lemez aljú alumínium

Ahhoz, hogy megállapítsa, hogy az edény

alkalmas-e, ellenőrizze a  jel meglétét (általában az aljára nyomva). Egy mágnes is közelíthet az edény aljához. Ha rajta van, az azt jelenti, hogy az edény indukciós főzőlapon használható.

Az optimális hatékonyság érdekében mindig használjon lapos aljú edényeket, amelyek egyenletesen osztják el a hőt. Egy nem teljesen sík alj befolyásolhatja az energia és a hő vezetését.

A lábasok használata

A lábos/serpenyő minimális átmérője a különböző főzőzónákhoz.

A főzőlap megfelelő működéséhez az edénynek a főzőfelületen feltüntetett referenciapontok közül egyet vagy többet le kell fednie, és megfelelő minimális átmérőjűnek kell lennie.

Mindig azt a főzőzónát használja, amely megfelel az edény aljának átmérőjének.

Főzőzónák	Edény aljának átmérője	
	min Ø átmérő (javasolt)	max. átmérő (javasolt)
Bal kombinált Jobb kombinált	190 mm	230 mm
Bal egyes Jobb egyes	110 mm	210 mm

Üres vagy vékony aljú edények/serpenyők

Ne használjon üres vagy vékony aljú

lábosokat/serpenyőket a főzőlapon, mivel ez nem teszi lehetővé a hőmérséklet megfelelő szabályozását, illetve a főzőzóna automatikus kikapcsolását ha a hőmérséklet túl magas, ami károsíthatja az edényt vagy a főzőlap felületét.

Ha ez megtörténik, ne nyúljon semmihez, és várja meg, amíg minden alkatrész lehűl.

Ha hibaüzenet jelenik meg, kérjük, olvassa el a „Problémamegoldás” című részt.

A főzőlap működésének normál zörejei

Az indukciós technológia elektromágneses mezők létrehozásán alapul. Ezek az elektromágneses mezők közvetlenül az edény alján generálnak hőt. A lábasok és serpenyők többféle zajt vagy vibrációt okozhatnak attól függően, hogy hogyan készültek.

Az ilyen fajta zajok az alábbiak:

Enyhe zörej (mint egy transzformátor zaja)

Ez a zaj akkor keletkezik, amikor nagy hőszinttel főz, és a főzőlapról az edényekre átvitt energiamennyiség határozza meg. A zaj abbamarad vagy csökken a hőszint csökkenésekor.

Enyhe sípolás

Ez a zaj akkor keletkezik, amikor a főzőtartály üres, és akkor fejeződik be, amikor a tartály megtölti vízzel vagy étellel.

Zizegés

Ez a zaj a többféle anyag egymás fölötti anyagok rétegzésével kialakított edényeknél jön létre, oka a különböző anyagok találkozásánál a felületek rezgése. A zaj az edényből jön, és az étel mennyiségétől és elkészítésének módjától függően változhat.

Erős sípolás

Ez a zaj különböző anyagok egymás fölötti rétegzésével kialakított edények használatakor jön létre, továbbá amikor ezeket maximális teljesítményen használja és két főzőzónán is. A zaj abbamarad vagy csökken a hőszint csökkenésekor

A ventilátor zaja

Az elektronikus rendszer helyes működéséhez be kell állítani a főzőlap hőmérsékletét. Ebből a célból a főzőlap egy hűtőventilátorral rendelkezik, amit a rendszer aktivál az elektronikus rendszer hőmérsékletének csökkentésére és beállítására. Előfordulhat, hogy a ventilátor a készülék kikapcsolását követően tovább működik, ha a főzőlap hőmérsékletét a

rendszer még túl magasnak érzékeli, és a

kijelzőn megjelenik: **H**.

Ritmikus, egy óra ketyegéséhez hasonló hangok

Ez a zaj kizárólag akkor képződik, amikor legalább három főzőzóna működik, és eltűnik vagy csökken, amikor valamelyiket lekapcsolja.

A leírt zajok az indukciós technológia normál jellemzői, ezért nem számítanak hibának.

Napi használat

A készülék bekapcsolása

Nyomja meg és tartsa lenyomva a **1** egy másodpercig a készülék bekapcsolásához.

- Kivilágít a **1** gomb és a **2** led feletti led.
- Ha nem végez el további kiválasztást, a készülék 10 másodperc után biztonsági okokból kikapcsol.

Egy főzőzóna kiválasztása

Ha a terméket csak a bármely szinten bekapcsolt elszívóval használja, 1 perc után a zónák megjelenítik a „0” számot a csúsztatón (fél fényerő).

Nyomja meg a „0” gombot a főzőzóna sáv kurzora mellett, és húzza az ujját a kurzor görgetéséhez, és állítsa be a teljesítményszintet.

Egy főzőzóna kikapcsolása

Nyomja meg a „0” gombot a választósávon.

- Ha nem végez el egyéb kiválasztást, és a többi főzőzóna ki van kapcsolva, a készülék 10 másodperc után kikapcsol.

A főzőlap kikapcsolása

Nyomja meg a **1** néhány másodpercig a főzőlap kikapcsolásához.

- Ha nem végez el egyéb kiválasztást a kijelzőn, és az összes főzőzóna ki van kapcsolva, a készülék 10 másodperc után kikapcsol.

Kiolvasztás beállításai

Az olvasztás funkcióval felolvaszthat ételeket,

vagy óvatosan megolvaszthat vajat, csokoládét vagy mézet.

- Nyomja meg a **3** egyszer.
- Megjelenik a **4** és a **5** a számkijelzőn.
- Az olvasztási funkció kikapcsolásához módosítsa a teljesítményszintet, vagy nyomja meg a **3** gombot.

Boost szabályozás

Minden főzőzóna rendelkezik teljesítménynövelő (Booster) funkcióval.

A Booster funkció aktiválásakor a kiválasztott főzőzóna 5 percig extra teljesítményszinten üzemel. A Booster funkciót például arra lehet használni, hogy gyorsan megmelegítsen nagy mennyiségű vizet.

- Csúsztassa az ujját a kijelzőn látható választósávon, amíg meg nem jelenik a **6**.
- A Booster funkció kikapcsolásához ujjának csúsztatásával vigye vissza a sáv kurzorát a kívánt teljesítményszintre.

Időzítő

Amikor az időzítő be van állítva, a főzőzóna kikapcsol 1 perc és 1 óra 59 perc közötti beállított idő elteltével.

Az időzítő beállítása

- A főzőzóna bekapcsol.
- Beállított főzőzóna.
- Nyomj meg a **7** gombot.
 - A „_00” jel villog a kijelző közepén.

- Nyomja meg a + gombot az időzítőn beállított időtartam növeléséhez, vagy a - gombot a csökkentéshez.

Amikor először megnyomja a + gombot, a kijelzőn megjelenik az „1” jelzés.

A hangjelzés kikapcsolásához nyomja meg a  gombot.

Ahhoz, hogy egy további zóna Időzítőjét beállítsa, ismételje meg a fenti eljárást.

Ha több zónában állított be Időzítőt, az Időzítő kijelzője lejáráthoz legközelebb álló visszaszámlálást mutatja, míg az ikonja helyén a magas intenzitás jelenik meg. Eközben a többi aktív Időzítő ikonja alacsony intenzitással van kivilágítva.

Az időzítő módosítása

- Időzítő beállítva
- Nyomja meg a módosítani kívánt időzítő aktív főzőzónáját.
- Nyomj meg a  gombot.
- Az időzítőn beállított időtartam módosítása: + és -.

Kombinációs funkció (hídcsatlakozás)

A kombinációs funkció lehetővé teszi két egyes főzőzóna aktiválását úgy, hogy azok együtt működjenek, és együtt lehessen őket szabályozni.

- Egyszerre nyomja meg a két (ugyanazon az oldalon lévő) főzőzóna sáv kurzort, és válassza ki azt a slidert, ahol a számkijelzőn a „0” jelenik meg.
- A két zóna melletti kijelzőn megjelenik a  az egyik oldalon és a  a másik oldalon.

Ha az egyik főzőzóna már működik, amikor aktiválja a kombinációs funkciót (hídcsatlakozás), ennek a főzőzónának a teljesítményszintje és működési ideje lesz kiválasztva mindkét kombinált zónához. Ha már mindkét zóna működik, a működési idő törlődik a teljesítményszint kijelzőjén. Ha nem lehet kombinálni a két zónát, állítsa be a Boost sebességet.

A főzőlap lezárása/feloldása

Nyomja meg egyszerre a  és a  gombokat pár másodpercig. A kijelzőn megjelenik a "LOC", amely lehetővé teszi a főzőlap beállításainak zárolását a véletlen beavatkozás megakadályozása érdekében, így a már beállított funkciók aktívak maradnak. Ismételje meg a műveletet a zárolás kikapcsolásához.

Gyermek biztonsági zár

- Bekapcsolt készülék
- A gyermek biztonsági zár kioldásához nyomja meg egyszerre a  és a  gombot, engedje el, majd nyomja meg újra , amíg meg nem szólal a hangjelzés. Az összes kijelzőn megjelenik a „E”.
- A kijelző leblokkol. Amikor a kijelző kikapcsol ebben a állapotban, a blokkolási funkció még aktív marad a főzőlap újra indításakor.
- A gyermek biztonsági zár kioldásához nyomja meg egyszerre pár másodpercig a  és a  gombot, engedje el, majd nyomja meg újra .

A funkció aktív marad, amíg ki nem kapcsolja.

“Szárítás” funkció

Minden alkalommal, amikor kikapcsolja a főzőlapot, az elszívó motorja 5 percig az első sebességi fokozaton jár. A Szárítás funkció működése közben minden gomb le van tiltva, kivéve a  gombot és az elszívó „0” szintjének gombját.

- A Szárítás funkció működés közbeni kikapcsolásához az elszívó szintjének gombját "1"-ről "0"-ra kell átállítani.

Stop&Go / Újraindítás

Ez a funkció lehetővé teszi a főzőlap bármely aktív funkciójának szüneteltetését/újraindítását, a főzőteljesítményt nullára csökkentve.

A funkció aktiválásához nyomja meg a gombot, majd nyomja meg újra, és tolja el a

kurzort balról teljesen jobbra (a szüneteltetés funkció mellé ) a kikapcsoláshoz.

Megjegyzés: ha a szünet funkciót 10 perc elteltével nem kapcsolja ki, a főzőlap automatikusan kikapcsol.

Ez a funkció lehetővé teszi a főzőlap beállításainak visszaállítását véletlen kikapcsolás esetén.

- Aktiválás:
- Majd kapcsolja be újra a főzőlapot.
 - Nyomja meg **II** 6 mp-en belül.

Blokkolás

A főzőlap lezárása/feloldása

Nyomja meg egyszerre a **II** és a  gombokat pár másodpercig. A kijelzőn megjelenik a "LOC", amely lehetővé teszi a főzőlap beállításainak zárolását a véletlen beavatkozás megakadályozása érdekében, így a már beállított funkciók aktívak maradnak.

Ismételje meg a műveletet a zárolás kikapcsolásához.

Melegítő funkció

Ez a funkció arra szolgál, hogy egy edényt felmelegítsen maximális teljesítményen, majd folytassa a főzést egy kiválasztott szinten. Az idő, amely folyamán a főzőzóna maximális teljesítményen marad, a beállított végső főzési szinttől függ.

Tekintse meg a táblázatot „A főzőzóna kezelőlapja” fejezetben.

Az aktiváláshoz, egy edénnyel a főzőlapon és a kiválasztott főzőzónával nyomja meg, és tartsa nyomva 3 másodpercig a kiválasztott értéket (1-től 8-ig) a teljesítménysávon. A megfelelő főzőzóna kijelzőjén megjelenik az „A”.

Lehetőség van a főzési szint növelésére, de a csökkentés kikapcsolja ezt a funkciót.

A funkció kikapcsolható az adott főzőzóna gombjának 3 másodpercig történő nyomva tartásával is.

Teljesítményszint	Főzési mód	Használata a következő céllal:
1	Olvasztás, enyhe melegítés	Vaj, csokoládé, zselatin, szószok
2	Olvasztás, enyhe melegítés	Vaj, csokoládé, zselatin, szószok
3	Felfőzés	Rizs
4	Hosszas főzés, sűrítés, párolás	Zöldségek, burgonya, szószok, gyümölcs, hal
5	Hosszas főzés, sűrítés, párolás	Zöldségek, burgonya, szószok, gyümölcs, hal
6	Hosszas főzés, sütés	Tésza, zöldségleves, sült hús
7	Könnyű sütés	Röszti (burgonya lángos), omlett, panírozott és sült ételek, kolbász
8	Sütés, sütés bő olajban	Hús, sültburgonya
9	Sütés, sütés bő olajban	Bélszín
P	Gyors melegítés	Vízforralás

Hőmérséklet szintje	Főzési mód	Használata a következő céllal:
	Olvasztás	Vaj, csokoládé vagy méz olvasztása kb. 42 °C-on.

A felhasználói menü testreszabása

A felhasználó bizonyos beállítási műveleteket elvégezhet a készüléken. A menübe való belépéshez kövesse az alábbi eljárást.

Kapcsolja be és ki a készüléket 3 másodpercen belül.

Tartsa lenyomva a '+' és '-' gombokat 3

másodpercig, amíg a menü jelölései (U1, U2, U3.....) megjelennek az időzítő számjegyeinél. A '+' és '-' gombokkal görgethet a menüben. A bal oldali görgető billentyűzetek

világítanak, megjelenítve a választható értékeket.

A menü specifikációit lásd az alábbi táblázatban:

Menü kódja	Leírás	Érték
U1	Gombok hangjelzése erősségének kezelőmenüje.	0 - Hangjelzés kikapcsolva 1 - Min. 2- Közepes 3 - Max
U2	A hangjelzések hangerejének beállítása.	0 - Hangjelzés kikapcsolva 1 - Min. 2- Közepes 3 - Max
U3	Visszaszámlálás beállítása.	0 - Hangjelzés kikapcsolva 1 - Rövid sípszó 2 - Hosszú sípszó
U4	„Szárítás” funkció.	0 - Nem aktív 1 - Aktív
U5	Szénszűrő aktiválása	0 - Nem aktív 1 - Aktív

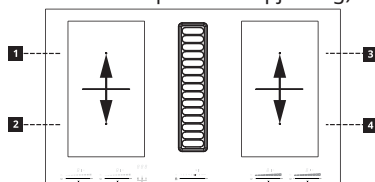
A beállítások mentéséhez és a menüből való kilépéshez tartsa lenyomva a '+' és a '-' gombot 3 másodpercig.

Teljesítménykezelési funkció

A termék elektronikus vezérlésű teljesítménykezelési funkcióval rendelkezik. Ez a funkció ellenőrzi a maximális 3000 W-os teljesítmény leadását a kombinált zónák között (bal és jobb oldal), optimalizálva az energiaelosztást, és elkerülve a rendszer túlterhelését.

A funkció elosztja a kombinált üzemmódban használt főzési zónák közötti maximális rendelkezésre álló teljesítményt. Lásd az ábrát. A funkció szükség esetén csökkenti a kombinált üzemmódban működő másik

főzési zóna teljesítményét (a legmagasabb prioritást az utolsó parancs kapja meg).



Példa:

Ha az extra teljesítmény (boost) szint (P) van kiválasztva az 1. főzőzónához, a 2. főzőzóna nem lépheti túl egyidejűleg az 5. teljesítményszintet.

Problémamegoldás

Hibakód	Leírás	A hiba lehetséges oka	Megoldás
	Működésképtelenség	Hibás csatlakozás az elektromos hálózathoz vagy rövidzárlat	Válassza le a főzőlap elszívóját a tápegységről. Végezze el megfelelően a csatlakozást az elektromos hálózathoz, az „ELEKTROMOS CSATLAKOZÁS” bekezdés figyelembe vételével, ha szükséges. Ha a hiba továbbra is fennáll, forduljon az Ügyfélszolgálatához, és részletezze a problémát.
ER 03 és folyamatos hangjelzés vagy	A kezelőlap 10 mp után kikapcsol.	Az érzékelők folyamatos bekapcsolása. Víz vagy edény az üvegen a kezelőlapon.	Távolítsa el a vizet vagy edényt az üvegkerámia felületről és a kezelőpanelről. Kapcsolja ki a főzőlap elszívóját.
ER 03 és az ELSZÍVÓ kezelőlap folyamatos hangjelzése	A kezelőlap 10 mp után kikapcsol. Az elszívó motorja még működik.	Az érzékelők folyamatos bekapcsolásának észlelése. Víz vagy edény az üvegen az elszívó kezelőlapján.	Távolítsa el a vizet vagy edényt az üvegkerámia felületről és a kezelőpanelről. Ismét érintse meg az elszívó kezelőlapját.
ER47	ER és 47 villog. A kezelőlap 10 mp után kikapcsol.	Hiba a tápkábel csatlakozásában a termék oldalán.	Válassza le az elszívót az elektromos ellátásról. Állítsa be a csatlakozást az ELEKTROMOS CSATLAKOZÁS bekezdés utasításai szerint, szükség esetén különös figyelemmel a hidak rögzítésére a termék oldalán. Ha a hiba továbbra is fennáll, forduljon az Ügyfélszolgálatához, és részletezze a problémát.
E/6	ER és 47 villog. A kezelőlap 10 mp után kikapcsol.	A hálózati tápfeszültség eltérése frekvenciában vagy feszültségintben. A napenergia-inverterek E6 hibát okozhatnak, ha hálózati feszültség-ingadozást okoznak (nagyfrekvenciás túlfeszültség).	Amint a hálózati tápellátás visszatér normál körülmények közé, az E6 hiba eltűnik. Ha a hiba továbbra is fennáll, forduljon az Ügyfélszolgálatához, és részletezze a problémát.
ER20 - ER22 - ER30 - ER36 - ER39 - U400 - E/2 - E/A - E/4 - E/7 - E/8 - E/9	Válassza le a főzőlap elszívóját a tápegységről. Várjon néhány másodpercet, majd csatlakoztassa ismét a főzőlap elszívóját az energiaellátáshoz. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon az Ügyfélszolgálatához, és tüntesse fel a kijelzőn megjelenő hibakódot.		

Meghibásodás esetén próbálja meg a problémamegoldási útmutatóban jelölt

utasításokat követve megoldani a problémát.
Ha a probléma nem oldható meg, forduljon

az Ügyfélszolgálathoz. A jelen útmutató utolsó oldalán található az IKEA szolgáltatók teljes listája.

i Abban az esetben, ha a készüléket nem rendeltetésszerűen használják, vagy a telepítést nem hivatalos szerelő hajtotta végre, ki kell fizetnie az ügyfélszolgálat vagy a vizszonteladó technikusának kiszállási díját, még a jótállási időszakban is.

Karbantartás és javítás

- Bizonyosodjon meg róla, hogy az elektromos részhelységek karbantartását csak a gyártó vagy a vevőszolgálat végezze.
- Bizonyosodjon meg róla, hogy a sérült kábeleket csak a gyártó vagy a vevőszolgálat cserélje.

A vevőszolgálat hívásakor kérjük adja meg az alábbi információkat:

- Hiba típus
- A készülék modell azonosítója (cikkszám/kód)

- A sorozatszám (S.N.)
- Ezek az információk az azonosító adattáblán szerepelnek. Az azonosító adattábla a készülék alján található.

Műszaki adatok

A termék azonosítása

Típus: **4300**

Modell: **TÄCKNAN**

Olvassa el a készülék alján található azonosító adattáblát.

A gyártó folyamatosan fejleszti a termékeit. Ennek megfelelően a jelen útmutatóban foglalt szövegek és illusztrációk előzetes értesítés nélkül módosíthatók.

A műszaki adatokkal kapcsolatos további információk a www.Ikea.com oldalon állnak rendelkezésre

Az elszívó műszaki adatai

Termék típusa			INTEGRÁLT
	Szélesség	mm	830
Méretek	Mélység	mm	520
	Magasság min/max	mm	496
Légáram max* - Elszívó telepítés		m3/h	600
Max* zajszint - Elszívó telepítés		dBA	68
Légáram max* - Szűrő telepítés**		m3/h	420
Max* zajszint - Szűrő telepítés**		dBA	71
Az elszívó névleges teljesítménye		W	250
A főzőlap névleges teljesítménye		W	7400
Maximális összteljesítmény		W	7650

* Maximális sebesség (kivéve Boost).

** Szűrő telepítés - Légáramlás értéke a szűrő telepítéshez keringető készlettel 806-231-27 NYTTIG főzőlapként.

Tápfeszültség/frekvencia	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
A készülék súlya	23,6 Kg

CE Ezt a készüléket az EGK irányelveinek megfelelően tervezték, gyártották és forgalmazták.

A műszaki adatok a készülék belsejében lévő adattáblán találhatók.

A páraelszívó energiahatékonysága

A termékkel kapcsolatos információk a 66/2014/Eu-rendelet szerint	Mértékegység	Érték
A modell megjelölése		TÄCKNAN 806.072.88
Éves hatékonyági fogyasztás	kWh/a	30,7
Időtartam-növelő tényező		0,8
Hidrodinamikai hatékonyság		33,8
Energiahatékonysági mutató		42,0
Mért légáramsebesség a legjobb hatásfokú pontban	m3/h	290
Mért légnyomás a legjobb hatásfokú pontban	Pa	440
Mért villamosenergia-felvétel a legjobb hatásfokú pontban	W	105
Áramfogyasztás készenléti üzemmódban mérve	W	0
Áramfogyasztás kikapcsolt üzemmódban mérve	W	0,49
Energiahatékonysági osztály		A+
Hidrodinamikai hatékonysági osztály		A
Zsírszűrési hatékonyság	%	85,1
Zsírszűrési hatékonysági osztály		B
Légáramlás minimális sebességen	m³/h	200
Légáramlás maximális sebességen	m3/h	600
Légáramlás intenzív sebességen	m³/h	680
Levegőben súlyozott hangteljesítmény-kibocsátás legalacsonyabb sebességgel	dbA	43
Levegőben súlyozott hangteljesítmény-kibocsátás legnagyobb sebességgel	dbA	68
Levegőben súlyozott hangteljesítmény-kibocsátás intenzív sebességgel	dbA	71

Energiatakarékosság

Vonatkozó szabványok:

A készülék olyan funkciókat tartalmaz, amelyek energiát takarítanak meg a mindennapi főzés során.

EN/IEC 61591	EN/IEC 60704-1
EN/IEC 60704-2-13	EN/IEC 60704-3
EN 50564 szerint	EN 60350-2

Környezetvédelmi szempontok

Elektromos háztartási készülékek ártalmatlanítása



A terméken vagy a csomagoláson lévő szimbólum azt jelzi, hogy a terméket nem szabad a normál háztartási hulladékkal együtt ártalmatlanítani. A terméket elektromos és elektronikus alkatrészek újrahasznosítására szakosodott központban kell ártalmatlanítani. Ha gondoskodik a termék megfelelő ártalmatlanításáról, hozzájárul a nem megfelelő ártalmatlanítás okozta környezetre és egészségre gyakorolt negatív hatások megelőzéséhez. Részletesebb információkért a termék újrahasznosításával kapcsolatban, forduljon a helyi hatóságokhoz, a helyi hulladékfeldolgozási szolgálatához vagy az üzlethez, ahol a terméket vásárolta.

A készülék megfelel az elektromos és elektronikus berendezésekben használt veszélyes anyagok csökkentéséről és a hulladékok ártalmatlanításáról szóló 2012/19/ EU irányelvnek.

Csomagolóanyag ártalmatlanítása

A  szimbólummal ellátott anyagok újrahasznosíthatók. A csomagolóanyagokat az újrahasznosítás céljából megfelelő gyűjtőtartályokba dobja el.

Energiatakarékosság

A főzés alatt naponta lehetséges energiát megtakarítani a következő javaslatok követésével.

- Amikor vizet melegít, csak a szükséges mennyiséget használja.
- Ha lehetséges, mindig takarja le fedővel az edényeket.
- A főzőzóna bekapcsolása előtt rendezze el az edényt.
- A kisebb edényeket a kisebb főzőzónán helyezze el.
- Az edényeket közvetlenül a főzőzóna közepén helyezze el.
- Használja a maradék hőt az étel melegen tartására vagy felolvasztására.

IKEA garancia

Meddig érvényes az IKEA garancia?

Ez a garancia öt (5) évig érvényes a készülék IKEA boltban történt vásárlásának eredeti időpontjától számítva. Az eredeti blokkot – mint vásárlási elismervényt – feltétlenül meg kell őrizni. A garancia keretében végzett javítások nem hosszabbítják meg a készülék garanciális időtartamát.

Ki biztosítja a vevőszolgálatot?

A vevőszolgálatot az a szolgáltató biztosítja, akit erre az IKEA saját szervezetén vagy a hivatalos vevőszolgálati partnerek hálózatán keresztül kijelöl.

Mire terjed ki a garancia?

A garancia a készülék anyagaihoz vagy kialakításához kapcsolódó esetleges hibákra

terjed ki, és attól a naptól érvényes, amelyen megtörténik a készülék vásárlása egy IKEA árusítóhelyen. A garancia csak az otthoni használatra szánt készülékekre terjed ki. A kivételek felsorolása a „Mire nem terjed ki a garancia?” című szöveg alatt található. A garancia érvényességi ideje alatt a javítási költségeket (pótalkatrészek, munkaerő és a technikai személyzet utazása) a vevőszolgálat viseli, feltéve, hogy a javításhoz szükséges készülékhez való hozzáférés nem jelent különösebb kiadásokat. Ezek a feltételek megfelelnek az EU irányelveknek (99/44/EK) és az alkalmazandó helyi szabványoknak és előírásoknak. A kicserélt alkatrészek az IKEA tulajdonába kerülnek.

Mit tesz az IKEA a probléma megoldása érdekében?

Az IKEA által megbízott szolgáltató megvizsgálja a terméket, és saját belátása szerint eldönti, hogy a garancia hatálya alá tartozik-e. Ha igen, akkor az IKEA vevőszolgálat vagy meghatalmazott szervizpartnere a szervizközpontjain keresztül saját belátása szerint vagy megjavítja a hibás terméket, vagy kicseréli ugyanolyan vagy azonos értékű termékre.

Mire nem vonatkozik a garancia?

- Normál elhasználódás.
- Szándékos vagy gondatlanságból eredő károk, az üzemeltetési utasítás be nem tartása, a nem megfelelő telepítés vagy a rossz feszültségre történő csatlakoztatás, kémiai vagy elektrokémiai reakciók, rozsdás, korrózió vagy víz által okozott károk, ideértve de nem korlátozva azon károk, amelyeket a túlzott mérszék jelenléte a vízvezetékben, valamint a légköri és természeti események okoztak.
- Kopó alkatrészek, például elemek és izzók.
- Dekoratív és nem funkcionális részek, amelyek nem befolyásolják a készülék normál használatát, beleértve a karcolásokat és a szín elváltozásokat.
- Az idegen anyagok vagy testek miatt, valamint a szűrők, elvezetőrendszerek vagy mosószer-tartók tisztítása vagy eltömődés-mentesítése miatt jelentkező véletlenszerű károsodások.
- A következő alkatrészek sérülése: kerámia-üveg, kiegészítők, edények és evőeszközök, adagoló- és vízelvezető csövek, tömítések, lámpák és lámpaburkolatok, képernyők, fogantyúk, burkolatok és burkolatok részei. Hacsak nem bizonyítható, hogy ezeket a sérüléseket gyártási hibák okozták.
- Azok az esetek, amikor a kiszállító szakember nem tud hibát megállapítani.
- A nem az IKEA által kijelölt szolgáltató vagy valamelyik hivatalos vevőszolgálati partner által végzett javítások, illetve a nem eredeti alkatrészek felhasználásával végzett javítások.
- A helytelen vagy nem az előírások szerint

végzett beszerelés miatti javítások.

- Az elektromos háztartási készülék nem háztartási környezetben való használata, például professzionális használat.
- A szállítás által okozott károk. A vevő által a saját otthonában vagy egy másik tartózkodási helyen végzettállítás esetén az IKEA nem vállalhat felelősséget aállítás közben jelentkező károsodásokért. Ha azonban a vevő otthonában az IKEA végzi aállítását, akkor a jelen garancia kiterjed aállítás közben jelentkező esetleges károsodásokra is.
- Az IKEA készülék kezdeti telepítési költsége. Ha azonban az IKEA által kijelölt szolgáltató vagy meghatalmazott szervizpartnere javítja vagy kicseréli a berendezést a garancia hatálya alatt, akkor aállításónak vagy az engedélyezett szervizpartnernek a javított berendezést is újratelepítenie vagy javítania kell.

A fenti korlátozások nem vonatkoznak azokra a szakember által szakszerűen és eredeti alkatrészek felhasználásával elvégzett munkákra, amelyek célja a készülék hozzáigazítása egy másik uniós tagállam biztonsági előírásaihoz.

A nemzeti jogszabályok alkalmazhatósága

Az IKEA garancia konkrét jogosultságokat biztosít a vevőnek az országonként eltérő és törvényben rögzített jogokon kívül. Ezek a feltételek azonban semmiképpen sem korlátozzák a fogyasztók helyi jogszabályokban leírt jogait.

Érvényességi terület

A valamelyik uniós tagállamban vásárolt és egy másik uniós tagállamba átszállított készülékeknél a szolgáltatások nyújtása az új tagállamban érvényes garanciális feltételek szerint történik. A garancia feltételei szerinti szolgáltatásnyújtási kötelezettség csak akkor áll fenn, ha a készülék megfelel az alábbiaknak és azoknak megfelelően telepítik:

- annak az országnak a műszaki leírásai, amelyben a garancia alkalmazását kéri;
- a felhasználói kézikönyvben található biztonsági információk.

Az IKEA készülékekhez kapcsolódó értékesítés utáni támogatás:

Ne habozzon kapcsolatba lépni az IKEA vevőszolgálatával:

1. támogatás kérése a garancia felhasználásával;
2. felvilágosítás kérése az IKEA készülékeknek a beépített IKEA bútorokba történő beszerelésével kapcsolatban. Az alábbiakra vonatkozóan a vevőszolgálat nem tud érdemi segítséget vagy felvilágosítást adni:
 - komplett IKEA konyhák beszerelése;
 - elektromos csatlakoztatások (ha a készülék szállítása hálózati zsinór és csatlakozó nélkül történik), víz- és gázbekötések, amelyeket csak az erre feljogosított szerviz munkatárs végezhet.
3. felvilágosítás kérése az IKEA készülék használati útmutatójában foglaltakkal és műszaki adataival kapcsolatban.

A segítség nagyobb hatékonysága érdekében a vevőszolgálathoz fordulás előtt a vevőnek ajánlott figyelmesen elolvasnia a szerelési utasításokat és/vagy a használati útmutatót.

Elérhetőségünk segítség kérése esetén

A jelen útmutató utolsó oldalán található az IKEA szolgáltatók teljes listája az adott országra vonatkozó telefonszámokkal együtt.

Fontos! A gyorsabb szolgáltatás érdekében ajánlott a jelen útmutató végén található telefonszámokat használni. Támogatás kérésekor mindig közölje a készülék kézikönyvében található, egyéni kódokat. Mielőtt hozzánk fordulna, gondoskodjon arról, hogy kéznél legyen a segítségkérés tárgyát képező készülék IKEA termék kódja (8 jegyű szám).

Fontos! ŐRIZZE MEG A VÁSÁRLÁST IGAZOLÓ BLOKKOT!

Ez bizonyítja a vásárlást, és ezt kell bemutatni a garancia igénybeviteléhez. A blokkon is megtalálható a vásárolt IKEA készülék megnevezése és kódja (8 jegyű szám).

Egyéb segítségre van szüksége?

Ha bármilyen további kérdése van, amely nem kapcsolódik a készülék értékesítés utáni részéhez, forduljon a legközelebbi IKEA áruház call-centeréhez. Kérjük, hogy figyelmesen olvassa el a készülék dokumentációját mielőtt hozzánk fordulna.

Country name in local languages	Telephone number	Opening times
Österreich	13602771461	Mo-Fr: 8 - 20
België / Belgique	26200311	Ma-Vr: 8 - 20 / Lun-Ven: 8 - 20
България	02 4003536	Пон-Пт: 8 - 20
Canarias	913754126	Lunes-Viernes: 8 - 20
Κύπρος	http://www.ikea.com	8 - 20
Hrvatska	0800 3636	Pon-Pet: 8 - 20
Česká republika	225376400	Po-Pá: 8 - 20
Danmark	70150909	Man.-Fre.: 9 - 20
Eesti	http://www.ikea.com	E-R: 8 - 20
Suomi	981710374	Lu-Ve: 8 - 20
France	170480513	Lun-Ven: 9 - 21
Deutschland	6929993602	Mo-Fr: 8 - 20
Great Britain	2076601517	Mon-Fri: 8 - 20
Ελλάδα	2109696497	Δευτ.-Παρ: 8 - 20
Magyarország	(06-1)-3285308	Hétfő-Péntek: 8 - 20
Italia	+39 02/38591334	Lun-Ven: 8 - 20
Ireland	2076601517	Mon-Fri: 8 - 20
Ísland	5852409	Mánudagur-Föstudagur Kl.: 8 - 20
Latvija	http://www.ikea.com	P.- Pk.: 8 - 20
Lietuva	(0) 520 511 35	Pirm.-Penkt.: 8 - 20
Mayorca	913754126	Lunes-Viernes: 8 - 20
Malta	+356 (0)25464000	Mon-Fri: 8 - 20
Norge	23500112	Man-Fre: 8 - 20
Nederland	050-7111267 / +31 507111267	Ma-Vr: 8 - 20
Polska	225844203	Poniedziałek-Piątek: 8 - 20
Portugal	213164011	Seg.-Sex.: 9 - 21
România	021 2044888	Luni-Vineri: 8 - 20
Россия	84957059426	Пон-Пятн: 9 - 21
Србија	011 7 555 444	Пон-Пет: 8 - 20
Slovensko	(02) 50102658	Pon-Pia: 8 - 20
Slovenija	+386-1-8107781	Ponedeljek-Petek: 8 - 20
España	913754126	Lunes-Viernes: 8 - 20
Sverige	0775-700 500	Mån-Fre: 8 - 20
Schweiz / Suisse / Svizzera (Ticino)	225675345	8 bis 20 Werktage / Lun-Ven: 8 - 20
Türkiye	+90/262/644 65 95	Pzt-Cuma: 8 - 20
Україна	http://www.ikea.com	Понеділок-П'ятниця: 8 - 20
Maroc / المغرب	+212 (5) 20100900 www.ikea.com	

