

# HÖGKLASSIG

en de



Design and Quality  
IKEA of Sweden



### **ENGLISH**

Please refer to the last page of this manual for the full list of IKEA appointed After Sales Service Provider and relative national phone numbers.



### **DEUTSCH**

Auf der letzten Seite dieser Broschüre finden Sie eine vollständige Liste der offiziellen IKEA After-Sales-Dienstleister mit den jeweiligen nationalen Telefonnummern.

**ENGLISH**

**4**

**DEUTSCH**

**30**

## Contents

Safety information	4	Cookware guidance	20
Safety instructions	6	Care and cleaning	22
Installation	9	Troubleshooting	22
Electrical connection	9	Technical data	26
Product description	11	Energy efficiency	26
Daily use	13	Environmental concerns	27
Flexible induction cooking area	15	IKEA guarantee	27
Cooking table	20		

Subject to change without notice.

## Safety information

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damage. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

## Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

## **General Safety**

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- Never use water to extinguish the cooking fire. Switch off the appliance and cover flames with e.g. a fire blanket or lid.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.

- Disconnect the appliance from the electrical supply before maintenance.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock. In case the appliance is connected to the mains directly using junction box, remove the fuse to disconnect the appliance from power supply. In either case contact the Authorised Service Centre.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the Authorised Service Centre or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

## Safety instructions

### Installation



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



Follow the Assembly instructions supplied with the appliance.

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

## Electrical Connection

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

- All electrical connections should be made by the authorised installer.
- The appliance must be earthed.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on the cable.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot appliance or hot cookware, when you connect the appliance to the near sockets.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact our Authorised Service Centre or an electrician to change a damaged mains cable.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type

fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.

- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

## Use

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

- Do not change the specification of this appliance.
- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Set the cooking zone to “off” after each use.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They can become hot.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance from the power supply. This to prevent an electrical shock.
- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is in operation.
- When you place food into hot oil, it may splash.
- Do not use aluminum foil or other materials between the cooking surface and the cookware, unless otherwise specified by the manufacturer of this appliance.
- Use only accessories recommended for this appliance by the manufacturer.

 **Warning!** Risk of fire and explosion.

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

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

- Do not keep hot cookware on the control panel to avoid the risk of burns.
- Do not put a hot pan cover on the glass surface of the hob.
- Do not let cookware boil dry.
- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Cookware made of cast iron or with a damaged bottom can cause scratches on the glass / glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.

### Care and cleaning

- Clean the appliance regularly to prevent the deterioration of the surface material.
- Switch off the appliance and let it cool down before cleaning.

- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects, unless otherwise specified.

### Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre. Use original spare parts only.
- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.

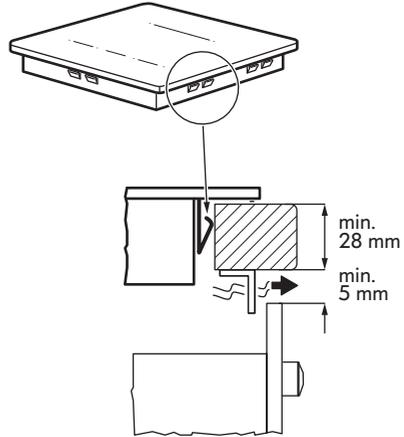
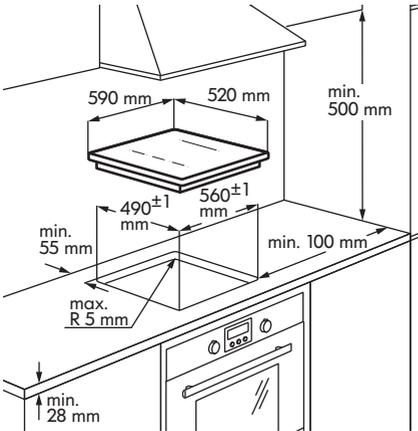
### Disposal

 **Warning!** Risk of injury or suffocation.

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

## Installation

### General information



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

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

## Electrical connection

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

### Electrical connection

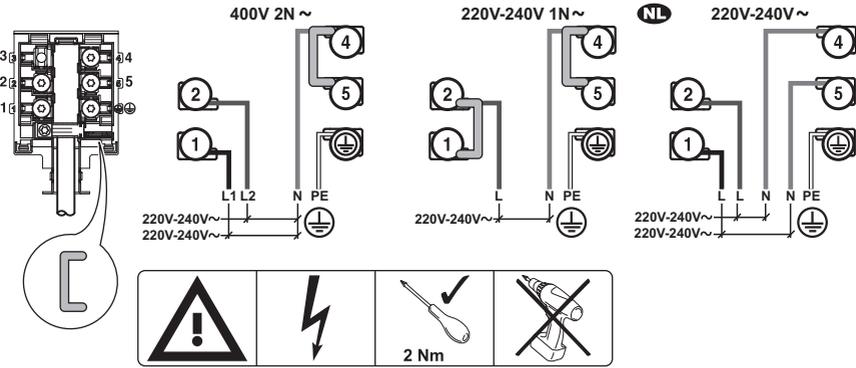
- Before connecting, check if the nominal voltage of the appliance, provided on the rating plate, corresponds to the available supply voltage. The rating plate is located on the lower casing of the hob.
- Follow the connection diagram (it is located on the underneath surface of the casing of the hob).
- Use only original spare parts provided by spare parts service.
- The appliance is not provided with a mains cable. Buy the right one from a specialized dealer. Single phase or two-phase connection requires a mains cable of minimum 70°C temperature stability. Cable needs mandatory end sleeves. According to IEC regulations use for one-phase connection: mains cable 3 x 4mm<sup>2</sup>

and for two-phase connection: mains cable 4 x 2.5mm<sup>2</sup>. Please respect specific national regulations in the first priority.

- You must have the means for disconnection incorporated in the fixed wiring.
- You must have the connection and the connecting links carried out as shown in the connection diagram.

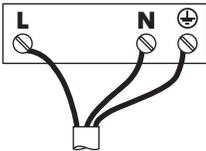
- The earth lead is connected to terminal and must be longer than leads carrying electric current.
- Secure the connecting cable with cable clips or clamps.

Connection diagram



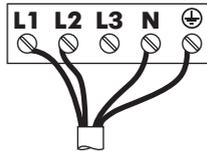
**i** Insert the shunts  between the screws as shown.

Main power connection 1-phase



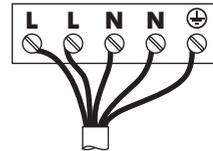
Wiring colours:  
 Yellow / green  
 N Blue  
 L Black or brown

Main power connection 2-phase



Wiring colours:  
 Yellow / green  
 N Blue  
 L1 Black  
 L2 Brown

**NL** Main power connection 2-phase

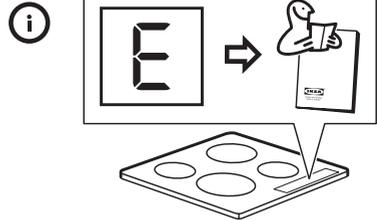
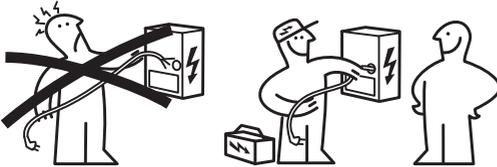


Wiring colours:  
 Yellow / green  
 N Blue  
 N Blue  
 L Black  
 L Brown

- i** Tighten the terminal screws securely!

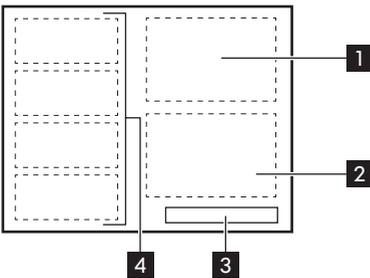
Once you connect the hob to the mains, check if all the cooking zones are ready to use. Place a pot with some water on a cooking zone and set the power setting for each zone to the maximum level for a short time.

- i** If **E3** or **E8** symbol comes on the display after you switch on the hob for the first time, refer to "Troubleshooting".



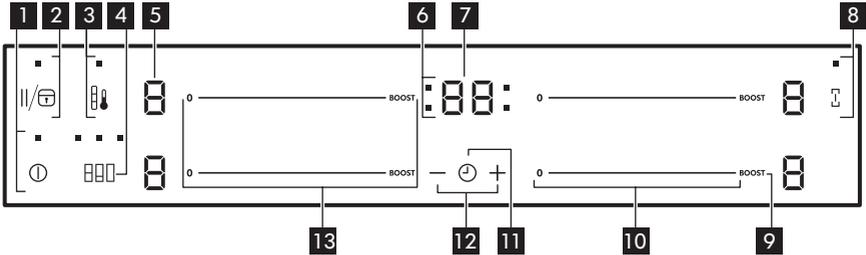
## Product description

### Cooking surface layout



- 1** Single cooking zone (170 x 265 mm) 2300 W, with Booster 3200 W
- 2** Single cooking zone (170 x 265 mm) 2300 W, with Booster 3200 W
- 3** Control panel
- 4** Flexible induction cooking area (440 x 220 mm), with Booster 3600 W

Control panel layout



- 1** ⏻ To switch the appliance on / off.
- 2** ||/⏻ To activate and deactivate Pause / Child Lock.
- 3** ⏻ To activate and deactivate Pre-Set Cooking.
- 4** ⏻ To switch between Multi-Flexi modes.
- 5** To show the power setting.
- 6** To show for which zone you set the time.
- 7** Timer display: 00 - 99 minutes.
- 8** ⏻ To activate and deactivate Bridge.
- 9** **BOOST** To activate Booster.
- 10** To set a power setting: 0 - 9.
- 11** ⌚ To select Timer functions.
- 12** + / - To increase and decrease the time.
- 13** To show the power setting for the flexible induction cooking area.

Power setting displays

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

**Residual heat indicator**

**⚠ Warning!** Risk of burns from residual heat! After you switch off the appliance, the cooking zones need some time to cool down. Look at the residual heat indicator **H**.

Use residual heat for melting and keeping food warm.

**Daily use**

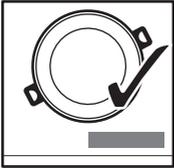
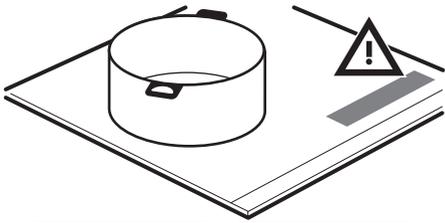
**① Switching on / off**

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

**Positioning cookware**

**i** Do not cover the control panel with cookware or any other objects. Do not place hot cookware on the control panel. There is a risk of burns and damage to the electronic parts.

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



**Automatic Switch Off**

**The function switches off the appliance automatically if:**

- all cooking zones are deactivated.
- you do not set the power setting after switching on the appliance.
- you cover any symbol with an object (a pan, a cloth, etc.) for longer than approx. 10 seconds.
- you do not deactivate a cooking zone after a certain time, or you do not modify the power setting, or if overheating occurs (e.g. when a pan boils dry). The symbol **H** lights up. Before using again, you must set the cooking zone to **0**.

Power setting	Automatic switch off after
<b>11, 1 - 2</b>	6 hours
<b>3 - 4</b>	5 hours
<b>5</b>	4 hours
<b>6 - 9</b>	1.5 hours

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

**Adjusting the power setting**

Touch the power selector at a desired power setting. Adjust to the left or the right, if

necessary. Do not release before you reach a desired power setting.



**Using the Booster function**

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

**Bridge function**

The function connects two right side cooking zones and they operate as one. First set the power setting for one of the cooking zones.

To activate the function touch **||**. To set or change the power setting touch one of the symbols.

To deactivate the function touch **||**. The cooking zones operate independently.

**Using the Timer**

Touch **⏸** repeatedly until the indicator of a desired cooking zone flashes. For example

**•00** for the front right zone.



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

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

Touch **⏸** to deactivate the function for the selected cooking zone and the indicator for this cooking zone flashes faster. Touch **||** and the remaining time counts backwards to **00**. The indicator of the cooking zone goes out.

**Pause**

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

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

**Child Lock**

This function prevents an accidental operation of the appliance.

To activate the function:

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

To deactivate the function:

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

To override the function for only one cooking time:

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

## OffSound Control - Deactivating and activating the sounds

### Deactivating the sounds

Switch off the appliance.

Touch ① for 3 seconds. The displays comes on and goes out. Touch  for 3 seconds.  comes on, the sound is on. Touch ,  comes on, the sound is off.

When this function operates, you can hear the sounds only when:

- you touch ①
- you put something on the control panel.

### Activating the sounds

Switch off the appliance.

Touch ① for 3 seconds. The displays come on and go out. Touch  for 3 seconds.  comes on, because the sound is off. Touch ,  comes on. The sound is on.

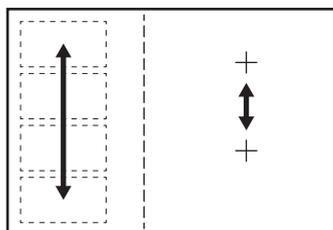
## Power exchange function

If multiple zones are active and the consumed power exceeds the limitation of the power supply, this function divides the available power between all cooking zones.

The hob controls heat settings to protect the fuses of the house installation.

- Cooking zones are grouped according to the location and number of the phases in the hob. Each phase has a maximum electricity loading. If the hob reaches the limit of maximum available power within one phase, the power of the cooking zones will be automatically reduced.
- The heat setting of the cooking zone selected last is always prioritised. The remaining power will be divided between the previously activated cooking zones in reverse order of selection.
- The heat setting display of the reduced zones changes between the initially selected heat setting and the reduced heat setting.
- Wait until the display stops flashing or reduce the heat setting of the cooking zone selected last. The cooking zones will continue operating with the reduced heat setting. Change the heat settings of the cooking zones manually, if necessary.

Refer to the illustration for possible combinations in which power can be distributed among the cooking zones.



## Flexible induction cooking area

 **Warning!** Refer to Safety chapters.

### Multi-Flexi mode

The flexible induction cooking area consists of four sections. The sections can be

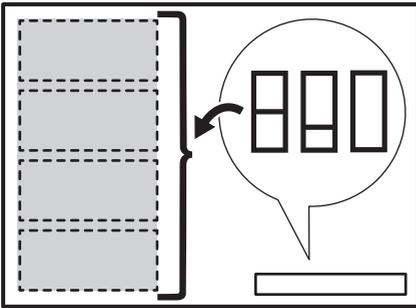
combined into two cooking zones with different size, or into one large cooking area. You choose the combination of the sections by choosing the mode applicable to the size of the cookware you want to use. There are three modes: Multi-Flexi mode 2 + 2 sections (activated automatically when you switch on

the hob), Multi-Flexi mode 3 + 1 sections and Multi-Flexi mode 4 sections.

- i** To set the power setting use two left side power selectors.

**Switching between the modes**

To switch between the modes use symbol:  

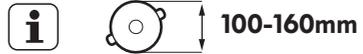
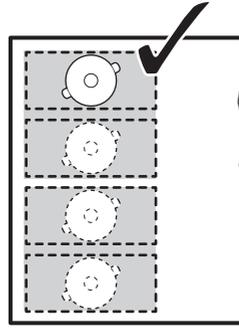



- i** When you switch between the modes the power setting is set back to 0.

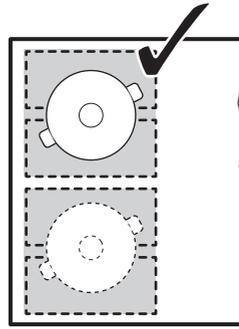
**Diameter and position of the cookware**

Choose the mode applicable to the size and the shape of the cookware. The cookware should cover the selected area as much as possible. Place the cookware centrally on the selected area!

Place the cookware with the bottom diameter smaller than 160 mm centrally on a single section.



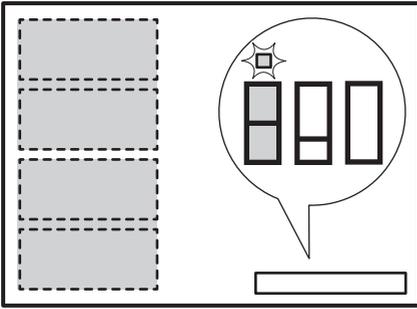
Place the cookware with the bottom diameter larger than 160 mm centrally between two sections.



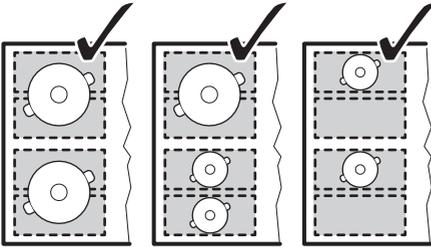
**Multi-Flexi mode 2 + 2 sections**

This mode is active when you switch on the hob. It connects the sections into two separate cooking zones. You can set the power setting for each zone separately. Use

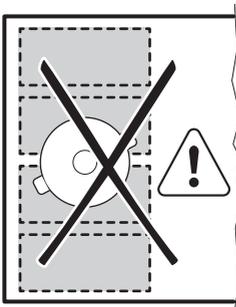
two left side power selectors.



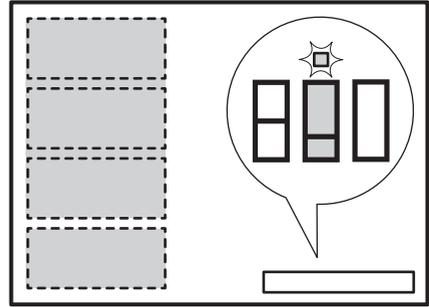
Correct cookware position:



Incorrect cookware position:

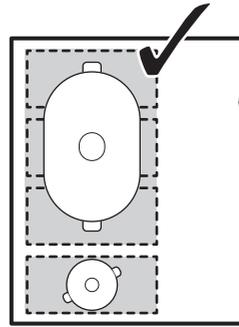


cooking zone. The one front section is not connected and operates as a separate cooking zone. You can set the power setting for each zone separately. Use two left side power selectors.



Correct cookware position:

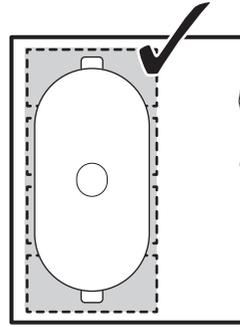
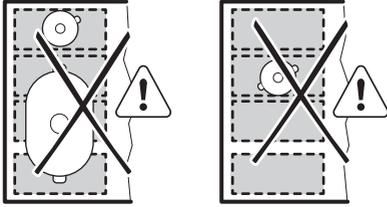
To use this mode you have to place the cookware on the three connected sections. If you use cookware smaller than two sections the display shows  $\text{E}$  and after 2 minutes the zone deactivates.



Incorrect cookware position:

**Multi-Flexi mode 3 + 1 sections**

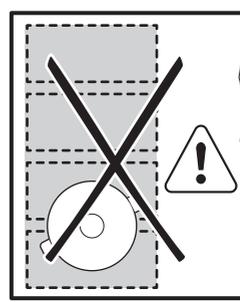
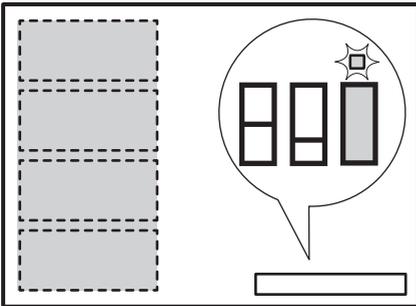
To activate the mode press  $\square\square\square$  until you see the correct mode indicator. This mode connects three rear sections into one



**Multi-Flexi mode 4 sections**

To activate the mode press  until you see the correct mode indicator. This mode connects all sections into one cooking zone. To set the power setting use one of the left side power selector.

**Incorrect cookware position:**



**Correct cookware position:**

To use this mode you have to place the cookware on the four connected sections. If you use cookware smaller than three sections the display shows  and after 2 minutes the zone deactivates.

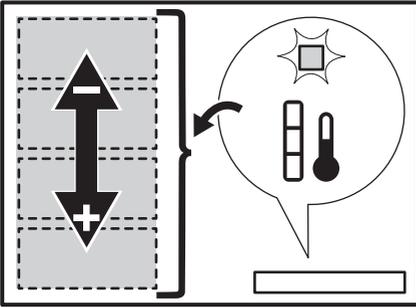
 **Pre-Set Cooking mode**

This function allows you to adjust the temperature by moving the cookware to a different position on the induction cooking area.

The function divides the induction cooking area into three areas with different power settings. The hob senses the position of the cookware and sets the power setting corresponding with the position. You can place the cookware in the front, middle or rear position. If you place the cookware in the front you get the highest power setting.

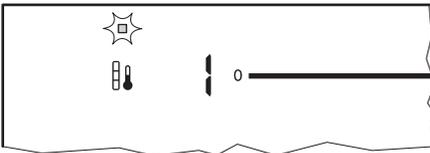
You can decrease the power setting by moving the cookware in the middle or to the rear position.

-  Use only one pot when you operate the function.



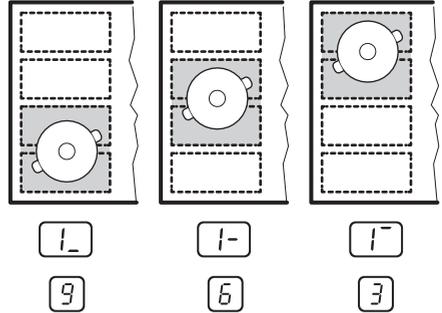
General information:

- 160 mm is the minimum bottom diameter of the cookware for this function.
- Power setting display for the left rear power selector shows the position of the cookware on the induction cooking area. Front , middle , rear .



- Power setting display for the left front power selector shows the power setting. **To change the power setting use left front power selector.**

- When you activate the function for the first time you will get power setting  for the front position,  for the middle position and  for the rear position.



You can change the power settings for each position separately. The hob will remember your power settings next time you activate the function. If there is a power cut, the hob will restore the default settings of the function.

Activating the function

To activate the function place the cookware in the correct position on the cooking area. Touch . The indicator above the symbol comes on. If you do not place the cookware on the cooking area  comes on and after 2 minutes the flexible induction cooking area is set to .

Deactivating the function

To deactivate the function touch  or set the power setting to . The indicator above the symbol  goes off.

## Cooking table

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

 The data in the table is for guidance only.

## Cookware guidance

 **Warning!** Refer to Safety chapters.

### What pots to use

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

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

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

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

**How to use**

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

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

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

Cooking zone	Cookware diameter [mm]
Flexible induction cooking area	100 <sup>1)</sup>
Right rear	145 - 265
Right front	145 - 265

*1) Minimum diameter of pot / pan base for a single section.*

**Empty or thin-based pots / pans**

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

cookware or the hob surface. If such a situation occurs, do not touch anything and wait for all components to cool down.

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

**Hints / tips**  
**Noises during cooking**

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

**Normal operating noises of the induction hob**

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

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

cooking zones. The noise ceases or quiets down when the heat level is reduced.

- **Fan noises:** for proper operation of the electronic system, it is necessary to regulate the temperature of the cooktop. For this purpose, the cooktop is equipped with a cooling fan, which is activated to reduce and regulate the temperature of the electronic system. The fan may also continue to run after the appliance is turned off if the detected temperature of

the cooktop is still too hot after turning it off.

- **Rhythmic sounds, similar to the ticking sound of a clock:** this noise occurs only when at least three cooking zones are operating and disappears or weakens when some of them are switched off. The noises described are a normal element of the described induction technology and should not be regarded as defects.

## Care and cleaning

### General information

 **Warning!** Switch off the appliance and let it cool down before you clean it.

 **Warning!** For safety reasons, do not clean the appliance with steam blasters or high-pressure cleaners.

 **Warning!** Sharp objects and abrasive cleaning agents will damage the appliance. Clean the appliance and remove the residues with water and dish soap after each use. Remove also the remnants of the cleaning agents.

 Scratches or dark stains on the glass ceramic that cannot be removed do not affect the functioning of the appliance.

### Removing the residues and stubborn residues

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

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

## Troubleshooting

 **Warning!** Refer to Safety chapters.

## What to do if...

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

Problem	Possible cause	Remedy
The flexible induction cooking area does not heat up the cookware.	The cookware is in the wrong position on the flexible induction cooking area.	Place the cookware in the correct position on the flexible induction cooking area. The position of the cookware depends on the activated function or function mode. Refer to "Flexible induction cooking area".
	The diameter of the bottom of the cookware is incorrect for the activated function or function mode.	Use cookware with diameter applicable to the activated function or function mode. Use cookware with diameter smaller than 160 mm on a single section of the flexible induction cooking area. Refer to "Flexible induction cooking area".
[-] comes on.	Automatic Switch Off operates.	Switch off the hob and switch it on again.

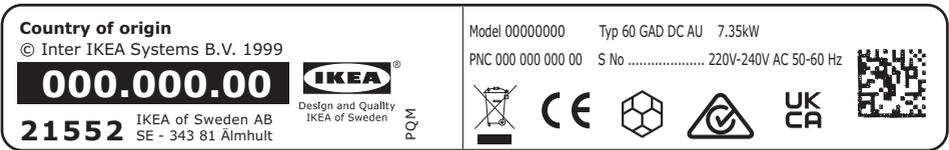
Problem	Possible cause	Remedy
<p><b>F</b> comes on.</p>	<p>There is no cookware on the zone.</p>	<p>Put cookware on the zone.</p>
	<p>The cookware is incorrect.</p>	<p>Use the correct cookware. Refer to "Cookware guidance".</p>
	<p>The diameter of the bottom of the cookware is too small for the zone.</p>	<p>Use cookware with correct dimensions. Refer to "Cookware guidance".</p>
	<p>There is no cookware on the zone or the zone is not fully covered.</p>	<p>Put cookware on the zone so that it fully covers the cooking zone.</p>
	<p>Multi-Flexi mode operates. One or more sections of the function mode which operates are not covered by cookware.</p>	<p>Place the cookware on the correct number of sections of the function mode which operates or change the function mode. Refer to "Flexible induction cooking area".</p>
	<p>Pre-Set Cooking mode operates. Two pots are placed on the flexible induction cooking area.</p>	<p>Use only one pot. Refer to "Flexible induction cooking area".</p>
<p><b>E</b> and a number come on.</p>	<p>There is an error in the hob.</p>	<p>Disconnect the hob from the electrical supply for some time. Disconnect the fuse from the electrical system of the house. Connect it again. If <b>E</b> comes on again, speak to an authorised installer.</p>
<p><b>E4</b> comes on.</p>	<p>There is an error in the hob because a pot boiled dry. Automatic Switch Off and the overheating protection for the zones operate.</p>	<p>Switch off the hob. Remove the hot cookware. After approximately 30 seconds, activate the zone again. If the cookware was the problem, the error message goes out. Residual heat indicator can stay on. Let the cookware become sufficiently cool. Check if your cookware is compatible with the hob. Refer to "Cookware guidance".</p>

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

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

## Technical data

### Rating Plate



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

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

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

## Energy efficiency

### Product Information according to EU and UK Ecodesign Regulations

Model identification		HÖGKLASSIG 404.678.26
Type of hob		Built-In Hob
Number of cooking areas		2
Heating technology		Induction
Length (L) and width (W) of the cooking area	Left	L 45.6 cm W 21.6 cm
Length (L) and width (W) of the cooking area	Right	L 36.6 cm W 27.0 cm
Energy consumption of the cooking area (EC electric cooking)	Left	187.0 Wh/kg

Energy consumption of the cooking area (EC electric cooking)	Right	188.4 Wh/kg
Energy consumption of the hob (EC electric hob)		187.7 Wh/kg
IEC / EN 60350-2, BS EN 60350-2 - Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance.		
The energy measurements referring to the cooking area are identified by the markings of the respective cooking zones.		

**Energy saving**

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

- When you heat up water, use only the amount you need.
- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Before you activate the cooking zone put the cookware on it.

- Put the smaller cookware on the smaller cooking zones.
- Put the cookware directly in the centre of the cooking zone.
- Use the residual heat to keep the food warm or to melt it.

**Product Information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode**

Power consumption in off mode	0.3 W
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	2 min

**Environmental concerns**

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

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

**IKEA guarantee**

**How long is the IKEA guarantee valid?**

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

extend the guarantee period for the appliance.

**Who will execute the service?**

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

### **What does this guarantee cover?**

The guarantee covers faults of the appliance, which have been caused by faulty construction or material faults from the date of purchase from IKEA. This guarantee applies to domestic use only. The exceptions are specified under the headline "What is not covered under this guarantee?" Within the guarantee period, the costs to remedy the fault e.g. repairs, parts, labour and travel will be covered, provided that the appliance is accessible for repair without special expenditure. On these conditions the EU guidelines (Nr. 99/44/EG) and the respective local regulations are applicable. Replaced parts become the property of IKEA.

### **What will IKEA do to correct the problem?**

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

### **What is not covered under this guarantee?**

- Normal wear and tear.
- Deliberate or negligent damage, damage caused by failure to observe operating instructions, incorrect installation or by connection to the wrong voltage, damage caused by chemical or electro-chemical reaction, rust, corrosion or water damage including but not limited to damage caused by excessive lime in the water supply, damage caused by abnormal environmental conditions.
- Consumable parts including batteries and lamps.
- Non-functional and decorative parts which do not affect normal use of the appliance, including any scratches and possible color differences.

- Accidental damage caused by foreign objects or substances and cleaning or unblocking of filters, drainage systems or soap drawers.
- Damage to the following parts: ceramic glass, accessories, crockery and cutlery baskets, feed and drainage pipes, seals, lamps and lamp covers, screens, knobs, casings and parts of casings. Unless such damages can be proved to have been caused by production faults.
- Cases where no fault could be found during a technician's visit.
- Repairs not carried out by our appointed service providers and/or an authorized service contractual partner or where non-original parts have been used.
- Repairs caused by installation which is faulty or not according to specification.
- The use of the appliance in a non-domestic environment i.e. professional use.
- Transportation damages. If a customer transports the product to their home or other address, IKEA is not liable for any damage that may occur during transport. However, if IKEA delivers the product to the customer's delivery address, then damage to the product that occurs during this delivery will be covered by this guarantee.
- Cost for carrying out the initial installation of the IKEA appliance. However, if an IKEA service provider or its authorized service partner repairs or replaces the appliance under the terms of this guarantee, the service provider or its authorized service partner will re-install the repaired appliance or install the replacement, if necessary.

This restriction do not apply to fault-free work carried out by a qualified specialist using our original parts in order to adapt the appliance to the technical safety specifications of another EU country.

### **How country law applies**

The IKEA guarantee gives you specific legal rights, which covers or exceed local demands. However these conditions do not

limit in any way consumer rights described in the local legislation.

### Area of validity

For appliances which are purchased in one EU country and taken to another EU country, the services will be provided in the framework of the guarantee conditions normal in the new country. An obligation to carry out services in the framework of the guarantee exists only if the appliance complies and is installed in accordance with:

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

### The dedicated After Sales Service for IKEA appliances:

Please do not hesitate to contact IKEA After Sales Service to:

1. make a service request under this guarantee;
2. ask for clarification on installation of the IKEA appliance in the dedicated IKEA kitchen furniture. The service won't provide clarifications related to:
  - the overall IKEA kitchen installation;
  - connections to electricity (if machine comes without plug and cable), to water and to gas since they have to be executed by an authorized service engineer.
3. ask for clarification on user manual contents and specifications of the IKEA appliance.

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

### How to reach us if you need our service



Please refer to the last page of this manual for the full list of IKEA appointed contacts and relative national phone numbers.

**i** In order to provide you with a quicker service, we recommend that you use the specific phone numbers listed at the end of this manual. Always refer to the numbers listed in the booklet of the specific appliance you need an assistance for. Before calling us, assure that you have to hand the IKEA article number (8 digit code) and the Serial Number (8 digit code that can be found on the rating plate) for the appliance of which you need our assistance.

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

### Do you need extra help?

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

## Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	30	Leitfaden für Kochgeschirr	48
Sicherheitsanweisungen	32	Reinigung und Pflege	50
Montage	35	Fehlersuche	50
Elektrischer Anschluss	36	Technische Daten	54
Gerätebeschreibung	38	Energieeffizienz	54
Täglicher Gebrauch	40	Informationen zur Entsorgung	56
Flexible Induktionskochfläche	43	IKEA Garantie	57
Gartabelle	47		

Änderungen vorbehalten.

## Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Bedienungsanleitung. Der Hersteller ist nicht dafür verantwortlich, wenn eine fehlerhafte Montage oder Verwendung Verletzungen oder Schäden verursacht. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung griffbereit auf.

## Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

## Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- Bedienen Sie das Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem.
- **WARNUNG:** Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann ggf. zu einem Brand führen.
- Verwenden Sie niemals Wasser, um das Kochfeuer zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und löschen Sie Flammen beispielsweise mit einer Löschdecke oder einem Deckel.

- VORSICHT: Der Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Garvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- WARNUNG: Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochfelds gelegt werden, da diese heiß werden können.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Trennen Sie das Gerät vor der Wartung von der Stromversorgung.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Schalten Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch aus und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- WARNUNG: Falls die Oberfläche einen Sprung hat, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. Falls das Gerät direkt mit dem Stromnetz verbunden ist und nicht getrennt werden kann, nehmen Sie die Sicherung für den Anschluss heraus, um die Stromversorgung zu unterbrechen. Verständigen Sie in jedem Fall das autorisierte Servicezentrum.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person zur Vermeidung einer Gefahrenquelle ersetzt werden.
- WARNUNG: Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, von ihm in der Bedienungsanleitung als geeignet empfohlene Schutzabdeckungen oder die im Gerät enthaltene Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.

## Aufstellen

**⚠️ WARNUNG!** Das Gerät muss von einem autorisierten Installateur installiert werden.

**i** Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Achten Sie darauf, dass ausreichend Raum unterhalb des Kochfelds vorhanden ist, um angemessene Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Der Boden des Geräts kann heiß werden. Falls das Gerät über den Schubladen installiert ist, achten Sie darauf, eine feuerfeste Trennplatte unter den Geräten anzubringen, damit der Boden nicht zugänglich ist.

## Elektrischer Anschluss

**⚠️ WARNUNG!** Brand- und Stromschlaggefahr.

- Der elektrische Anschluss muss von einem autorisierten Installateur ausgeführt werden.
- muss das Gerät geerdet werden.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ordnungsgemäß installiert ist. Lockere und unsachgemäße Kabel oder Stecker (falls vorhanden) können die Klemme überhitzen.
- Verwenden Sie das richtige Stromnetz-kabel.
- Achten Sie darauf, dass sich das Stromnetz-kabel nicht verheddert.
- Stellen Sie sicher, dass ein Überspannungsschutz installiert ist.
- Verwenden Sie die Klemme für die Zugentlastung am Kabel.
- Stellen Sie beim elektrischen Anschluss des Gerätes sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, den Netzstecker (falls zutreffend) oder das Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch eines beschädigten Netzkabels an unseren autorisierten Kundendienst oder eine Elektrofachkraft.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.

- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraub Sicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der das Gerät allpolig von der Spannungsversorgung getrennt werden kann. Die Trennvorrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

## Gebrauch

**⚠ WARNUNG!** Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
  - Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungen, Kennzeichnungen und Schutzfolien (falls zutreffend).
  - Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
  - Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
  - Schalten Sie die Kochzone nach jedem Gebrauch auf „aus“.
  - Legen Sie kein Besteck und keine Deckel auf die Kochzonen. Anderenfalls werden sie sehr heiß.
  - Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
  - Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
  - Ist die Oberfläche des Geräts gesprungen, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung. So vermeiden Sie einen elektrischen Schlag.
  - Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.
  - Wenn Sie Speisen in heißes Öl legen, kann es spritzen.
- Verwenden Sie keine Aluminiumfolie oder andere Materialien zwischen der Kochfläche und dem Kochgeschirr, sofern vom Hersteller dieses Geräts nicht anders angegeben.
  - Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör für dieses Gerät.

**⚠ WARNUNG!** Brand- und Explosionsgefahr.

- Öle und Fette können beim Erhitzen brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen oder erhitzte Gegenstände während des Kochens von Fetten und Ölen fern.
- Die Dämpfe, die sehr heißes Öl freisetzt, können zu einer spontanen Verbrennung führen.
- Gebrauchtes Öl, das Speisereste enthalten kann, kann schon bei einer niedrigeren Temperatur einen Brand verursachen als Öl, das zum ersten Mal verwendet wird.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

**⚠ WARNUNG!** Risiko von Schäden am Gerät.

- Lassen Sie heißes Kochgeschirr nicht auf dem Bedienfeld, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Legen Sie keine heißen Topfdeckel auf die Glasoberfläche des Kochfeldes.
- Lassen Sie Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr oder ohne Kochgeschirr ein.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder mit einem beschädigten Boden kann Kratzer an dem Glas / der Glaskeramik verursachen. Heben Sie diese Gegenstände immer an, wenn Sie sie auf der Kochfläche bewegen müssen.

**Reinigung und Pflege**

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten, weichen Lappen. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallgegenstände, sofern nicht anders angegeben.

**Wartung**

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst. Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.
- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen:

Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbeleuchtung geeignet.

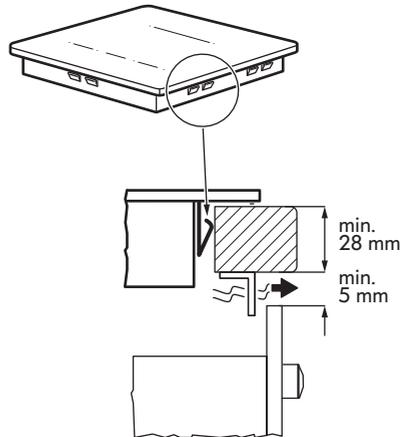
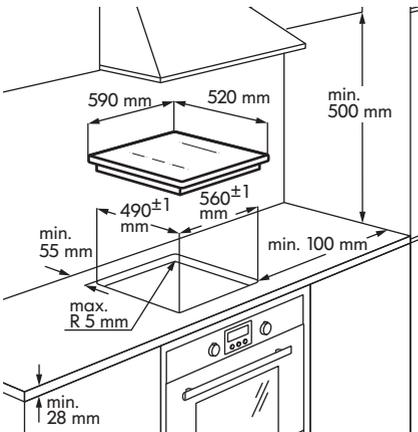
**Entsorgung**

**⚠️ WARNUNG!** Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.

**Montage**

**Allgemeine Informationen**



-  Die Montage muss sich nach den im Einsatzland geltenden Gesetzen, Verordnungen, Richtlinien und Normen richten! (Sicherheitsbestimmungen und Vorschriften für Elektrik/Elektronik, sach- und ordnungsgemäßes Recycling etc.).

- Weitere Informationen zur Montage finden Sie in der Montageanleitung.
- Wenn sich unterhalb des Kochfelds kein Backofen befindet, muss unterhalb des Geräts gemäß der Montageanleitung eine Trennplatte installiert werden.
- Tragen Sie zwischen dem Gerät und der Arbeitsplatte keine Silikon-Dichtungsmasse auf.

## Elektrischer Anschluss

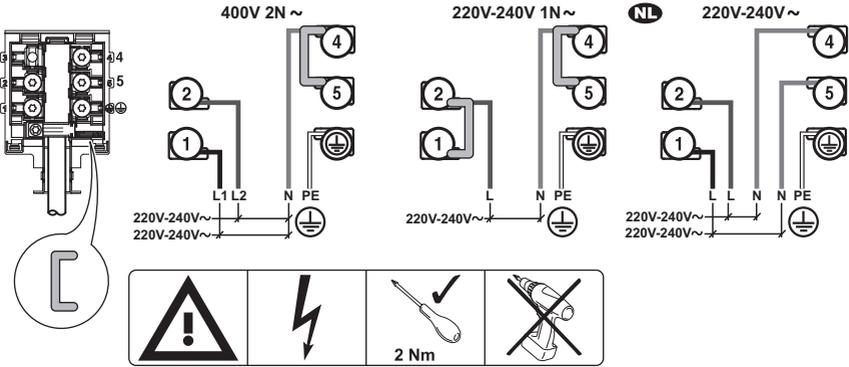
 **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

 **WARNUNG!** Der elektrische Anschluss muss von einem autorisierten Installateur ausgeführt werden.

### Elektroanschluss

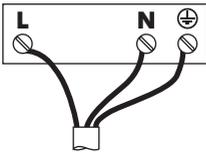
- Kontrollieren Sie vor dem ersten Einschalten, dass die auf dem Typenschild des Gerätes angegebene Nennspannung mit der aktuell verfügbaren Spannung identisch ist. Das Typenschild ist unten am Kochfeldgehäuse angebracht.
- Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Anschlussplan (er befindet sich auf der Unterseite des Kochfelds).
- Es dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden, die Sie vom Ersatzteilservice erhalten.
- Das Gerät wird ohne Netzkabel geliefert. Bitte besorgen Sie sich das passende Kabel beim Fachhändler. Bei einem ein- oder zweiphasigen Anschluss muss ein Netzkabel mit einer Temperaturbeständigkeit von mindestens 70 °C verwendet werden. Das Kabel muss mit Aderendhülsen versehen sein. Gemäß den IEC-Bestimmungen muss für einen einphasigen Anschluss folgendes Kabel verwendet werden: Netzkabel 3 x 4 mm<sup>2</sup> und für den zweiphasigen Anschluss: Netzkabel 4 x 2,5 mm<sup>2</sup>. Hierbei haben die nationalen Vorschriften Vorrang.
- In der Festverdrahtung muss sich eine Vorrichtung für eine Trennung des Gerätes von der Netzspannung befinden.
- Die Anschlüsse und Brücken müssen wie im Anschlussplan gezeigt angeschlossen werden.
- Das Erdungskabel ist an einen Anschluss angeschlossen und muss länger als die stromführenden Kabel sein.
- Sichern Sie das Anschlusskabel mit Schellen oder Klemmen.

Anschlussschema



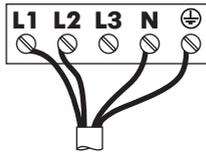
**i** Setzen Sie die Brücke  wie gezeigt zwischen den Schrauben ein.

1-phasiger Netzspannungsanschluss



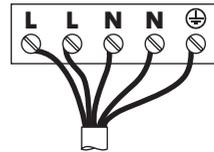
Kabelfarben:  
 gelb/grün  
 N Blau  
 L schwarz oder braun

2-phasiger Netzspannungsanschluss



Kabelfarben:  
 gelb/grün  
 N Blau  
 L1 schwarz  
 L2 braun

**NL** 2-phasiger Netzspannungsanschluss

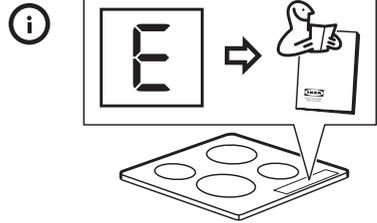
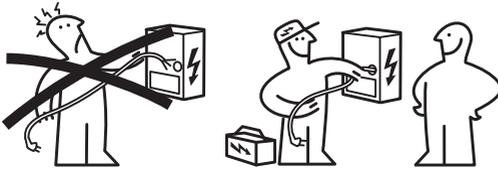


Kabelfarben:  
 gelb/grün  
 N Blau  
 N Blau  
 L schwarz  
 L braun

**i** Ziehen Sie die Klemmschrauben gut fest!

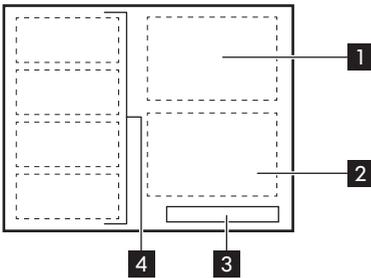
Prüfen Sie nach dem Netzanschluss, ob alle Kochzonen des Kochfelds betriebsbereit sind. Stellen Sie einen Topf mit etwas Wasser auf eine Kochzone und schalten Sie für kurze Zeit die höchste Leistungsstufe ein.

**i** Leuchtet das Symbol  oder  im Display, nachdem Sie das Kochfeld zum ersten Mal eingeschaltet haben, siehe „Fehlersuche“.



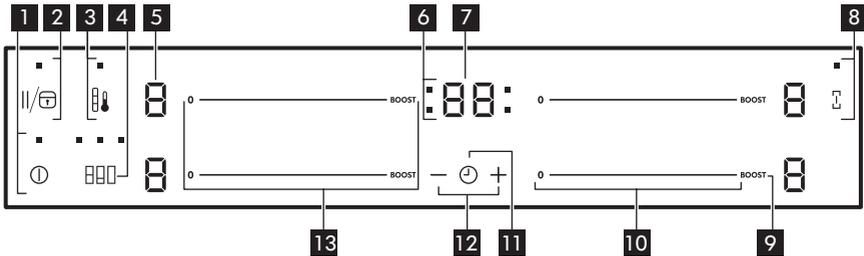
## Gerätebeschreibung

### Kochfeldanordnung



- 1** Einkreis-Kochzone (170 x 265 mm) 2300 W, mit Booster 3200 W
- 2** Einkreis-Kochzone (170 x 265 mm) 2300 W, mit Booster 3200 W
- 3** Bedienfeld
- 4** Flexible Induktionskochfläche (440 x 220 mm), mit Booster 3600 W

**Bedienfeldanordnung**



- 1 Ⓛ Zum Ein- und Ausschalten des Geräts.
- 2 ||Ⓛ Ein- und Ausschalten von Anhalten / Kindersperre.
- 3 ||Ⓛ Ein- und Ausschalten von Voreingestelltes Garen.
- 4 |||| Umschalten zwischen den Multi-Flexi-Modi.
- 5 Anzeige der Leistungsstufe.
- 6 Zeigt an, für welche Kochzone die Zeit eingestellt wurde.
- 7 Timer-Anzeige: 00 - 99 Minuten.
- 8 ||Ⓛ Ein- und Ausschalten von Bridge.
- 9 **BOOST** Zum Einschalten von Booster.
- 10 Einstellen der Leistungsstufe: 0 - 9.
- 11 Ⓛ Zum Auswählen der Timer-Funktionen.
- 12 +/- Erhöhen oder Verringern der Zeit.
- 13 Anzeige der Leistungsstufe für die flexible Induktionskochfläche.

**Leistungsstufenanzeigen**

Display	Beschreibung
0	Die Kochzone ist ausgeschaltet.
1 - 9	Die Kochzone ist eingeschaltet.
	Anhalten ist eingeschaltet.
P	Booster ist eingeschaltet.
E + Zahl	Eine Störung ist aufgetreten. Siehe hierzu „Fehlersuche“.
H	Eine Kochzone ist noch heiß (Restwärme).
L	Kindersperre ist eingeschaltet.
F	Das Kochgeschirr ist ungeeignet oder zu klein bzw. es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone.
-	Automatische Abschaltung ist eingeschaltet.
_ /  _- /  _	Der Modus Voreingestelltes Garen ist eingeschaltet.

## Restwärmeanzeige

- ⚠️ WARNUNG!** Es besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme! Nach dem Ausschalten des Gerätes benötigen die Kochzonen eine gewisse Zeit zum Abkühlen. Beachten Sie die Restwärmeanzeige .

Restwärme kann zum Schmelzen und Warmhalten von Speisen genutzt werden.

## Täglicher Gebrauch

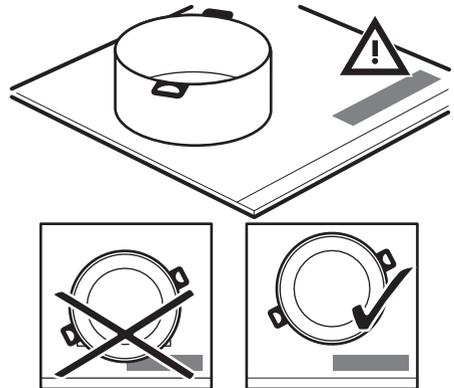
### ① Ein- /Ausschalten

Berühren Sie ① 1 Sekunde lang, um das Gerät ein-/auszuschalten.

### Kochgeschirr positionieren

- i** Decken Sie das Bedienfeld nicht mit Kochgeschirr oder anderen Gegenständen ab. Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld. Elektronische Bauteile könnten angebrannt oder beschädigt werden.

Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die ausgewählte Kochzone. Stellen Sie sicher, dass das Kochgeschirr nicht über die Zonenmarkierung hinausgeht.



## Automatische Abschaltung

**Diese Funktion schaltet das Kochfeld automatisch ab, wenn:**

- alle Kochzonen ausgeschaltet sind,
- Sie nach dem Einschalten des Gerätes keine Leistungsstufe einstellen,
- ein Symbol durch einen Gegenstand (z.B. einen Topf oder einen Lappen) länger als ca. 10 Sekunden bedeckt wird,
- Sie nach einer bestimmten Zeit eine Kochzone nicht ausschalten, oder wenn Sie die Leistungsstufe nicht ändern, oder wenn es zu einer Überhitzung kommt (d.h. wenn ein Topf leer kocht), das Symbol  leuchtet. Vor der erneuten

Benutzung müssen Sie die Kochzone auf **0** stellen.

Leistungsstufe	Automatische Abschaltung nach
<b>11</b> , <b>1</b> - <b>2</b>	6 Std
<b>3</b> - <b>4</b>	5 Std
<b>5</b>	4 Std
<b>6</b> - <b>9</b>	1,5 Std

**i** Wird ungeeignetes Geschirr verwendet, leuchtet **F** im Display. Nach 2 Minuten schaltet die Anzeige der Kochzone automatisch aus.

### Einstellen der Leistungsstufe

Berühren Sie auf der Skala zur Auswahl der Leistungsstufe die gewünschte Leistungsstufe. Eventuell nach links oder rechts einstellen. Erst loslassen, wenn die gewünschte Leistungsstufe erreicht ist.



### Verwenden der Funktion Booster

Die Funktion Booster stellt den Induktionskochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. Berühren Sie **BOOST** zur Aktivierung. **P** leuchtet im Display auf. Nach maximal 10 Minuten kehrt das Induktionskochfeld automatisch auf die Leistungsstufe **9** zurück.

### Funktion Bridge

Diese Funktion verbindet zwei rechte Kochzonen, sie funktionieren dann wie eine Kochzone. Stellen Sie zuerst die Leistungsstufe für eine der Kochzonen ein.

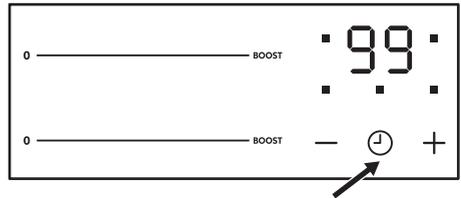
Berühren Sie **⏸**, um die Funktion einzuschalten. Zum Einstellen oder Ändern der Leistungsstufe berühren Sie eines der Symbole.

Berühren Sie zum Ausschalten der Funktion **⏸**. Die Kochzonen arbeiten wieder unabhängig voneinander.

### ⌚ Verwenden des Timers

Berühren Sie **⌚** wiederholt, bis die Anzeige der gewünschten Kochzone blinkt. Zum

Beispiel **00** der vorderen rechten Kochzone.



Berühren Sie **+** oder **-** des Timers, um die Zeit zwischen **00** und **99** Minuten einzustellen. Wenn die Kochzonenanzeige langsamer blinkt, wird die Zeit heruntergezählt. Stellen Sie die Leistungsstufe ein.

Wenn die Leistungsstufe eingestellt und die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton, **00** blinkt, und die Kochzone schaltet sich aus. Ist die Kochzone nicht in Betrieb und ist die eingestellte Zeit abgelaufen, ertönt ein Signalton, und **00** blinkt.

Berühren Sie **⌚**, um die Funktion für die ausgewählte Kochzone auszuschalten; die Anzeige dieser Kochzone blinkt schneller.

Berühren Sie **⏪**, und die restliche Zeit wird rückwärts bis **00** gezählt. Die Anzeige der Kochzone erlischt.

### Anhalten

Mit der Funktion werden alle eingeschalteten Kochzonen auf die

niedrigste Leistungsstufe  geschaltet. Ist die Funktion eingeschaltet, lässt sich die Leistungsstufe nicht ändern. Die Funktion unterbricht nicht die Timer-Funktion.

- Berühren Sie zum Einschalten dieser Funktion . Das Symbol  leuchtet auf.
- Berühren Sie zum Ausschalten dieser Funktion . Die zuvor eingestellte Leistungsstufe leuchtet auf.

### Kindersperre

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Bedienung des Geräts.

Zum Aktivieren der Funktion:

- Schalten Sie das Gerät ein mit . Stellen Sie keine Leistungsstufe ein.
- Berühren Sie  4 Sekunden lang. Das Symbol  leuchtet auf.
- Schalten Sie das Gerät aus mit .

So schalten Sie die Funktion aus:

- Schalten Sie das Gerät ein mit . Stellen Sie keine Leistungsstufe ein. Berühren Sie  4 Sekunden lang. Das Symbol  leuchtet auf.
- Schalten Sie das Gerät aus mit .

Vorübergehendes Ausschalten der Funktion für einen einzelnen Kochvorgang:

- Schalten Sie das Gerät ein mit . Das Symbol  leuchtet auf.
- Berühren Sie  4 Sekunden lang. Stellen Sie die Leistungsstufe innerhalb von 10 Sekunden ein. Das Gerät kann jetzt benutzt werden.
- Wenn Sie das Gerät mit  ausschalten, ist die Funktion wieder aktiv.

### OffSound Control - Ein- und Ausschalten der Signaltöne

#### Ausschalten des Tons

Schalten Sie das Gerät aus.

Berühren Sie  3 Sekunden lang. Das Display wird ein- und ausgeschaltet.

Berühren Sie  3 Sekunden lang.  leuchtet und der Signalton ist eingeschaltet.

Berühren Sie   leuchtet auf, der Signalton ist ausgeschaltet.

Haben Sie den Signalton ausgeschaltet, ertönt er nur in folgenden Fällen:

- Bei der Berührung von .
- Wenn das Bedienfeld bedeckt ist.

#### Einschalten des Tons

Schalten Sie das Gerät aus.

Berühren Sie  3 Sekunden lang. Das Display wird ein- und ausgeschaltet.

Berühren Sie  3 Sekunden lang.  leuchtet, da der Signalton ausgeschaltet ist.

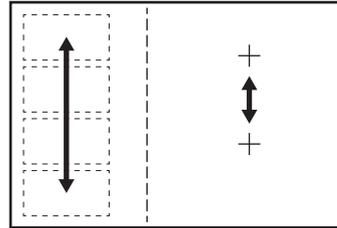
Berühren Sie   leuchtet. Der Signalton ist eingeschaltet.

### Leistungsaustauschfunktion

Sind mehrere Zonen eingeschaltet und die verbrauchte Leistung überschreitet die Begrenzung der Stromversorgung, teilt diese Funktion die verfügbare Leistung zwischen allen Kochzonen auf. Das Kochfeld steuert die Kochstufen, um die Sicherungen der Hausinstallation zu schützen.

- Die Kochzonen werden nach Position und Anzahl der Phasen im Kochfeld gruppiert. Jede Phase besitzt eine maximale elektrische Last. Erreicht das Kochfeld die maximale verfügbare Leistung innerhalb einer Phase, wird die Leistung der Kochzonen automatisch reduziert.
- Die Kochstufe der zuletzt gewählten Kochzone wird immer priorisiert. Die verbleibende Leistung wird zwischen den zuvor eingeschalteten Kochzonen in umgekehrter Reihenfolge aufgeteilt.
- Die Kochstufenanzeige der reduzierten Zonen wechselt zwischen der anfangs gewählten Kochstufe und der reduzierten Kochstufe.
- Warten Sie, bis das Display aufhört zu blinken, oder verringern Sie die Kochstufe der zuletzt ausgewählten Kochzone. Die Kochzonen arbeiten mit der reduzierten

Kochstufe weiter. Ändern Sie bei Bedarf die Kochstufen der Kochzonen manuell. Siehe Abbildung für mögliche Kombinationen, wie die Leistung unter den Kochzonen verteilt werden kann.



## Flexible Induktionskochfläche

**⚠ WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

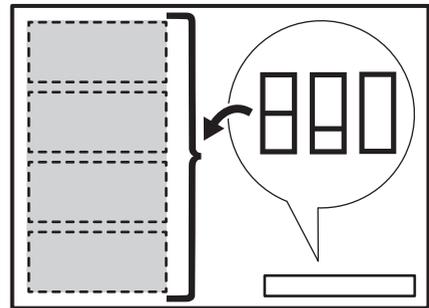
### Multi-Flexi Modus

Die flexible Induktionskochfläche besteht aus vier Bereichen. Die Bereiche lassen sich zu zwei Kochzonen unterschiedlicher Größe oder zu einer großen Kochfläche zusammenschalten. Die gewünschte Kombination wird durch die Auswahl des Modus bestimmt, der für die Größe des verwendeten Kochgeschirrs geeignet ist. Es stehen drei Modi zur Verfügung: Modus Multi-Flexi 2 + 2 Bereiche (wird automatisch mit dem Einschalten des Kochfeld eingeschaltet), Modus Multi-Flexi 3 + 1 Bereich(e) und Modus Multi-Flexi 4 Bereiche.

**i** Stellen Sie die Leistungsstufe mit einer der beiden linken Skalen zur Auswahl der Leistungsstufe ein.

### Umschalten zwischen den Modi

Wählen Sie den Modus mit dem Symbol .

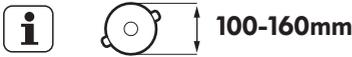
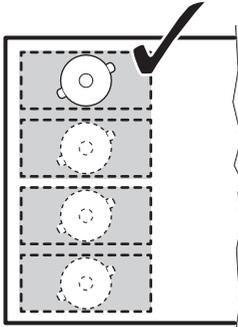


**i** Wenn Sie zwischen den Modi umschalten, wird die Leistungsstufe zurück auf **0** gestellt.

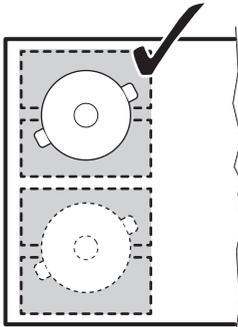
### Durchmesser und Position des Kochgeschirrs

Wählen Sie den Modus, der für die Größe und Form des Kochgeschirrs geeignet ist. Das Kochgeschirr sollte möglichst die gesamte ausgewählte Fläche bedecken. Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf den ausgewählten Bereich!

Stellen Sie Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser, der kleiner als 160 mm ist, mittig auf einen einzelnen Bereich.



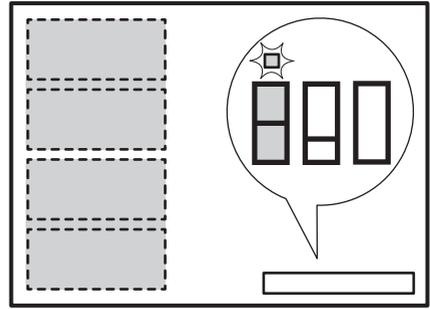
Stellen Sie Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser, der größer als 160 mm ist, mittig auf zwei Bereiche.



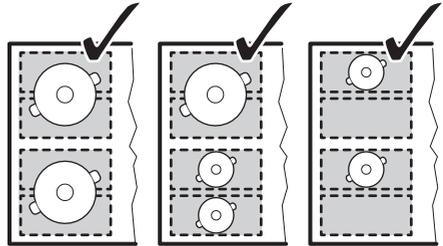
**Modus Multi-Flexi 2 + 2 Bereiche**

Dieser Modus ist eingeschaltet, wenn Sie das Kochfeld einschalten. Er schaltet die Bereiche zu zwei getrennten Kochzonen zusammen. Sie können die Leistungsstufe für jede Zone getrennt einstellen. Verwenden Sie hierfür die beiden linken

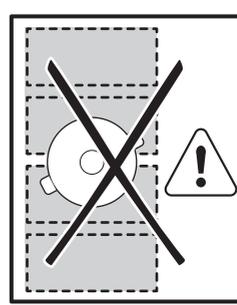
Skalen zur Auswahl der Leistungsstufe.



**Richtige Position des Kochgeschirrs:**



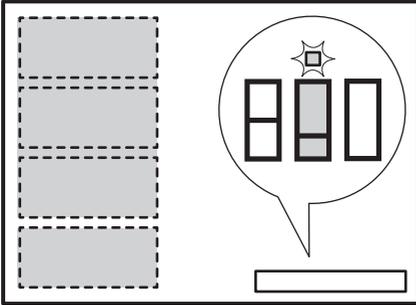
**Falsche Position des Kochgeschirrs:**



**Modus Multi-Flexi 3 + 1 Bereiche**

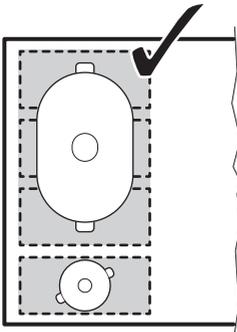
Drücken Sie zum Einschalten des Modus , bis der gewünschte Modus angezeigt wird. Dieser Modus schaltet die drei hinteren

Bereiche zu einer Kochfläche zusammen. Der vordere Bereich wird nicht dazugeschaltet und dient als Einzelkochzone. Sie können die Leistungsstufe für jede Zone getrennt einstellen. Verwenden Sie hierfür die beiden linken Skalen zur Auswahl der Leistungsstufe.

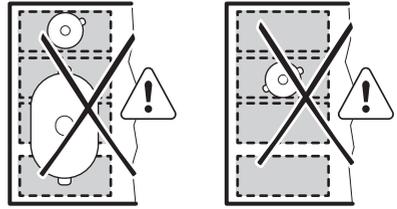


**Richtige Position des Kochgeschirrs:**

Um diesen Modus verwenden zu können, müssen Sie das Kochgeschirr auf die drei zusammengeschalteten Bereiche stellen. Wenn das Kochgeschirr nicht zwei Bereiche bedeckt, zeigt das Display **F** an und die Kochzone wird nach 2 Minuten ausgeschaltet.

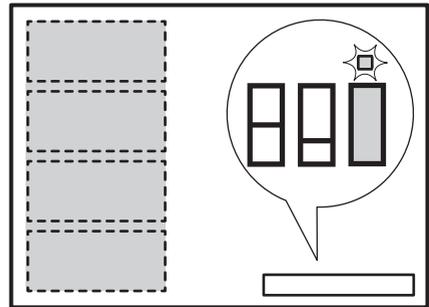


**Falsche Position des Kochgeschirrs:**



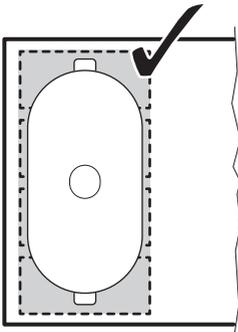
**Modus Multi-Flexi 4 Bereiche**

Drücken Sie zum Einschalten des Modus **⏏**, bis der gewünschte Modus angezeigt wird. Dieser Modus schaltet alle Bereiche zu einer großen Kochfläche zusammen. Stellen Sie die Leistungsstufe mit einer der linken Skalen zur Auswahl der Leistungsstufe ein.

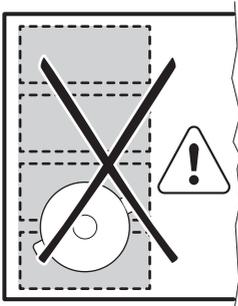


**Richtige Position des Kochgeschirrs:**

Um diesen Modus verwenden zu können, müssen Sie das Kochgeschirr auf alle vier zusammengeschalteten Bereiche stellen. Wenn das Kochgeschirr nicht drei Bereiche bedeckt, zeigt das Display **F** an und die Kochzone wird nach 2 Minuten ausgeschaltet.

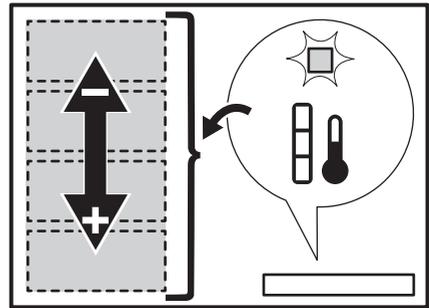


**Falsche Position des Kochgeschirrs:**



vordere Bereich hat die höchste Leistungsstufe. Sie können die Leistungsstufe durch Verschieben des Kochgeschirrs auf den mittleren oder hinteren Bereich verringern.

-  Verwenden Sie nur einen Topf, wenn Sie diese Funktion nutzen.



**Allgemeine Informationen:**

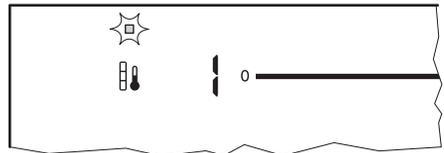
- Bei dieser Funktion beträgt der Mindestdurchmesser des Kochgeschirrbodens 160 mm.
- Die Leistungsstufenanzeige der linken hinteren Skala zur Auswahl der Leistungsstufe zeigt die Position des Kochgeschirrs auf der

Induktionskochfläche an. Vorderer , mittlerer , hinterer  Bereich.

 **Voreingestelltes Garen Modus**

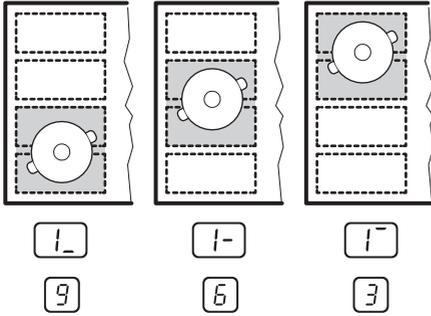
Mit dieser Funktion können Sie die Kochstufe durch einfaches Verschieben des Kochgeschirrs auf einen anderen Bereich der Induktionskochfläche einstellen.

Diese Funktion unterteilt die Induktionskochfläche in drei Bereiche mit unterschiedlichen Leistungsstufen. Das Kochfeld erkennt die Position des Kochgeschirrs und stellt die Leistungsstufe entsprechend der Position ein. Sie können das Kochgeschirr auf den vorderen, mittleren oder hinteren Bereich stellen. Der



- Die Leistungsstufenanzeige der linken vorderen Skala zur Auswahl der Leistungsstufe zeigt die Leistungsstufe an. **Ändern Sie bei Bedarf die Leistungsstufe mit der linken vorderen Skala zur Auswahl der Leistungsstufe.**
- Wenn Sie die Funktion zum ersten Mal einschalten, ist der vordere Bereich auf

9, der mittlere Bereich auf 6 und der hintere Bereich auf 3 eingestellt.



Sie können die Leistungsstufe für jeden Bereich getrennt ändern. Das Kochfeld speichert Ihre Leistungsstufeneinstellungen und verwendet sie wieder, wenn Sie die Funktion erneut einschalten. Nach einem

Stromausfall stellt das Kochfeld die Standardeinstellungen der Funktion wieder ein.

Einschalten der Funktion

Stellen Sie zum Einschalten der Funktion das Kochgeschirr auf die richtige Position der Kochfläche. Berühren Sie . Die Kontrolllampe über dem Symbol leuchtet. Wenn Sie kein Kochgeschirr auf die Kochfläche stellen, leuchtet und nach 2 Minuten wird die flexible Induktionskochfläche auf geschaltet.

Ausschalten der Funktion

Berühren Sie zum Ausschalten der Funktion oder stellen Sie die Leistungsstufe auf . Die Kontrolllampe über dem Symbol erlischt.

## Gartabelle

Kochstufe	Verwendung:	Dauer (Min.)	Hinweise
1	Warmhalten von gegarten Speisen.	Nach Bedarf	Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr.
1 - 2	Soße Hollandaise, Schmelzen von: Butter, Schokolade, Gelatine.	5 - 25	Gelegentlich umrühren.
1 - 2	Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier.	10 - 40	Mit Deckel garen.
2 - 3	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten.	25 - 50	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte nach der Hälfte der Zeit umrühren.
3 - 4	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch.	20 - 45	Einige Esslöffel Flüssigkeit zugeben.
4 - 5	Dampfgaren von Kartoffeln.	20 - 60	Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden.

Kochstufe	Verwendung:	Dauer (Min.)	Hinweise
4 - 5	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen.	60 - 150	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten.
6 - 7	Bei geringer Hitze anbraten: Schnitzel, Cordon bleu, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Donuts.	Nach Bedarf	Nach der Hälfte der Gardauer wenden.
7 - 8	Braten bei starker Hitze: Rösti, Lendenstücke, Steaks.	5 - 15	Nach der Hälfte der Gardauer wenden.
9	Aufkochen von Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites.		
	Aufkochen großer Mengen Wasser. Booster ist eingeschaltet.		

 Bei den Angaben in der folgenden Tabelle handelt es sich um Richtwerte.

## Leitfaden für Kochgeschirr

 **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### Auswahl des Kochgeschirrs

Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr, das für Induktionskochfelder geeignet ist. Das Kochgeschirr muss aus ferromagnetischem Material sein, z. B.:

- Gusseisen,
- emaillierter Stahl,
- Kohlenstoffstahl,
- Edelstahl (die meisten Typen),
- Aluminium mit ferromagnetischer Beschichtung oder einer ferromagnetischen Platte.

Um zu bestimmen, ob ein Topf oder eine Pfanne geeignet ist, achten Sie auf das Symbol  (üblicherweise auf dem Boden des Kochgeschirrs eingepreßt). Sie können außerdem einen Magneten an den Boden halten. Wenn er am Boden haftet, ist das

Kochgeschirr für das Induktionskochfeld geeignet.

Für optimale Effizienz verwenden Sie stets Kochgeschirr mit flachem Boden, der die Hitze gleichmäßig verteilt. Ein unebener Boden beeinträchtigt die Leistung und die Wärmeleitung.

### Hinweise zur Benutzung

#### Minstdurchmesser des Topfs/ Pfannenbodens für verschiedene Kochbereiche

Um die einwandfreie Funktion des Kochfeldes zu gewährleisten, muss das Kochgeschirr einen geeigneten Minstdurchmesser haben und einen oder mehrere der auf der Oberfläche des Kochfeldes markierten Referenzpunkte abdecken.

Verwenden Sie stets die Kochzone, die dem Durchmesser des Kochgeschirrbodens am besten entspricht.

Kochzone	Durchmesser des Kochgeschirrs [mm]
Flexible Induktionskochfläche	100 <sup>1)</sup>
Hinten rechts	145 - 265
Vorne rechts	145 - 265

1) Minstdurchmesser des Topfs/Pfannenbodens für einen einzelnen Bereich.

### Töpfe / Pfannen mit dünnen Böden oder ohne Inhalt

Verwenden Sie keine Töpfe / Pfannen oder Kochgeschirr mit dünnen Böden oder ohne Inhalt auf dem Kochfeld, da es die Temperatur nicht überwachen kann oder automatisch abschaltet, wenn die Temperatur zu hoch ist. Das kann zu Schäden am Kochgeschirr oder der Kochfeldoberfläche führen. Falls dies vorkommt, berühren Sie nichts und warten Sie, bis alle Komponenten abgekühlt sind.

Wenn eine Fehlermeldung erscheint, siehe „Fehlersuche“.

### Ratschläge / Tipps Geräusche während des Kochvorgangs

Wenn eine Kochzone aktiv ist, kann sie kurz brummen. Dies ist für alle Induktionskochzonen charakteristisch und beeinträchtigt weder die Funktion noch die Lebensdauer des Geräts. Das Geräusch ist abhängig vom verwendeten Kochgeschirr. Sollte dies zu beträchtlichen Störungen führen, ist es möglicherweise hilfreich, anderes Kochgeschirr zu verwenden.

### Normale Betriebsgeräusche - Induktionskochfeld

Bei der Induktionstechnologie entsteht Hitze durch elektromagnetische Felder direkt am Boden des Kochgeschirrs. Töpfe und Pfannen verursachen je nach Herstellung

unterschiedliche Vibrationsgeräusche. Die Geräusche werden wie folgt beschrieben:

- **Leichtes Summen (wie ein Transformator):** Dieses Geräusch entsteht beim Kochen bei hoher Temperatur. Dies beruht auf der hohen Energiezufuhr von Kochfeld auf Kochgerät. Das Geräusch hört bei Reduzierung der Hitze auf oder wird leiser.
- **Leises Pfeifen:** Dieses Geräusch entsteht, wenn das Kochgerät leer ist. Es hört auf, sobald Flüssigkeiten oder Lebensmittel in das Gerät gefüllt werden.
- **Knistern:** Dieses Geräusch tritt auf, wenn das Kochgerät aus verschiedenen übereinandergeschichteten Materialien besteht. Es entsteht durch Vibrationen auf den Oberflächen, an denen die verschiedenen Materialien aufeinandertreffen. Das Geräusch tritt am Kochgerät auf und kann je nach Inhaltsmenge und Kochmethode (z. B. kochen, sieden, braten) variieren.
- **Lautes Pfeifen:** Dieses Geräusch entsteht bei Kochgeräten, die aus verschiedenen übereinandergeschichteten Materialien bestehen und darüber hinaus bei höchster Hitze bzw. auf zwei Kochzonen benutzt werden. Das Geräusch hört bei Reduzierung der Hitze auf oder wird leiser.
- **Gebläsegeräusche:** Für den ordnungsgemäßen Betrieb des elektronischen Systems muss die Temperatur des Kochfelds reguliert werden. Dazu ist das Kochfeld mit einem Kühlgebläse ausgestattet, das aktiviert wird, um die Temperatur des elektronischen Systems zu reduzieren bzw. zu steuern. Dieses Gebläse kann noch aktiv sein, wenn das Gerät zwar abgeschaltet, die Temperatur des Kochfelds aber noch zu hoch ist.
- **Rhythmische Geräusche, ähnlich dem Ticken einer Uhr:** Dieses Geräusch tritt nur auf, wenn mindestens drei Kochzonen in Betrieb sind, und verschwindet oder lässt nach, wenn eine oder mehrere Zonen abgeschaltet

werden. Die beschriebenen Geräusche sind bei der beschriebenen

Induktionstechnologie normal und daher kein Hinweis auf einen Defekt.

## Reinigung und Pflege

### Allgemeine Informationen

-  **WARNUNG!** Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen.
-  **WARNUNG!** Aus Sicherheitsgründen darf das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger gereinigt werden.
-  **WARNUNG!** Scharfe Gegenstände und scheuernde Reinigungsmittel können das Gerät beschädigen. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch mit Wasser und Geschirrspülmittel und entfernen Sie Rückstände. Entfernen Sie auch die Reste des Reinigungsmittels.
-  Kratzer oder dunkle Flecken in der Glaskeramik, die sich nicht mehr entfernen lassen, beeinträchtigen die Funktion des Gerätes nicht.

### Entfernen von Speiseresten und hartnäckigen Flecken

Entfernen Sie zuckerhaltige Speiserückstände sowie Reste von Kunststoffen oder Alufolie sofort. Ein Schaber ist das beste Werkzeug zur Reinigung der Glasfläche. Er ist nicht Teil des Lieferumfangs. Setzen Sie den Schaber schräg zur Kochfeldoberfläche an und entfernen Sie Rückstände durch Schaben über die Oberfläche. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel. Wischen Sie die Glasfläche nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.

Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schimmernde Verfärbungen sollten nach Abkühlen des Gerätes entfernt werden. Verwenden Sie dazu ausschließlich einen speziellen Glaskeramik- oder Edelstahlreiniger.

## Fehlersuche

-  **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Was tun, wenn...

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Das Kochfeld ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist. Nehmen Sie dazu den Anschlussplan zu Hilfe.
	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an einen autorisierten Installateur.
	Sie haben die Leistungsstufe nicht innerhalb von 10 Sekunden eingestellt.	Schalten Sie das Kochfeld erneut ein und stellen Sie innerhalb von 10 Sekunden die Leistungsstufe ein.
	Sie haben mindestens 2 Symbole gleichzeitig berührt.	Berühren Sie immer nur ein Symbol.
	Anhalten ist eingeschaltet.	Siehe „Täglicher Gebrauch“.
	Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser- oder Fettspritzer.	Reinigen Sie das Bedienfeld und warten Sie ein paar Sekunden, bevor Sie es wieder einschalten.
Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld schaltet ab. Bei ausgeschaltetem Kochfeld ertönt ein akustisches Signal.	Mindestens ein Symbol des Bedienfelds wurde bedeckt.	Entfernen Sie den Gegenstand von den Symbolen.
Das Gerät schaltet ab.	Sie haben etwas auf das Symbol  gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand von den Symbolen.
Restwärmeanzeige leuchtet nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war.	War die Zone lange genug eingeschaltet, um heiß zu sein, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Die Leistungsstufe schaltet zwischen zwei Kochstufen hin und her.	Leistungsaustauschfunktion ist eingeschaltet.	Siehe „Täglicher Gebrauch“.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Symbole werden heiß.	Das Kochgeschirr ist zu groß, oder Sie haben es zu nahe an die Bedienelemente gestellt.	Stellen Sie großes Kochgeschirr nach Möglichkeit auf die hinteren Kochzonen.
Es ertönt kein Signalton, wenn Sie ein Symbol auf dem Bedienfeld berühren.	Der Signalton ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Signalton ein. Siehe „Täglicher Gebrauch“.
Die flexible Induktionskochfläche erwärmt das Kochgeschirr nicht.	Das Kochgeschirr befindet sich nicht an der richtigen Stelle auf der flexiblen Induktionskochfläche.	Stellen Sie das Kochgeschirr auf die richtige Stelle auf der flexiblen Induktionskochfläche. Die richtige Stelle für das Kochgeschirr hängt von der eingeschalteten Funktion oder dem Funktionsmodus ab. Siehe „Flexible Induktionskochfläche“.
	Der Durchmesser des Kochgeschirrs eignet sich nicht für die eingeschaltete Funktion oder den Funktionsmodus.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem für die eingeschaltete Funktion oder den Funktionsmodus geeigneten Durchmesser. Benutzen Sie Kochgeschirr mit einem Durchmesser von weniger als 160 mm, wenn Sie nur einen Bereich der flexiblen Induktionskochfläche einschalten. Siehe „Flexible Induktionskochfläche“.
☐ leuchtet auf.	Automatische Abschaltung ist eingeschaltet.	Schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
<p><b>F</b> leuchtet auf.</p>	<p>Es wurde kein Kochgeschirr auf die Kochzone gestellt.</p>	<p>Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone.</p>
	<p>Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr.</p>	<p>Geeignetes Kochgeschirr benutzen. Siehe „Leitlinien für Kochgeschirr“.</p>
	<p>Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist zu klein für die Zone.</p>	<p>Verwenden Sie Kochgeschirr mit den richtigen Abmessungen. Siehe „Leitlinien für Kochgeschirr“.</p>
	<p>Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Zone oder die Zone ist nicht vollständig bedeckt.</p>	<p>Stellen Sie das Kochgeschirr so auf die Zone, dass sie vollständig bedeckt wird.</p>
	<p>Der Modus Multi-Flexi ist eingeschaltet. Ein oder mehrere Bereiche des eingeschalteten Funktionsmodus sind nicht mit Kochgeschirr bedeckt.</p>	<p>Stellen Sie Kochgeschirr auf alle eingeschalteten Bereiche des Funktionsmodus oder ändern Sie den Funktionsmodus. Siehe „Flexible Induktionskochfläche“.</p>
	<p>Der Modus Voreingestelltes Garen ist eingeschaltet. Es wurden zwei Töpfe auf die flexible Induktionskochfläche gestellt.</p>	<p>Benutzen Sie nur einen Topf. Siehe „Flexible Induktionskochfläche“.</p>
<p><b>E</b> und eine Zahl werden angezeigt.</p>	<p>Es ist ein Fehler im Kochfeld aufgetreten.</p>	<p>Trennen Sie das Kochfeld eine Zeit lang vom Stromnetz. Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten der Hausinstallation aus. Schalten Sie die Sicherung wieder ein. Wenn <b>E</b> erneut aufleuchtet, wenden Sie sich an einen autorisierten Installateur.</p>

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
E4 leuchtet auf.	Ein Fehler ist im Kochfeld aufgetreten, weil ein Kochgeschirr leer gekocht ist. Automatische Abschaltung und der Überhitzungsschutz für die Kochzone ist eingeschaltet.	Schalten Sie das Kochfeld aus. Das heiße Kochgeschirr entfernen. Schalten Sie die Kochzone nach etwa 30 Sekunden wieder ein. War das Kochgeschirr die Ursache des Problems, erlischt die Fehlermeldung. Die Restwärmanzeige leuchtet eventuell weiter. Lassen Sie das Kochgeschirr lange genug abkühlen. Prüfen Sie, ob das Kochgeschirr mit dem Kochfeld kompatibel ist. Siehe „Leitlinien für Kochgeschirr“.

Versuchen Sie im Fehlerfall ihn zu beheben, indem Sie die Richtlinien zur Fehlersuche befolgen. Lässt sich die Störung nicht beheben, wenden Sie sich an ihre IKEA-Filiale oder den Kundendienst. Am Ende dieser Bedienungsanleitung finden Sie alle Ansprechpartner von IKEA.



Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben oder es nicht von einem autorisierten Installateur angeschlossen wurde, kann auch während der Garantiezeit für den Besuch eines Kundendiensttechnikers oder Händlers eine Gebühr anfallen.

## Technische Daten

### Typenschild

<p><b>Country of origin</b> © Inter IKEA Systems B.V. 1999</p> <p><b>000.000.00</b></p> <p><b>21552</b> IKEA of Sweden AB SE - 343 81 Älmhult</p> <p><b>IKEMA</b> Design and Quality IKEA of Sweden</p> <p>PQM</p>	<p>Model 00000000 Typ 60 GAD DC AU 7.35kW</p> <p>PNC 000 000 000 00 S No ..... 220V-240V AC 50-60 Hz</p>      
--	---

In der Abbildung oben wird das Typenschild des Geräts gezeigt. Das Typenschild ist auf dem Boden des Gehäuses angebracht. Jedes Produkt hat eine eigene Seriennummer.

Lieber Kunde, bitte bewahren Sie das zusätzliche Typenschild zusammen mit der

Bedienungsanleitung auf. Anhand dieses Aufklebers lässt sich Ihr Kochfeld genau identifizieren. So können wir Ihnen besser helfen, wenn Sie sich in Zukunft mit Fragen an uns wenden. Wir bedanken uns für Ihre Unterstützung.

## Energieeffizienz

**Produktinformationen gemäß EU- und UK-Ökodesign-Vorschriften**

Modellbezeichnung		HÖGKLASSIG 404.678.26
Kochfeldtyp		Einbau-Kochfeld
Anzahl der Kochflächen		2
Heiztechnik		Induktion
Länge (L) und Breite (B) der Kochfläche	Links	L 45.6 cm B 21.6 cm
Länge (L) und Breite (B) der Kochfläche	Rechts	L 36.6 cm B 27.0 cm
Energieverbrauch der Kochfläche (EC electric cooking)	Links	187.0 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochfläche (EC electric cooking)	Rechts	188.4 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)		187.7 Wh/kg
IEC / EN 60350-2, BS EN 60350-2 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 2: Kochfelder – Verfahren zur Messung der Leistung.		
Die Energiemessungen der Kochflächen wurden an den Markierungen der entsprechenden Kochzonen vorgenommen.		

**Energie sparen**

Beachten Sie folgende Tipps, um beim täglichen Kochen Energie zu sparen.

- Wenn Sie Wasser erwärmen, verwenden Sie nur die benötigte Menge.
- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.
- Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone, bevor Sie sie einschalten.
- Stellen Sie kleineres Kochgeschirr auf die kleineren Kochzonen.
- Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die Kochzone.
- Nutzen Sie die Restwärme, um die Speisen warm zu halten oder zu schmelzen.

**Produktinformationen für Stromverbrauch und maximale Zeit bis zum Erreichen des entsprechenden Energiesparmodus**

Energieverbrauch im Aus-Zustand	0.3 W
Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen	2 Min

## Informationen zur Entsorgung

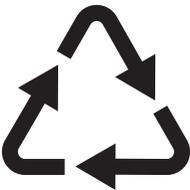
### Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreter (siehe zu deren Rücknahmepflichten unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

### Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien,

insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz auch elektrische und elektronische Geräte.

### Rücknahmepflichten der Vertreter in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m<sup>2</sup> Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreter von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreter müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreter Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für

Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm<sup>2</sup> enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

#### **Rücknahmepflichten von Vertreibern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien**

Vertreiber, die Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bei der Lieferung von Neugeräten Altgeräte

desselben Typs, die im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie die Neugeräte erfüllen, kostenlos vom Endverbraucher zurückzunehmen. Dies gilt auch bei der Lieferung von neuen Elektro- und Elektronikgeräten oder beim Fernabsatz.

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m<sup>2</sup> verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

Die Rücknahme von Elektro- und Elektronikgeräten kann auch auf Containerplätzen oder zugelassenen Recyclinghöfen erfolgen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.

## **IKEA Garantie**

### **Wie lang ist die IKEA Garantie gültig?**

Diese Garantie ist 5 Jahre ab dem Originalkaufdatum Ihres Gerätes bei IKEA gültig. Als Kaufnachweis müssen der Originalkassenbono oder die Originalrechnung vorgelegt werden. Arbeiten, die im Rahmen der Garantie ausgeführt werden, verlängern nicht die Garantiezeit für das Gerät.

### **Wer übernimmt den Kundendienst?**

Der IKEA Kundendienst wird diesen Service über seinen eigenen Kundendienst oder über ein autorisiertes Partner-Netzwerk durchführen lassen.

### **Was deckt die Garantie ab?**

Die Garantie deckt Material- und Produktionsfehler ab. Sie gilt ab dem Datum,

an dem das Elektrogerät bei IKEA gekauft wurde. Diese Garantie gilt nur für private Haushalte. Die Ausnahmen sind unter der Rubrik "Was ist nicht durch diese Garantie abgedeckt?" beschrieben. Innerhalb des Garantiezeitraums werden die Kosten zur Behebung eines Fehlers wie Reparaturen, Ersatzteile, Arbeitszeit und Fahrtkosten abgedeckt, vorausgesetzt, dass das Gerät ohne besonderen Kostenaufwand für die Reparatur zugänglich ist und dass der Fehler direkt auf einen Konstruktionsfehler oder einen Materialfehler zurückgeht, der durch die Garantie abgedeckt ist. Bei diesen Bedingungen gelten die EU-Richtlinien (Nr. 99/44/EG) und die entsprechenden gesetzlichen Vorschriften. Teile, die ersetzt wurden, gehen in das Eigentum von IKEA über.

### Was wird IKEA zur Lösung des Problems tun?

IKEA hat Kundendienste, die das Produkt untersuchen und eigenständig entscheiden, ob das Problem durch die Garantie abgedeckt ist oder nicht. Wenn entschieden wird, dass der Fall unter die Garantie fällt, repariert der IKEA Kundendienst oder ein autorisierter Service-Partner über seinen eigenen Service eigenständig das defekte Produkt, oder sie ersetzen es durch ein gleiches oder durch ein gleichwertiges Produkt.

### Was ist nicht durch diese Garantie abgedeckt?

- Der normale Verschleiß.
- Bewusste oder durch Fahrlässigkeit entstandene Schäden, die durch eine Missachtung der Bedienungsanweisung, eine unsachgemäße Installation oder durch den Anschluss an eine falsche Spannung, sowie Schäden, die durch eine chemische oder elektrochemische Reaktion (Rost, Korrosion oder Wasserschäden eingeschlossen - aber nicht darauf beschränkt) - Schäden, die durch übermäßigen Kalk in der Wasserzuleitung entstanden sind, und Schäden, die durch ungewöhnliche Umweltbedingungen entstanden sind.
- Verbrauchsgüter wie Batterien und Lampen.
- Nicht-funktionale und dekorative Teile, die den normalen Betrieb des Gerätes nicht beeinträchtigen, einschließlich Kratzer und möglicher Farbunterschiede.
- Versehenliche Beschädigung durch Fremdobjekte der Substanzen und Reinigung oder Loslösen von Filtern, Drainagesystemen oder Reinigungsmittel-Schubladen.
- Beschädigung folgender Teile: Glaskeramik, Zubehör, Geschirr und Besteckkörbe, Zuleitungen und Drainageschläuche/-rohre, Lampen und Lampenabdeckungen, Knöpfe/ Wählschalter, Gehäuse und Teile des Gehäuses; es sei denn, es kann nachgewiesen werden, dass diese

Schäden durch Produktionsfehler verursacht wurden.

- Fälle, in denen bei einem Besuch des Kundendienstes kein Fehler gefunden werden konnte.
- Reparaturen, die nicht durch unser autorisiertes Kundendienstpersonal und/ oder das autorisierte Kundendienstpersonal unserer Vertragspartner ausgeführt wurden, oder Fälle, in denen keine Originalteile verwendet wurden.
- Reparaturen, die durch fehlerhafte und nicht gemäß der Anleitung durchgeführte Installation verursacht wurden.
- Die Nutzung des Gerätes in einer professionellen Art und Weise, d.h. nicht im privaten Haushalt.
- Transportschäden. Wenn ein Kunde das Produkt nach Hause oder an eine andere Adresse transportiert, haftet IKEA nicht für Schäden, die während dieses Transports entstehen. Liefert IKEA das Produkt an die Lieferadresse des Kunden aus, dann sind Schäden, die während der Auslieferung des Produktes entstehen, von der Garantie abgedeckt.
- Die Kosten zur Durchführung der Erstinstallation des IKEA Gerätes. Falls der IKEA Kundendienst oder sein autorisierter Service-Partner das Gerät als Garantiefall instandsetzt oder ersetzt, installiert der Kundendienst oder sein autorisierter Service-Partner bei Bedarf das Gerät auch wieder oder er installiert das Ersatzgerät.

Diese Einschränkung gilt nicht für fehlerfreie Arbeiten, die von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt wurden, um das Gerät an den technischen Sicherheitsstandard eines anderen EU-Landes anzupassen.

### Wie gilt die geltende Gesetzgebung des Landes

Die IKEA Garantie gibt Ihnen spezielle gesetzliche Rechte, die alle lokalen gesetzlichen Anforderungen abdecken oder übertreffen, die einer Änderung von Land zu Land unterworfen sind.

### Gültigkeitsbereich

Für Geräte, die in einem EU-Land gekauft und in ein anderes EU-Land mitgenommen werden, stehen die Kundendienstleistungen im Rahmen der Garantiebedingungen bereit, die im neuen Land gültig sind. Eine Verpflichtung, Dienstleistungen im Rahmen der Garantie auszuführen, besteht nur dann, wenn:

- das Gerät den technischen Spezifikationen des Landes, in dem der Garantieanspruch gemacht wird, entspricht, und es in Übereinstimmung mit diesen technischen Spezifikationen des Landes installiert wurde;
- das Gerät in Übereinstimmung mit den Montageanleitungen und den Sicherheitsinformationen im Benutzerhandbuch installiert wurde und diesen Anleitungen und Informationen entspricht.

#### **Der spezielle Kundendienst (Service) für IKEA Geräte:**

Bitte zögern Sie nicht, den speziellen IKEA Kundendienst (Service) zu kontaktieren für:

1. einen Anspruch unter dieser Garantie;
2. die Bitte um Klärung von Fragen zur Installation des IKEA Gerätes im speziellen IKEA Küchenmöbel. Der Kundendienst kann keine Fragen beantworten zu:
  - der gesamten IKEA Kücheninstallation;
  - Anschlüsse an die Elektrik (falls das Gerät ohne Netzkabel und Stecker kommt), Anschlüsse an Wasser und Gas, da diese Arbeiten von einem autorisierten Kundendiensttechniker ausgeführt werden müssen.
3. die Bitte um Klärung von Fragen zu Inhalten des Benutzerhandbuchs und zu Spezifikationen des IKEA Geräts.

Um sicherzustellen, dass wir Sie stets optimal unterstützen, lesen Sie bitte die Montageanleitung und/oder den Bedienungsleitungsabschnitt dieser Broschüre durch, bevor Sie sich an uns wenden.

#### **Wie können Sie uns erreichen, wenn Sie uns benötigen?**



Auf der letzten Seite dieser Broschüre finden Sie eine vollständige Liste mit offiziellen IKEA Kundendienststellen und den jeweiligen nationalen Telefonnummern.

- i** Damit Sie bei Fragen rasch die zuständige Stelle erreichen, empfehlen wir Ihnen, die am Ende dieser Broschüre aufgelisteten speziellen Telefonnummern zu benutzen. Beziehen Sie sich bitte stets auf die Telefonnummern, die in der Broschüre zu dem jeweiligen Gerät aufgelistet sind, zu dem Sie Fragen haben. Bevor Sie uns anrufen, vergewissern Sie sich, dass Sie die IKEA-Artikelnummer (8-stelliger Code) und die Seriennummer (8-stelliger Code, der auf dem Typenschild zu finden ist) für das Gerät, für das Sie unsere Hilfe benötigen, abgeben müssen.

- i** **BITTE BEWAHREN SIE DEN KAUFBELEG AUF!** Er ist Ihr Kaufnachweis und für einen Garantieanspruch unerlässlich. Bitte beachten Sie, dass auf diesem Kaufbeleg auch die IKEA Artikelbezeichnung und die Nummer (der 8-stellige Zifferncode) für jedes der Geräte, die Sie gekauft haben, vermerkt sind.

#### **Benötigen Sie zusätzlich Hilfe?**

Für alle weiteren Fragen, die sich nicht auf den Kundendienst Ihres Gerätes beziehen, wenden Sie sich bitte an das Call Center der nächsten IKEA-Einrichtung. Wir empfehlen Ihnen, die Dokumentation des Geräts

sorgfältig durchzulesen, bevor Sie uns kontaktieren.

Country	Phone number	Call Fee	Opening time
<b>België</b>	02/716.24.44	Binnenlandse gesprekskosten	8 tot 18.30 Weekdagen Zaterdag 9 tot 13u
<b>Belgique</b>		Tarif des appels nationaux	8 à 18.30 en semaine Samedi 9 à 13h
<b>България</b>	+359 2 492 9397	Според тарифата на оператора за обаждания към стационарен номер	От 8:30 до 17:30 ч в работни дни
<b>Česká Republika</b>	246 019721	Cena za místní hovor	8 až 20 v pracovních dnech
<b>Danmark</b>	70 15 09 09	Landstakst	man. - fre. 09.00 - 20.00 lør. - søn. 09.00 - 18.00
<b>Deutschland</b>	+49 (0)911 323 1016*	* 0,20 €/Verbindung aus dem Fest-netz max. 0,60 €/Verbindung aus dem Mobilfunknetz	Werktags von 8.00 bis 20.00
<b>Ελλάδα</b>	211 176 8276	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
<b>España</b>	91 1875537	Tarifa de llamadas nacionales	De 8 a 20 en días laborables
<b>France</b>	0170 36 02 05	Tarif des appels nationaux	9 à 21. En semaine
<b>Hrvatska</b>	00385 1 6323 339	Cijena ovisi o pružatelju telefonske usluge korisnika	radnim danom od ponedjeljka do petka od 08:00 do 16:00
<b>Ireland</b>	0 14845915	National call rate	8 till 20 Weekdays
<b>Ísland</b>	+354 5852409	Innanlandsgjald fyrir síma	9 til 18. Virka daga
<b>Italia</b>	02 00620818	Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
<b>Κυπρος</b>	22 030 529	Υπεραστική κλήση	8.30 έως 16.30 κατά τις εργάσιμες ημέρες
<b>Lietuva</b>	5 230 06 99	Nacionalinių pokalbių tarifai	Pr. - Ketv.: 8:00 - 12:00; 12:45 - 17:00 Pnkt.: 8:00 - 12:00; 12:45 - 15:45
<b>Luxembourg</b>	35242431301	Tarif des appels nationaux	Lu-Ven 8:00-12:00/13:00-17:00
<b>Magyarország</b>	06-1-252-1773	Belföldi díjszabás	Hétköznap 8.00 és 17.00 óra között
<b>Nederland</b>	0172/468568	Geen extra kosten. Alleen lokaal tarief	ma-vr: 8:00 - 18:30 zat: 9:00 - 13:00
<b>Norge</b>	22 72 35 00	Takst innland	8 til 18 ukedager
<b>Österreich</b>	+43-1-2056356	max. 10 Cent/min.	Mo - Fr 8.00 - 20.00 Uhr
<b>Polska</b>	801 400 711 +48 22 749 60 99	Koszt zgodny z taryfą operatora	Od 8 do 20 w dni robocze
<b>Portugal</b>	211557985	Chamada Nacional	9 às 21. Dias de Semana *excepto feriados
<b>România</b>	021 211 08 88	Tarif apel național	8 - 20 în zilele lucrătoare
<b>Россия</b>	8 495 6662929	Действующие телефонные тарифы	с 8 до 20 по рабочим дням Время московское
<b>Schweiz</b>	031 5500 324	Tarif für Anrufe im Bundesgebiet	8 bis 20 Werktage
<b>Suisse</b>		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
<b>Svizzera</b>		Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
<b>Slovenija</b>	+38618108621	lokalni strošek je običajna tržna vrednost, odvisna od ponudnika telefonije	8.00 - 16.00 ob delavnikih
<b>Slovensko</b>	(02) 3300 2554	Cena vnútroštátneho hovoru	8 až 20 v pracovných dňoch
<b>Suomi</b>	030 6005203	pvm/mpm	Ma - To 8:00 -18:00 Pe 9:00 -16:00
<b>Sverige</b>	0775 700 500	lokalsamtal (lokal taxa)	mån-fre 8.30 - 20.00 lör-sön 9.30 - 18.00
<b>United Kingdom</b>	020 3347 0044	National call rate	9 till 21. Weekdays
<b>Србија</b>	+381 11 7 555 444 (ако позивате изван Србије) 011 7 555 444 (ако позивате из Србије)	Цена позива у националном саобраћају	Понедељак – субота: 09 – 20 Недеља: 09 – 18
<b>Eesti, Latvija, Ukraina</b>		www.ikea.com	







867384899-B-492024

