

FR

IT

BLIXTSNABB



Design and Quality
IKEA of Sweden



FRANÇAIS

Vous trouverez la liste complète des centres de service après-vente choisis par IKEA et leurs numéros de téléphone respectifs à la fin de cette notice.



ITALIANO

Consultare l'elenco completo dei Centri di Assistenza nominati da IKEA e dei relativi numeri di telefono nell'ultima pagina del presente manuale.

| | |
|-----------------|-----------|
| FRANÇAIS | 4 |
| ITALIANO | 35 |

Table des matières

| | | | |
|--------------------------------------|----|---|----|
| Informations de sécurité | 4 | Entretien et nettoyage | 21 |
| Consignes de sécurité | 6 | Dépannage | 22 |
| Installation | 9 | Caractéristiques techniques | 25 |
| Branchement électrique | 9 | Rendement énergétique | 26 |
| Description de l'appareil | 11 | En matière de protection de l'environnement | 27 |
| Utilisation quotidienne | 13 | GARANTIE IKEA GARANTIE IKEA - FRANCE | 27 |
| Zone de cuisson à induction flexible | 16 | | |
| Conseils pour les ustensiles | 20 | | |

Sous réserve de modifications.

Informations de sécurité

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez attentivement les instructions fournies. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures et de dommages dus à une installation et à une utilisation incorrectes. Conservez toujours les instructions avec l'appareil pour référence ultérieure.

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et de comprendre les risques encourus.
- Les enfants entre 3 et 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.

- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles peuvent devenir chaudes en cours d'utilisation.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

Sécurité générale

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- **AVERTISSEMENT** : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- **ATTENTION** : Toute cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie ! N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération de maintenance.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Après utilisation, éteignez toujours la zone de cuisson à l'aide de la manette de commande correspondante et ne vous fiez pas à la détection des récipients.
- Si la surface vitrocéramique / en verre est fissurée, éteignez l'appareil et débranchez-le. Si l'appareil est branché à l'alimentation secteur directement en utilisant une boîte de jonction, retirez le fusible pour déconnecter l'appareil de l'alimentation secteur. Dans tous les cas, contactez le service après-vente agréé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

Consignes de sécurité

Installation



AVERTISSEMENT! L'appareil doit être installé par un installateur agréé.



Suivez les instructions d'assemblage fournies avec l'appareil.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Isolez les surfaces découpées à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure ne provoque de gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients

chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.

- Assurez-vous que l'espace sous la table de cuisson est suffisant pour la circulation de l'air.
- Le dessous de l'appareil peut devenir très chaud. Si l'appareil est installé au-dessus des tiroirs, assurez-vous d'installer un panneau de séparation ignifuge sous les appareils pour en bloquer l'accès.

Branchement électrique



AVERTISSEMENT! Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un installateur agréé.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Vérifiez que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques de votre réseau.
- Assurez-vous que l'appareil est bien installé. Un câble d'alimentation lâche et inapproprié ou une fiche (si présente) non serrée peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection anti-électrocution est installée.
- Utilisez un collier anti-traction sur le câble.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à des prises électriques situées à proximité.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'une prise multiple ou d'un prolongateur.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (si présente) ni le câble d'alimentation. Contactez notre service après-vente agréé ou un électricien pour

remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.

- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise principale est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utiliser que des dispositifs d'isolation corrects : coupe-circuits de protection de ligne, fusibles. (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Utilisation



AVERTISSEMENT! Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Avant la première utilisation, retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (si présents).
- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.

- Ne vous fiez pas uniquement au détecteur de récipient.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Si la surface de l'appareil présente des fêlures, débranchez immédiatement l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement.
- Lorsque vous versez un aliment dans de l'huile chaude, elle peut éblouir.

⚠ AVERTISSEMENT! Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et l'huile chaudes peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.
- Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- L'huile qui a servi contient des restes d'aliments pouvant provoquer un incendie à température plus faible que l'huile n'ayant jamais servi.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.

⚠ AVERTISSEMENT! Risque d'endommagement de l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne posez pas de couvercle de casserole chaud sur la surface en verre de la table de cuisson.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.

- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer le verre ou la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.

Entretien et Nettoyage

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Mettez à l'arrêt l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.

Maintenance

- Pour réparer l'appareil, contactez un service après-vente agréé.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

Mise au rebut

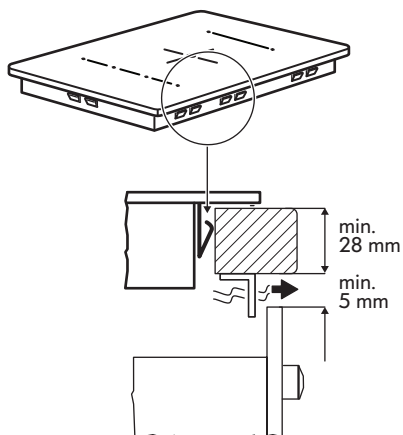
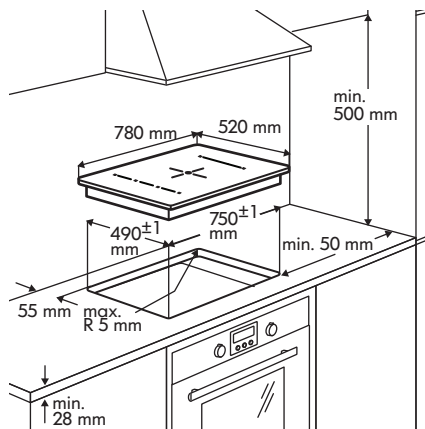
⚠ AVERTISSEMENT! Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

Installation

Informations générales



- i** Le technicien chargé de l'installation est tenu de respecter la législation, la réglementation, les directives et les normes en vigueur dans le pays d'utilisation (dispositions relatives à la sécurité, recyclage conforme et réglementaire, etc.)!
- Pour de plus amples informations sur l'installation, veuillez consulter les instructions de montage.

- S'il n'y a pas de four sous la table de cuisson, installez un panneau de séparation sous l'appareil conformément aux instructions d'assemblage.
- N'utilisez pas de mastic d'étanchéité en silicone entre le plan de travail et l'appareil.

Branchement électrique

- ⚠** **AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.
- ⚠** **AVERTISSEMENT!** Tous les branchements électriques doivent être effectués par un installateur agréé.

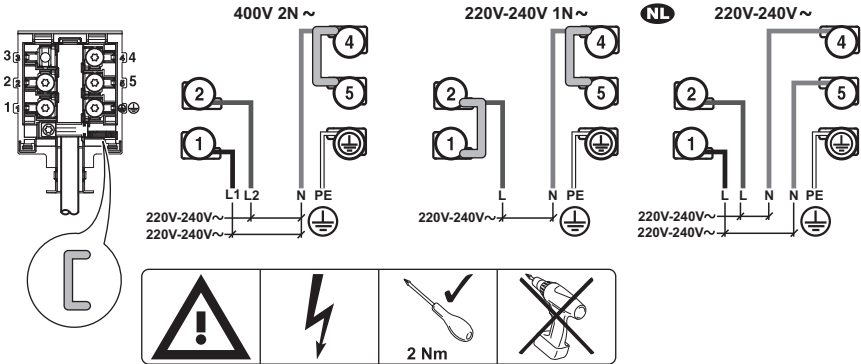
Branchement électrique


- Avant de procéder au raccordement, vérifiez que la tension nominale de l'appareil figurant sur la plaque signalétique correspond à celle de l'installation électrique de l'habitation. La plaque signalétique est apposée au-dessous de la table de cuisson.

- Conformez-vous au schéma électrique (situé au-dessous de la table de cuisson).
- Utilisez uniquement des pièces d'origine fournies par le service des pièces de rechange.
- L'appareil n'est pas muni d'un câble d'alimentation. Vous pouvez en acheter un auprès d'un revendeur spécialisé. Les raccordements monophasé et biphasé nécessitent un câble d'alimentation avec une stabilité de température de 70 °C minimum. La câble requiert des embouts obligatoires. Conformément à la réglementation IEC, utilisez pour un branchement monophasé : câble secteur

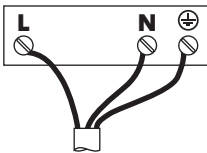
- 3 x 4 mm² et pour un branchement biphasé : câble secteur 4 x 2,5 mm². En priorité, veillez à respecter les réglementations nationales.
- Le dispositif de déconnexion doit être incorporé dans le câblage fixe.
- La connexion et les liens de connexion doivent être conformes au schéma de raccordement.
- Le fil de masse est relié à la borne et doit être plus long que les fils transportant le courant électrique.
- Fixez le câble de connexion avec des serre-câbles ou des pinces.


Schéma de branchement

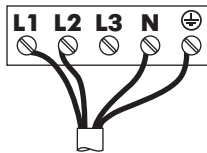



i Insérez les dérivations  entre les vis, comme indiqué.

Raccordement monophasé à l'alimentation électrique Raccordement biphasé à l'alimentation électrique

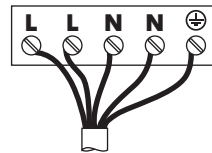



Couleurs des câbles :  Jaune / vert



Couleurs des câbles :  Jaune / vert

NL Raccordement biphasé à l'alimentation électrique

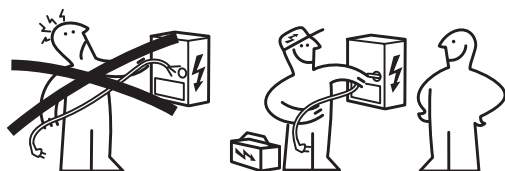


Couleurs des câbles :  Jaune / vert

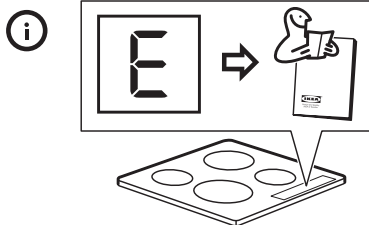
| | | | | | |
|---|----------------|----|--------|---|--------|
| N | Bleu | N | Bleu | N | Bleu |
| L | Noir ou marron | L1 | Noir | N | Bleu |
| | | L2 | Marron | L | Noir |
| | | | | L | Marron |

i Serrez complètement les vis des bornes.

Une fois la table de cuisson branchée à l'alimentation électrique, vérifiez que toutes les zones de cuisson sont prêtes à être utilisées. Placez un récipient contenant un peu d'eau sur une zone de cuisson et réglez le niveau de puissance de chaque zone sur le niveau maximal pendant un court moment.

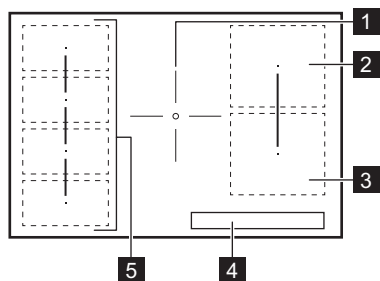


i Si le symbole **E3** ou **E8** s'affiche après avoir mis en fonctionnement la table de cuisson pour la première fois, consultez le chapitre « Dépannage ».



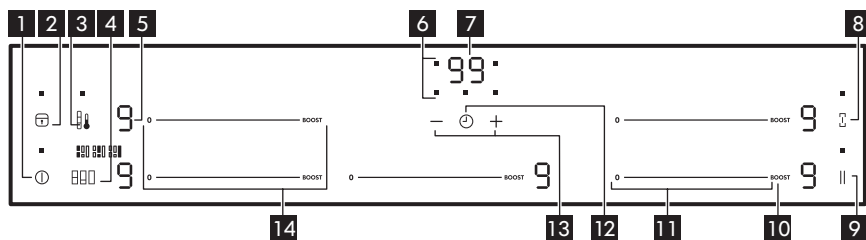
Description de l'appareil

Description de la table de cuisson



- 1 Zone de cuisson simple (210 mm) 2300 W, avec fonction Booster 3200 W
- 2 Zone de cuisson simple (180 x 210 mm) 2300 W, avec fonction Booster 3200 W
- 3 Zone de cuisson simple (180 x 210 mm) 2300 W, avec fonction Booster 3200 W
- 4 Bandeau de commande
- 5 Zone de cuisson à induction flexible (440 x 220 mm), avec fonction Booster 3600 W

Description du bandeau de commande



- 1 Pour mettre l'appareil en fonctionnement / à l'arrêt.
- 2 Pour activer et désactiver la fonction Verrouillage / Sécurité enfants / Mode de nettoyage.
- 3 Pour activer et désactiver la fonction Cuisson prérégulée.
- 4 Pour passer d'un mode Multi-Flexi à l'autre.
- 5 Pour indiquer le niveau de puissance.
- 6 Pour indiquer la zone à laquelle se réfère la durée sélectionnée.
- 7 Affichage du minuteur : 00 - 99 minutes.
- 8 Pour activer et désactiver la fonction Bridge.
- 9 Pour activer Pause.
- 10 **BOOST** Pour activer Booster.
- 11 Pour sélectionner un niveau de puissance : 0 - 9.
- 12 Pour sélectionner les fonctions du Minuteur.
- 13 Pour augmenter et diminuer la durée.
- 14 Pour afficher le niveau de puissance de la zone de cuisson à induction flexible.

Affichage des réglages de puissance

| Afficheur | du cycle |
|-----------|---|
| | La zone de cuisson est désactivée. |
| | La zone de cuisson est activée. |
| | Pause est activé. |
| | Booster est activé. |
| + chiffre | Une anomalie de fonctionnement s'est produite. Reportez-vous au chapitre « Dépannage ». |
| | Une zone de cuisson est encore chaude (chaleur résiduelle). |
| | Verrouillage / Sécurité enfants / Mode de nettoyage est activé. |

| Afficheur | du cycle |
|-----------|---|
| | Le récipient est inapproprié ou trop petit, ou bien il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson. |
| | Arrêt automatique est activé. |
| / / | Cuisson pré-réglée mode est activé. |

Voyant de chaleur résiduelle



AVERTISSEMENT! Risque de brûlure due à la chaleur résiduelle. Une fois l'appareil mis à l'arrêt, les zones de cuisson demandent un certain temps pour refroidir. Observez l'indicateur de chaleur résiduelle



Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour faire fondre des ingrédients ou pour conserver les aliments au chaud.

Utilisation quotidienne

① Mise en fonctionnement/arrêt

Appuyez sur pendant 1 seconde pour mettre en fonctionnement / à l'arrêt l'appareil.

Arrêt automatique

Cette fonction met à l'arrêt automatiquement l'appareil si :

- toutes les zones de cuisson sont désactivées.
- vous ne réglez pas le niveau de puissance après avoir mis en fonctionnement l'appareil.
- vous avez posé un objet (casserole, chiffon, etc.) sur un symbole pendant plus de 10 secondes.
- vous ne désactivez pas la zone de cuisson au bout d'un certain temps, ou si vous ne modifiez pas le niveau de puissance, ou en cas de surchauffe (par exemple, en cas de cuisson à vide). Le symbole s'allume. Avant de réutiliser la zone de cuisson, remettez-la sur .

| Réglage de puissance | Arrêt automatique au bout de |
|----------------------|------------------------------|
| | 6 heures |
| | 5 heures |
| | 4 heures |
| | 1,5 heure |



Si un récipient de cuisson non adapté à la zone de cuisson est utilisé, s'allume sur l'affichage. Le voyant de la zone de cuisson concernée s'éteint au bout de 2 minutes.

Réglage de niveau de puissance

Appuyez sur le niveau de puissance souhaité sur le sélecteur de puissance. Réglez-le en le déplaçant vers la gauche ou la droite si nécessaire. Ne relâchez pas votre doigt tant que le niveau de puissance souhaité n'est pas atteint.



Utilisation de la fonction Booster

La fonction Booster vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. Appuyez sur **BOOST** pour l'activer ; **P** s'allume sur l'affichage. Après 10 minutes au maximum, les zones de cuisson à induction reviennent automatiquement au niveau de puissance **9**.

Bridge Fonction

La fonction couple deux zones de cuisson de droite de telle façon qu'elles fonctionnent comme une seule. Réglez d'abord le niveau de puissance de l'une des zones de cuisson.

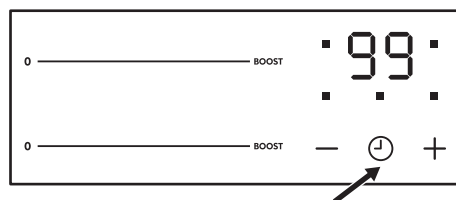
Pour activer cette fonction, appuyez sur **||**. Pour régler ou modifier le niveau de puissance, appuyez sur l'un des symboles.

Pour désactiver la fonction, appuyez sur **||**. Les zones de cuisson fonctionnent de nouveau de manière indépendante.

⌚ Utilisation du minuteur

Appuyez à plusieurs reprises sur **⌚** jusqu'à ce que le voyant de la zone de cuisson

souhaitée clignote. Par exemple, **.00** pour la zone de cuisson avant droite.



Appuyez sur la touche **+** ou **-** du minuteur pour sélectionner une durée comprise entre **00** et **99** minutes. Lorsque le voyant de la

zone de cuisson clignote plus lentement, le décompte commence. Réglez le niveau de puissance.

Si le niveau de puissance est réglé et que la durée sélectionnée s'est écoulée, un signal sonore retentit, **00** clignote et la zone de cuisson s'éteint. Si la zone de cuisson n'est pas utilisée et que la durée sélectionnée s'est écoulée, un signal sonore retentit et **00** clignote.

Appuyez sur **⌚** pour désactiver la fonction sur la zone de cuisson sélectionnée, et l'indicateur de cette zone de cuisson clignote plus rapidement. Appuyez sur **—** et le décompte de la durée restante s'effectue jusqu'à **00**. Le voyant de la zone de cuisson s'éteint.

Pause

Cette fonction sélectionne le niveau de puissance le plus bas pour toutes les zones de cuisson activées **||**. Lorsque la fonction est en cours, vous ne pouvez pas modifier le niveau de puissance. La fonction ne désactive pas la fonction du minuteur.



- Pour activer cette fonction, appuyez sur **||**. Le symbole **||** s'allume.
- Pour désactiver cette fonction, appuyez sur **||**. Le niveau de puissance précédent s'allume.


Verrouillage / Mode de nettoyage

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande et laisser les zones de cuisson fonctionner. Vous éviterez ainsi une modification accidentelle du réglage du niveau de puissance.

- ⓘ Utilisez la fonction pour nettoyer la surface de la table de cuisson pendant la session de cuisson, si nécessaire.

Réglez d'abord le niveau de puissance.

Pour activer la fonction, appuyez sur . Le symbole  s'allume pendant 4 secondes. Le minuteur reste activé.





Pour désactiver cette fonction, appuyez sur . Le niveau de puissance précédent s'allume.

Lorsque vous mettez à l'appareil, cette fonction est désactivée.





Sécurité enfants

Cette fonction permet d'éviter une utilisation involontaire de l'appareil.





Pour activer la fonction :

- Mettez en fonctionnement l'appareil avec . Ne sélectionnez les niveaux de puissance.
- Appuyez sur  pendant 4 secondes. Le symbole  s'allume.
- Mettez à l'arrêt l'appareil avec .

Pour désactiver la fonction :

- Allumez l'appareil avec . Ne sélectionnez les niveaux de puissance. Appuyez sur  pendant 4 secondes. Le symbole  s'allume.
- Éteignez l'appareil avec .






Pour désactiver la fonction le temps d'une cuisson :

- Allumez l'appareil avec . Le symbole  s'allume.
- Appuyez sur  pendant 4 secondes. Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent. Vous pouvez utiliser l'appareil.
- Lorsque vous mettez à l'arrêt l'appareil avec , la fonction est de nouveau activée.


OffSound Control - Activation et désactivation des signaux sonores

Désactivation des signaux sonores

Éteignez l'appareil.


Appuyez sur  pendant 3 secondes. L'affichage s'allume, puis s'éteint. Appuyez sur  pendant 3 secondes.  s'allume, les signaux sonores sont activés. Appuyez sur  ;  s'allume, les signaux sonores sont désactivés.





Lorsque cette fonction est activée, l'appareil émet des signaux sonores uniquement lorsque :

- vous appuyez sur 
- vous posez un objet sur le bandeau de commande.

Activation des signaux sonores

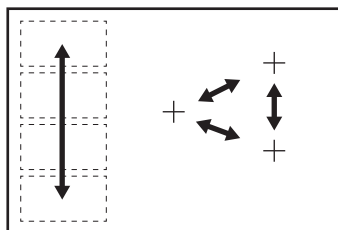
Éteignez l'appareil.

Appuyez sur  pendant 3 secondes. Les affichages s'allument et s'éteignent.

Appuyez sur  pendant 3 secondes.  s'allume, car les signaux sonores sont désactivés. Appuyez sur  ;  s'allume. Les signaux sonores sont activés.

Fonction Transfert de puissance

- Des zones de cuisson sont regroupées en fonction de l'emplacement et du nombre de phases de la table de cuisson. Reportez-vous à l'illustration.
- Chaque phase dispose d'une charge électrique maximale de 3700 W.
- La fonction répartit la puissance entre les zones de cuisson raccordées à la même phase.
- La fonction s'active lorsque la charge électrique totale des zones de cuisson raccordées à une phase simple dépasse 3700 W.
- La fonction diminue la puissance des autres zones de cuisson raccordées à la même phase.
- L'affichage du niveau de puissance des zones à puissance réduite oscille entre deux niveaux.



Zone de cuisson à induction flexible


⚠ AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

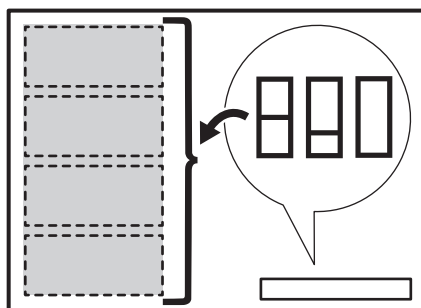
Multi-Flexi mode

La zone de cuisson à induction flexible est composée de quatre sections. Les sections peuvent être associées en deux zones de cuisson de taille différente ou en une seule grande zone de cuisson. Vous choisissez l'association des sections en sélectionnant le mode qui correspond aux dimensions de l'ustensile que vous souhaitez utiliser. Trois modes sont proposés : Multi-Flexi mode 2 + 2 sections (automatiquement activé lorsque vous allumez la table de cuisson), Multi-Flexi mode 3 + 1 sections et Multi-Flexi mode 4 sections.

i Pour sélectionner le niveau de puissance, utilisez deux sélecteurs de puissance à gauche.

Basculement entre les modes

Pour basculer entre les modes, utilisez le symbole : .

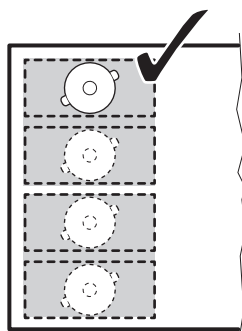


i Lorsque vous basculez entre les modes, le niveau de puissance repasse à 0.

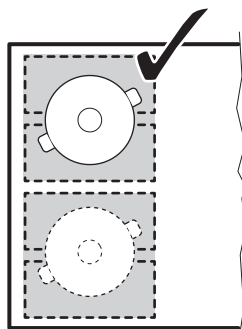
Diamètre et position de l'ustensile

Choisissez le mode qui correspond aux dimensions et à la forme de l'ustensile. L'ustensile doit recouvrir le plus possible la zone sélectionnée. Placez l'ustensile au centre de la zone sélectionnée !

Placez l'ustensile avec un fond de moins de 160 mm de diamètre au centre sur une seule section.



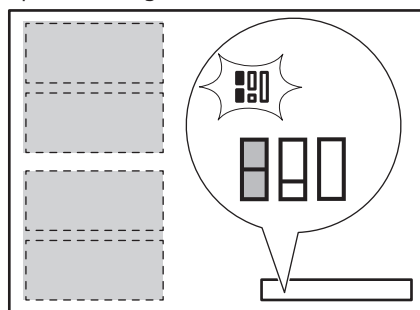
Placez l'ustensile avec un fond de plus de 160 mm de diamètre au centre entre deux sections.



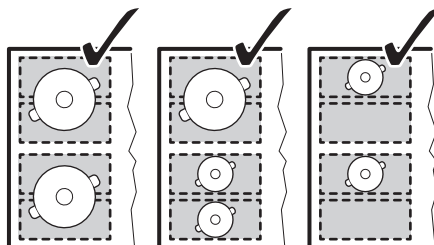
Multi-Flexi mode 2 + 2 sections

Ce mode s'active lorsque vous allumez la table de cuisson. Il relie les sections en deux zones de cuisson distinctes. Vous pouvez régler le niveau de puissance séparément pour chaque zone. Utilisez deux sélecteurs

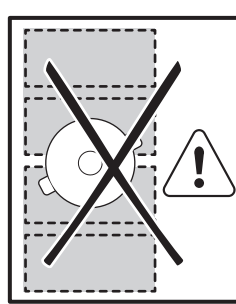
de puissance à gauche.




Bonne position du récipient :



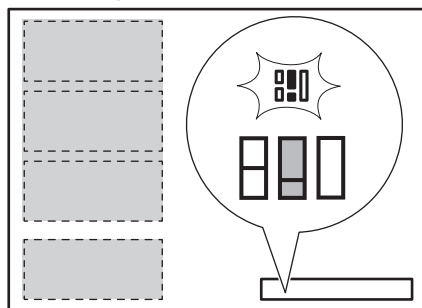
Mauvaise position du récipient :



Multi-Flexi mode 3 + 1 sections

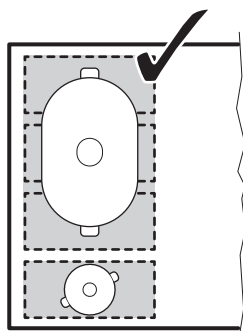
Pour activer ce mode, appuyez sur  jusqu'à ce que le voyant de mode correspondant s'allume. Ce mode relie trois

sections arrière en une seule zone de cuisson. La seule section avant n'est pas reliée et fonctionne comme une zone de cuisson séparée. Vous pouvez régler le niveau de puissance séparément pour chaque zone. Utilisez deux sélecteurs de puissance à gauche.

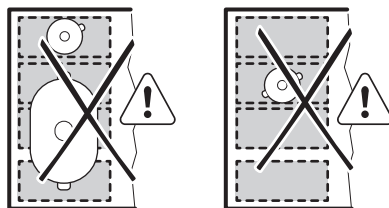


Bonne position du récipient :

Pour utiliser ce mode, vous devez placer l'ustensile sur les trois sections fusionnées. Si vous utilisez un récipient plus petit que les deux sections, l'affichage indique F et la zone s'éteint au bout de 2 minutes.

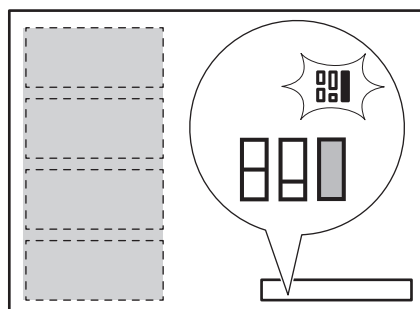


Mauvaise position du récipient :



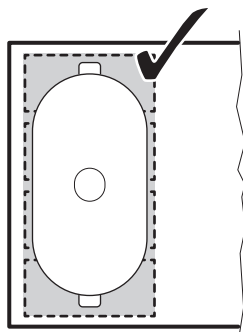
Multi-Flexi mode 4 sections

Pour activer ce mode, appuyez sur $\square\square\square$ jusqu'à ce que le voyant de mode correspondant s'allume. Ce mode fusionne toutes les sections en une seule zone de cuisson. Pour sélectionner le niveau de puissance, utilisez un sélecteur de puissance à gauche.

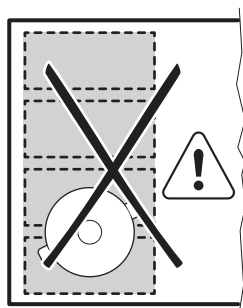


Bonne position du récipient :

Pour utiliser ce mode, vous devez placer l'ustensile sur les quatre sections fusionnées. Si vous utilisez un récipient plus petit que les trois sections, l'affichage indique F et la zone s'éteint au bout de 2 minutes.



Mauvaise position du récipient :




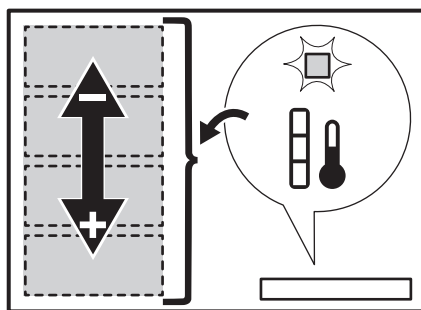
Cuisson prééglée mode

Cette fonction vous permet de régler la température en déplaçant l'ustensile à un autre endroit de la zone de cuisson à induction.




Cette fonction divise la zone de cuisson à induction en trois zones ayant chacune un niveau de puissance différent. La table de cuisson détecte la position du récipient et ajuste le niveau de puissance en fonction de sa position. Vous pouvez placer le récipient à l'avant, au milieu ou à l'arrière. Si vous posez le récipient à l'avant, le niveau de puissance

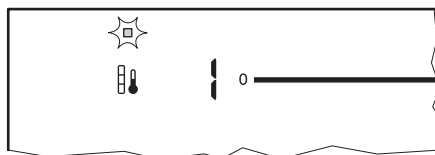
le plus élevé est sélectionné. Vous pouvez diminuer le niveau de puissance en déplaçant l'ustensile sur la position du milieu ou la position arrière.


-  N'utilisez qu'un seul récipient lorsque vous utilisez cette fonction.



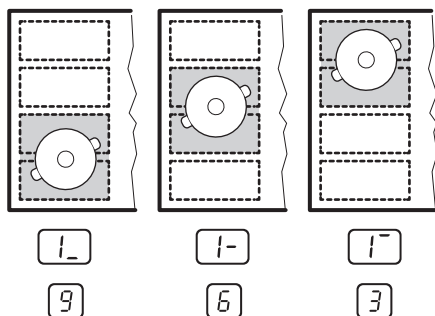
Informations générales :

- Le fond de l'ustensile doit présenter un diamètre minimal de 160 mm pour cette fonction.
- L'affichage du niveau de puissance pour le sélecteur de puissance arrière gauche indique la position de l'ustensile sur la zone de cuisson à induction. Avant , milieu , arrière .



- L'affichage du niveau de puissance pour le sélecteur de puissance avant gauche indique le niveau de puissance. **Pour changer le niveau de puissance, utilisez le sélecteur de puissance avant gauche.**
- Lorsque vous activez cette fonction pour la première fois, vous obtiendrez le niveau de puissance  pour la position

avant, **6** pour la position du milieu et **3** pour la position arrière.



Vous pouvez changer séparément les niveaux de puissance pour chaque position. La table de cuisson se souviendra des niveaux de puissance la prochaine fois que vous activerez cette

fonction. En cas de coupure de courant, la table de cuisson restaure les réglages par défaut de la fonction.

Activation de la fonction

Pour activer la fonction, posez correctement le récipient sur la zone de cuisson. Appuyez sur **1**. Le voyant situé au-dessus du symbole s'allume. Si vous ne placez pas l'ustensile sur la zone de cuisson, **F** s'allume et, au bout de 2 minutes, la zone de cuisson à induction flexible est réglée sur **0**.

Désactivation de la fonction

Pour désactiver la fonction, appuyez sur **1** ou réglez le niveau de puissance sur **0**. Le voyant situé au-dessus du symbole s'éteint.

Conseils pour les ustensiles

⚠ AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Quels récipients utiliser

Utilisez uniquement des récipients adaptés aux tables de cuisson à induction. Le récipient doit être fabriqué en matière ferromagnétique, telle que :

- fonte ;
- acier émaillé ;
- acier carbone ;
- acier inoxydable (la plupart des types) ;
- aluminium avec un revêtement ferromagnétique ou une plaque ferromagnétique.

Pour déterminer si une casserole ou un plat est adapté, recherchez le symbole **1** (généralement estampillé sur le fond du récipient). Vous pouvez également tenir un aimant sur le fond. S'il reste accroché sur la partie inférieure, le récipient fonctionnera sur la table de cuisson à induction.

Pour garantir une efficacité optimale, utilisez toujours des casseroles et des plats avec un fond plat qui répartit la chaleur uniformément. Si le fond n'est pas uniforme, cela affectera la puissance et la conduction de la chaleur.

Mode d'utilisation

Diamètre minimal de la base de la casserole / du récipient pour les différentes zones de cuisson

Pour vous assurer que la table de cuisson fonctionne correctement, l'ustensile doit avoir un diamètre minimal adapté et couvrir un ou plusieurs des points de référence indiqués sur la surface de la table de cuisson.

Utilisez toujours la zone de cuisson qui correspond le mieux au diamètre du fond de l'ustensile.

| Zone de cuisson | Diamètre du récipient [mm] |
|-----------------|----------------------------|
|-----------------|----------------------------|

| | |
|--------------------------------------|-------------------|
| Zone de cuisson à induction flexible | 100 ¹⁾ |
| Centrale avant | 125 - 210 |
| Arrière droite | 125 - 180 |
| Avant droite | 125 - 180 |

1) Diamètre minimal de la base de la casserole / du récipient pour une section simple.

Casseroles /plats vides ou à base fine

N'utilisez pas de casseroles / plats vides ni de récipients avec une base fine sur la table de cuisson car elle ne pourra pas surveiller la température ou elle se mettra à l'arrêt automatiquement si la température est trop élevée. Cela peut endommager le récipient

ou la surface de la table de cuisson. Si une telle situation se produit, ne touchez rien et attendez que tous les composants refroidissent.





Si un message d'erreur apparaît, consultez le chapitre « Dépannage ».

Conseils / astuces Bruits pendant la cuisson

Lors de l'activation d'une zone de cuisson, un bourdonnement peut brièvement se faire entendre. Ces bruits ne sont pas signe de dysfonctionnement de l'appareil et n'ont aucune incidence sur son bon fonctionnement. Le bruit dépend des récipients utilisés. Si cela cause des perturbations importantes, il peut être utile de changer le récipient.

Entretien et nettoyage

Informations générales

-  **AVERTISSEMENT!** Mettez à l'arrêt l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
-  **AVERTISSEMENT!** Pour des raisons de sécurité, n'utilisez jamais d'appareil à vapeur ou à haute pression pour nettoyer l'appareil.
-  **AVERTISSEMENT!** Les objets pointus et les produits de nettoyage abrasifs endommagent l'appareil Nettoyez l'appareil et retirez les résidus après chaque utilisation avec de l'eau et du détergent à vaisselle. Veillez également à retirer soigneusement toute trace de produit de nettoyage.
-  Les rayures et taches sombres ne pouvant être retirées de la surface vitrocéramique n'affectent pas le fonctionnement de l'appareil.

Nettoyage des résidus et taches tenaces

Les résidus alimentaires contenant du sucre, les plastiques et les feuilles d'aluminium doivent être immédiatement éliminées. Un racloir est le meilleur outil pour nettoyer la surface vitrée. N'est pas fourni avec l'appareil. Tenez le racloir incliné sur la surface de la table de cuisson et glissez la lame du racloir pour enlever les salissures tenaces. Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide et du détergent pour vaisselle. Enfin, essuyez la surface vitrée avec un chiffon propre.



Nettoyez les salissures telles que les cernes de calcaire, les traces d'eau, les projections de graisse, etc. une fois que l'appareil a refroidi. Utilisez uniquement un produit de nettoyage spécial pour vitrocéramique ou acier inoxydable.

Dépannage

 **AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Que faire si...

| Problème | Cause possible | Solution |
|--|---|--|
| L'appareil ne s'allume pas ou ne fonctionne pas. | La table de cuisson n'est pas connectée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect. | Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique. Reportez-vous au schéma de branchement. |
| | Le fusible a disjoncté. | Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un installateur agréé. |
| | Vous n'avez pas réglé le niveau de puissance en moins de 10 secondes. | Allumez à nouveau la table de cuisson et réglez le niveau de puissance en moins de 10 secondes. |
| | Vous avez appuyé sur plusieurs symboles en même temps. | Appuyez sur un seul symbole à la fois. |
| | Pause est activé. | Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ». |
| | Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande. | Nettoyez le bandeau de commande et attendez quelques secondes avant de l'activer à nouveau. |
| Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Un signal sonore retentit et la table de cuisson est éteinte. | Vous avez posé quelque chose sur un ou plusieurs symboles du bandeau de commande. | Retirez l'objet posé sur les symboles. |
| L'appareil s'éteint | Vous avez posé quelque chose sur le symbole ①. | Retirez l'objet posé sur les symboles. |

| Problème | Cause possible | Solution |
|---|--|---|
| Voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas. | La zone n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps. | Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, contactez le service après-vente. |
| Le niveau de puissance oscille entre deux niveaux. | Fonction Transfert de puissance est activé. | Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ». |
| Les symboles chauffent. | Le récipient est trop grand ou vous l'avez placé trop près des commandes. | Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible. |
| Aucun signal sonore ne se fait entendre lorsque vous appuyez sur un symbole du bandeau de commande. | Les signaux sont désactivés. | Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ». |
| La zone de cuisson à induction flexible ne chauffe pas le récipient. | Le récipient est mal positionné sur la zone de cuisson à induction flexible. | Remplacez le récipient dans la bonne position sur la zone de cuisson à induction flexible. La position du récipient dépend de la fonction ou du mode de fonctionnement activés. Reportez-vous au chapitre « Zone de cuisson à induction flexible ». |
| | Le diamètre du fond du récipient ne correspond pas à la fonction ou au mode de fonctionnement activés. | Utilisez un récipient dont le fond est d'un diamètre adapté à la fonction ou au mode de fonctionnement activés. Utilisez un récipient dont le fond est d'un diamètre inférieur à 160 mm sur une seule section de la zone de cuisson à induction flexible. Reportez-vous au chapitre « Zone de cuisson à induction flexible ». |
|  s'allume. | Arrêt automatique est activé. | Éteignez la table de cuisson et rallumez-la. |
|  s'allume. | Sécurité enfants ou Verrouillage est activée. | Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ». |

| Problème | Cause possible | Solution |
|--|--|--|
| <p>F s'allume.</p> | <p>Il n'y a pas de récipient sur la zone.</p> | <p>Placez un récipient sur la zone.</p> |
| | <p>Le récipient n'est pas adapté.</p> | <p>Utilisez un récipient adapté. Consultez « Conseils pour les ustensiles ».</p> |
| | <p>Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone.</p> | <p>Utilisez un récipient de dimensions appropriées. Consultez « Conseils pour les ustensiles ».</p> |
| | <p>Il n'y a aucun récipient sur la zone ou la zone n'est pas entièrement couverte.</p> | <p>Placez un récipient sur la zone et assurez-vous qu'il couvre entièrement la zone de cuisson.</p> |
| | <p>Multi-Flexi mode est activé. Une ou plusieurs sections du mode de fonctionnement en cours ne sont pas couvertes par le récipient.</p> | <p>Placez le récipient sur le bon nombre de sections du mode de fonctionnement en cours, ou changez le mode de fonctionnement. Reportez-vous au chapitre « Zone de cuisson à induction flexible ».</p> |
| | <p>Cuisson pré réglée mode est activé. Deux récipients sont posés sur la zone de cuisson à induction flexible.</p> | <p>N'utilisez qu'un seul récipient. Reportez-vous au chapitre « Zone de cuisson à induction flexible ».</p> |
| <p>E et un chiffre s'affichent.</p> | <p>Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.</p> | <p>Débranchez la table de cuisson de l'alimentation électrique pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation électrique de l'habitation. Rebranchez l'appareil. Si E s'affiche à nouveau, contactez un installateur agréé.</p> |

| Problème | Cause possible | Solution |
|--------------|--|--|
| E4 s'allume. | Une erreur s'est produite dans la table de cuisson car une casserole a chauffé à vide. Arrêt automatique et la protection anti-surchauffe des zones sont activées. | Éteignez la table de cuisson. Enlevez le récipient chaud. Au bout d'environ 30 secondes, remettez la zone en fonctionnement. Si le récipient était bien le problème, le message d'erreur disparaît. Le voyant de chaleur résiduelle peut rester allumé. Laissez le récipient refroidir suffisamment. Vérifiez que votre récipient est compatible avec la table de cuisson. Consultez « Conseils pour les ustensiles ». |








En cas de défaillance, essayez de la résoudre en suivant les directives de dépannage. Si le problème ne peut pas être résolu, contactez votre magasin IKEA ou le service après-vente. Vous trouverez une liste complète des contacts IKEA à la fin de ce manuel d'utilisation.



Si le problème résulte d'une mauvaise utilisation ou si l'installation de l'appareil n'a pas été réalisée par un installateur agréé, le déplacement du technicien du service après-vente ou du revendeur peut être facturé, même en cours de garantie.

Caractéristiques techniques

Plaque signalétique

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

Le graphique ci-dessus sert à représenter la plaque signalétique de l'appareil. La plaque signalétique réelle est située au bas du boîtier. Le numéro de série est spécifique à chaque produit.

Cher client, Chère cliente, veuillez conserver la plaque signalétique supplémentaire avec

le manuel d'utilisation. Cela nous permettra d'identifier précisément votre table de cuisson; si vous avez besoin de notre aide à l'avenir. Nous vous remercions pour votre aide !

Rendement énergétique

Informations sur le produit selon la norme EU 66/2014

| | | |
|---|----------------|---------------------------|
| Identification du modèle | | BLIXTSNABB 604-678-30 |
| Type de table de cuisson | | Table de cuisson intégrée |
| Nombre de zones de cuisson | | 2 |
| Nombre de zones de cuisson | | 1 |
| Technologie de chauffage | | Induction |
| Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø) | Avant centrale | 21,0 cm |
| Consommation d'énergie selon la zone de cuisson (cuisson électrique CE) | Avant centrale | 190,8 Wh / kg |
| Longueur (L) et largeur (l) de la zone de cuisson | Gauche | L 45,6 cm l 21,6 cm |
| Longueur (L) et largeur (l) de la zone de cuisson | Droite | L 37,8 cm l 21,6 cm |
| Consommation d'énergie de la zone de cuisson (EC electric cooking) | Gauche | 187,0 Wh / kg |
| Consommation d'énergie de la zone de cuisson (EC electric cooking) | Droite | 194,9 Wh / kg |
| Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob) | | 190,9 Wh / kg |

EN 60350-2 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 2 : Tables de cuisson - Méthodes de mesure des performances


Économie d'énergie


Vous pouvez économiser de l'énergie au quotidien en suivant les conseils suivants.

- Si vous faites chauffer de l'eau, ne faites chauffer que la quantité dont vous avez réellement besoin.
- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Activez toujours la zone de cuisson après avoir posé le récipient dessus.
- Placez les plus petits récipients sur les plus petites zones de cuisson.

- Posez directement le récipient au centre de la zone de cuisson.
- Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour conserver les aliments au chaud ou pour faire fondre.

En matière de protection de l'environnement

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils

portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

GARANTIE IKEA

Pour combien de temps la garantie IKEA est-elle valable ?

Cette garantie est valable pour 5 ans à compter de la date d'achat de votre appareil chez IKEA. Le ticket de caisse est nécessaire comme preuve d'achat. Si les travaux d'entretien sont effectués sous garantie, cela ne prolongera pas la période de garantie de l'appareil.

Qui se chargera du service après vente ?

Le service après-vente IKEA se chargera du service par le biais de ses propres services ou du réseau de partenaires autorisés.

Que couvre cette garantie ?

Cette garantie couvre les dommages dus à des composants défectueux ou des défauts de fabrication survenant après la date d'achat chez IKEA. Cette garantie est valable uniquement lorsque l'appareil est utilisé pour un usage domestique. Les exceptions sont indiquées dans le paragraphe "Qu'est-ce qui n'est pas couvert par la garantie ?" Pendant la durée de la garantie, les coûts des réparations, des pièces de rechange, de la main-d'œuvre et du déplacement seront pris en charge à condition que l'appareil soit disponible pour réparation sans occasionner de dépenses spéciales et que le dommage soit lié à une défectuosité d'un composant ou à un défaut de fabrication couvert par la

garantie. Dans ces conditions, la directive européenne (99/44/CE) et les réglementations locales doivent être appliquées. Les pièces remplacées deviennent la propriété d'IKEA.

Que fait IKEA en cas de problème ?

Le service après-vente choisi par IKEA examine le produit et décide, à sa seule discrétion, si la défectuosité est couverte par la garantie. Si tel est le cas, le service après-vente IKEA par le biais de ses propres services ou d'un partenaire autorisé, procède alors, à sa seule discrétion, à la réparation du produit défectueux ou à son remplacement par un produit équivalent.

Qu'est-ce qui n'est pas couvert par la garantie ?

- L'usure normale.
- Les dommages causés délibérément ou par négligence, les dommages résultant du non-respect des instructions d'utilisation, d'une installation incorrecte ou d'un branchement non conforme de l'appareil, les dommages causés par une réaction chimique ou électrochimique, l'oxydation, la corrosion ou un dégât des eaux, incluant sans s'y limiter, les dommages causés par une quantité excessive de calcaire au niveau du raccordement à l'eau, les dégâts résultant

de conditions environnementales anormales.

- Les consommables tels que les piles et ampoules.
- Les pièces non fonctionnelles et décoratives, qui n'ont pas d'incidence sur l'utilisation normale de l'appareil, de même que les rayures et éventuelles variations de couleur.
- Les dégâts accidentels causés par une substance ou un corps étranger, le nettoyage ou débouchage de filtres, systèmes d'évacuation ou compartiments de produits de lavage.
- Les dommages constatés sur les éléments suivants : vitrocéramique, accessoires, paniers à vaisselle et à couverts, tuyaux d'alimentation et de vidange, joints, ampoules et diffuseurs, écrans, manettes et touches carrosserie et éléments de la carrosserie. Sauf s'il est possible de prouver que ces dommages ont été causés par des défauts de fabrication.
- Les cas où aucune défectuosité n'a été constatée par le technicien.
- Les réparations qui n'ont pas été effectuées par des techniciens de service après-vente désignés et/ou un partenaire contractuel autorisé ni celles où l'on n'a pas utilisé des pièces d'origine.
- Les dommages résultant d'une installation incorrecte ou non respectueuse des spécifications d'installation.
- L'utilisation de l'appareil dans un environnement non domestique (par exemple pour un usage professionnel).
- Dommages dus au transport. Si le client transporte le produit chez lui ou à une autre adresse, IKEA ne pourra en aucun cas être tenu responsable des dommages survenant pendant le transport. En revanche, si IKEA livre le produit à l'adresse de livraison du client, tout endommagement du produit survenant en cours de transport sera couvert par la présente garantie.
- Frais d'installation initiale de l'appareil IKEA. En revanche, si un fournisseur de

service après-vente IKEA ou son partenaire autorisé répare ou remplace l'appareil aux termes de la présente garantie, le fournisseur de service après-vente ou son partenaire autorisé réinstallera l'appareil réparé ou installera l'appareil de remplacement, selon le cas.

Cette restriction ne concerne pas les cas où un service après-vente qualifié a travaillé sans faire d'erreur et en utilisant les pièces d'origine afin d'adapter l'appareil aux normes de sécurité techniques d'un autre pays de l'Union européenne.

Application de la garantie légale

La garantie IKEA vous donne des droits spécifiques, qui couvrent ou dépassent toutes les exigences légales locales qui peuvent varier d'un pays à l'autre.

Zone de validité

Pour les appareils achetés dans un pays de l'Union européenne et transportés dans un autre pays de l'Union européenne, les services seront fournis dans le cadre des conditions de garantie valables dans ce dernier. L'obligation de fournir des services dans le cadre de la garantie n'existe que si :

- l'appareil est conforme et installé conformément aux spécifications techniques du pays dans lequel la demande de garantie est effectuée ;
- l'appareil est conforme et installé conformément aux instructions de montage et consignes de sécurité indiquées dans la notice d'utilisation ;

Service après-vente dédié aux appareils IKEA :

N'hésitez pas à contacter le Service après-vente IKEA pour :

1. effectuer une réclamation dans le cadre de cette garantie ;
2. demander une précision pour installer votre appareil IKEA dans des meubles de cuisine IKEA. Le service après-vente ne fournira pas de précision en ce qui concerne :
 - l'installation d'ensemble de la cuisine IKEA ;

- les raccordements électriques (si l'appareil est fourni sans prise et sans câble), à l'eau et au gaz car ils doivent être effectués par un professionnel qualifié.
3. la demande de précisions sur le contenu de la notice d'utilisation et les caractéristiques de l'appareil IKEA.

Pour que nous puissions vous fournir la meilleure assistance, lisez attentivement les instructions de montage et/ou le chapitre concerné de la présente notice d'utilisation avant de nous contacter.

Comment nous contacter en cas de besoin ?



Vous trouverez la liste complète des contacts de service après-vente choisis par IKEA et leurs numéros de téléphone respectifs à la fin de cette notice.

- i** Pour que nous puissions vous fournir un service rapide et compétent, nous vous conseillons d'utiliser les numéros de téléphone spécifiques indiqués à la fin de cette notice. Vous trouverez tous les numéros de téléphone utiles dans la notice d'utilisation correspondant à votre appareil. Avant de nous appeler, vérifiez que vous avez à votre portée le numéro d'article IKEA (code à 8 chiffres) et le numéro de série (le code à 8 chiffres se trouve sur la plaque signalétique) pour l'appareil pour lequel vous avez besoin de notre aide.

i CONSERVEZ VOTRE TICKET DE CAISSE !

C'est votre preuve d'achat ; il vous sera demandé pour tout appel sous garantie. Veuillez noter que le ticket de caisse contient aussi le nom et le numéro de l'article IKEA (code à 8 chiffres) de chaque appareil acheté.

Avez-vous besoin d'aide supplémentaire ?

Pour toute question supplémentaire non liée au Service après-vente de vos appareils, veuillez contacter votre magasin IKEA le plus proche. Nous vous recommandons de lire attentivement la notice d'utilisation de l'appareil avant de nous contacter.

GARANTIE IKEA - FRANCE

CONTRAT DE GARANTIE ET DE SERVICE APRES-VENTE IKEA

Décret n° 87-1045 relatif à la présentation des écrits constatant les contrats de garantie

et de service après-vente (J.O.R.F. du 29 décembre 1987) Préalablement à la signature du bon de commande, le vendeur indiquera à l'acheteur les installations nécessaires pour assurer le branchement de l'appareil selon les règles de l'art.

Numéros de modèle et de série (Reporter ici le numéro d'identification porté sur l'étiquette code barre du produit)

Modèle :

N° de série :

Date d'achat (Reporter ici la date d'achat portée sur votre ticket de caisse) :

Le vendeur est tenu de fournir une marchandise conforme à la commande.

Livraison et mise en service

Livraison à domicile : oui, si demandée par le client (selon modalités définies et mentionnées sur la facture d'achat ou le bon de commande).

Gratuite : non (tarif et modalités disponibles en magasin et fournis au client au moment de la commande ou de l'achat). Mise en service : non.

En cas de défauts apparents ou d'absence de notice d'emploi et d'entretien, l'acheteur a intérêt à les faire constater par écrit par le vendeur ou le livreur lors de l'enlèvement de la livraison ou de la mise en service.

Garantie Légale (sans supplément de prix)

A la condition que l'acheteur fasse la preuve du défaut caché, le vendeur doit légalement en réparer toutes les conséquences (art.1641 et suivants du Code Civil). Si l'acheteur s'adresse aux tribunaux, il doit le faire dans un délai de deux ans à compter de la découverte du défaut caché (art.1648 du Code Civil).

Nota - En cas de recherche de solutions amiables préalablement à toute action en justice, il est rappelé qu'elles n'interrompent pas le délai de prescription.

La réparation des conséquences du défaut caché, lorsqu'il a été prouvé, comporte, selon la jurisprudence:

- soit la réparation totalement gratuite de l'appareil, y compris les frais de main-d'œuvre et de déplacement au lieu de la mise en service ;
- soit son remplacement ou le remboursement total ou partiel de son prix au cas où l'appareil serait totalement ou partiellement inutilisable ;
- et l'indemnisation du dommage éventuellement causé aux personnes ou aux biens par le défaut de l'appareil. La garantie légale due par le vendeur n'exclut en rien la garantie légale due par le constructeur.

Litiges éventuels

En cas de difficulté vous avez la possibilité, avant toute action en justice, de rechercher une solution amiable, notamment avec l'aide :

- d'une association de consommateurs ;
- ou d'une organisation professionnelle de la branche ;
- ou de tout autre conseil de votre choix.

Il est rappelé que la recherche d'une solution amiable n'interrompt pas le délai de deux ans de l'art.1648 du Code Civil. Il est aussi rappelé qu'en règle générale et sous réserve de l'appréciation des tribunaux, le respect des dispositions de la présente garantie contractuelle suppose :

- Que l'acheteur honore ses engagements financiers envers le vendeur ;
- Que l'acheteur utilise l'appareil de façon normale (Voir la notice d'emploi et d'entretien et les conditions d'application de la garantie contractuelle) ;
- Que pour les opérations nécessitant une haute technicité aucun tiers non agréé par le vendeur ou le constructeur n'intervienne pour réparation sur l'appareil (sauf cas de force majeure ou carence prolongée du vendeur).

Garantie contractuelle IKEA

PRIX : rien à payer en sus. DUREE : 5 (cinq) ans. POINT DE DEPART : à compter de la date

d'achat chez IKEA. RÉPARATION DE L'APPAREIL :

- remplacement des pièces, main-d'œuvre, déplacement, transport des pièces ou de l'appareil : oui
- garantie des pièces remplacées : non
- délai d'intervention : fonction du type de réparation et porté à la connaissance de l'acheteur avant intervention.

REPLACEMENT OU REMBOURSEMENT DE L'APPAREIL (en cas d'impossibilité de réparation reconnue par le vendeur et le constructeur) : oui

Pour mettre en œuvre le service après-vente en cas de panne couverte par la garantie contractuelle, ou pour obtenir des informations techniques pour la mise en service ou le bon fonctionnement de l'appareil, contacter IKEA au numéro de téléphone respectif, suivant le pays, indiqué à la fin de cette notice et correspondant à votre appareil.

Conservez votre preuve d'achat avec le document de garantie, ils vous seront nécessaires pour la mise en œuvre de la garantie.

CONDITIONS DE GARANTIE CONTRACTUELLE IKEA

Quelle est la durée de validité de la garantie ?

La présente garantie est valable cinq (5) ans à compter de la date d'achat chez IKEA d'un appareil électroménager de l'assortiment cuisines, à l'exception des appareils LAGAN qui sont garantis pour une durée de deux (2) ans. L'original du ticket de caisse, de la facture ou du bon de livraison en cas de vente à distance sera exigé comme preuve de l'achat. Conservez-le dans un endroit sûr.

La réparation ou le remplacement du produit défectueux n'a pas pour conséquence de prolonger la durée initiale de garantie. Toutefois, conformément à l'art. L.211-16 du Code de la Consommation, toute période d'immobilisation du produit, pour une remise en état couverte par la garantie, d'au moins sept jours vient s'ajouter à la

durée de la garantie qui restait à courir à la date de la demande d'intervention du consommateur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Quels sont les appareils électroménagers couverts par la garantie ?

La garantie IKEA de cinq (5) ans couvre tous les appareils électroménagers de l'assortiment cuisines, hors appareils de la série LAGAN qui sont garantis pour une durée de deux (2) ans, achetés chez IKEA à compter du 1er août 2007.

Qui est couvert par la garantie ?

La présente garantie concerne l'acheteur agissant en qualité de consommateur à compter de la date d'achat du produit.

Qui exécutera les prestations dans le cadre de la garantie ?

Le prestataire de services désigné par IKEA fournira l'assistance de son réseau de réparateurs agréés pour vous servir dans le cadre de cette garantie. Pour la mise en œuvre, veuillez vous reporter à la rubrique « Comment nous joindre ».

Que couvre cette garantie ?

La présente garantie IKEA couvre les défauts de construction et de fabrication susceptibles de nuire à une utilisation normale, à compter de la date d'achat chez IKEA par le client. Elle ne s'applique que dans le cadre d'un usage domestique.

Les exclusions sont reprises dans la section "Qu'est-ce qui n'est pas couvert dans le cadre de cette garantie ?" Les présentes conditions de garantie couvrent les frais de réparation, de pièces de rechange, de main d'œuvre et de déplacement du personnel à domicile pendant une période de cinq (5) ans, ramenée à deux (2) ans sur la série LAGAN, à compter de la date d'achat chez IKEA, sous réserve que les défauts soient couverts et à condition que l'appareil soit disponible pour réparation sans occasionner de dépenses spéciales. Voir aussi "Rapport

des dispositions légales". Les pièces remplacées deviennent la propriété de IKEA. Ces dispositions ne s'appliquent pas aux réparations effectuées sans autorisation du prestataire de services IKEA.

Que ferons-nous pour remédier au problème ?

Dans le cadre de cette garantie, le prestataire de service désigné par IKEA, examinera le produit. Si après vérification, et hormis mise en œuvre de la garantie légale, il est reconnu que votre réclamation est couverte par la présente garantie contractuelle, il sera procédé à la réparation du produit défectueux, ou en cas d'impossibilité de réparation, à son remplacement par le même article ou par un article de qualité et de technicité comparable. Compte tenu des évolutions technologiques, l'article de remplacement de qualité équivalente peut être d'un prix inférieur au modèle acheté. Si aucun article équivalent n'est disponible, et en cas d'impossibilité totale ou partielle de réparation reconnue par le prestataire de IKEA ou son représentant agréé, sous réserve que les conditions d'application de la garantie soient remplies, IKEA procédera au remboursement total ou partiel de l'appareil reconnu défectueux. Le prestataire de service désigné par IKEA s'engage à tout mettre en œuvre pour apporter une solution rapide et satisfaisante dans le cadre de cette garantie mais ni IKEA, ni le prestataire ne sauraient être tenus pour responsables des cas de forces majeurs, tels que définis par la jurisprudence, susceptibles d'empêcher l'application correcte de la garantie.

Qu'est-ce qui n'est pas couvert dans le cadre de la présente garantie ?

- L'usure normale et graduelle inhérente aux appareils électroménagers, compte tenu de la durée de vie et du comportement communément admis pour des produits semblables.
- Les dommages engageant la responsabilité d'un tiers ou résultant d'une faute intentionnelle ou dolosive.
- Les dommages résultant du non respect des consignes d'utilisation, d'une mauvaise installation non conforme aux instructions du fabricant et/ou aux règles de l'art, notamment en matière de raccordement au réseau électrique, ou aux arrivées d'eau ou de gaz qui requièrent l'intervention d'un professionnel qualifié.
- Les dommages tels que, entre autres, le vol, la chute ou le choc d'un objet, l'incendie, la décoloration à la lumière, les brûlures, l'humidité ou la chaleur sèche excessive ou toute autre condition environnementale anormale, les coupures, les éraflures, toute imprégnation par un liquide, les réactions chimiques ou électrochimiques, la rouille, la corrosion, ou un dégât des eaux résultant entre autres, d'un taux de calcaire trop élevé dans l'eau d'approvisionnement.
- Les pièces d'usure normale dites pièces consommables, comme par exemple les piles, les ampoules, les filtres, les joints, tuyaux de vidange, etc. qui nécessitent un remplacement régulier pour le fonctionnement normal de l'appareil.
- Les dommages aux éléments non fonctionnels et décoratifs qui n'affectent pas l'usage normal de l'appareil, notamment les rayures, coupures, éraflures, décoloration.
- Les dommages accidentels causés par des corps ou substances étrangers et par le nettoyage et déblocage des filtres, systèmes d'évacuation ou compartiments pour détergent.
- Les dommages causés aux pièces suivantes : verre céramique, accessoires, paniers à vaisselle et à couverts, tuyaux d'alimentation et d'évacuation, joints, lampes et protections de lampes, écrans, boutons et poignées, châssis et parties de châssis.
- Les frais de transport de l'appareil, de déplacement du réparateur et de main-d'œuvre relatif à un dommage non garanti ou non constaté par le réparateur agréé.

- Les réparations effectuées par un prestataire de service et /ou un partenaire non agréés, ou en cas d'utilisation de pièces autres que des pièces d'origine, toute réparation de fortune ou provisoire restant à la charge du client qui supporterait en outre, les conséquences de l'aggravation éventuelle du dommage en résultant.
- L'utilisation en environnement non domestique, par exemple usage professionnel ou collectif, ou dans un lieu public.
- Les dommages liés au transport lorsque l'appareil est emporté par le client lui-même ou un prestataire de transport qu'il a lui-même désigné. Lorsque l'appareil est livré par IKEA, les dommages résultant du transport seront pris en charge par IKEA. Le client doit vérifier ses colis et porter IMPERATIVEMENT sur le bon de livraison des RESERVES PRECISES : indication du nombre de colis manquants et/ou endommagés, et description détaillée du dommage éventuel (emballage ouvert ou déchiré, produit détérioré ou manquant, etc.)
- Les coûts d'installation initiaux. Toutefois, si le prestataire de service ou son partenaire agréé procède à une réparation ou un remplacement d'appareil selon les termes de la présente garantie, le prestataire de service ou son partenaire agréé ré-installeront le cas échéant l'appareil réparé ou remplacé.

La garantie reste toutefois applicable aux appareils ayant fait l'objet d'une adaptation dans le respect des règles de l'art par un spécialiste qualifié avec des pièces d'origine du fabricant pour une mise en conformité de l'appareil aux spécifications techniques d'un autre pays membre de l'Union Européenne.

Rappel des dispositions légales :

Le fabricant s'engage à garantir la conformité des biens au contrat ainsi que les éventuels vices cachés, conformément aux dispositions légales figurant ci-après, sans que cela ne fasse obstacle à la mise en œuvre de la garantie commerciale ci-dessus

consentie lorsque celle-ci est plus étendue que la garantie légale.

« Garantie légale de conformité » (extrait du code de la consommation)

- Art. L. 211-4. « Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité. »
- Art. L. 211-12. « L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien. »
- Art. L. 211-5. « Pour être conforme au contrat, le bien doit :

1° Etre propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté. »

« De la garantie des défauts de la chose vendue » (extrait du code civil)

- Art. 1641. « Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage, que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus. »

- Art. 1648 (1er alinéa). « L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice. »

Où s'applique la présente garantie ?

Sous réserve de conformité aux spécifications techniques et réglementations applicables et propres à chaque pays le cas échéant, les garanties pourront être exercées auprès de l'organisation IKEA locale du pays où le produit est utilisé sur tout le territoire de l'Union Européenne (hors DOM et TOM). Les conditions de garantie, étendues et limites, sont celles applicables sur le marché local. Il est recommandé de se les procurer auprès de l'organisation IKEA locale.

Le Service Après-Vente applicable à vos appareils électroménagers IKEA:

N'hésitez pas à contacter le Service Après-Vente IKEA pour :

1. requérir la mise en oeuvre du service dans le cadre de cette garantie contractuelle ;
2. obtenir des conseils pour l'installation de l'appareil IKEA dans un meuble de cuisine IKEA prévu à cet effet. Le service n'inclut toutefois pas les informations relatives :
 - au montage et à l'installation d'une cuisine complète IKEA;
 - au raccordement au réseau électrique (lorsque l'appareil est fourni sans prise ni câble) et aux arrivées d'eau et de gaz, qui requièrent l'intervention d'un professionnel qualifié
3. obtenir des informations relatives au contenu du manuel utilisateur et aux spécifications de l'appareil IKEA pour un bon fonctionnement de celui-ci.

Pour pouvoir vous apporter la meilleure assistance, assurez-vous d'avoir lu attentivement les instructions de montage et/ou le manuel de l'utilisateur avant de nous contacter.

Comment nous joindre pour la mise en oeuvre de la présente garantie ?



Consultez la dernière page de ce livret pour la liste complète des numéros de téléphone respectifs par pays des contacts désignés par IKEA.



Dans le but de vous fournir un service rapide, veuillez utiliser uniquement le numéro de téléphone spécifique à votre pays, donné dans la liste en dernière page de ce livret de garantie. Pour la mise en oeuvre de la garantie, il faut toujours se reporter à la liste des numéros de téléphone repris dans le livret fourni avec l'appareil IKEA correspondant. Avant de nous appeler, assurez vous de disposer à portée de main la référence IKEA (code à 8 chiffres) correspondant à l'appareil pour lequel vous avez besoin d'assistance.



CONSERVEZ IMPERATIVEMENT L'ORIGINAL DE VOTRE TICKET DE CAISSE, FACTURE OU BON DE LIVRAISON AVEC LE LIVRET DE GARANTIE !

Ils vous seront nécessaires comme preuve de l'achat pour vous permettre de bénéficier de la présente garantie, et pour retrouver facilement la désignation et la référence IKEA (code à 8 chiffres) de chaque appareil acheté.

Besoin d'aide supplémentaire ?

Si vous avez des questions supplémentaires sur les conditions d'application des garanties IKEA (étendues et limites, produits couverts), adressez-vous à votre magasin IKEA le plus proche. Adresse et horaires sur le site www.IKEA.fr, dans le catalogue IKEA ou par téléphone au 0825 10 3000 (0,15€/mn).

Indice

| | | | |
|--|----|------------------------------|----|
| Informazioni di sicurezza | 35 | Pulizia e cura | 52 |
| Istruzioni di sicurezza | 37 | Risoluzione dei problemi | 52 |
| Installazione | 40 | Dati tecnici | 56 |
| Collegamento elettrico | 40 | Efficienza energetica | 57 |
| Descrizione del prodotto | 42 | Considerazioni sull'ambiente | 58 |
| Utilizzo quotidiano | 44 | GARANZIA IKEA | 58 |
| Zona di cottura a induzione flessibile | 47 | | |
| Guida alle pentole | 50 | | |

Con riserva di modifiche.

Informazioni di sicurezza

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. Il produttore non è responsabile se un'installazione ed un uso non corretto dell'apparecchiatura provocano lesioni e danni. Tenere sempre le istruzioni a portata di mano come riferimento futuro.

Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti.
- I bambini di età compresa fra i 3 e gli 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'apparecchiatura a meno che non vi sia una supervisione continua.
- Tenere lontani dall'apparecchiatura i bambini al di sotto dei 3 anni se non costantemente supervisionati.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.

- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Alcune parti accessibili possono diventare calde durante l'uso
- Se l'apparecchiatura ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'apparecchiatura senza essere supervisionati.

Sicurezza generale

- **AVVERTENZA:** L'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Abbiate cura di non toccare gli elementi riscaldanti.
- Non utilizzare un timer esterno o un sistema di controllo remoto distinto per mettere in funzione l'apparecchiatura.
- **AVVERTENZA:** Non lasciare mai il piano di cottura incustodito durante la preparazione di cibi in quanto olio e grassi potrebbero provocare un incendio.
- Non tentare MAI di spegnere un incendio con dell'acqua; spegnere l'apparecchiatura e coprire le fiamme ad es. con un coperchio o una coperta di protezione dal fuoco.
- **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un breve processo di cottura deve essere supervisionato senza soluzione di continuità.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare nulla sulle superfici di cottura.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non dovrebbero essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono diventare caldi.

- Non usare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica prima di eseguire le operazioni di manutenzione.
- Non usare una pulitrice a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento utilizzato mediante la corrispondente manopola, senza considerare quanto indicato dal rilevatore di utensili.
- Se la superficie di vetroceramica/vetro presenta delle crepe, spegnere l'apparecchiatura e scollegarla dalla presa di corrente. Qualora l'apparecchiatura sia collegata direttamente alla corrente mediante una scatola di derivazione, togliere il fusibile per scollegarlo dall'alimentazione. Invitiamo in entrambi i casi a contattare il Centro Servizi Autorizzato.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un Centro di Assistenza Autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- **AVVERTENZA:** Servirsi unicamente di protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchiatura o indicate dallo stesso nelle istruzioni d'uso, ad esempio accessori idonei o le protezioni del piano cottura incorporate nell'apparecchiatura. L'uso inadeguato delle protezioni può causare incidenti.

Istruzioni di sicurezza

Installazione



AVVERTENZA! L'apparecchiatura deve essere installata da un installatore autorizzato.



Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.

- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Proteggere le superfici di taglio con un materiale di tenuta per evitare che l'umidità causi dei rigonfiamenti.
- Proteggere la base dell'apparecchiatura da vapore e umidità.
- Non installare l'apparecchiatura accanto ad una porta o sotto una finestra, per evitare che pentole calde cadano dall'apparecchiatura quando la porta o la finestra sono aperte.
- Assicurarsi che lo spazio sotto il piano cottura sia sufficiente per la circolazione dell'aria.
- La base dell'apparecchiatura può surriscaldarsi. Se l'apparecchio è installato sopra i cassetti, assicurarsi di installare un pannello di separazione non combustibile sotto gli apparecchi per impedire l'accesso al fondo.
- Utilizzare il morsetto fermacavo sul cavo.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione o la spina (ove prevista) non sfiori l'apparecchiatura calda o pentole calde quando si collega l'apparecchiatura alle prese vicine.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Accertarsi di non danneggiare la spina o il cavo (ove previsti). Contattare il nostro Centro Assistenza autorizzato o un elettricista qualificato per sostituire un cavo danneggiato.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.

Collegamento elettrico

 **AVVERTENZA!** Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere eseguiti da un installatore autorizzato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Prima di qualsiasi intervento, è necessario verificare che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Verificare che l'apparecchiatura sia installata correttamente. L'allentamento di un collegamento elettrico o di una spina (ove previsti) può provocare il surriscaldamento del terminale.
- Utilizzare il cavo di alimentazione appropriato.
- Evitare che i collegamenti elettrici si aggroviglino.
- Assicurarsi che la protezione da scosse elettriche sia installata.

Utilizzare

 **AVVERTENZA!** Rischio di lesioni, ustioni o scosse elettriche.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, le etichette e la pellicola protettiva (ove presente) prima del primo utilizzo.
- Questa apparecchiatura è stata prevista unicamente per un uso domestico.
- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.

- Accertarsi che le fessure di ventilazione non siano ostruite.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Impostare la zona di cottura su "off" dopo ogni utilizzo.
- Non fare affidamento sul rilevatore di pentole.
- Non appoggiare posate o coperchi sulle zone di cottura. Possono diventare roventi.
- Non mettere in funzione l'apparecchiatura con le mani umide o quando c'è un contatto con l'acqua.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio.
- Se la superficie dell'apparecchiatura presenta delle incrinature, scollegare immediatamente l'apparecchiatura dall'alimentazione. per evitare scosse elettriche.
- I portatori di pacemaker, devono mantenere una distanza di almeno 30 cm dalle zone di cottura a induzione quando l'apparecchiatura è in funzione.
- Un alimento immerso nell'olio molto caldo può provocare degli schizzi.

⚠ AVVERTENZA! Pericolo di incendio ed esplosioni.

- Grassi e olio caldi possono rilasciare vapori infiammabili. Mantenere fiamme o oggetti caldi lontani da grassi e olio quando li si utilizza per cucinare.
- I vapori rilasciati da un olio molto caldo possono provocare una combustione spontanea.
- L'olio usato, che può contenere residui di cibo, può liberare delle fiamme ad una temperatura inferiore rispetto ad un olio utilizzato per la prima volta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente incendiabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.

⚠ AVVERTENZA! Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Non poggiare pentole calde sul pannello dei comandi.
- Non mettere coperchi caldi sulla superficie in vetro del piano cottura.
- Non esporre al calore pentole vuote.
- Fare attenzione a non lasciar cadere oggetti o pentole sull'apparecchiatura. La superficie si potrebbe danneggiare.
- Non mettere in funzione le zone di cottura in assenza di pentole o con pentole vuote.
- Non appoggiare la pellicola di alluminio direttamente sull'apparecchiatura.
- Lo spostamento di pentole in ghisa, in alluminio o con fondi danneggiati può graffiare il vetro o la vetroceramica. Per spostare questi oggetti sollevarli sempre dalla superficie di cottura.
- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura. Non deve essere utilizzata per altri scopi, come per esempio il riscaldamento di un ambiente.

Pulizia e cura

- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Disattivare l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare prima di procedere con la pulizia.
- Non nebulizzare acqua né utilizzare vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.

Assistenza tecnica

- Per riparare l'apparecchiatura contattare un Centro di Assistenza Autorizzato.
- Utilizzare esclusivamente ricambi originali.

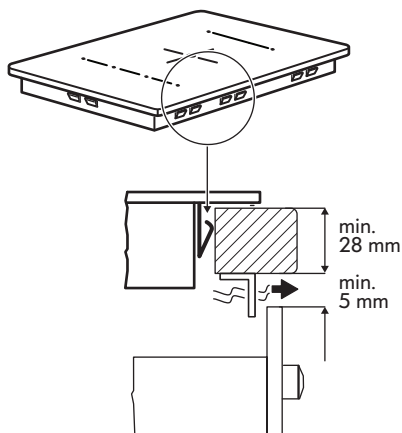
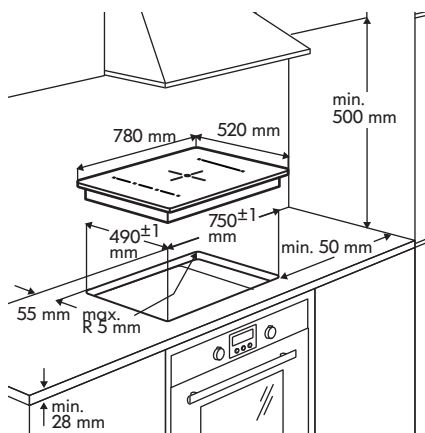
Smaltimento

⚠ AVVERTENZA! Rischio di lesioni o soffocamento.

- Rivolgersi all'autorità municipale per informazioni su come smaltire correttamente l'elettrodomestico.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico dell'apparecchiatura e smaltirlo.

Installazione

Informazioni generali



- i** Per l'installazione occorre attenersi alle leggi, disposizioni, direttive e norme in vigore nel paese d'impiego (norme di sicurezza, riciclaggio regolare e conforme ecc.)!
- Per ulteriori informazioni sull'installazione rimandiamo alle Istruzioni di montaggio.
- Se non c'è un forno sotto il piano di cottura, installare un pannello di separazione sotto l'apparecchio secondo le istruzioni di montaggio.
- Non applicare un sigillante a base di silicone fra l'apparecchiatura e il piano di lavoro.

Collegamento elettrico

- ⚠ AVVERTENZA!** Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.
- ⚠ AVVERTENZA!** Tutti i collegamenti elettrici devono essere eseguiti da un installatore autorizzato.

Collegamento elettrico

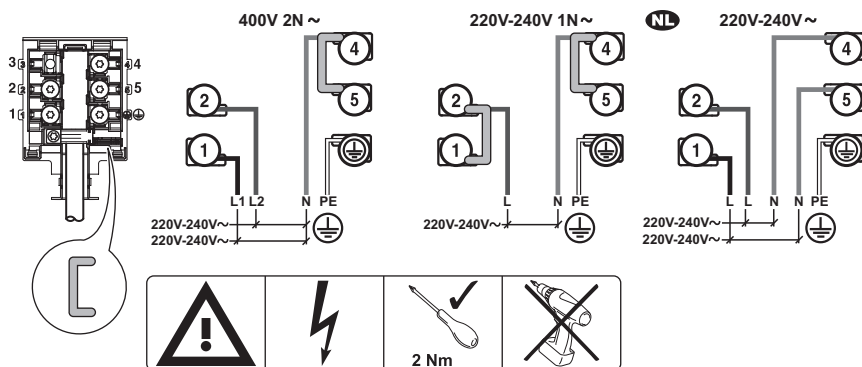
- Prima di collegare l'apparecchiatura, verificare che la tensione nominale dell'apparecchiatura riportata sulla targhetta dei dati corrisponda alla tensione dell'alimentazione di rete. La targhetta dei dati è applicata sul lato inferiore del piano cottura.


- Attenersi allo schema di allacciamento (collocato sul lato inferiore del piano di cottura).
- Servirsi unicamente di componenti originali fornite dal servizio pezzi di ricambio.
- L'apparecchiatura non è fornita di cavo di alimentazione. Acquistarne uno appropriato presso un rivenditore specializzato. Un collegamento a una o a due fasi richiede un cavo stabile ad una temperatura minima di 70°C. Il cavo richiede manicotti terminali obbligatori. Conformemente alle normative IEC per il collegamento ad una fase: cavo di alimentazione 3 x 4 mm² e per il

collegamento a due fasi: cavo di alimentazione 4 x 2.5 mm². Osservare in via prioritaria le normative nazionali specifiche.

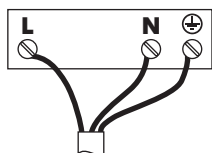
- L'impianto elettrico fisso deve comprendere un sezionatore di rete o un analogo dispositivo di protezione.
- Sarà necessario eseguire i collegamenti e i raccordi conformemente allo schermo fornito in dotazione.
- Il conduttore di terra va collegato al morsetto e deve essere più lungo dei cavi di alimentazione elettrica.
- Fissare il cavo di collegamento con fascette o fermacavi.

Schema di collegamento



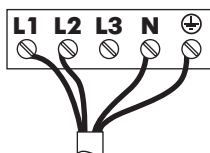
i Inserire il ponte  fra le viti, come indicato.

Collegamento di alimentazione, monofase



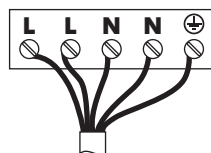
Colori del cablaggio:

Collegamento di alimentazione, bifase






Colori del cablaggio:

NL Collegamento di alimentazione, bifase

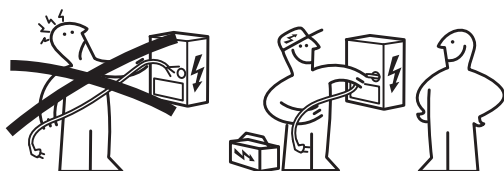





Colori del cablaggio:

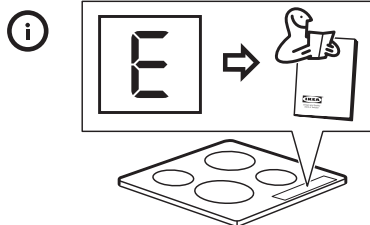
| | | | | | |
|--|----------------|---|----------------|---|----------------|
|  | Giallo / Verde |  | Giallo / Verde |  | Giallo / Verde |
| N | Blu | N | Blu | N | Blu |
| L | Nero o marrone | L1 | Nero | L | Nero |
| | | L2 | Marrone | L | Marrone |

 Serrare perfettamente i morsetti!

Dopo aver collegato il piano cottura alla presa di corrente, controllare che tutte le zone cottura siano pronte all'uso. Mettere una pentola con un po' di acqua sulla zona di cottura e impostare la potenza per ogni zona sul livello massimo per un po' di tempo.

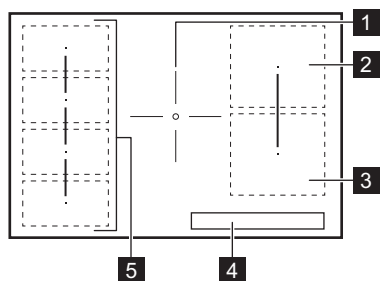


 Se compare il simbolo  o  sul display dopo aver attivato per la prima volta il piano cottura, consultare "Risoluzione dei problemi".



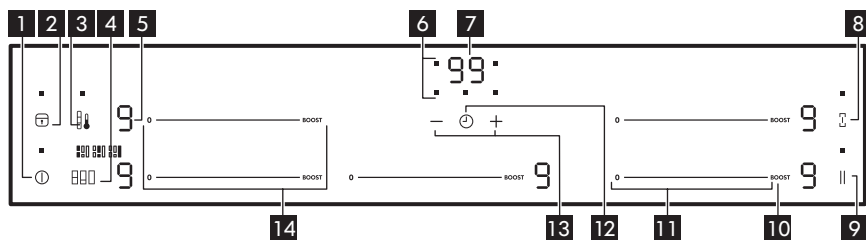
Descrizione del prodotto

Disposizione della superficie di cottura



- 1** Zona di cottura singola (210 mm) 2300 W, con funzione Booster 3200 W
- 2** Zona di cottura singola (180 x 210 mm) 2300 W, con Booster 3200 W
- 3** Zona di cottura singola (180 x 210 mm) 2300 W, con Booster 3200 W
- 4** Pannello dei comandi
- 5** Zona di cottura a induzione flessibile (440 x 220 mm), con Booster 3600 W

Disposizione del pannello dei comandi



- 1 Per accendere o spegnere l'apparecchiatura.
- 2 Per attivare e disattivare Blocco / Sicurezza Bambini / Modalità di pulizia.
- 3 Per attivare e disattivare Cottura preimpostata.
- 4 Per alternare fra le modalità Multi-Flexi.
- 5 Per mostrare il livello di potenza.
- 6 Indica per quale zona è impostato il tempo.
- 7 Display timer: 00 - 99 minuti.
- 8 Per attivare e disattivare Bridge.
- 9 Per attivare Pausa
- 10 **BOOST** Per attivare Booster
- 11 Per eseguire un'impostazione di potenza: 0 - 9.
- 12 Per selezionare le funzioni Timer.
- 13 Per aumentare e ridurre il tempo.
- 14 Per mostrare il livello di potenza della zona di cottura a induzione flessibile.

Display del livello di potenza

| Display | Descrizione |
|---------|---|
| | La zona di cottura è disattivata. |
| | La zona di cottura è in funzione. |
| | Pausa è attiva. |
| | Booster è attiva. |
| | È presente un malfunzionamento. Fare riferimento alla sezione "Risoluzione dei problemi". |
| | Una zona di cottura è ancora calda (calore residuo). |
| | Blocco / Sicurezza Bambini / Modalità di pulizia è in funzione. |

| Display | Descrizione |
|---------|---|
| | Pentola non adeguata o troppo piccola; oppure manca la pentola sulla zona di cottura. |
| | Spegnimento automatico è attiva. |
| / / | Cottura preimpostata la modalità è attiva. |

Indicatore di calore residuo

- ⚠ AVVERTENZA!** Il calore residuo può essere causa di ustioni! Dopo lo spegnimento dell'apparecchiatura, le zone di cottura richiedono alcuni minuti per raffreddarsi. Osservare l'indicatore di calore residuo .

Il calore residuo può essere sfruttato per scongelare e tenere in caldo le pietanze.

Utilizzo quotidiano

① Accensione / Spegnimento

Sfiorare per 1 secondo per accendere o spegnere l'apparecchiatura.

Spegnimento automatico

La funzione spegne automaticamente l'apparecchiatura se:

- tutte le zone di cottura sono disattivate.
- non si imposta il livello di potenza dopo l'accensione dell'apparecchiatura.
- un simbolo è stato coperto con un oggetto (padella, strofinaccio, ecc.) per un periodo superiore a circa 10 secondi.
- dopo un intervallo di tempo stabilito, non si è spenta una zona di cottura, non si è modificato il livello di potenza o il piano si è surriscaldato (ad esempio per la completa evaporazione del liquido contenuto in una pentola). Il simbolo si illumina. Prima del successivo utilizzo, è necessario impostare la zona di cottura su .

| Impostazione di potenza | Spegnimento automatico dopo |
|-------------------------|-----------------------------|
| - | 6 ore |
| - | 5 ore |
| | 4 ore |
| - | 1.5 ore |

- i** Se si utilizza una pentola non idonea, sul display si accende e dopo 2 minuti la spia della zona di cottura si spegne.



Regolazione del livello di potenza

Sfiorare il selettore di potenza per portarlo al livello desiderato. Eventualmente regolare verso sinistra o destra. Non rilasciare fino al raggiungimento del livello di potenza desiderato.




Utilizzo della funzione Booster


La funzione Booster aumenta la potenza disponibile nelle zone di cottura a induzione.

Sfiorare **BOOST** per attivarla, si accende  sul display. Dopo al massimo di 10 minuti, le zone di cottura ritornano automaticamente al livello di potenza .

Bridge funzione


Questa funzione collega due zone di cottura funzionanti come se fossero una sola. Innanzitutto impostare il livello di potenza di una delle zone di cottura.

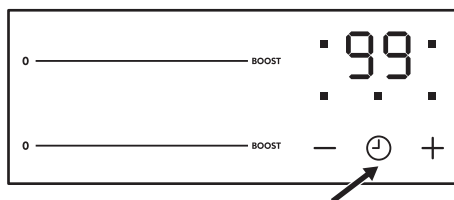
Per attivare la funzione sfiorare . Per impostare o modificare il livello di potenza sfiorare uno dei simboli.



Per disattivare la funzione: sfiorare . Le zone di cottura funzionano in modo indipendente.

Uso del timer

Sfiorare  ripetutamente finché si accende la spia della zona di cottura desiderata. Ad



esempio,  per la zona anteriore destra.




Sfiorare il  o il  del Timer per impostare il tempo tra **00** e **99** minuti. Quando il display della zona di cottura lampeggia più lentamente, viene effettuato il conto alla rovescia del tempo. Impostare il livello di potenza.




Dopo l'impostazione di un livello di potenza, allo scadere del tempo impostato viene emesso un segnale acustico, **00** lampeggia e la zona di cottura si spegne. Se la zona di

cottura non è utilizzata, allo scadere del tempo impostato viene emesso un segnale acustico e **00** lampeggia.

Sfiorare  per disattivare la funzione per la zona di cottura selezionata, la spia per questa zona di cottura lampeggia più velocemente. Sfiorare  per far scorrere il tempo residuo a ritroso fino a **00**. La spia della zona di cottura si spegne.


Pausa

La funzione imposta tutte le zone di cottura in funzione al livello di potenza più basso . Quando la funzione è attiva, non sarà possibile modificare il livello di potenza. La funzione non interrompe la funzione Timer.



- Per attivare questa funzione sfiorare . Il simbolo  si accende.
- Per disattivare questa funzione sfiorare . Si accende il livello di potenza precedentemente impostato.


Blocco / Modalità di pulizia

È possibile bloccare il pannello di controllo e mantenere in funzione le zone di cottura. Questa funzione impedisce di modificare inavvertitamente il livello di potenza.

 Se necessario, utilizzare la funzione per pulire la superficie del piano di cottura durante la cottura.

Impostare innanzitutto il livello di potenza.

Per attivare la funzione, sfiorare . Il simbolo  si accende per 4 secondi. Il Timer rimane acceso.





Per interrompere la funzione, sfiorare . Si accende il livello di potenza precedentemente impostato.

Allo spegnimento dell'apparecchiatura, si interrompe anche questa funzione.





Sicurezza Bambini

Questa funzione impedisce l'azionamento accidentale dell'apparecchiatura.





Per attivare la funzione:

- Accendere l'apparecchiatura con . Non impostare alcun livello di potenza.
- Sfiore il tasto  per 4 secondi Il simbolo  si accende.
- Spegner l'apparecchiatura con .

Per disattivare la funzione:

- Accendere l'apparecchiatura con . Non impostare alcun livello di potenza. Sfiore il tasto  per 4 secondi Il simbolo  si accende.
- Spegner l'apparecchiatura con .






Per escludere la funzione per una sola operazione di cottura:

- Accendere l'apparecchiatura con . Il simbolo  si accende.
- Sfiore il tasto  per 4 secondi Impostare il livello di potenza entro 10 secondi. È possibile mettere in funzione l'apparecchiatura.
- Quando si disattiva l'apparecchiatura con  la funzione si riattiva.


OffSound Control - Attivazione e disattivazione dei segnali acustici

Disattivazione dei segnali acustici

Spegner l'apparecchiatura.






Sfiore il tasto  per 3 secondi Il display si accende e si spegne. Sfiore il tasto  per 3 secondi  si accende, il segnale acustico è attivo. Sfiore ,  si accende, il segnale acustico non è attivo.

Quando questa funzione è attiva, i segnali acustici saranno udibili soltanto quando:

- si sfiora .
- si appoggia un oggetto sul pannello dei comandi.

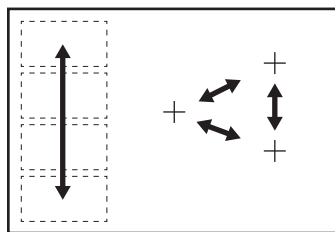
Attivazione dei segnali acustici

Spegner l'apparecchiatura.

Sfiore il tasto  per 3 secondi Il display si accende e si spegne. Sfiore il tasto  per 3 secondi  si accende, il segnale acustico non è attivo. Sfiore ,  si accende. Il segnale acustico è attivato.

Funzione di scambio potenza

- Le zone di cottura sono raggruppate in base alla posizione e al numero di fasi del piano di cottura. Vedere l'illustrazione.
- Ciascuna fase dispone di un assorbimento massimo di 3.700 W.
- La funzione suddivide la potenza tra zone di cottura collegate alla stessa fase.
- La funzione si attiva quando l'assorbimento massimo delle zone di cottura collegate ad una singola fase supera i 3.700 W.
- La funzione riduce la potenza delle altre zone di cottura collegate alla stessa fase.
- Il display del livello di potenza per le zone a ridotta potenza, passa da un livello all'altro.



Zona di cottura a induzione flessibile


⚠ AVVERTENZA! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

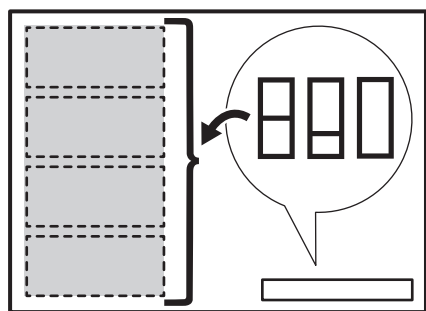
Multi-Flexi modalità

La zona di cottura a induzione flessibile si compone di quattro sezioni. Le sezioni possono essere combinate in due zone di cottura con differenti dimensioni o in una zona di cottura ampia. Selezionare la combinazione delle sezioni scegliendo la modalità applicabile alla dimensione delle pentole che si desidera usare. Esistono tre modalità: Multi-Flexi Modalità 2 + 2 sezioni (attivate automaticamente nel momento in cui si attiva il piano di cottura), modalità Multi-Flexi 3 + 1 sezioni e modalità Multi-Flexi 4 sezioni.

i Per impostare il livello di potenza utilizzare i due selettori di potenza di sinistra laterali.

Passaggio da una modalità all'altra

Per passare da una modalità all'altra, utilizzare il simbolo: .



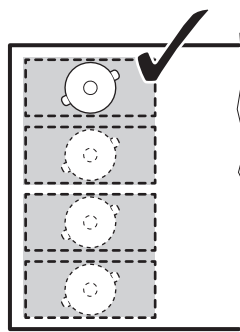
i Quando si passa da una modalità all'altra, il livello di potenza viene reimpostato su **0**.

Diametro e posizione delle pentole

Scegliere la modalità adeguata alla dimensione e alla forma delle pentole. Le

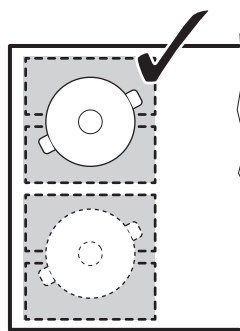
pentole devono coprire la zona selezionata quanto più possibile. Posizionare le pentole al centro sulla zona selezionata!

Sistemare le pentole con il diametro del fondo inferiore a 160 mm al centro su una sola sezione.



i  100-160mm

Sistemare le pentole con il diametro del fondo superiore a 160 mm al centro tra due sezioni.

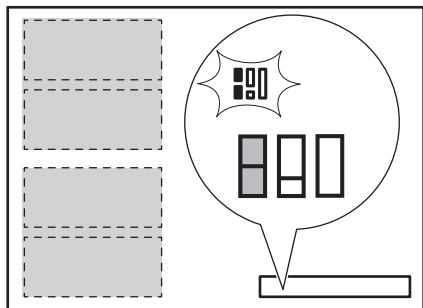


i  > 160 mm

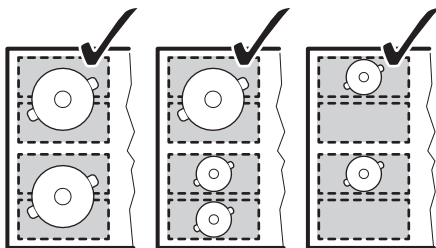
Multi-Flexi Modalità sezioni 2 + 2

Questa modalità si attiva quando si attiva il piano di cottura. Questa collega le sezioni in

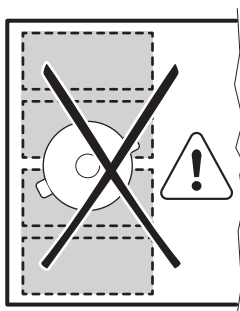
due zone di cottura separate. È possibile impostare il livello di potenza per ciascuna zona separatamente. Utilizzare i due selettori di potenza laterali sinistri.




Posizione corretta delle pentole:

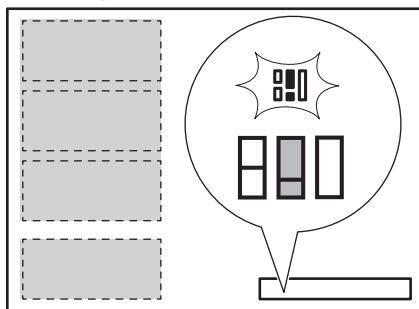


Posizione errata delle pentole:




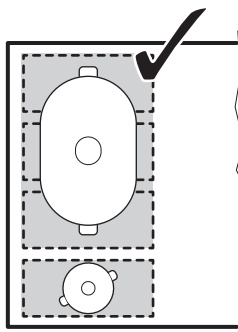
Multi-Flexi Modalità sezioni 3 + 1

Per attivare la modalità premere  finché non appare la spia della modalità corretta. Questa modalità collega tre sezioni posteriori in una sola zona di cottura. La sezione anteriore non è collegata e funziona come zona di cottura distinta. È possibile impostare il livello di potenza per ciascuna zona separatamente. Utilizzare i due selettori di potenza laterali sinistri.

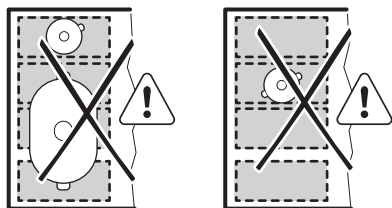


Posizione corretta delle pentole:


Per utilizzare questa modalità è necessario posizionare le pentole sulle tre sezioni collegate. Se si utilizzano pentole più piccole rispetto alle due sezioni, il display mostra  e dopo 2 minuti la zona si spegne.

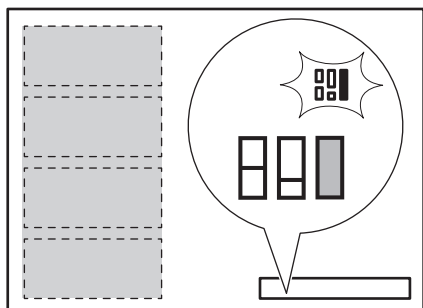


Posizione errata delle pentole:




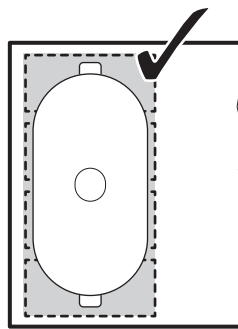
Multi-Flexi modalità 4 sezioni

Per attivare la modalità premere  finché non appare la spia della modalità corretta. Questa modalità collega tutte le sezioni in una sola zona di cottura. Per impostare il livello di potenza utilizzare uno dei selettori di controllo di sinistra.

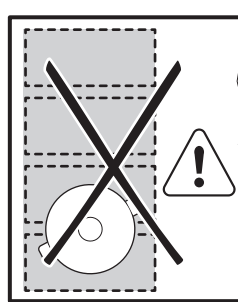


Posizione corretta delle pentole:

Per utilizzare questa modalità è necessario posizionare le pentole sulle quattro sezioni collegate. Se si utilizzano pentole più piccole rispetto alle tre sezioni, il display mostra  e dopo 2 minuti la zona si spegne.



Posizione errata delle pentole:



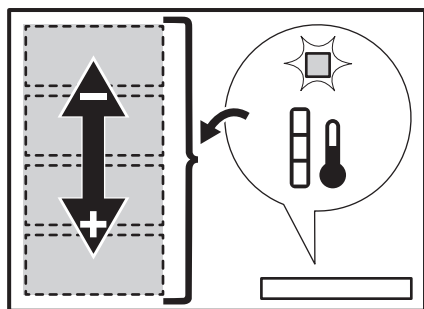
Cottura preimpostata modalità

Questa funzione permette di regolare la temperatura spostando la pentola in una posizione diversa sulla zona di cottura a induzione.

La funzione suddivide la zona di cottura a induzione in tre zone con livelli di potenza diversi. Il piano di cottura avverte la posizione delle pentole e imposta il livello di potenza in corrispondenza di tale posizione. È possibile sistemare la pentola in posizione anteriore, centrale o posteriore. Appoggiando le pentole nella zona anteriore

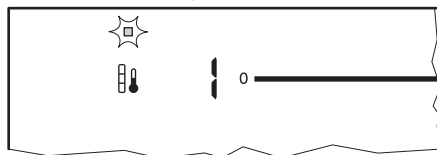
si ottiene il livello di potenza più alto. È possibile ridurre il livello di potenza spostando la pentola nella parte centrale o posteriore.

- i** Utilizzare soltanto una pentola quando si utilizza la funzione.



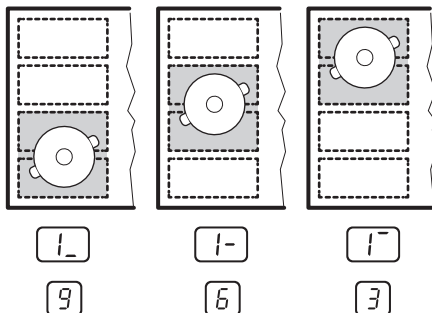
Informazioni generali:

- 160 mm è il diametro minimo del fondo delle pentole per questa funzione.
- Il display del livello di potenza per il selettore di potenza posteriore sinistro indica la posizione della pentola sulla zona di cottura a induzione. Anteriore **[1-]**, centrale **[1-]**, posteriore **[1-]**.



- Il display del livello di potenza per il selettore anteriore sinistro indica il livello di potenza. **Per modificare il livello di potenza utilizzare il selettore anteriore sinistro.**

- Quando si attiva la funzione per la prima volta si ottiene il livello di potenza **[9]** per la posizione anteriore, **[6]** per la posizione centrale e **[3]** per la posizione posteriore.



È possibile modificare i livelli di potenza per ciascuna posizione separatamente. Il piano di cottura ricorda i livelli di potenza alla successiva attivazione della funzione. In caso di interruzione di corrente, il piano cottura ripristina le impostazioni predefinite della funzione.

Attivazione della funzione

Per attivare la funzione, posizionare la pentola nella posizione corretta sulla zona di cottura. Sfiare **[↓]**. La spia sopra al simbolo si accende. Se non si posiziona la pentola sulla zona di cottura **[F]** si accende e dopo 2 minuti la zona di cottura a induzione flessibile viene impostata su **[0]**.

Disattivazione della funzione

Per disattivare la funzione sfiorare **[↑]** o impostare il livello di potenza su **[0]**. La spia sopra al simbolo **[↑]** si spegne.


Guida alle pentole

- ⚠ AVVERTENZA!** Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Quali pentole usare

Utilizzare solo pentole adatte ai piani di cottura a induzione. Le pentole devono essere di materiale ferromagnetico, come ad esempio:

- ghisa;
- acciaio smaltato;
- acciaio al carbonio;
- acciaio inox (la maggior parte dei tipi);
- alluminio con rivestimento ferromagnetico o una piastra ferromagnetica.

Per determinare se una pentola o una padella è adatta, controllare il simbolo  (di solito timbrato sul fondo delle pentole). Si può anche tenere un magnete sul fondo. Se si aggrappa alla parte inferiore, le pentole funzionano sul piano di cottura a induzione.

Per garantire un'efficienza ottimale, utilizzare sempre pentole e padelle con un fondo piatto che distribuisce il calore in modo uniforme. Se il fondo è irregolare, ciò influisce sulla conduzione di potenza e calore.

Istruzioni per l'uso

Diametro minimo della base della pentola / tegame per le diverse zone di cottura

Per garantire il corretto funzionamento del piano di cottura, le pentole devono avere un diametro minimo adeguato e coprire uno o più punti di riferimento indicati sulla superficie del piano di cottura.

Utilizzare sempre la zona di cottura che corrisponde al meglio al diametro del fondo delle pentole.

| Zona di cottura | Diametro delle pentole [mm] |
|-----------------|-----------------------------|
|-----------------|-----------------------------|

| | |
|--|-------------------|
| Zona di cottura a induzione flessibile | 100 ¹⁾ |
| Anteriore centrale | 125 - 210 |
| Posteriore destra | 125 - 180 |
| Anteriore destra | 125 - 180 |

1) Diametro minimo della base della pentola/tegame per una singola sezione.

Pentole / padelle vuote o a base sottile

Non utilizzare pentole / padelle vuote o pentole con basi sottili sul piano di cottura in quanto non sarà in grado di monitorare la temperatura, o si spegnerà automaticamente se la temperatura è troppo alta. Ciò può causare il danneggiamento delle pentole o della superficie del piano di cottura. Se si verifica una tale situazione, non toccare nulla e attendere che tutti i componenti si raffreddino.





Se compare un messaggio di errore, fare riferimento alla sezione "Risoluzione dei problemi".

Indicazioni e consigli Rumori durante la cottura

Quando si accende una zona di cottura, può essere udibile un breve ronzio. Questo fenomeno è tipico delle zone di cottura in vetroceramica e non influisce né sul funzionamento né sulla durata di vita dell'apparecchiatura. Il rumore dipende dalle pentole utilizzate. Se causa notevoli disturbi, potrebbe essere utile cambiare le pentole.

Pulizia e cura

Informazioni generali


-  **AVVERTENZA!** Disattivare l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare prima di procedere con la pulizia.
-  **AVVERTENZA!** Per motivi di sicurezza, è vietata la pulizia dell'apparecchiatura con idropulitrici a vapore o ad alta pressione.
-  **AVVERTENZA!** I prodotti di pulizia abrasivi e gli oggetti appuntiti danneggiano l'apparecchiatura. Pulire l'apparecchiatura e rimuovere i residui con acqua e un detergente liquido dopo ogni utilizzo. Rimuovere anche i residui di detergente!
-  I graffi o le macchie scure che non è più possibile eliminare dalla superficie in vetroceramica non compromettono il funzionamento dell'apparecchiatura.

Rimozione di residui e macchie


I residui di zucchero, plastica o alluminio devono essere rimossi. Un raschietto è lo strumento migliore per pulire la superficie del vetro. L'accessorio non viene fornito con l'apparecchiatura. Appoggiare il raschietto sulla superficie del piano cottura tenendolo inclinato e rimuovere i residui facendo scorrere la lama sulla superficie. Pulire l'apparecchiatura con un panno umido e una piccola quantità di detergente. Infine, asciugare la superficie del vetro con un panno pulito.

Eliminare le macchie d'acqua e di calcare, i residui di grasso e gli aloni sulla finitura metallica dopo che l'apparecchiatura si è raffreddata. Usare un detergente specifico per vetroceramica o acciaio inossidabile.

Risoluzione dei problemi

-  **AVVERTENZA!** Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Cosa fare se...


| Problema | Causa possibile | Rimedio |
|--|--|---|
| Non è possibile attivare l'apparecchiatura o metterla in funzione. | Il piano di cottura non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente. | Accertarsi che il piano di cottura sia collegato correttamente alla rete elettrica. Fare riferimento allo schema di collegamento. |
| | È scattato il fusibile. | Verificare che l'interruttore differenziale (salvavita) sia la causa del malfunzionamento. Nel caso in cui il fusibile continui a scattare, rivolgersi a un installatore qualificato. |
| | Non è stata configurata l'impostazione di potenza in meno di 10 secondi. | Accendere di nuovo il piano di cottura e impostare il livello di potenza in meno di 10 secondi. |
| | Sono stati sfiorati 2 o più simboli contemporaneamente. | Toccare solo un simbolo alla volta. |
| | Pausa è attiva. | Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano". |
| | Il pannello dei comandi è bagnato o presenta macchie di unto. | Pulire il pannello di controllo e attendere qualche secondo prima di riattivarlo. |
| Viene emesso un segnale acustico e il piano cottura si disattiva. Viene emesso un segnale acustico quando il piano di cottura non è attivo. | Uno o più simboli sul pannello dei comandi sono stati coperti. | Rimuovere l'oggetto dai simboli. |
| Il forno si spegne. | Si appoggia un oggetto sul simbolo  . | Rimuovere l'oggetto dai simboli. |
| Indicatore di calore residuo non si accende. | La zona non è calda perché ha funzionato solo per brevissimo tempo. | Se la zona ha funzionato abbastanza a lungo da essere calda, contattare il Servizio Assistenza Post Vendita. |
| Il livello di potenza cambia tra due livelli. | Funzione di scambio potenza è attiva. | Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano". |
| I simboli si scaldano. | Le pentole sono troppo grandi oppure sono state collocate troppo vicino ai comandi. | Se possibile, collocare le pentole grandi sulle zone posteriori. |

| Problema | Causa possibile | Rimedio |
|---|---|--|
| Assenza di segnale quando si tocca un simbolo sul pannello dei comandi. | I segnali acustici sono disattivati. | Attivarli. Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano". |
| La zona di cottura a induzione flessibile non scalda le pentole. | La pentola è stata sistemata in modo errato sulla zona di cottura a induzione flessibile. | Sistemare la pentola in modo adeguato sulla zona di cottura a induzione flessibile. La posizione della pentola dipende dalla funzione attivata o dalla modalità di funzionamento. Fare riferimento a "Zona di cottura a induzione flessibile". |
| | Il diametro del fondo della pentola non è adatto alla funzione attivata o alla modalità di funzionamento. | Utilizzare una pentola con diametro idoneo per la funzione attivata o la modalità di funzionamento. Utilizzare una pentola con diametro inferiore a 160 mm su una singola sezione della zona di cottura a induzione flessibile. Fare riferimento a "Zona di cottura a induzione flessibile". |
| [-] si accende. | Spegnimento automatico è attiva. | Spegnere la zona di cottura, quindi riaccenderla. |
| [L] si accende. | Sicurezza Bambini o Blocco funziona. | Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano". |

| Problema | Causa possibile | Rimedio |
|---|--|--|
| <p>F si accende.</p> | <p>Non ci sono tegami sulla zona.</p> | <p>Appoggiare una pentola sulla zona.</p> |
| | <p>Le pentole non sono adatte.</p> | <p>Utilizzare pentole idonee. Vedere "Guida alle pentole".</p> |
| | <p>Il diametro del fondo della pentola è troppo piccolo rispetto alla zona.</p> | <p>Usare pentole delle dimensioni corrette. Vedere "Guida alle pentole".</p> |
| | <p>Non ci sono pentole sulla zona oppure la zona non è completamente coperta.</p> | <p>Mettere le pentole sulla zona in modo tale che coprano completamente la zona di cottura.</p> |
| | <p>Multi-Flexi la modalità è attiva. Una o più sezioni della modalità di funzionamento attiva non sono coperte dalla pentola.</p> | <p>Sistemare la pentola sul numero corretto di sezioni della modalità di funzionamento attiva o modificare la modalità. Fare riferimento a "Zona di cottura a induzione flessibile".</p> |
| | <p>Cottura preimpostata la modalità è attiva. Due pentole sono state posizionate sulla zona di cottura a induzione flessibile.</p> | <p>Utilizzare solo una pentola. Fare riferimento a "Zona di cottura a induzione flessibile".</p> |
| <p>E e un numero si accendono.</p> | <p>C'è un errore nel piano di cottura.</p> | <p>Scollegare per un certo periodo di tempo il piano di cottura dall'alimentazione elettrica. Scollegare il fusibile dall'impianto elettrico domestico. Ricollegarlo. Se E si accende di nuovo, rivolgersi a un installatore autorizzato.</p> |








| Problema | Causa possibile | Rimedio |
|----------------|---|--|
| E4 si accende. | Nel piano di cottura c'è un errore dovuto all'esaurimento del liquido in ebollizione nella pentola. Spegnimento automatico e la protezione da surriscaldamento delle zone sono in funzione. | Spegnere il piano cottura. Togliere le pentole calde. Dopo circa 30 secondi, riaccendere la zona. Se il problema era la pentola, il messaggio scompare. L'indicatore del calore residuo può restare acceso. Lasciar raffreddare sufficientemente la pentola. Verificare che la pentola sia compatibile con il piano di cottura. Vedere "Guida alle pentole". |

In caso di guasto, cercare di risolverlo seguendo le linee guida per la risoluzione dei problemi. Se il problema non può essere risolto, contattare il negozio IKEA o il Servizio Post Vendita. Al termine di questo manuale per l'utente c'è un elenco di tutti i numeri di contatto IKEA.

 In caso di utilizzo improprio dell'apparecchiatura o installazione non eseguita da un installatore autorizzato, l'intervento del tecnico del Centro di Assistenza o del rivenditore potrà essere effettuato dietro richiesta di pagamento anche durante il periodo di garanzia.

Dati tecnici

Targhetta dei dati

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

Il grafico qui sopra serve a rappresentare la targhetta dell'apparecchio. La targhetta dei dati si trova sul lato inferiore dell'alloggiamento. Il numero di serie è specifico per ogni prodotto.

Gentile Cliente, conservi la targhetta dei dati aggiuntiva con il manuale dell'utente.

Questo ci permetterà di assistervi meglio identificando con precisione il vostro piano cottura, in caso abbiate bisogno della nostra assistenza in futuro. La ringraziamo per la collaborazione!

Efficienza energetica

Informazioni sul prodotto conformi a EU 66/2014

| | | |
|--|--------------------|--------------------------------|
| Identificativo modello | | BLIXTSNABB 604-678-30 |
| Tipo di piano di cottura | | Piano di cottura da incasso |
| Numero di aree di cottura | | 2 |
| Numero di zone di cottura | | 1 |
| Tecnologia di calore | | Induzione |
| Diametro delle zone di cottura circolari (Ø) | Anteriore centrale | 21,0 cm |
| Consumo di energia per zona di cottura (cottura elettrica EC) | Anteriore centrale | 190,8 Wh/kg |
| Lunghezza (L) e profondità (P) della zona di cottura | Sinistra | L 45,6 cm P 21,6 cm |
| Lunghezza (L) e profondità (P) della zona di cottura | Destra | L 37,8 cm P 21,6 cm |
| Consumo di energia della zona di cottura (EC electric cooking) | Sinistra | 187,0 Wh/kg |
| Consumo di energia della zona di cottura (EC electric cooking) | Destra | 194,9 Wh/kg |
| Consumo di energia del piano di cottura (EC electric hob) | | 190,9 Wh/kg |

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


Risparmio energetico


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

- Quando si riscalda l'acqua, utilizzare solo la quantità necessaria.

- Se possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Prima di attivare la zona di cottura, sistemare la pentola.
- Sistemare le pentole più piccole sulle zone di cottura più piccole.
- Posizionare le pentole direttamente al centro della zona di cottura.
- Utilizzare il calore residuo per mantenere caldi i cibi o fonderli.

Considerazioni sull'ambiente

Riciclare i materiali con il simbolo . Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le

apparecchiature che riportano il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

GARANZIA IKEA

Validità della garanzia

La presente garanzia è valida per 5 anni a partire dalla data di acquisto originale del vostro elettrodomestico presso un punto vendita IKEA. Lo scontrino originale è indispensabile come ricevuta d'acquisto. Una riparazione effettuata nell'ambito della garanzia non estende il periodo di garanzia per l'elettrodomestico.

Chi fornisce il servizio ai clienti?

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

Cosa copre la garanzia?

La garanzia copre gli eventuali difetti legati ai materiali e o alla costruzione dell'elettrodomestico ed è valida a partire dalla data di acquisto dell'elettrodomestico presso un punto vendita IKEA. La garanzia è valida solo su elettrodomestici destinati all'impiego domestico. Le eccezioni sono descritte alla voce "Cosa non copre la garanzia". Nel periodo di validità della garanzia, il fornitore del servizio nominato da IKEA sosterrà i costi per la riparazione, i pezzi di ricambio, la manodopera e le trasferte del personale di manutenzione, ammesso che il prodotto possa essere riparato senza costi troppo elevati e che il difetto legato ai materiali o alla costruzione rientri nella copertura della garanzia. Queste condizioni sono conformi alle direttive EU (N.

99/44/CE) e alle norme e disposizioni locali applicabili. Le parti sostituite diventeranno di proprietà di IKEA.

Come interverrà IKEA per risolvere il problema?

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

Cosa non copre la garanzia

- Normale usura.
- Danni provocati deliberatamente o per negligenza e danni provocati dalla mancata osservanza delle istruzioni di funzionamento, da un'installazione non corretta o dal collegamento a un voltaggio errato. Danni provocati da reazioni chimiche o elettrochimiche, ruggine, qualità dell'acqua (per esempio presenza di eccessivo calcare nelle condutture idriche), eventi atmosferici o condizioni ambientali anomale.
- Parti soggette ad usura, per esempio batterie e lampadine.
- Danni a parti decorative e non funzionali che non influiscono sul normale utilizzo dell'elettrodomestico, per esempio graffi e variazioni di colore.

- Danni a parti come vetroceramica, accessori, cesti per stoviglie e posate, tubi di alimentazione e scarico, guarnizioni, lampadine e relative coperture, schermi, pomelli, rivestimenti e parti di rivestimenti o involucri, salvo
- Danni a parti come vetroceramica, accessori, cesti per stoviglie e posate, tubi di alimentazione e scarico, guarnizioni, lampadine e relative coperture, schermi, pomelli, rivestimenti e parti di rivestimenti o involucri, salvo qualora si possa provare che tali danni sono stati causati da difetti di produzione.
- Casi in cui non siano rilevati difetti durante la visita di un tecnico.
- Riparazioni non effettuate dal fornitore del servizio nominato da IKEA o da un partner di assistenza autorizzato o riparazioni in cui siano state utilizzate parti non originali.
- Riparazioni causate da installazione impropria o non conforme alle specifiche.
- Uso dell'elettrodomestico in ambiente non domestico, per esempio per uso professionale o commerciale.
- Danni dovuti al trasporto. In caso di trasporto effettuato dal cliente presso la propria abitazione o un altro recapito, IKEA non potrà ritenersi responsabile per eventuali danni verificatisi durante il trasporto. Tuttavia, se il trasporto presso il recapito del cliente è effettuato da IKEA, gli eventuali danni dovuti al trasporto rientreranno nella presente garanzia.
- Costo di installazione iniziale dell'apparecchiatura IKEA. Se un fornitore di servizio nominato da IKEA o un suo partner di assistenza autorizzato effettua una riparazione o sostituzione dell'apparecchiatura nell'ambito della garanzia, il fornitore o il partner di assistenza dovrà provvedere anche alla reinstallazione dell'apparecchiatura riparata o all'installazione dell'apparecchiatura sostitutiva, se necessario.

Tali limitazioni non si applicano a lavori eseguiti a regola d'arte da personale qualificato e con l'uso di parti originali per

adattare l'elettrodomestico alle norme di sicurezza di un'altra nazione dell'UE.

Applicabilità delle leggi nazionali

La garanzia IKEA conferisce al cliente diritti legali specifici in aggiunta ai diritti previsti dalla legge e variabili a seconda dei paesi.

Area di validità

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

- l'elettrodomestico è conforme alle specifiche tecniche del paese in cui è richiesta l'applicazione della garanzia;
- l'elettrodomestico è conforme e installato conformemente alle Istruzioni di montaggio e alle informazioni per la sicurezza contenute nel Manuale d'uso;

Servizio Assistenza dedicato agli elettrodomestici IKEA:

Non esitate a contattare il Servizio Assistenza IKEA per:

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

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

Come contattarci se avete bisogno del nostro intervento



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

- i** Per garantirVi un servizio più rapido, raccomandiamo di utilizzare i numeri di telefono elencati alla fine del presente manuale. Quando richiedete assistenza, fate sempre riferimento ai codici specifici dell'elettrodomestico che trovate nel presente manuale. Prima di contattarci, accertati di avere a portata di mano il numero dell'articolo IKEA (codice a 8 cifre) e il numero di serie (codice a 8 cifre riportato sulla targhetta di classificazione) dell'elettrodomestico per il quale necessiti di assistenza.

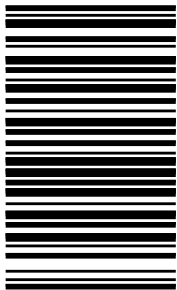
- i** **CONSERVATE LO SCONTRINO!**
E' la Vostra prova di acquisto ed è necessario esibirlo per poter usufruire della garanzia. Sullo scontrino sono riportati anche il nome e il codice (a 8 cifre) dell'elettrodomestico IKEA che avete acquistato.

Vi serve altro aiuto?

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

| Country | Phone number | Call Fee | Opening time |
|----------------------------------|---|---|--|
| België | 070 246016 | Binnenlandse gesprekskosten | 8 tot 20 Weekdagen |
| Belgique | | Tarif des appels nationaux | 8 à 20. En semaine |
| България | 00359888164080 0035924274080 | Такса за повикване от страната | От 9 до 18 ч в работни дни |
| Česká republika | 246 019721 | Cena za místní hovor | 8 až 20 v pracovních dnech |
| Danmark | 70 15 09 09 | Landstakst | man. - fre. 09.00 - 20.00 lør. - søn. 09.00 - 18.00 |
| Deutschland | +49 1806 33 45 32* | * 0,20 €/Verbindung aus dem Festnetz max. 0,60 €/Verbindung aus dem Mobilfunknetz | Werktags von 8.00 bis 20.00 |
| Ελλάδα | 211 176 8276 | Υπεραστική κλήση | 8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες |
| España | 91 1875537 | Tarifa de llamadas nacionales | De 8 a 20 en días laborables |
| France | 0170 36 02 05 | Tarif des appels nationaux | 9 à 21. En semaine |
| Hrvatska | 00385 1 6323 339 | Trošak poziva 27 lipa po minuti | radnim danom od ponedjeljka do petka od 08:00 do 16:00 |
| Ireland | 0 14845915 | National call rate | 8 till 20 Weekdays |
| Ísland | 5880503 | Innanlandsgjald fyrir síma | 9 til 18. Virka daga |
| Italia | 02 00620818 | Tariffa applicata alle chiamate nazionali | dalle 8 alle 20 nei giorni feriali |
| Κυπρος | 22 030 529 | Υπεραστική κλήση | 8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες |
| Lietuva | 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 |
| Magyarország | 06-1-252-1773 | Belföldi díjszabás | Hétköznap 8.00 és 17.00 óra között |
| Nederland Luxembourg | 0900 - 235 45 32 (0900-BEL IKEA) 0031 - 50 316 8772 (internationaal) | Geen extra kosten. Alleen lokaal tarief. | ma-vr: 8.00 - 21.00 zat: 9.00 - 21.00 zon / pub. vakantie: 10.00 - 18.00 |
| Norge | 22 72 35 00 | Takst innland | 8 til 20 ukedager |
| Österreich | +43-1-2056356 | max. 10 Cent/min. | Mo - Fr 8.00 - 20.00 Uhr |
| Polska | 801 400 711 | Stawka wg taryfy krajowej | Od 8 do 20 w dni robocze |
| Portugal | 211557985 | Chamada Nacional | 9 às 21. Dias de Semana *excepto feriados |
| România | 021 211 08 88 | Tarif apel național | 8 - 20 în zilele lucrătoare |
| Россия | 8 495 6662929 | Действующие телефонные тарифы | с 8 до 20 по рабочим дням Время московское |
| Schweiz | 031 5500 324 | Tarif für Anrufe im Bundesgebiet | 8 bis 20 Werkstage |
| Suisse | | Tarif des appels nationaux | 8 à 20. En semaine |
| Svizzera | | Tariffa applicata alle chiamate nazionali | dalle 8 alle 20 nei giorni feriali |
| Slovensko | (02) 3300 2554 | Cena vnútroštátneho hovoru | 8 až 20 v pracovných dňoch |
| Suomi | 030 6005203 | Lankapuhelinverkosta 0,0835 €/puhelu + 0,032 €/min Matkapuhelinverkosta 0,192 €/min | arkipäivisin 8.00 - 20.00 |
| Sverige | 0775 700 500 | lokalsamtal (lokal taxa) | mån-fre 8.30 - 20.00 lör-sön 9.30 - 18.00 |
| Україна | 044 586 2078 | Міжміські дзвінки платні | 9 - 21 В робочі дні |
| United Kingdom | 020 3347 0044 | National call rate | 9 till 21. Weekdays |
| Србија | +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 |
| Eesti, Latvija, Slovenija | | www.ikea.com | |

867357856-A-092020



© Inter IKEA Systems B.V. 2020

21552

AA-2198543-1