

BLIXTSNABB

en

fr



Design and Quality
IKEA of Sweden



ENGLISH

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



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.

ENGLISH	4
----------------	----------

FRANÇAIS	30
-----------------	-----------

Contents

Safety information	4	Cookware guidance	20
Safety instructions	6	Care and cleaning	22
Installation	9	Troubleshooting	22
Electrical connection	9	Technical data	26
Product description	11	Energy efficiency	26
Daily use	13	Environmental concerns	27
Flexible induction cooking area	16	IKEA guarantee	27
Cooking table	20		

Subject to change without notice.

 Safety information

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

Children and vulnerable people safety

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

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

General Safety

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

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

Safety instructions

Installation



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



Follow the Assembly instructions supplied with the appliance.

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

Electrical Connection

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

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

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

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

Use

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

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



Warning! Risk of fire and explosion.

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



Warning! Risk of damage to the appliance.

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

Care and cleaning

- Clean the appliance regularly to prevent the deterioration of the surface material.

- Switch off the appliance and let it cool down before cleaning.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.

Service

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

Disposal

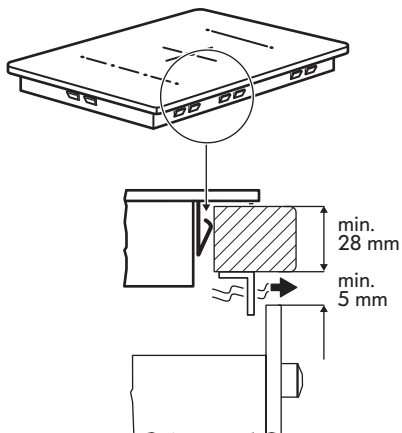
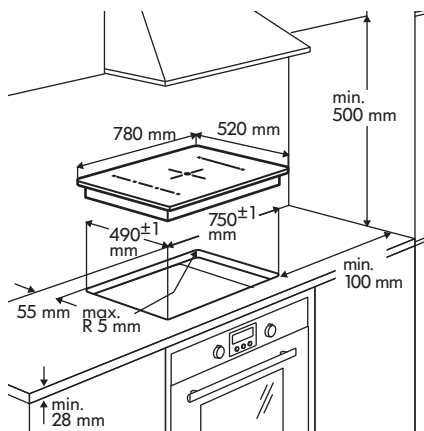


Warning! Risk of injury or suffocation.

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

Installation

General information



Installation process must follow the laws, ordinances, directives and standards (electrical safety rules and regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.) in force in the country of use!

- For further information on the installation refer to the Assembly Instruction.

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

Electrical connection



Warning! Refer to Safety chapters.



Warning! All electrical connections must be made by an authorised installer.

Electrical connection

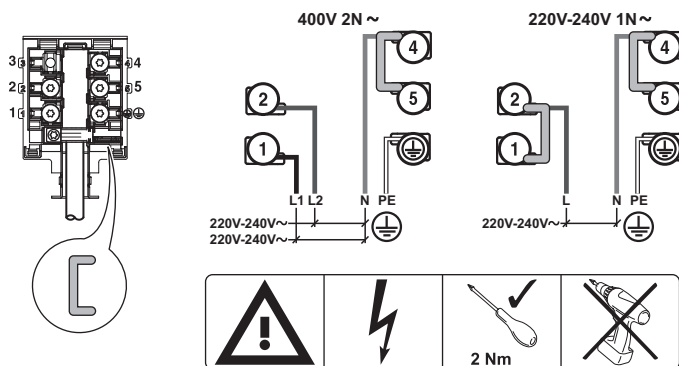
- Before connecting, check if the nominal voltage of the appliance, provided on the rating plate, corresponds to the available supply voltage. The rating plate is located on the lower casing of the hob.
- Follow the connection diagram (it is located on the underneath surface of the casing of the hob).
- Use only original spare parts provided by spare parts service.
- The appliance is not provided with a mains cable. Buy the right one from a specialized dealer. Single phase or two-phase connection requires a mains cable of minimum 70°C temperature stability. Cable needs mandatory end sleeves. According to IEC regulations use for one-phase connection: mains cable 3 x 4mm²

and for two-phase connection: mains cable 4 x 2.5mm². Please respect specific national regulations in the first priority.

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

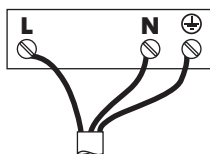
- The earth lead is connected to terminal and must be longer than leads carrying electric current.
- Secure the connecting cable with cable clips or clamps.

Connection diagram



i Insert the shunts  between the screws as shown.

Main power connection 1-phase



Wiring colours:



Yellow / green

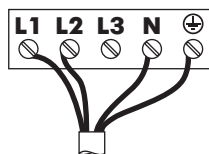
N

Blue

L

Black or brown

Main power connection 2-phase



Wiring colours:



Yellow / green

N

Blue

L1

Black

L2

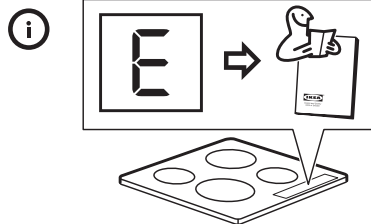
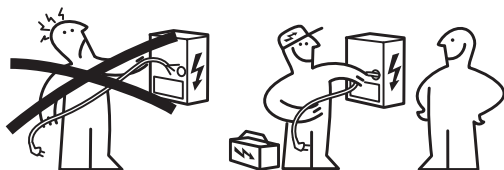
Brown

i Tighten the terminal screws securely!

Once you connect the hob to the mains, check if all the cooking zones are ready to use. Place a pot with some water on a

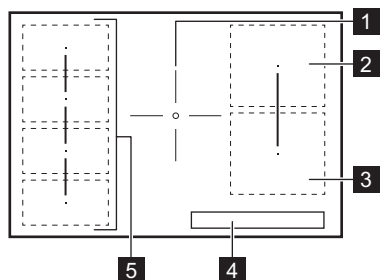
cooking zone and set the power setting for each zone to the maximum level for a short time.

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



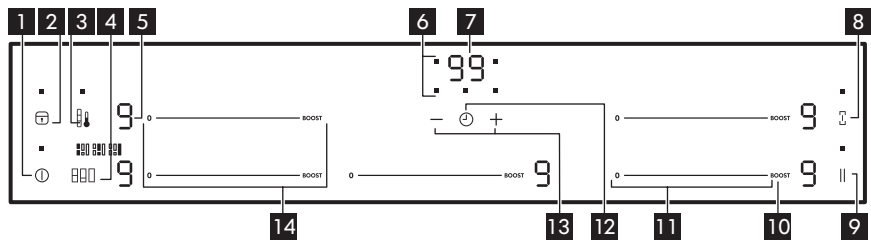
Product description

Cooking surface layout



- 1** Single cooking zone (210 mm) 2300 W, with Booster 3200 W
- 2** Single cooking zone (180 x 210 mm) 2300 W, with Booster 3200 W
- 3** Single cooking zone (180 x 210 mm) 2300 W, with Booster 3200 W
- 4** Control panel
- 5** Flexible induction cooking area (440 x 220 mm), with Booster 3600 W

Control panel layout



- 1 To switch the appliance on / off.

2 To activate and deactivate Lock / Child Lock / Cleaning mode.

3 To activate and deactivate Pre-Set Cooking.

4 To switch between Multi-Flexi modes.

5 To show the power setting.

6 To show for which zone you set the time.

7 Timer display: 00 - 99 minutes.
- 8 To activate and deactivate Bridge.

9 To activate Pause.

10 **BOOST** To activate Booster.

11 To set a power setting: 0 - 9.

12 To select Timer functions.

13 To increase and decrease the time.

14 To show the power setting for the flexible induction cooking area.

Power setting displays

Display	Description
	The cooking zone is deactivated.
	The cooking zone operates.
	Pause operates.
	Booster operates.
	There is a malfunction. Refer to "Troubleshooting".
	A cooking zone is still hot (residual heat).
	Lock / Child Lock / Cleaning mode operates.
	Incorrect or too small cookware or no cookware on the cooking zone.
	Automatic Switch Off operates.
	Pre-Set Cooking mode operates.

Residual heat indicator

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

Use residual heat for melting and keeping food warm.

Daily use

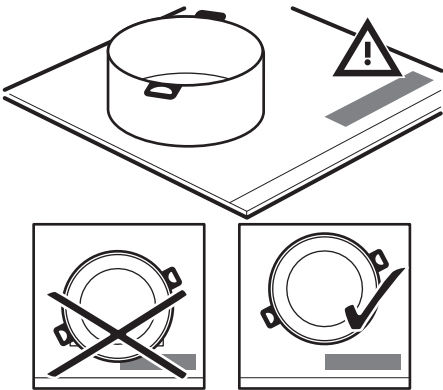
① Switching on / off

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

Positioning cookware

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

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



Automatic Switch Off

The function switches off the appliance automatically if:

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

Power setting	Automatic switch off after
 ,  - 	6 hours
 - 	5 hours
	4 hours
 - 	1.5 hours

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

Adjusting the power setting

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

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



Using the Booster function

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

Bridge function

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

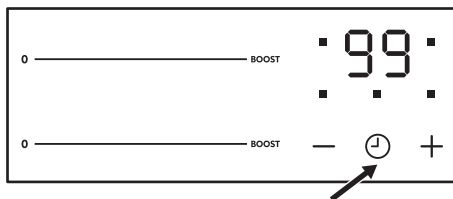
To activate the function touch . To set or change the power setting touch one of the symbols.

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

⌚ Using the Timer

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

 for the front right zone.



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

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

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

Pause

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

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

Lock / Cleaning mode

You can lock the control panel and keep the cooking zones operating. It prevents an accidental change of the power setting.

-  Use the function to clean the surface of the hob during the cooking session, if needed.

First set the power setting.

To start the function touch . The symbol  comes on for 4 seconds. The Timer stays on.

To stop the function touch . The power setting that you set before comes on.

When you switch off the appliance, you also stop this function.

Child Lock

This function prevents an accidental operation of the appliance.

To activate the function:

- Switch on the appliance with ①. Do not set the power settings.
- Touch  for 4 seconds. The symbol  comes on.
- Switch off the appliance with ①.

To deactivate the function:

- Switch on the appliance with ①. Do not set the power settings. Touch  for 4 seconds. The symbol  comes on.
- Switch off the appliance with ①.

To override the function for only one cooking time:

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

OffSound Control - Deactivating and activating the sounds

Deactivating the sounds

Switch off the appliance.

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

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

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

Activating the sounds

Switch off the appliance.

Touch ① for 3 seconds. The displays come on and go out. Touch  for 3 seconds. 

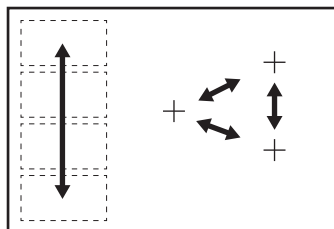
comes on, because the sound is off. Touch ,  comes on. The sound is on.

Power exchange function

If multiple zones are active and the consumed power exceeds the limitation of the power supply, this function divides the available power between all cooking zones. The hob controls heat settings to protect the fuses of the house installation.

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

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



Flexible induction cooking area

⚠ Warning! Refer to Safety chapters.

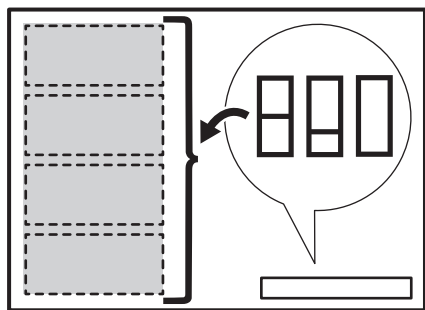
Multi-Flexi mode

The flexible induction cooking area consists of four sections. The sections can be combined into two cooking zones with different size, or into one large cooking area. You choose the combination of the sections by choosing the mode applicable to the size of the cookware you want to use. There are three modes: Multi-Flexi mode 2 + 2 sections (activated automatically when you switch on the hob), Multi-Flexi mode 3 + 1 sections and Multi-Flexi mode 4 sections.

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

Switching between the modes

To switch between the modes use symbol:

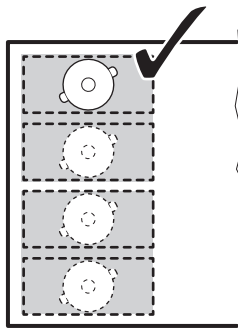


i When you switch between the modes the power setting is set back to **0**.

Diameter and position of the cookware

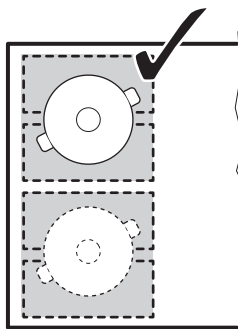
Choose the mode applicable to the size and the shape of the cookware. The cookware should cover the selected area as much as possible. Place the cookware centrally on the selected area!

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



i **100-160mm**

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

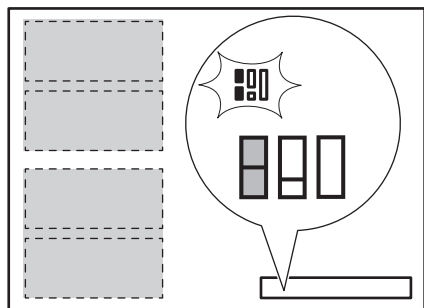


i **> 160 mm**

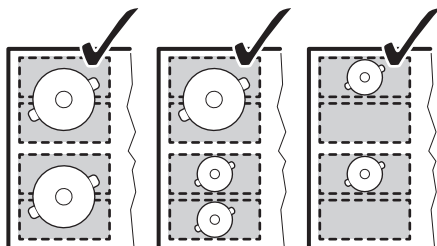
Multi-Flexi mode 2 + 2 sections

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

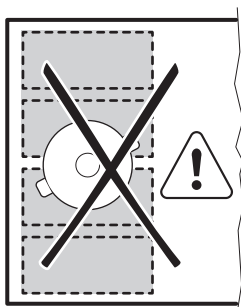
two left side power selectors.



Correct cookware position:



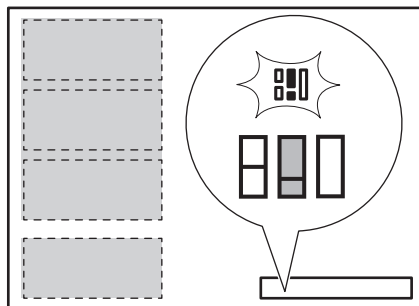
Incorrect cookware position:



Multi-Flexi mode 3 + 1 sections

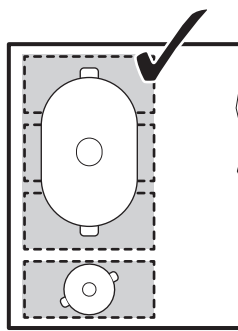
To activate the mode press until you see the correct mode indicator. This mode connects three rear sections into one

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

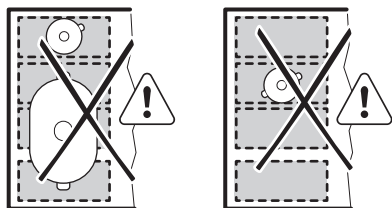


Correct cookware position:

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

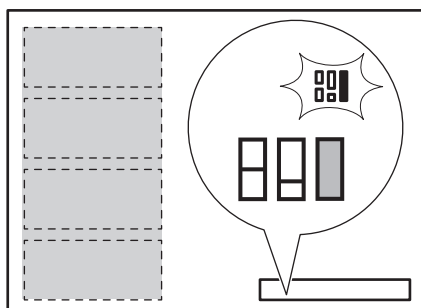


Incorrect cookware position:



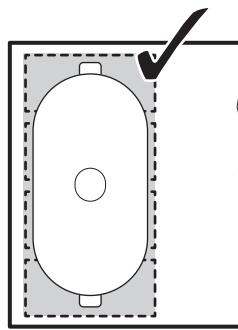
Multi-Flexi mode 4 sections

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

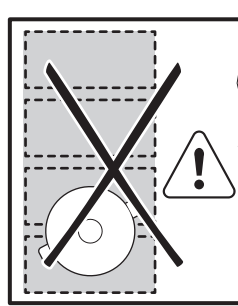


Correct cookware position:

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



Incorrect cookware position:



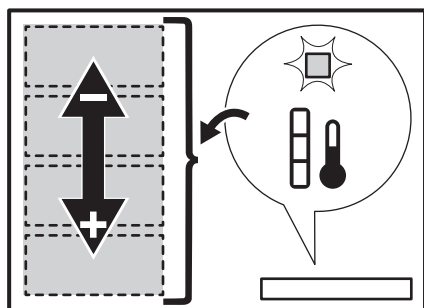
Pre-Set Cooking mode

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

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

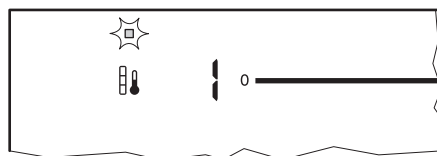
You can decrease the power setting by moving the cookware in the middle or to the rear position.

- Use only one pot when you operate the function.



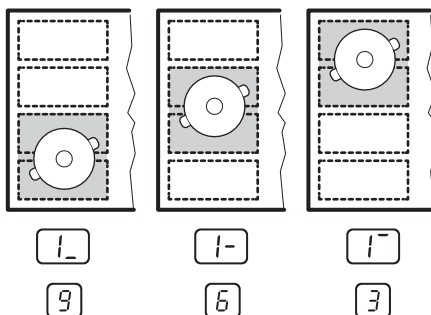
General information:

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



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

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



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

Activating the function

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

Deactivating the function

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

Cooking table

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

 The data in the table is for guidance only.

Cookware guidance

 **Warning!** Refer to Safety chapters.

What pots to use

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

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

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

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

How to use

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

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

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

Cooking zone	Cookware diameter [mm]
Flexible induction cooking area	100 ¹⁾
Middle front	125 - 210
Right rear	125 - 180
Right front	125 - 180

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

Empty or thin-based pots / pans

Do not use empty pots / pans or cookware with thin bases on the hob as it will not be able to monitor the temperature, or will turn

off automatically if the temperature is too high. This may result in the damage of the cookware or the hob surface. If such a situation occurs, do not touch anything and wait for all components to cool down.

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

Hints / tips

Noises during cooking

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

Normal operating noises of the induction hob

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

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

maximum output and also on two cooking zones. The noise ceases or quiets down when the heat level is reduced.

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

the cooktop is still too hot after turning it off.

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

Care and cleaning

General information

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

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

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

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

Removing the residues and stubborn residues

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

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

Troubleshooting

 **Warning!** Refer to Safety chapters.

What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot switch on the appliance or operate it.	The hob is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the hob is correctly connected to the electrical supply. Refer to the connection diagram.
	The fuse is blown.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact an authorised installer.
	You did not set the power setting in less than 10 seconds.	Switch on the hob again and set the power setting in less than 10 seconds.
	You touched 2 or more symbols at the same time.	Touch only one symbol at a time.
	Pause operates.	Refer to "Daily use".
	There is water or fat stains on the control panel.	Clean the control panel and wait for a few seconds before activating again.
An acoustic signal sounds and the hob switches off. An acoustic signal sounds when the hob is switched off.	You put something on one or more symbols on the control panel.	Remove the object from the symbols.
The appliance switches off.	You put something on the symbol ①.	Remove the object from the symbols.
Residual heat indicator does not come on.	The zone is not hot because it operated only for a short time.	If the zone operated sufficiently long to be hot, speak to the After Sales Service.
The power setting changes between two levels.	Power exchange function operates.	Refer to "Daily use".
The symbols become hot.	The cookware is too large or you put it too near to the controls.	Put large cookware on the rear zones, if possible.
There is no signal when you touch a symbol on the control panel.	The signals are deactivated.	Activate the signals. Refer to "Daily use".

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

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

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

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

Technical data

Rating Plate

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



230 V
DGT

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

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

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

Energy efficiency

Product Information according to EU and UK Ecodesign Regulations

Model identification		BLIXTSNABB 804.678.34
Type of hob		Built-In Hob
Number of cooking zones		1
Number of cooking areas		2
Heating technology		Induction
Diameter of circular cooking zones (Ø)	Middle front	21.0 cm
Length (L) and width (W) of the cooking area	Left	L 45.6 cm W 21.6 cm

Length (L) and width (W) of the cooking area	Right	L 37.8 cm W 21.6 cm
Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking)	Middle front	190.8 Wh/kg
Energy consumption of the cooking area (EC electric cooking)	Left	187.0 Wh/kg
Energy consumption of the cooking area (EC electric cooking)	Right	194.9 Wh/kg
Energy consumption of the hob (EC electric hob)		190.9 Wh/kg
IEC / EN 60350-2, BS EN 60350-2 - Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance.		
The energy measurements referring to the cooking area are identified by the markings of the respective cooking zones.		

Energy saving

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

- When you heat up water, use only the amount you need.
- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Before you activate the cooking zone put the cookware on it.
- Put the smaller cookware on the smaller cooking zones.
- Put the cookware directly in the centre of the cooking zone.
- Use the residual heat to keep the food warm or to melt it.

Environmental concerns

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

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

IKEA guarantee

How long is the IKEA guarantee valid?

This guarantee is valid for five (5) years - two (2) years if the appliance is named LAGAN or TILLREDA - from the original date of purchase of your appliance at IKEA or from the installation date with maximum limit of

three months from the purchase date. The original sales receipt, is required as proof of purchase. If service work is carried out under guarantee, this will not extend the guarantee period for the appliance. Once a warranted product has been replaced, the

replaced product warranty will be valid for the balance period from date of original purchase invoice.

Who will execute the service?

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

What does this guarantee cover?

- The guarantee covers faults of the appliance, which have been caused by faulty construction or material faults from the date of purchase from IKEA or from the installation date with maximum limit of three months from the purchase date.
- This guarantee applies to domestic use only.
- The exceptions are specified under the headline "What is not covered under this guarantee?" Within the guarantee period.
- The costs to remedy the fault e.g. repairs, parts, labour and travel will be covered, provided that the appliance is accessible for repair without special expenditure. On these conditions the respective local regulations are applicable.
- Replaced parts become the property of IKEA.
- In case of non-repairable product, the retail value of the replacement will not exceed the purchase price that was paid by the customer

What will IKEA do to correct the problem?

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

What is not covered under this guarantee?

- Normal wear and tear.
- Deliberate or negligent damage, damage caused by failure to observe operating instructions, incorrect installation or by

connection to the wrong voltage, damage caused by chemical or electro-chemical reaction, rust, corrosion or water damage including but not limited to damage caused by excessive lime in the water supply, damage caused by abnormal environmental conditions.

- Consumable parts including batteries and lamps.
- Non-functional and decorative parts which do not affect normal use of the appliance, including any scratches and possible colour differences.
- Accidental damage caused by foreign objects or substances and cleaning or unblocking of filters, drainage systems or soap drawers.
- Damage to the following parts: ceramic glass, accessories, crockery and cutlery baskets, feed and drainage pipes, seals, lamps and lamp covers, screens, knobs, casings and parts of casings. Unless such damages can be proved to have been caused by production faults.
- Cases where no fault could be found during a technician's visit.
- Repairs not carried out by our appointed service providers and/or an authorized service contractual partner or where non-original parts have been used.
- Repairs caused by installation which is faulty or not according to specification.
- The use of the appliance in a non-domestic environment i.e. professional use.
- Damage resulting from power outage, power surges or dips, fluctuating voltage or improper voltage All workout parts are not covered by the guarantee e.g.: filters and cleanliness.
- Transportation damages. If a customer transports the product to his home or another address, IKEA is not liable for any damage that may occur during transport. However, if IKEA delivers the product to the customer's delivery address, then damage to the product that occurs during this delivery will be covered by IKEA.
- Cost for carrying out the initial installation of the IKEA appliance. However, if an IKEA

service provider or its authorized service partner repairs or replaces the appliance under the terms of this guarantee, the service provider or its authorized service partner will re-install the repaired appliance or install the replacement, if necessary.

- All plumbing and electrical installation, are not the responsibility of IKEA, and customer must complete these work before the execution work.

How country law applies

The IKEA guarantee gives you specific legal rights, which covers or exceed local demands. However these conditions do not limit in any way consumer rights described in the local legislation.

Area of validity

This warranty is valid only in the country where the product has been purchased; the services will be provided in the framework of the guarantee conditions.

An obligation to carry out services in the framework of the guarantee exists only if the appliance complies and is installed in accordance with:

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

The dedicated After Sales Service for IKEA appliances:

Please don't hesitate to contact IKEA appointed After Sales Service Provider to:

- make a service request under this guarantee;
- ask for clarifications on installation of the IKEA appliance in the dedicated IKEA kitchen furniture;
- ask for clarification on functions of IKEA appliances.

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

How to reach us if you need our service



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



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



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

Table des matières

Informations de sécurité	30	Entretien et nettoyage	50
Consignes de sécurité	32	Dépannage	50
Installation	35	Caractéristiques techniques	54
Branchement électrique	35	Rendement énergétique	55
Description de l'appareil	38	En matière de protection de	56
Utilisation quotidienne	39	l'environnement	
Zone de cuisson à induction flexible	43	GARANTIE IKEA GARANTIE IKEA -	56
Tableau de cuisson	47	FRANCE	
Conseils pour les ustensiles	48		

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 âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 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.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et

les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.

- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique unique, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- N'utilisez pas l'appareil au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- 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'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu de cuisson. Éteignez l'appareil et couvrez les flammes, par exemple avec une couverture ignifuge ou un couvercle.
- ATTENTION : Toute cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : N'entrez rien sur les surfaces de cuisson.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur

la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.

- 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 à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Après utilisation, mettez toujours à l'arrêt la table de cuisson à l'aide de la manette de commande et ne vous fiez pas à la détection des récipients.
- Si la surface vitrocéramique / en verre est fissurée, mettez à l'arrêt 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, veuillez contacter le service après-vente agréé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le service après-vente ou par un professionnel qualifié afin d'éviter un 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 cause des gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil à proximité 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.
- 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.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (le cas échéant) 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 secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des 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 avoir une largeur d'ouverture du contact d'au moins 3 mm.

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.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Vérifiez que l'appareil est correctement installé. Des câbles ou des fiches secteur desserrés et incorrects (le cas échéant) peuvent faire surchauffer la borne.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation électrique s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection contre les chocs est installée.
- Installé le collier anti-traction sur le câble.

Utilisation



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

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (le cas échéant) avant la première utilisation.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles de casseroles sur les zones de cuisson. Ils peuvent devenir très chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil comme surface de travail et ne mettez pas d'aliments en contact direct avec celui-ci.
- Si la surface de l'appareil est fissurée, débranchez-le immédiatement, afin d'éliminer 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 fonctionnement.
- Lorsque vous placez des aliments dans de l'huile chaude, cela peut éclabousser.
- N'utilisez pas de feuille d'aluminium ou d'autres matériaux entre la surface de cuisson et le récipient, sauf indication contraire du fabricant de cet appareil.
- N'utilisez que les accessoires recommandés pour cet appareil par le fabricant.
- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande pour éviter tout risque de brûlure.
- 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. La surface risque d'être endommagée.
- N'activez pas les zones de cuisson avec un récipient vide ou sans récipient.
- Les récipients de cuisson en fonte ou dont le fond est endommagé peuvent provoquer des rayures sur la surface en verre et vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

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

- Les graisses et les huiles lorsqu'elles sont chauffées peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds à distance des graisses et des huiles pendant que vous cuisinez.
- Les vapeurs que dégagent l'huile chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- Une huile déjà utilisée peut contenir des restes d'aliments et provoquer un incendie à une température plus basse qu'avec une huile neuve.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT! Risque de dommages à l'appareil.

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.

Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.
- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et

ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.

Mise au rebut

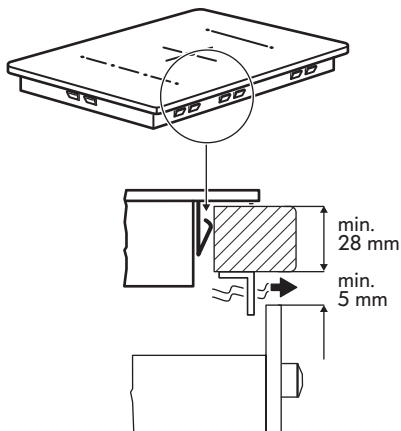
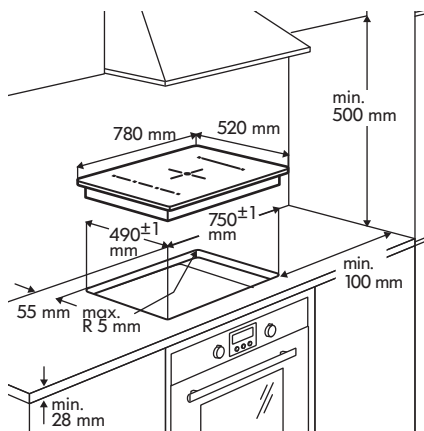


AVERTISSEMENT! Risque de blessure ou d'asphyxie.

- 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



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



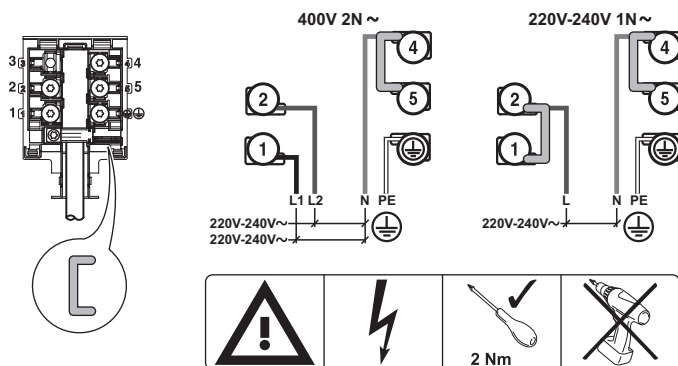
AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

⚠ 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.

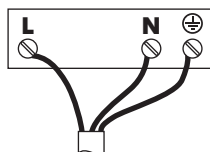
Schéma de branchement



i Insérez les dérivations  entre les vis, comme indiqué.

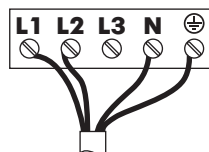
Raccordement monophasé à l'alimentation électrique

Raccordement biphasé à l'alimentation électrique



Couleurs des câbles :

	Jaune / vert
N	Bleu
L	Noir ou marron



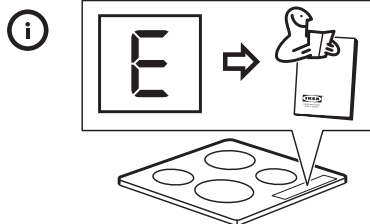
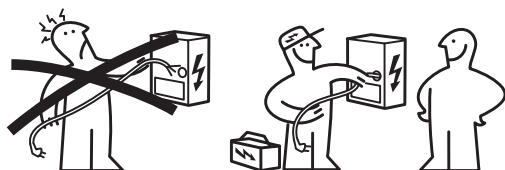
Couleurs des câbles :

	Jaune / vert
N	Bleu
L1	Noir
L2	Marron

- Serrez fermement les vis de borne !

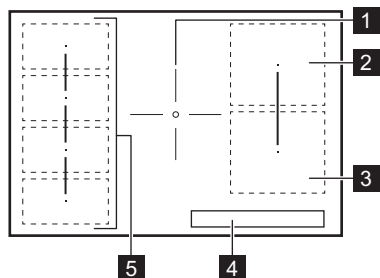
Une fois la table de cuisson branchée à l'alimentation électrique, vérifiez que toutes les zones de cuisson sont prêtes à être utilisées. Placez un récipient contenant de l'eau sur une zone de cuisson et réglez le niveau de puissance de chaque zone sur le niveau maximal pendant un court instant.

- Si le symbole ou s'affiche après avoir mis en fonctionnement la table de cuisson pour la première fois, consultez le chapitre « Résolution de problèmes ».



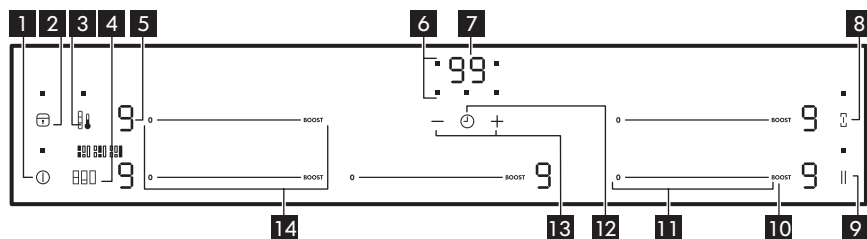
Description de l'appareil

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 prééglée.
- 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.
	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 préréglée 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

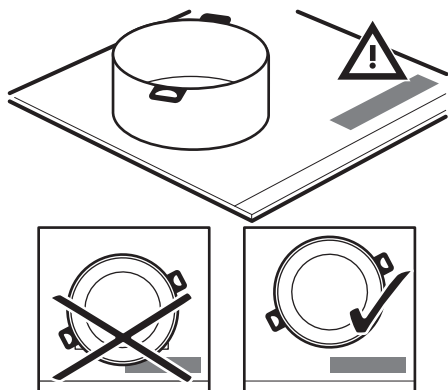
① Mise en fonctionnement/arrêt

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

Positionnement des récipients de cuisson

- i** Ne couvrez pas le bandeau de commande avec des récipients de cuisson ou tout autre objet. Ne placez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande. Cela pourrait entraîner des risques de brûlure et endommager les composants électroniques.

Posez le récipient au centre de la zone de cuisson souhaitée. Assurez-vous que le récipient de cuisson ne dépasse pas le marquage de la zone.



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 **P** s'allume. Avant de réutiliser la zone de cuisson, remettez-la sur **0**.

Réglage de puissance	Arrêt automatique au bout de
0 , 1 - 2	6 heures
3 - 4	5 heures
5	4 heures
6 - 9	1,5 heure

- i** Si un récipient de cuisson non adapté à la zone de cuisson est utilisé, **F** 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.

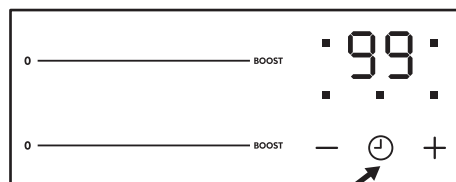
Pour activer cette fonction, appuyez sur .
Pour régler ou modifier le niveau de puissance, appuyez sur l'un des symboles.

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,  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.

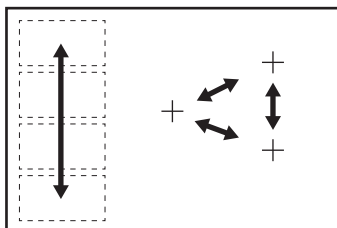
Appuyez sur  ;  s'allume. Les signaux sonores sont activés.

Fonction Transfert de puissance

Si plusieurs zones sont actives et que la puissance consommée dépasse la limite de l'alimentation électrique, cette fonction répartit la puissance disponible entre toutes les zones de cuisson. La table de cuisson contrôle les niveaux de cuisson pour protéger les fusibles de l'installation domestique.

- Les zones de cuisson sont regroupées en fonction de l'emplacement et du nombre de phases de la table de cuisson. Chaque phase dispose d'une charge électrique maximale. Si la table de cuisson atteint la limite de la puissance maximale disponible dans une phase, la puissance des zones de cuisson est automatiquement réduite.
- Le niveau de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée est toujours prioritaire. La puissance restante sera répartie entre les zones de cuisson précédemment activées dans l'ordre inverse de sélection.
- L'affichage du niveau de cuisson des zones réduites oscille entre le niveau de cuisson sélectionné initialement et le niveau de cuisson réduit.
- Attendez que l'affichage cesse de clignoter ou réduisez le niveau de cuisson de la dernière zone de cuisson sélectionnée. Les zones de cuisson continueront de fonctionner avec le niveau de cuisson réduit. Modifiez manuellement les niveaux de cuisson des zones de cuisson si nécessaire.

Reportez-vous à l'illustration pour connaître les combinaisons de distribution de puissance entre les zones de cuisson.



Zone de cuisson à induction flexible

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

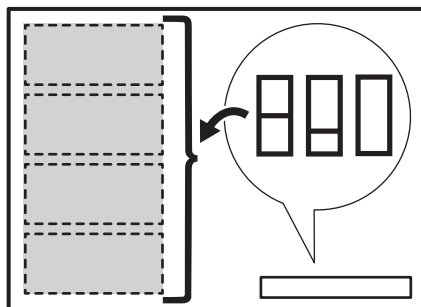
Multi-Flexi mode

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 : .

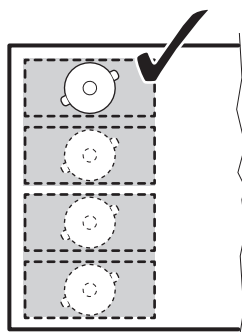


i Lorsque vous basculez entre les modes, le niveau de puissance repasse à 0.

Diamètre et position de l'ustensile

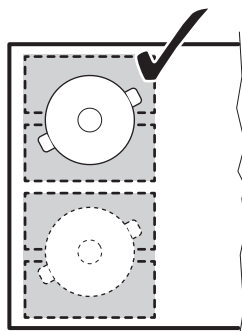
Choisissez le mode qui correspond aux dimensions et à la forme de l'ustensile. L'ustensile doit recouvrir le plus possible la zone sélectionnée. Placez l'ustensile au centre de la zone sélectionnée !

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



100-160mm

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

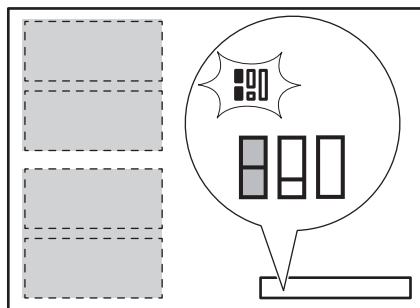


> 160 mm

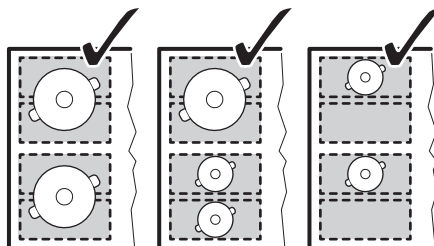
Multi-Flexi mode 2 + 2 sections

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

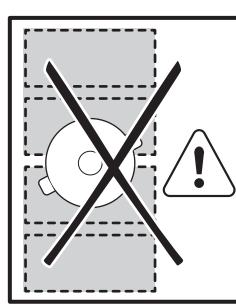
de puissance à gauche.



Bonne position du récipient :



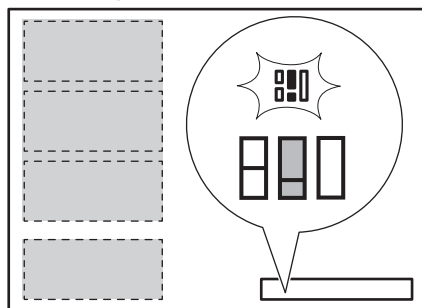
Mauvaise position du récipient :



Multi-Flexi mode 3 + 1 sections

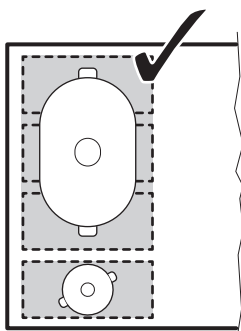
Pour activer ce mode, appuyez sur  jusqu'à ce que le voyant de mode correspondant s'allume. Ce mode relie trois

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.

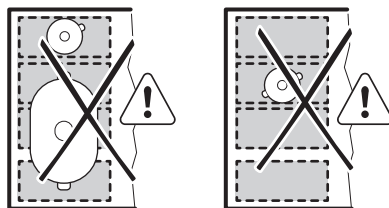


Bonne position du récipient :

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.

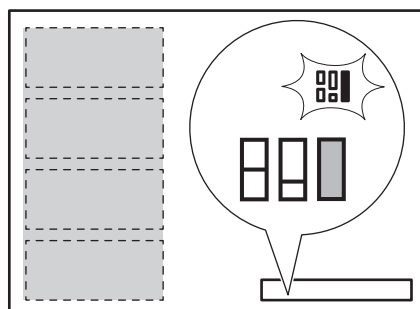


Mauvaise position du récipient :



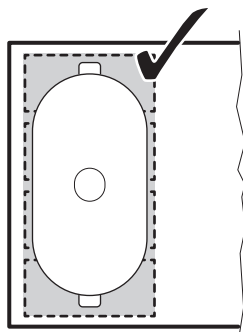
Multi-Flexi mode 4 sections

Pour activer ce mode, appuyez sur **888** 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.

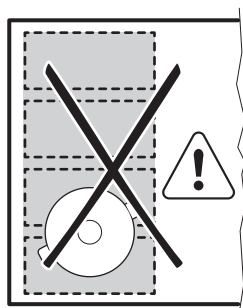


Bonne position du récipient :

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 :



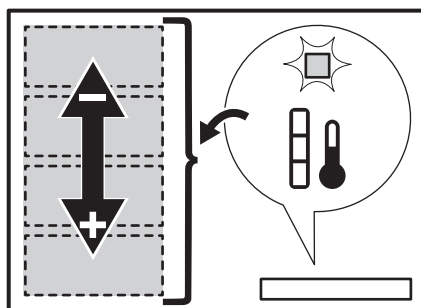
Cuisson prééglée mode

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

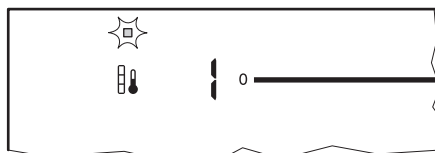
le plus élevé est sélectionné. Vous pouvez diminuer le niveau de puissance en déplaçant l'ustensile sur la position du milieu ou la position arrière.

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



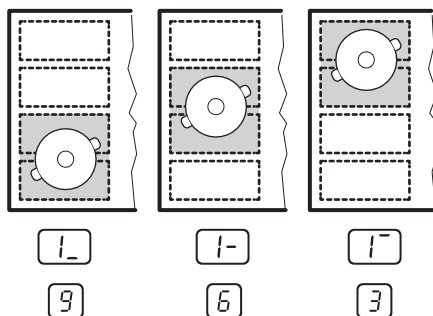
Informations générales :

- 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 **[F]**. 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 **[F]** ou réglez le niveau de puissance sur **[0]**. Le voyant situé au-dessus du symbole s'éteint.

Tableau de cuisson

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée (min)	Conseils
1	Conserver les aliments cuits au chaud.	au besoin	Placez un couvercle sur le récipient.
1 - 2	Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.	5 - 25	Mélangez de temps en temps.
1 - 2	Solidifier : omelettes, œufs cocotte.	10 - 40	Couvrez pendant la cuisson.
2 - 3	Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés.	25 - 50	Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson.
3 - 4	Cuire à la vapeur des légumes, du poisson et de la viande.	20 - 45	Ajoutez quelques cuillérées à soupe de liquide.
4 - 5	Cuire des pommes de terre à la vapeur.	20 - 60	Utilisez ¼ l d'eau max. pour 750 g de pommes de terre.

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée (min)	Conseils
4 - 5	Cuire de grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.	60 - 150	Ajoutez jusqu'à 3 litres de liquide, plus les ingrédients.
6 - 7	Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissolettes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets.	au besoin	Retournez à la moitié du temps.
7 - 8	Cuisson à température élevée des pommes de terre rissolées, filets, steaks.	5 - 15	Retournez à la moitié du temps.
9	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, griller de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.		
	Faites bouillir une grande quantité d'eau. Booster est activé.		

 Les données du tableau sont fournies uniquement à titre indicatif.

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  (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

Lorsqu'une zone de cuisson est active, elle peut bourdonner brièvement. Ceci est caractéristique de toutes les zones de cuisson à induction et n'altère ni la fonction ni la durée de vie de l'appareil. Le bruit dépend des récipients utilisés. Si cela cause des perturbations importantes, il peut être utile de changer le récipient.

Bruits de fonctionnement normaux de l'induction

La technologie de l'induction se fonde sur la créations de champs magnétiques qui génèrent de la chaleur directement sur le fond de l'ustensile de cuisson. Les ustensiles de cuisson peuvent provoquer divers bruits

ou des vibrations suivant leur fabrication. Les bruits sont décrits comme suit:

- **Bourdonnement faible (comme un transformateur) :** Ce bruit survient au moment d'une cuisson à haute température. Il résulte de la quantité d'énergie transférée de la surface de la table de cuisson à l'ustensile. Ce bruit cesse ou s'atténue quand le niveau de température baisse.
- **Sifflement léger :** Ce bruit survient quand le récipient est vide. Il cesse lorsque du liquide ou des aliments sont mis dans l'ustensile de cuisson.
- **Grésillement :** Ce bruit survient lors de l'utilisation d'ustensiles de cuisson comprenant plusieurs couches de différents matériaux. Il résulte des vibrations des surfaces de différents matériaux en contact les unes avec les autres. Le bruit se produit dans l'ustensile de cuisson et peut varier suivant la quantité de liquide ou d'aliments contenue ou en fonction du type de cuisson (suivant que l'on fait bouillir, mijoter ou frire)
- **Sifflement fort :** Ce bruit survient lors de l'utilisation d'ustensiles de cuisson comprenant plusieurs couches de différentes matériaux, et quand ils sont utilisés avec la puissance maximum et également sur deux foyers. Ce bruit cesse ou s'atténue quand le niveau de température baisse.
- **Bruit de ventilation :** Pour le bon fonctionnement du système électronique, il est nécessaire de réguler la température de la table de cuisson. Pour cela, la table de cuisson est équipée d'un ventilateur qui s'active pour réduire et réguler la température du système électronique. Le ventilateur peut continuer de fonctionner une fois la table de cuisson éteinte si la température détectée reste encore trop élevée.
- **Bruit rythmé, comme le tic-tac d'une horloge :** Ce bruit survient seulement quand trois foyers fonctionnent et il disparaît ou s'affaiblit lorsqu'un ou deux foyers sont éteints. Les bruits ainsi décrits

sont normaux car faisant partie intégrante de la technologie de

l'induction et ils ne doivent pas être considérés comme des anomalies.

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 éliminés. 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.
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.

Problème	Cause possible	Solution
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
 s'allume.	Il n'y a pas de récipient sur la zone.	Placez un récipient sur la zone.
	Le récipient n'est pas adapté.	Utilisez un récipient adapté. Consultez « Conseils pour les ustensiles ».
	Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone.	Utilisez un récipient de dimensions appropriées. Consultez « Conseils pour les ustensiles ».
	Il n'y a aucun récipient sur la zone ou la zone n'est pas entièrement couverte.	Placez un récipient sur la zone et assurez-vous qu'il couvre entièrement la zone de cuisson.
	Multi-Flexi mode est activé. Une ou plusieurs sections du mode de fonctionnement en cours ne sont pas couvertes par le récipient.	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 ».
	Cuisson préréglée mode est activé. Deux récipients sont posés sur la zone de cuisson à induction flexible.	N'utilisez qu'un seul récipient. Reportez-vous au chapitre « Zone de cuisson à induction flexible ».
 et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.	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  s'affiche à nouveau, contactez un installateur agréé.

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 conformément aux réglementations d'écoconception de l'UE et du Royaume-Uni

Identification du modèle		BLIXTSNABB 804.678.34
Type de table de cuisson		Plan de cuisson intégré
Nombre de zones de cuisson		1
Nombre de surfaces de cuisson		2
Technologie de chauffage		Induction
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Avant centrale	21.0 cm
Longueur (L) et largeur (l) de la surface de cuisson	Gauche	L 45.6 cm l 21.6 cm
Longueur (L) et largeur (l) de la surface de cuisson	Droite	L 37.8 cm l 21.6 cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson (EC electric cooking)	Avant centrale	190.8 Wh/kg
Consommation d'énergie de la surface de cuisson (EC electric cooking)	Gauche	187.0 Wh/kg
Consommation d'énergie de la surface 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
IEC/EN 60350-2, BS EN 60350-2 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 2 : Tables de cuisson - Méthodes de mesure des performances.		
Les mesures d'énergie se rapportant à la surface de cuisson sont identifiées par les repères des zones de cuisson correspondantes.		

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.

FR Concerne la France uniquement :



FR

Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE
À LA LIVRAISON



À DÉPOSER
EN MAGASIN



À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR



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.



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 APRÈS-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 “Rappel 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 IMPÉRATIVEMENT sur le bon de livraison des RESERVES PRÉCISES : 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° Être 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.

**i 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).



UNITED ARAB EMIRATES & OMAN

Toll free: 8 004 532 : رقم مجاني
Web: www.IKEA.com : موقع الإنترنت

QATAR

Toll free: 8 004 532 : رقم مجاني
Web: www.IKEA.qa : موقع الإنترنت
e-mail: Ikea_qatar@alfuttaim.com : البريد الإلكتروني

EGYPT

Hotline: 16576 : الخط الساخن
Web: www.IKEA.eg : موقع الإنترنت
e-mail: IkeaCairo.customerservice@alfuttaim.com : البريد الإلكتروني

STATE OF KUWAIT

Contact centre: +965 18 40 40 8 : مركز الاتصال
Web: www.IKEA.com.kw : موقع الإنترنت
e-mail: info@IKEA.com.kw : البريد الإلكتروني

JORDAN

Contact centre: +962 6 400 1000 : مركز الاتصال
Web: www.IKEA.jo : موقع الإنترنت

KINGDOM OF SAUDI ARABIA

Contact centre: 92000-4532 : مركز الاتصال
Our phone lines are open: : خطوط الهاتف لدينا مفتوحة
Saturday - Thursday 09:00 AM - 10:00 PM السبت - الخميس
Friday 2:00 PM - 10:00 PM يوم الجمعة

BAHRAIN

Contact centre: 80001120 : مركز الاتصال
Our telephone lines are open all day 09:00 AM - 10:00 PM خطوط الهاتف لدينا مفتوحة طوال اليوم

MOROCCO

Web: www.IKEA.com : موقع الإنترنت



701136753-A-302025

