

TÄCKNAN



Design and Quality
IKEA of Sweden

ENGLISH	4
DEUTSCH	35
FRANÇAIS	67
DUTCH	98



Please refer to the last page of this manual for the full list of IKEA appointed Authorized Service Centre and relative national phone number.



Konsultieren Sie die letzte Seite dieser Bedienungsanleitung, auf der die vollständige Liste der nationalen autorisierten IKEA Kundendienststellen mit den entsprechenden Telefonnummern aufgelistet ist.



Consultez la dernière page de ce manuel contenant la liste complète des services Après-vente agréés IKEA avec les numéros de téléphone nationaux correspondants.



Op de laatste bladzijde van deze handleiding vindt u de complete lijst van de door IKEA erkende servicebedrijven met de bijbehorende nationale telefoonnummers.

Contents

Safety information	4	Cookware guidance	22
General information	8	Daily use	23
Electrical connection	10	User menu customisation	26
Cleaning and maintenance	12	Power management	27
Product description	14	Troubleshooting	27
Indicators	14	Extractor technical data	28
Turning on the appliance	15	Extractor energy efficiency	29
Power limitation	15	Hob energy efficiency	30
Control panel	17	Rating plate	30
Cooking zone control panel	19	Environmental aspects	31
Extractor control panel	21	IKEA warranty	32

Safety information

 For your safety and the correct operation of the device, please read this manual carefully before installation and use. Always keep these instructions with the appliance, even when it is sold or passed on to third parties. It is important that the users are well versed in the operating and safety features of the appliance. The induction system of these hobs complies with the provisions of EMC standards and the EMF directive and should not interfere with other electronic devices. Individuals with pacemakers or other electronic implants should consult their doctor and the manufacturer of the implant to assess whether these devices are sufficiently resistant to interferences.

 The electrical connection must be performed by a specialised technician. Before making the electrical connection, please read the section entitled ELECTRICAL CONNECTION.

For appliances with a power supply cable, the terminals or section of wire between the cable anchor point and the terminals must be laid out so that they allow the live wire to be extracted before the earth wire if it comes loose.

- The manufacturer cannot be held responsible for any damage resulting from incorrect or inadequate installation.
- Check that the mains power supply corresponds to the one indicated on the rating plate affixed to the inside of the product.
- The cut-out devices must be installed in the fixed system according to the wiring system regulations.
- For Class I appliances, check that the domestic power supply has a suitable earthing connection.
- Connect the suction hood to the flue using a suitable pipe. Refer to the purchasable accessories indicated in the installation manual (for circular pipes: minimum diameter 125 mm). The length of the discharge piping must be as short as possible.
- Connect the product to the mains using an omnipolar switch.
- The air venting regulations must be complied with.
- Never connect the suction appliance to ducts carrying combustion fumes (heaters, fireplaces, etc.).
- If the suction hood is used alongside non-electrical appliances (e.g. appliances with gas burners), it is necessary to guarantee a sufficient level of ventilation in the room, to prevent any exhaust backflow. When the cooking appliance is used together with other appliances using non-electrical power sources, the negative pressure in the room must not exceed 4 Pa, to prevent the fumes being sucked back into the room by the cooking appliance.
- The air must not be discharged into a pipe that is also used as a flue for appliances powered by gas or other fuels.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorised service centre or a qualified technician, to avoid any risk of danger.
- Connect the appliance plug to a socket that complies with current regulations and is in an accessible area.

- As regards the technical and safety measures to be taken for exhausting of fumes, it is important that the regulations set by local authorities be followed carefully.

 **WARNING:** Remove the protective films before installing the appliance.

- Only use the screws and other hardware elements supplied with the appliance.

 **WARNING:** Failure to install the screws or fixing devices as described in these instructions may lead to a risk of electric shocks.

- Never look at the light directly through optical devices (binoculars, magnifying glasses, etc.).
- Cleaning and maintenance must not be carried out by children, unless they are supervised by an adult.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance must not be used by persons (including children) with limited physical, sensory or mental abilities, or by inexperienced or untrained persons, unless closely supervised and instructed in the safe use of the appliance by a person responsible for their safety.
- This appliance may be used by children over the age of eight and by persons with limited physical, sensory or mental abilities or with insufficient experience and knowledge, provided they are closely supervised and instructed on the safe use of the appliance and on the dangers that it involves. Do not allow children to play with the appliance.

 **WARNING:** The appliance and its accessible parts become extremely hot during use.

Take great care not to touch the heating elements.

Keep children under 8 years of age well away from the appliance, unless they are under constant supervision.

- Clean and/or replace the filters after the period indicated (danger of fire). See the paragraph on Cleaning and maintenance.
- Always guarantee adequate ventilation of the room when the appliance is used in conjunction with other appliances powered by gas or other fuels (this does not apply to appliances that only recirculate the air within the room).

 **WARNING:** If the surface shows any signs of cracking, turn the appliance off to prevent any risk of electric shock. The appliance and its accessible parts become extremely hot during use.

- Do not turn the device on if the surface is cracked or any damage is visible in the thickness of the material.
- Do not touch the appliance if your hands or body are wet.
- Do not use steam appliances to clean the product.
- Do not rest metal objects such as knives, forks, spoons and pan lids on the surface of the hob, as they might overheat.
- Use the relevant control to turn the hob off after use; do not rely on the pan indicators.

 **WARNING:** Unsupervised cooking on a hob using oil and grease may be dangerous and could cause a fire. NEVER attempt to put flames out with water. Turn the appliance off and suffocate the flames by covering them with a pan lid or a fire blanket, for example.

•

 **WARNING:** The cooking process must be supervised. A short cooking process must be constantly monitored.

- The appliance is not designed to be started using an external timer or a separate remote-controlled system.

⚠ WARNING: Danger of fire: do not place objects on the cooking surfaces.

- The appliance must be installed to allow it to be cut off from the electrical power supply with a contact opening (3 mm) that ensures complete disconnection under overvoltage category III conditions.
- The appliance must never be exposed to the elements (rain, sun).
- Ventilation of the appliance must comply with the manufacturer's instructions.
- Keep the packaging away from children and animals.
- Kitchen hoods and other cooking fume extractors can affect the safe operation of appliances which burn gas or other fuels (including those in other rooms) due to the backflow of combustion gases. These gases can cause carbon monoxide poisoning. After installing a kitchen extractor hood or any other cooking fume extractor, make sure that the gas appliances are tested by a certified technician to guarantee that there is no backflow of combustion gases.

General information

General recommendations

- Never use abrasive sponges, wire wool, hydrochloric acid or other products that might scratch or mark the surface.
- For safety reasons, do not use steam jet or high-pressure cleaners to clean the appliance.
- Do not consume any food that falls accidentally or is deposited on the surface and on the functional or aesthetic elements of the hob.

Use

- The extractor hood has been designed solely to eliminate cooking fumes during domestic use.
- Never use the appliance for purposes other

than those for which it has been designed.

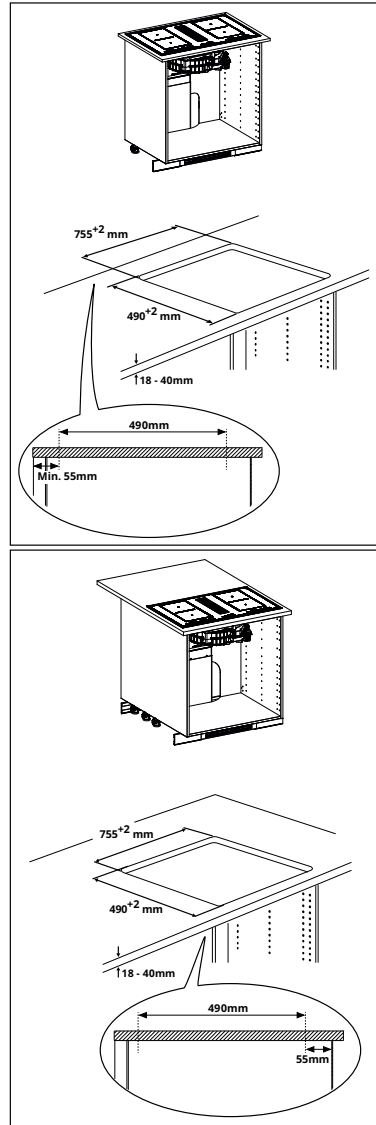
- Deep fryers must be continuously monitored during use: overheated oil could catch fire.
- Do not operate the appliance using an external timer or separate remote-controlled system.
- The appliance must never be installed behind a decorative door, to prevent it from overheating.
- Never stand on the appliance, as this may damage it.
- Do not rest hot pots and pans on the frame, as this may damage the silicone seals.
- Do not cut or prepare foodstuff on the surface and do not drop hard objects onto it.

Do not drag pans or plates over the surface.

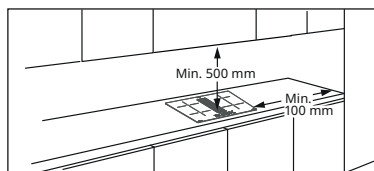
Cabinet requirements

Installation

- The appliance is intended for recessed installation in the kitchen worktop above a cabinet with a width of 800 mm or more.
- If the appliance is installed on flammable materials, it is necessary to strictly comply with the guidelines and regulations regarding low voltage installations and fire protection.
- For fitted units, the components (plastic materials and veneered wood) must be assembled with heat-resistant adhesives (min. 85 °C): Unsuitable materials and adhesives can result in warping and detachment.
- The kitchen cabinet must allow sufficient room for the electrical connections of the appliance. Suspended kitchen cabinets above the appliance must be installed at a distance that provides enough room for comfortable working process.
- The use of hard wood decorative borders around the worktop behind the appliance is allowed, in this case the minimum distance remains as indicated on the installation illustrations.
- Positioning and dimensions of the cut-out for built-in appliance is shown in the illustration below.



- Minimum distance between built-in appliance and any cabinet above is 500mm.



- To complete the installation of the filter, refer to the NYTTIG kit.

Electrical connection

- All electrical connections must be carried out by an authorised installer.
- Follow the connection diagram (on the under side of the product).
- This appliance has a Y-type connection and requires a mains cable H05VV-F. Cable needs mandatory sleeves. According to IEC

regulations use for one-phase connection: mains cable $3 \times 4 \text{ mm}^2$, for two-phase connection: mains cable $4 \times 2.5 \text{ mm}^2$ and for NL connection: mains cable $5 \times 2.5 \text{ mm}^2$. External cable diameter: min 8 mm - max 12 mm. Please respect specific national regulations in the first priority.

- The connection terminals can be accessed by removing the junction box cover.
- Check that the domestic power supply characteristics (voltage, maximum power and current) are compatible with those of the appliance.
- Connect the appliance as shown in the diagram (in compliance with reference standards in force nationally for mains voltage).
- Do not weld any of the cables!

Electrical connection

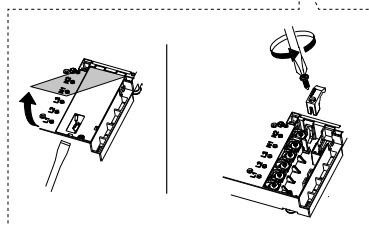
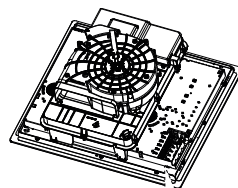
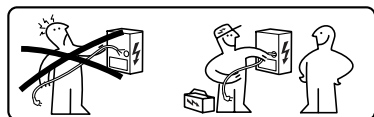


WARNING: All electrical connections must be carried out by an authorised electrician.

- Before making the connections, check that the rated voltage of the appliance indicated on the rating plate corresponds to the mains power supply. The rating plate is affixed to the underside of the hob.
- Observe the wiring diagram (located underneath the hob).
- Only use original components supplied by the spare parts service.
- The appliance is not equipped with a network cable. Purchase the correct one from a specialist dealer.
- If the cables are damaged, replace with original spare parts cables. Contact the call center of your IKEA store.



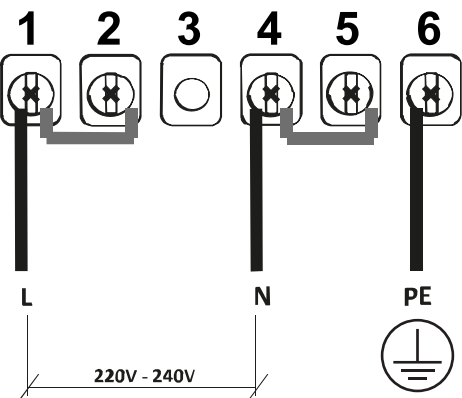
Warning! Do not weld any of the cables!



Connection diagram product side

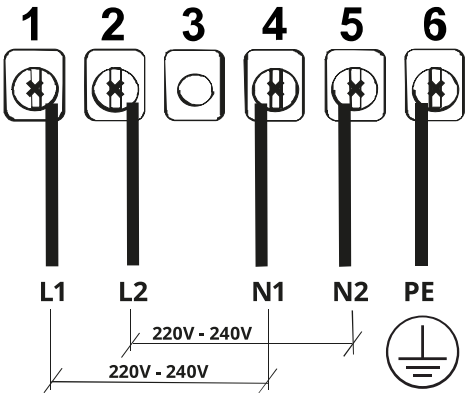
Insert the shunts  between the screws as illustrated

220V - 240V 1N ~



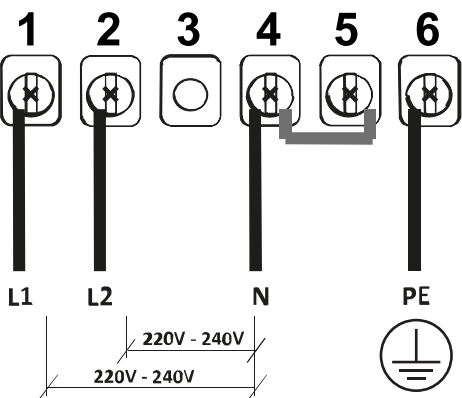
L	Black or brown
N	Blue
	Yellow / Green

NL 230V / 400V 2N ~



L1	Brown
L2	Black
N1	Blue
N2	Blue
	Yellow / Green

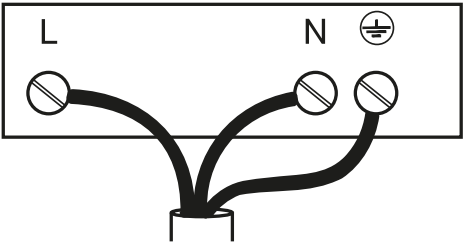
380V - 415V 2N ~



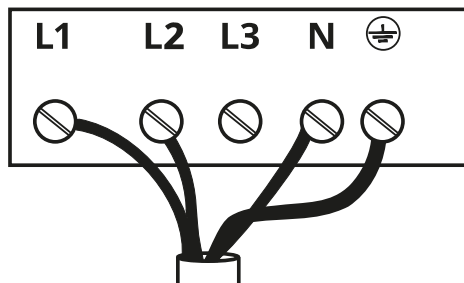
L1	Brown
L2	Black
N	Blue
	Yellow / Green

Connection diagram home side

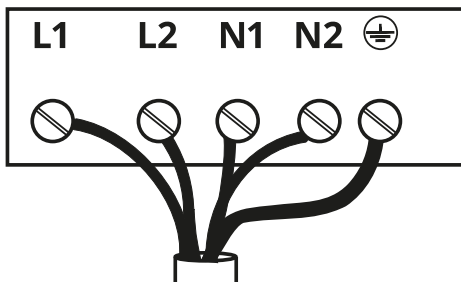
220V - 240V 1N ~



L	Black or brown
N	Blue
	Yellow / Green

380V - 415V 2N ~

L1	Brown
L2	Black
N	Blue
	Yellow / Green

230V / 400V 2N ~ ^{NL}

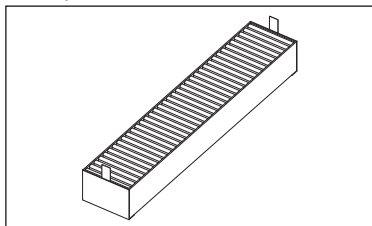
L1	Brown
L2	Black
N1	Blue
N2	Blue
	Yellow / Green

Cleaning and maintenance

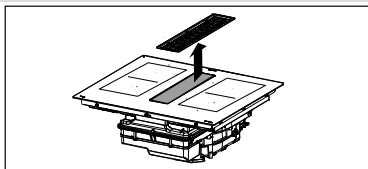
- Switch the appliance off or disconnect it from the electricity supply before any maintenance work.

Activated charcoal filter

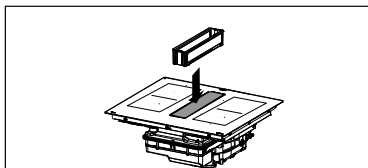
- The Activated Charcoal odour filter (please refer to the assembly instructions) is neither washable nor regenerable, it must be replaced every 12 months. To order a new filter, please contact the after-sales service (see the table at the end of the manual).

**Grid**

- Do not wash in the dishwasher. Clean the grid with warm water and mild soap, without using abrasive sponges (do not use aggressive or abrasive detergents!).

**Grease filter**

- Clean or replace the filters continuously according to below time intervals, to maintain good performance of the hood and to prevent a potential fire hazard, caused by excessive grease build-up.
- The grease filters must be cleaned every 2 months of operation, or more frequently for particularly heavy usage, and can be washed in a dishwasher.



The upper overflow tray is part of the grease filter and must be inspected after every cooking cycle or every time you notice that liquid has spilled onto the hob. Wash with hot

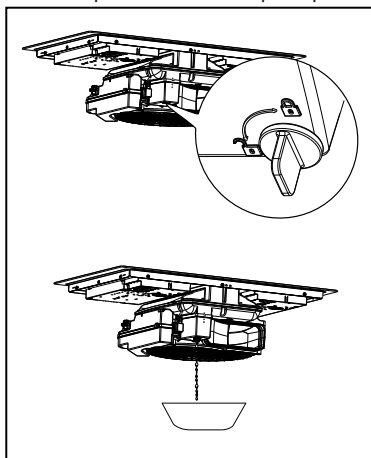
water and remove any food residue to prevent odours and deposits from forming.

Liquid drip container

During normal use, it is advisable to check and empty the drip container every two weeks.

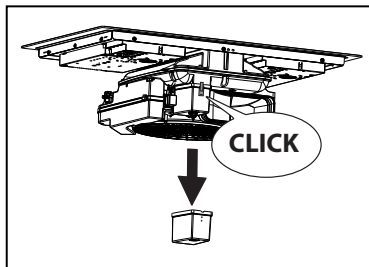
Remove the drawer before checking the drip container, especially if there are large amounts of spilt liquid. Press the tap (orange) upwards and unscrew it to empty the container. After emptying the water drip container, screw the tap (orange) back in upwards until it is closed.

The valve can be replaced if lost or damaged, and it can be purchased as a spare part.



Removing the liquid drip container

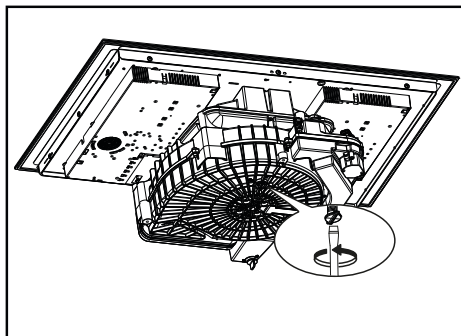
For more thorough cleaning, especially if liquids that could cause bad odours spill, detach the container by opening the indicated hook.



Emptying the plastic motor box

If more than 1 litre of liquid is spilt onto the hob, unscrew the screw cap (orange) as indicated and empty the motor box. After emptying the box, screw the tap (orange) back in upwards until it is closed.

The valve can be replaced if lost or damaged, and it can be purchased as a spare part.

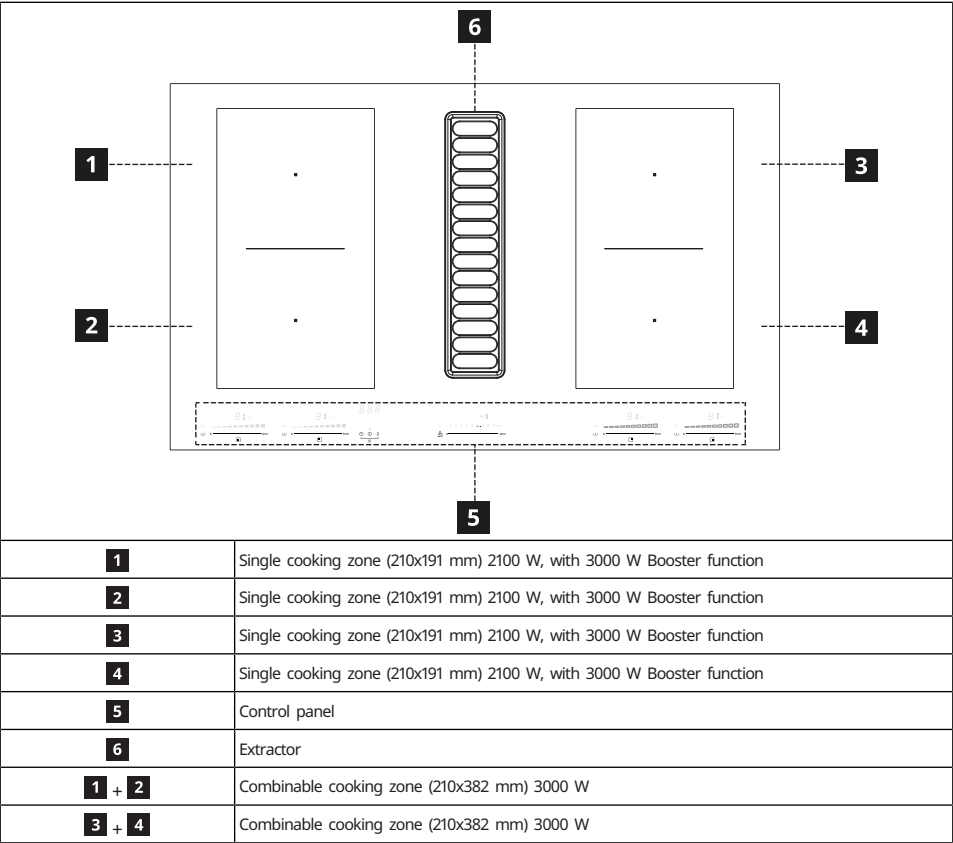


Cleaning the appliance

Clean the appliance after every use to prevent any residual food from getting burned on it. It is much harder work to remove encrusted and burnt-on dirt.

- For day-to-day dirt, use a soft cloth or sponge and a suitable detergent. Follow the manufacturer's recommendations regarding detergents to be used. The use of protective detergents is recommended.
- Remove limescale using a small amount of limescale remover solution, for example vinegar or lemon juice, once the cooker hob has cooled down. Then, clean again with a damp cloth.

Product description



Indicators

Pan presence detection
Each cooking zone is equipped with a pan detection system. The pan detection system recognises pans with a magnetisable base suitable for use with induction hobs. If the pan is removed during cooking or if an unsuitable pan is used, the display next to the bar graph with flash with the symbol . If there are no pans placed on the cooking zone during the 10-second pan presence detection period:

- The cooking zone switches off automatically.
- The display of each cooking zone shows .

Residual heat indicator
If a cooking zone has been switched off but it is still hot, the letter **H** will remain lit on the panel to indicate a burn hazard and fan is working.

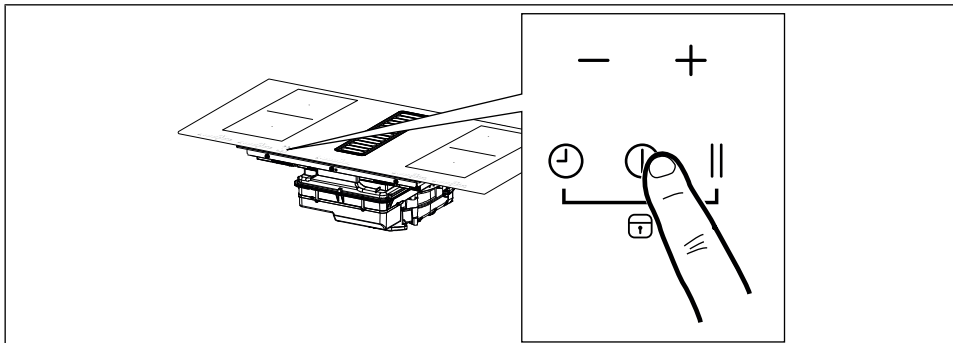
Turning on the appliance

The cooking areas can be activated by pressing the desired zone.

When a pan is placed on one of the 4 cooking areas, the hob automatically detects its presence and lights up the corresponding digit to activate it.

If there are no pans or other objects on the hob, the digits are not visible.

The functions which can be selected are always visible on the control panel, but with a dimmed light. Select the functions by touching the corresponding symbol.



Press the On/Off button to turn the hob on and activate its functions.

At this point the hob is on but all the cooking zones and the hood are at zero power. The Hob will switch off automatically after 10 seconds if it is not being used.

Warning: For safety reasons, the hob can always be turned off using the On/Off button.

Warning: The functions that can be selected will always be the ones that are illuminated/visible on the control panel, and these will always be the only ones that can be activated.

The controls for the cooking areas, suction hood and timer can be activated by pressing on the reference Digit.

Warnings for the installer: Check the hob power setting and change it if necessary. See the "Power limitation" section.

By default, the hob is set for an absorption power of **7.4 Kw**.

Power limitation

When connecting to the household power supply for the first time, the installer must set the power of the cooking zones based on the actual capacity of the household power supply.

If this is not necessary, the hob can be turned on directly using ①, otherwise, follow the operations below to access the menu.

- Connect the hob to the domestic mains power (this operation must be performed each time the menu is accessed).

- All the digits light up for a few seconds.
- As soon as the digits go out again, press and hold ⌚ and || for 4 seconds until the left swipe keyboards light up.
- Press and hold both swipe keyboards on the left for 4 seconds until the 3 control digits indicate "CF6".
- Press || until "PHA" appears.
- Press the last keyboard on the left to select the correct setting.

See the following table for the specifications:

Value on the power bar	KW	Notes
0	7.4	Standard initial setting
1	6	
2	5	
3	4	
4	3.5	
5	3	
6	2.5	

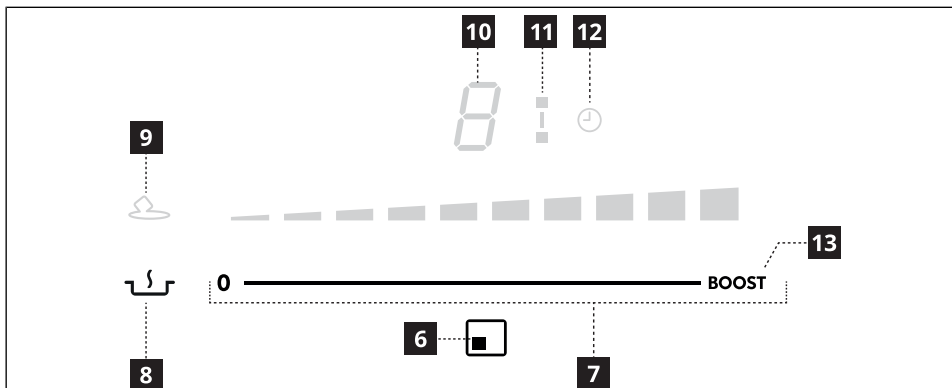
Once the correct value has been entered, confirm by pressing and holding  and **||**.

Control panel

888 min 4 — + 5 1 ● ● 2 ⌚ ⏸ 3 ⏸		
1	On/Off	Switching the hob extractor on/off. Press to switch on. Press again to turn off. By default, when the hob extractor is turned on, the hood activates in automatic mode and the LED lights up  Tap (press) the selection bar to turn off the automatic mode and use the extractor fan in manual mode. The LED will  turn off.
2	Cooking zone timer	Select a cooking zone to set an independent timer. This key activates a timer that can be set for the individual cooking zones, even simultaneously. When the set time expires, the cooking zones will turn off automatically, and an audible signal will sound. Activating/adjusting the hob timer: Press the  key repeatedly to select the cooking zone to be activated. The icon corresponding to that cooking zone will light up. Having selected the desired cooking zone, set the duration of the timer: Press “+” to increase the time that will have to elapse before the automatic shutdown. Press “-” to decrease the time that will have to elapse before the automatic shutdown.
3	Stop&Go / Recall	This function is used to pause/recall any active function on the hob, by reducing the cooking power to zero. Press the key to activate the function, press it again and move the indicated slider completely from left to right (next to the pause function ) to deactivate it. Note: If the Pause function has not been deactivated after 10 minutes, the hob switches off automatically. This function is used to recover the settings of the hob in the event of accidental shutdown. Activation: - Turn the hob back on. - Press  within 6 seconds.
4 ; 5	Increase/decrease	Increase/decrease the timer duration for the cooking zone.
4 + 5	Increase/decrease	Long press to reset the grease filter. Long press to reset the activated charcoal odour filter.

2 + 3	Lock	Locking/unlocking the cooking zone Simultaneously press keys and  for a few seconds. "LOC" will appear on the display. It is used to lock the settings of the hob to avoid accidental tampering, leaving the functions already set active. Repeat the operation to deactivate the lock.
	Child lock	Lock Simultaneously press keys and , release and press  again. Hob appears on the display . Unlock Simultaneously press the keys and , release and press again. This allows you to lock the hob to prevent the accidental activation of the appliance.

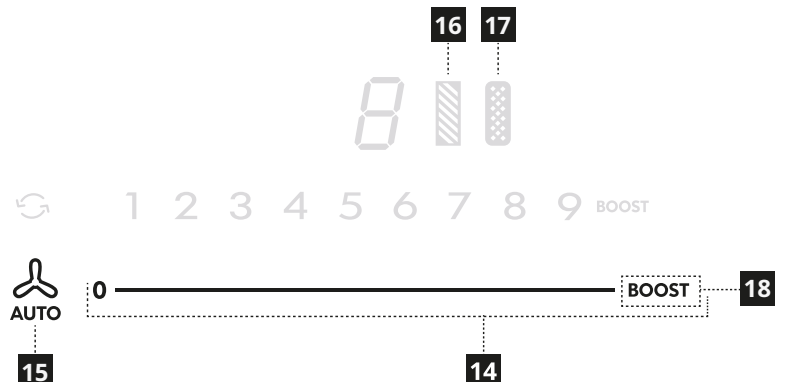
Cooking zone control panel



6	Cooking zone position	Cooking zone position indicators. The cooking zones can be activated in combined mode to create a single zone with the same power level. The main cooking zones are the front ones while the secondary ones are the rear ones. To activate combined mode, touch the 2 bars at the same time: the symbol ! will light up. With the main cooking zone selection bar, it is possible to select the desired power level. To deactivate combined mode, repeat the activation procedure.
7	Scroll keypad	Cooking zone selection. Increase/decrease in power level. Power Booster function, which remains active for 10 minutes, after which the temperature goes back to level 9. Touch and slide along the selection bar to activate the Power Booster function. The boost level will be shown on the display of the selected cooking zone with the symbol P.
	Heating function	This function is used to heat a pan to the maximum power before continuing to cook at a selected level. The time interval for which the cooking zone is held at maximum power depends on the final cooking level that has been set. See the table: Power level "1" = 40 seconds Power level "2" = 72 seconds Power level "3" = 120 seconds Power level "4" = 176 seconds Power level "5" = 256 seconds Power level "6" = 432 seconds Power level "7" = 120 seconds Power level "8" = 192 seconds Power level "9" or "Booster" = Not available To enable, with a pan on the hob and the cooking zone selected, press and hold the selected value (from 1 to 8) on the power bar for 3 seconds. The display of the corresponding cooking zone indicates "A". It is possible to increase the cooking level, but decreasing it will deactivate the function. It can also be deactivated by touching and holding down the key of the cooking zone in question for 3 seconds.
8	Temperature management	Temperature management activation. u appears on the display.
9	Melting Function	Melting.
10	Cooking zone digit	It is activated if that specific cooking zone is being used.

11	Combo mode (“bridge” function)	Activation of the combination mode of two cooking zones.
12	Timer function	It is activated if the timer is set on that cooking zone.
13	Boost function	Activation of the Power Booster function. <i>P</i> appears on the display.

Extractor control panel

		
14	Scroll keypad	Suction power selection. Increase/decrease of suction speed (power).
15	Automatic extractor function	Activation/deactivation of an automatic function (by default, automatic mode is activated). Touching (pressing) the hood selection bar deactivates automatic mode and it is possible to use the extractor fan in manual mode. To reactivate automatic mode, press the key  ; the LED  will light up to indicate that the extractor is active in that mode.
16	Charcoal filter maintenance symbol	If it is lit, it means that charcoal filter maintenance is required. By default, the charcoal filter maintenance reminder is deactivated (extraction mode). To activate the charcoal filter maintenance reminder, see the "User menu customisation" paragraph. Resetting and reactivating the charcoal odour filter: After carrying out maintenance on the filters, press the key " - " and hold it for 5 seconds. The odour filter LED will turn off and the countdown will restart.
17	Grease filter maintenance symbol	If lit, it means that grease filter maintenance is required. Resetting and reactivating the grease filter: After carrying out maintenance on the filters, press the key " - " and hold it for 5 seconds. The grease filter LED will turn off and the countdown will restart.
18	Boost function	BOOST speed setting: this speed is timed for a 5-minute activation. After this time, the system will automatically go back to the previously set speed.

Cookware guidance

Which pans to use

Only use pots and pans with the bottom made from ferromagnetic material which are suitable for use with inductions hobs:

- cast iron
- enamelled steel
- carbon steel
- stainless steel (including partial)
- aluminium with ferromagnetic coating or ferromagnetic plate

To determine if a pot or pan is suitable, check

for the  symbol (usually stamped on the bottom). You can also hold a magnet to the bottom. If it clings to the underside, the pan can be used on an induction hob.

To ensure optimum efficiency, always use pots and pans with a flat bottom that distributes the heat evenly. If the bottom is not perfectly flat, this will affect power and heat conduction.

How to use the pans

Minimum diameter of the pot/pan for the various cooking zones.

To ensure that the hob functions properly, the pan must cover one or more of the reference points indicated on the surface of the hob, and must be of a suitable minimum diameter.

Always use the hob that best corresponds to the diameter of the bottom of the pan.

Cooking areas	Pan base diameter	
	Ø min.(recom- mended)	Ø max (recom- mended)
Combined left Combined right	190 mm	230 mm
Single left Single right	110 mm	210 mm

Empty or thin-bottomed pots/pans

Do not use empty or thin-bottomed pots/pans on the hob as this would prevent controlling of the temperature or would

automatically switch off the cooking zone if the temperature is too high, with the risk of damaging the pan or the surface of the hob. If this occurs, do not touch anything and wait for all components to cool down. If an error message appears, refer to “Troubleshooting”.

Normal hob operating noises

Induction technology is based on the creation of electromagnetic fields. These electromagnetic fields generate heat directly on the bottom of the pan. Pots and pans may produce a variety of noises or vibrations, according to their construction.

These types of noise can be described as follows:

Slight hum (similar to the noise of a transformer)

This noise is produced when cooking with a high heat level and is caused by the quantity of energy being transferred from the hob to the pans. The noise will stop or decrease when the heat level is reduced.

Slight hissing

This noise is produced when the cooking container is empty and stops once the container is filled with water or food.

Crackling

This noise occurs with pans made from layers of numerous different materials, and is caused by vibration of the surfaces where the different materials meet. The noise comes from the pans, and may vary according to the quantity of food and preparation method being used.

Loud hissing

This noise occurs with pans made of different materials layered on top of each other and, furthermore, when these are being used at maximum speed and also on two cooking zones. The noise will stop or decrease when the heat level is reduced

Fan noises

For correct operation of the electronic system, it is necessary to adjust the temperature of the hob. To do this, the hob is equipped with a cooling fan that is activated to reduce and regulate the temperature in the electronic system. The fan may continue to operate after the appliance has been turned off, if the temperature of the cooker hob is still detected to be too high and display

H.

Rhythmic sounds similar to the ticking of a clock

This noise only occurs when at least three cooking zones are in operation and disappears or decreases when any of them are turned off.

The noises described are a normal feature of induction technology and are not to be considered as defects.

Daily use

Switching on the appliance

Press and hold  for one second to switch the appliance on.

- The LED above the key  and the key  will light up.
- If no further selections are made, the appliance switches off after 10 seconds for safety reasons.

Cooking zone selection

If the product is used with only the extractor switched on at any level, after 1 minute, the zones will display „0“ on the slider (half brightness).

Press the „0“ next to the bar slider of the cooking zone and slide it with your finger to set the power level.

Switching off a cooking zone

Tap „0“ on the bar slider.

- If no further selections are made and the other cooking zones are switched off, the appliance switches off after 10 seconds.

Switching off the hob

Tap  and hold for a few seconds to switch off the hob.

- If no further selections are made on the display and all the cooking zones are switched off, the appliance switches off after 10 seconds.

Melting settings

With the melting function, it is possible to

defrost food or gently melt butter, chocolate or honey.

- Press  once.
-  and  will appear on the digit.
- To disable the melting function, change the power level or press .

Boost setting

All the cooking zones are equipped with the power boost function (Booster).

When the Booster function is activated, the selected cooking zone operates at an extra power for 5 minutes. The Booster function can be used, for example, to rapidly heat a large quantity of water.

- Slide a finger on the bar slider until  appears in the display.
- To deactivate the Booster function, return the bar slider to the desired power level with the swipe of your finger.

Timer

When the timer is set, the cooking zone turns off after a set time interval between 1 minute and 1 hour and 59 minutes.

Setting the timer

- The hob switches on.
- Cooking zone set.
- Press .
 - The indication „00“ flashes in the centre of the display.

- Tap + to increase the duration of the time set on the timer, tap - to reduce it.

When pressing + for the first time, the indication "1" lights up on the display.

To deactivate the beep, press .

To set the Timer in another zone, repeat the procedure described above.

If the Timer is set for multiple zones, the Timer display will show the countdown closest to the end, while its icon will be full brightness. Instead, the icons of the other active Timers will be half brightness.

Modifying the timer

- Timer set
- Press the active cooking area for the timer to be modified.
- Press .
- Change the duration of the time set on the timer using + and -.

Combination function (bridge connection)

The combination function allows for two separate cooking zones to be activated so that they can be operated and controlled together.

- Press the bar sliders of the two cooking zones (on the same side) at the same time and select the slider where the digit shows "0".
- The display next to the two zones displays  on one side and  on the other side.

If one of the cooking zones is already in operation when the combination function (bridge connection) is activated, the power level and operating time of this cooking zone will be selected for both the combined zones. If both zones are already in operation, the operating times are deleted in the power level displays. If two zones cannot be combined, set the Boost speed.

Locking/unlocking the cooking zone

Simultaneously press keys  and  for a few seconds. "LOC" will appear on the display.

It is used to lock the settings of the hob to avoid accidental tampering, leaving the functions already set active. Repeat the operation to deactivate the lock.

Child safety lock

- Appliance on
- To activate the child safety lock, simultaneously press  and , release and press  again until there is a beep. All the digits show ".
- The display is locked. When the display turns off in this state, the lock function will still be active when the hob is restarted.
- To deactivate the child safety lock, simultaneously press and hold for a few seconds  and , release and press  again.

The function remains active until it is disabled.

"Dry" function

Every time the hob is switched off, the extractor motor remains on for 5 minutes at the first speed level. During operation of the Dry function, all keys are disabled except for key  and key "0" of the extractor level.

- In order to deactivate the Dry function during operation, the user must switch the extractor level key from "1" to "0".

Stop&Go / Recall

This function is used to pause/recall any active function on the hob, by reducing the cooking power to zero.

Press the key to activate the function, press it again and move the indicated slider completely from left to right (next to the pause function ) to deactivate it.

Note: If the Pause function has not been deactivated after 10 minutes, the hob switches off automatically.

This function is used to recover the settings of the hob in the event of accidental shutdown.

Activation:

- Turn the hob back on.
- Press **II** within 6 seconds.

Lock

Locking/unlocking the cooking zone
Simultaneously press keys **II** and  for a few seconds. "LOC" will appear on the display. It is used to lock the settings of the hob to avoid accidental tampering, leaving the functions already set active. Repeat the operation to deactivate the lock.

Heating function

This function is used to heat a pan to the maximum power before continuing to cook at

a selected level.
The time interval for which the cooking zone is held at maximum power depends on the final cooking level that has been set.
See the table in the "Cooking zone control panel" chapter.
To enable, with a pan on the bob and the cooking area selected, press and hold the selected value (from 1 to 8) on the power bar for 3 seconds. The display of the corresponding cooking zone indicates "A". It is possible to increase the cooking level, but decreasing it will deactivate the function. It can also be deactivated by touching and holding down the key of the cooking zone in question for 3 seconds.

Power level	Cooking method	To be used for
1	Melting, heating gently	Butter, chocolate, gelatine, sauces
2	Melting, heating gently	Butter, chocolate, gelatine, sauces
3	Warming up	Rice
4	Prolonged cooking, thickening, stewing	Vegetables, potatoes, sauces, fruit, fish
5	Prolonged cooking, thickening, stewing	Vegetables, potatoes, sauces, fruit, fish
6	Prolonged cooking, braising	Pasta, soup, braised meat
7	Light frying	Rösti (potato fry-ups), omelettes, breaded and fried foods, sausages
8	Frying, deep fat frying	Meat, potato chips
9	Frying, deep fat frying	Steaks
P	Quick heating	Boiling water

Temperature level	Cooking method	To be used for
	Melt	Melt butter, chocolate or honey at approximately 42°C.

User menu customisation

The user can perform some adjustment operations on the product. Follow the procedure below to enter the menu. Switch the appliance on and off within 3 seconds. Press and hold keys “+” and “-” for 3 seconds until the menu acronyms (U1, U2, U3...) are

shown in the Timer Digits. Use keys “+” and “-” to scroll through the menu. The keypads on the left will light up, displaying the values that can be selected. See the following table for the menu specifications:

Menu code	Description	Value
U1	Key sound volume control menu.	0 - Sound off 1 - Min. 2 - Medium 3 - Max
U2	Tone and beep volume management menu.	0 - Sound off 1 - Min. 2 - Medium 3 - Max
U3	Countdown management menu.	0 - Sound off 1 - Short beep 2 - Long beep
U4	“Dry” function.	0 - Not active 1 - Active
U5	Charcoal filter activation	0 - Not active 1 - Active

Press and hold keys “+” and “-” for 3 seconds to save the settings and exit the menu.

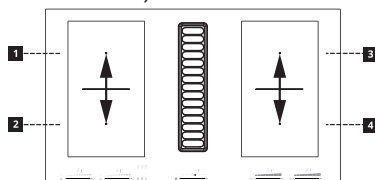
Power management

This product has an electronically controlled power management function.

This function controls the delivery of the maximum power of 3000 W between the combined cooking areas (left and right side), optimising the power distribution and avoiding system overload situations.

The function distributes the maximum power available between the cooking areas used in combi mode. See the illustration. The function reduces the power of the other cooking area working in combi mode, if

necessary (the highest priority is assigned to the last command).



Example:

If the additional power level (boost) (P) is selected for cooking zone 1, cooking zone 2 cannot simultaneously exceed power level 5.

Troubleshooting

Error code	Description	Possible causes of the error	Solution
	Operation absent	Incorrect connection to the mains or short circuit	Disconnect the hob extractor from the power supply. Correctly connect to the power supply by referring to the paragraph "ELECTRICAL CONNECTION" if necessary. If the error persists, please contact the After-Sales Service and specify the problem.
ER 03 and continuous sound or P	The control panel switches off after 10 s.	Continuous activation of the sensors. Water or pan on the glass over the control panel.	Remove water or pan from the ceramic glass surface and from the control panel. Turn off the hob extractor.
ER 03 and continuous sound of the Extractor control panel	The control panel switches off after 10 s. The extractor motor is still running.	Continuous activation of the sensors detected. Water or pan on the glass over the extractor control panel.	Remove water or pan from the ceramic glass surface and from the control panel. Tap the extractor panel again.
ER47	ER and 47 flash. The control panel switches off after 10 s.	Product side power cable connection error.	Disconnect the extractor from the electrical power supply. Adjust the connection following the instructions in the ELECTRICAL CONNECTION paragraph if necessary with particular attention to the correct fastening of the bridges on the product side. If the error persists, please contact the After-Sales Service and specify the problem.
E/6	ER and 47 flash. The control panel switches off after 10 s.	Deviations of mains power supply in frequency or voltage level. Solar-powered inverters could cause an E6 error if an oscillation on the mains voltage is created (high-frequency over-voltage).	As soon as the mains power supply returns to normal, the E6 error disappears. If the error persists, please contact the After-Sales Service and specify the problem.
ER20 - ER22 - ER30 - ER36 - ER39 - U400 - E/2 - E/A - E/4 - E/7 - E/8 - E/9	Disconnect the hob extractor from the power supply. Wait a few seconds, then reconnect the hob extractor to the power supply. If the problem persists, contact the After-Sales Service and specify the error code that appears on the display.		

i If there is a fault try to solve the problem by following the troubleshooting guidelines. If the problem cannot be solved contact the After-Sales Service. You can find a full list of IKEA appointed contacts at the end of this user manual.

i If you operate the appliance incorrectly, or the installation was not carried out by an authorised installer, the visit from the After-Sales Service technician or dealer will not be free of charge, even during the warranty period.

Maintenance and repair

- Make sure that maintenance on electrical components is only carried out by the manufacturer or by the service technicians.
- Make sure that damaged cables are only replaced by the manufacturer or by the service technicians.

When contacting the service department, please provide the following information:

- Type of fault
- Device model (Art./Cod.)
- Serial number (S.N.)

This information can be found on the identification plate. The identification plate is affixed to the bottom of the device.

Technical data

Product identification

Type: **4300**

Model: **TÄCKNAN**

Please see the identification plate affixed to the bottom of the product.

The manufacturer makes continual improvements to products. For this reason, the text and illustrations in these instructions for use may change without warning.

Further information on the technical data is available on the website: www.ikea.com

Extractor technical data

Type of product			BUILT-IN
	Width	mm	830
Dimensions	Depth	mm	520
	Min/max height	mm	496
Max air flow* - Exhaust Installation		m3/h	600
Max noise level* - Exhaust Installation		dBA	68
Max air flow* - Recirculation Installation**		m3/h	420
Max noise level* - Recirculation Installation**		dBA	71
Extractor rated power		W	250
Hob rated power		W	7400
Total maximum power		W	7650

* Maximum speed (excluding Boost).

** Recirculation Installation - The airflow value for complete recirculation installation

with 806-231-27 NYTTIG recirculation kit for hob.

Power supply voltage/frequency	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Weight of appliance	23.6 Kg

CE This appliance has been designed, manufactured and sold in compliance with EEC Directives.

The technical data are indicated on the rating plate affixed inside the appliance.

Extractor energy efficiency

Product information according to EU regulation No. 66/2014	Unit	Value
Model id		TÄCKNAN 806.072.88
Annual energy consumption	kWh/a	30.7
Time increase factor		0.8
Fluid dynamics efficiency		33.8
Energy efficiency index		42.0
Air flow measured at the optimum efficiency point	m3/h	290
Air pressure measured at the optimum efficiency point	Pa	440
Electrical power supply measured at the optimum efficiency point	W	105
Current consumption measured in standby	W	0
Current consumption measured when off	W	0.49
Energy Efficiency Class		A+
Fluid Dynamic Efficiency Class		A
Grease Filtering Efficiency	%	85.1
Grease Filtering Efficiency Class		B
Air flow at minimum speed	m³/h	200
Air flow at maximum speed	m3/h	600
Air flow at booster speed	m³/h	680
Air-weighted sound power emission at minimum speed	dbA	43
Air-weighted sound power emission a maximum speed	dbA	68
Air-weighted sound power emission at booster speed	dbA	71

Reference standards:

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

Energy saving

The appliance includes features which help to save energy during cooking every day.

Hob energy efficiency

Product information according to EU regulation No. 66/2014	Value
Model id	TÄCKNAN 806.072.88
Hob type	Built-In Hob
Number of cooking areas	4
Cooking technology	Induction
Diameter of cooking zones (dimensions)	210 x 191 mm
Energy consumption for cooking area (electric cooking)	187.0 Wh/kg
Energy consumption of the hob (electric cooking)	188.0 Wh/kg

Energy saving

The appliance has features that allow energy saving during daily cooking.

Reference standards:

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

EN 60350-2 - Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs – Methods for measuring performance.

Product information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode	Unit	Value
Power consumption in off mode	W	0.49
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	Min.	15

Rating plate

TÄCKNAN

806.072.88

2309

Made in Italy

009000073451

009000073451Z1794232

IPX0

CLASSE I

CE

2309

Model: TÄCKNAN 806.072.88

Serial No.:Z1794232

220-240V; 50Hz; or 220V; 60Hz;

7620 W

2N ~ 380-415 V 50 Hz; 7620W

2N ~ 380 V 60 Hz; 7620W

Type: 4300

Ref.: 340006 B3 - 1M BRS Z350 CHA-MBZ1 2HE UI

9000073451

009000073451Z1794232

340.0736.463

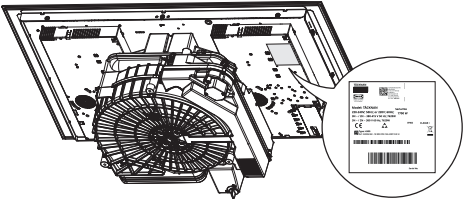
340.0736.463Z1794232

Serial No.:Z1794232

The image above shows the rating plate for the appliance.

The serial number is specific for each product.

The rating plate is affixed to the underside of the appliance.



Environmental aspects

Information on disposal

Your obligations as an end-user



■ This electrical or electronic equipment is marked with a crossed-out wheeled bin. The equipment may therefore only be collected and returned separately from unsorted municipal waste, i.e. it must not be disposed of with household waste. The equipment can be returned, for example, to a municipal collection point or, if applicable, to a distributor (see below for their take-back obligations in Germany). This also applies to all components, subassemblies and consumables of the old equipment to be disposed of.

Before the old equipment may be disposed of all old batteries and old accumulators that are not enclosed by the old equipment must be separated from the old equipment. The same applies to lamps that can be removed from the old equipment without destroying them. The end-user is also responsible for deleting personal data from the old equipment.

Notes on recycling

Disposal of packaging materials



Help recycle all materials marked with this symbol. Do not dispose of such materials, especially packaging, in the household waste but via the relevant containers provided or the appropriate local collection systems.

Help to protect the environment and human health by recycling including waste of electrical and electronic appliances.

The following additional information applies in Germany

Take-back obligations of distributors

Anyone who sells electrical and electronic equipment on a sales floor area of at least

400 m² or otherwise supplies it to end users on a commercial basis is obliged, when supplying a new equipment, to take back at the place of supply or in the immediate vicinity thereof free of charge an old equipment belonging to the end user of the same type of equipment which fulfils essentially the same functions as the new equipment. This also applies to distributors of groceries with a total sales area of at least 800 m² who offer electrical and electronic equipment several times a calendar year or on a permanent basis and make it available on the market. In addition, such distributors must, at the request of the end-user, take back in the retail shop or in the immediate vicinity free of charge old equipment that does not exceed 25 cm in any external dimension (small electrical equipment) thereof; in this case, take-back may not be linked to the purchase of an electrical or electronic equipment but may be limited to three old equipment per type of equipment.

The place of delivery is also the private household if the new electrical or electronic equipment is delivered; in this case the collection of the old equipment is free of charge for the end user.

The above obligations also apply to distribution using means of distance communication if the distributors maintain storage and dispatch areas for electrical and electronic equipment or total storage and dispatch areas for groceries that correspond to the sales areas mentioned above. However, the free collection of electrical and electronic equipment is then restricted to heat transmitters (e.g. refrigerators), screens, monitors and equipment containing screens with a surface area of more than 100 cm² and equipment where at least one of the external dimensions is more than 50 cm. For all other electrical and electronic equipment the distributor must ensure appropriate return

facilities within a reasonable distance from the respective end-user; this also applies to small electrical equipment (see above) that the end-user wishes to return without purchasing a new equipment.

Energy saving

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

- When you heat water, only use the quantity you require.

- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Place the pan on the hob before you switch it on.
- Put smaller pans on the smaller cooking areas.
- Put the pans directly in the centre of the cooking area.
- Use residual heat to keep the food warm or melt it.

IKEA warranty

How long is the IKEA guarantee valid for?

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

Who will execute the service?

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

What does this guarantee cover?

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

How will IKEA intervene to solve 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 damage or due to negligence, damage caused by failure to follow the operating instructions, improper installation or connection to the incorrect voltage, damage caused by chemical or electro-chemical reactions, rust, corrosion or water damage, including but not limited to damage caused by excessive limescale in the water pipes, and damage caused by weather and natural events.
- Consumable parts including batteries and lamps.
- Non-functional and decorative parts which do not affect normal use of the appliance, including any scratches and possible color differences.
- Accidental damage caused by foreign objects or substances and cleaning or unblocking of filters, drainage systems or soap drawers.
- Damage to the following parts: ceramic glass, accessories, crockery and cutlery baskets, feed and drainage pipes, seals, lamps and lamp covers, screens, knobs, casings and parts of casings. Unless such damages can be proved to have been

caused by production faults.

- Cases where no fault could be found during a technician's visit.
- Repairs not carried out by the IKEA-appointed service provider or by an authorised service partner, or repairs 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 due to transportation. If the customer transports the appliance to his/her home or to another address, IKEA cannot be held responsible for any damage which occurs during transportation. However, if transportation to the customer's address is carried out by IKEA, any damage due to transportation will be covered by this warranty.
- Cost for carrying out the initial installation of the IKEA appliance. If an IKEA-appointed service provider or its authorised service partner repairs or replaces the equipment under the warranty, in any case the supplier or authorised service partner must also reinstall the repaired appliance or the replacement appliance, where necessary.

These limitations do not apply to work carried out properly by qualified personnel and using original parts to adapt the appliance to the safety standards of another EU country.

How country law applies

The IKEA guarantee gives you specific legal rights, which cover or exceed all the local legal demands. These conditions do not, however, in any way limit the consumer's rights outlined in the local legislation.

Area of validity

For household appliances purchased in an EU country and transferred to another EU country, the services will be provided under the warranty conditions which apply in the new country. An obligation to carry out services in the framework of the guarantee exists only if the appliance complies and is installed in accordance with:

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

The dedicated AFTER SALES for IKEA appliances:

Please don't hesitate to contact IKEA appointed Authorized Service Centre to:

1. make a service request under this guarantee;
2. ask for clarifications on installation of the IKEA appliance in the dedicated IKEA kitchen furniture. The service will not provide support or clarifications about:
 - the installation of complete IKEA kitchens;
 - electrical connections (if the appliance is supplied without cables and plugs), hydraulic connections and connections to the gas supply that must be carried out by an authorised service technician.
3. ask for clarification on the contents of the user manual and specifications of the IKEA appliance.

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

How to reach us if You need our service



Consult the complete list of IKEA service providers and relevant local phone numbers on the last page of this manual.

Important! To ensure faster service, we recommend that you use the telephone numbers listed at the end of this manual. To request support, always refer to the specific appliance codes indicated in this manual.

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.

Important! SAVE THE SALES RECEIPT!

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

Do you need extra help?

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

Inhalt

Sicherheitsinformationen	35	Anleitung für Kochgeschirr	54
Allgemeine Informationen	40	Täglicher Gebrauch	55
Elektrischer Anschluss	42	Personalisierung des Benutzermenüs	58
Reinigung und Wartung	44	Funktion zur Energieverwaltung	59
Produktbeschreibung	46	Fehlerbehebung	59
Anzeiger	46	Technische Daten der Abzugshaube	60
Einschalten des Geräts	47	Energieeffizienz des Staubsaugers	61
Leistungsbegrenzung	47	Energieeffizienz	62
Bedienfeld	49	Typenschild	63
Bedienfeld der Kochzone	51	Umweltaspekte	63
Bedienfeld Dunstabzugshaube	53	IKEA Garantie	64

Sicherheitsinformationen

i Zu Ihrer eigenen Sicherheit und für den korrekten Betrieb des Geräts lesen Sie bitte diese Anleitung vor der Installation und Inbetriebnahme sorgfältig durch. Bewahren Sie diese Anleitung immer zusammen mit dem Gerät auf, auch wenn es an Dritte weitergegeben oder überlassen wird. Es ist wichtig, dass die Benutzer mit allen Bedienungs- und Sicherheitsfunktionen des Geräts vertraut sind. Die Induktionssysteme dieser Kochfelder entsprechen den Bestimmungen der EMV- und EMF-Richtlinie und dürfen andere elektronische Geräte nicht stören. Träger von Herzschrittmachern oder anderen implantierten elektronischen Geräten sollten sich mit ihrem Arzt oder dem Hersteller des implantierten Geräts beraten, um festzustellen, ob solche Geräte ausreichend störungsresistent sind.

! Elektrische Anschlüsse sind von einem Fachmann auszuführen. Bevor Sie mit dem elektrischen Anschluss fortfahren, lesen Sie den Abschnitt ELEKTRISCHER ANSCHLUSS.

Bei Geräten mit Stromkabel sind die Klemmen bzw. der Drahtquerschnitt zwischen dem Kabelverankerungspunkt und den Klemmen so anzuordnen, dass der spannungsführende Leiter vor dem Erdkabel beim Austreten aus seiner Verankerung herausgezogen werden kann.

- Der Hersteller haftet nicht für etwaige Schäden, die durch die fehlerhafte Installation oder falschen Gebrauch entstehen könnten.
- Sicherstellen, dass die Netzspannung der auf dem Typenschild im Innern des Produkts angegebenen Spannung entspricht.
- Trennvorrichtungen müssen in Übereinstimmung mit den Verkabelungsvorschriften in die fixe Anlage eingebaut werden.
- Für Geräte der Klasse I muss sichergestellt werden, dass die häusliche Stromversorgung über eine angemessene Erdung verfügt.
- Verbinden Sie die Abzugshaube unter Verwendung einer passenden Rohrleitung mit dem Rauchabzugskamin. Beachten Sie das im Installationshandbuch angegebene, käuflich erwerbbarer Zubehör (für Rundrohre: Mindestdurchmesser 125 mm). Die Länge der Ablassrohrleitung ist so kurz wie möglich zu halten.
- Schließen Sie das Produkt mit einem allpoligen Schalter an das Stromnetz an.
- Die Vorschriften zum Auslassen von Luft sind zu beachten.
- Schließen Sie die Abzugshaube nicht an Auslassleitungen an, die Verbrennungsgase (Kessel, Schornsteine usw.) transportieren.
- Falls die Abzugshaube gleichzeitig mit nichtelektrischen Geräten (z.B. Gasgeräten) verwendet wird, muss der Raum über eine ausreichende Lüftung verfügen, damit der Rückfluss der Abgase verhindert wird. Falls das Kochgerät zusammen mit

Geräten verwendet wird, die mit nichtelektrischen Energiequellen betrieben werden, darf der Unterdruck im Raum 4 Pa nicht überschreiten, um zu verhindern, dass Dämpfe vom Kochgerät zurück in den Raum gesaugt werden.

- Die Luft darf nicht in eine Rohrleitung ausgestoßen werden, die als Abzug für gasbetriebene oder andere Brennstoffe verwendet wird.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, ein autorisiertes Servicezentrum oder einen kompetenten Techniker ersetzt werden, um jedes Risiko oder jede Gefahrensituation zu vermeiden.
- Den Stecker des Geräts in eine den einschlägigen Vorschriften entsprechende zugängliche Steckdose stecken.
- In Bezug auf die technischen und sicherheitstechnischen Maßnahmen zur Ableitung der Dämpfe ist es wichtig, die von den örtlichen Behörden festgelegten Regeln genau einzuhalten.

⚠ WARNHINWEIS: Bevor das Gerät installiert wird, die Schutzfolien abziehen.

- Nur die mit dem Gerät gelieferten Schrauben und sonstigen Artikel verwenden.

⚠ WARNHINWEIS: Die mangelnde Verwendung von Schrauben und Befestigungselementen gemäß der vorliegenden Anleitung kann zu Stromschlaggefahr führen.

- Schauen Sie nicht direkt durch optische Geräte (Ferngläser, Lupen ...) auf das Licht.
- Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn unter Aufsicht eines Erwachsenen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sichergestellt wird, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern)

mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Wissen verwendet werden, es sei denn, sie werden aufmerksam überwacht und hinsichtlich der sicheren Verwendung des Geräts durch eine verantwortliche Person eingewiesen.

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit beschränkten geistigen, physischen oder sensorischen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, vorausgesetzt, sie werden aufmerksam beaufsichtigt oder in den sicheren Gebrauch des Geräts und die damit verbundenen Gefahren eingewiesen. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.

 **WARNHINWEIS:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs sehr heiß.

Auf keinen Fall die Heizwiderstände berühren.

Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fernhalten, es sei denn, sie werden stetig beaufsichtigt.

- Die Filter sind nach den angegebenen Intervallen zu reinigen und/oder zu ersetzen (Brandgefahr). Siehe Absatz Wartung und Reinigung.
- Es ist unbedingt für eine ausreichende Belüftung des Raums zu sorgen, wenn das Gerät zusammen mit durch Gas oder anderen Brennstoffen betriebenen Geräten verwendet wird (gilt nicht für Geräte, die nur die Luft im Raum umwälzen).

 **WARNHINWEIS:** Wenn die Oberfläche rissig ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs sehr heiß.

- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn die Oberfläche Risse aufweist oder eine Beschädigung in der Materialstärke sichtbar ist.

- Das Gerät nicht mit nassen Händen oder Körperteilen berühren.
- Zur Reinigung des Produkts keine Dampfgeräte verwenden.
- Keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf die Kochfeldoberfläche legen, da diese überhitzen können.
- Mittels des entsprechenden Befehls das Kochfeld nach Gebrauch ausschalten; nicht auf die Sensoren der Töpfe verlassen.

⚠ WARNHINWEIS: Es ist gefährlich, das Kochfeld unbeaufsichtigt zu lassen, wenn Öl oder Fett verwendet wird, da eine gefährliche Situation entstehen und ein Feuer ausbrechen könnte. NIEMALS versuchen, die Flammen mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und die Flammen zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke ersticken.

•

⚠ WARNHINWEIS: Der Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Garprozess muss ständig überwacht werden.

- Das Gerät ist nicht für den Betrieb durch einen externen Timer oder ein separates Fernsteuerungssystem vorgesehen.

⚠ WARNHINWEIS: Brandgefahr: Keine Gegenstände auf die Kochfelder legen.

- Das Gerät muss so installiert werden, dass es durch eine Öffnung zwischen den Kontakten (3 mm), die eine vollständige Trennung unter Überlastbedingungen der Kategorie III gewährleistet, von der Stromversorgung getrennt werden kann.
- Das Gerät darf keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne) ausgesetzt werden.
- Die Belüftung des Geräts hat nach den Anweisungen des Herstellers zu erfolgen.

- Verpackungen außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren aufbewahren.
- Die Dunstabzugshauben und andere Wrasenabzüge können den sicheren Betrieb von Geräten, die Gas oder andere Brennstoffe verbrennen (darin eingeschlossen sind die in anderen Räumen), auf Grund des Rückstromes der Verbrennungsgase beeinträchtigen. Diese Gase können eine Kohlenstoffmonoxidvergiftung provozieren. Vergewissern Sie sich nach dem Einbau einer Dunstabzugshaube oder eines anderen Wrasenabzuges, dass die Gasgeräte von kompetenten Personen getestet werden, um zu garantieren, dass es zu keinem Rückstrom der Verbrennungsgase kommt.

Allgemeine Informationen

Wichtige allgemeine Hinweise

- Verwenden Sie niemals Scheuerschwämme, Stahlwolle, Salzsäure oder andere Produkte, die Kratzer oder Flecken auf der Oberfläche hinterlassen könnten.
- Verwenden Sie aus Sicherheitsgründen keine Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger zur Reinigung des Geräts.
- Keine Speisereste verzehren, die auf die Oberfläche und auf die funktionellen oder ästhetischen Elemente des Kochfeldes gefallen sind oder sich dort abgesetzt haben.
- Stellen Sie sich nicht auf das Gerät, um Schäden am Gerät zu vermeiden.
- Stellen Sie keine heißen Garbehälter auf den Rahmen, um eine Beschädigung der Silikonfugen zu vermeiden.
- Schneiden oder bereiten Sie keine Lebensmittel auf der Oberfläche zu und lassen Sie keine harten Gegenstände darauf fallen. Keine Töpfe oder Geschirr über die Oberfläche ziehen.

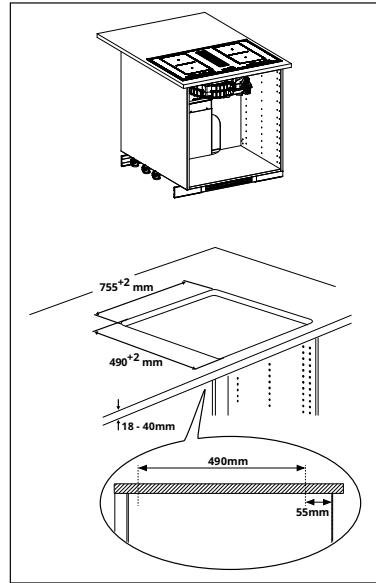
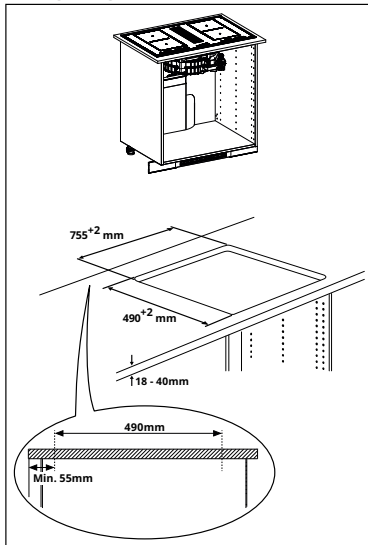
Anforderungen an den Möbel

Installation

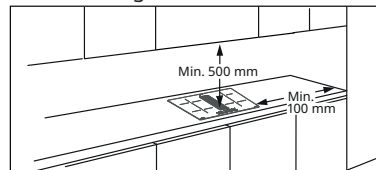
- Gebrauch
- Die Abzugshaube ist ausschließlich zur Beseitigung von Kochgerüchen im Haushalt bestimmt.
- Verwenden Sie das Gerät niemals für andere als die vorgesehenen Zwecke.
- Fritteusen sind während des Betriebs ständig zu überwachen, da überhitztes Öl kann Feuer fangen kann.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem.
- Das Gerät darf nicht hinter einer dekorativen Tür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Das Gerät ist für den Einbau in die Küchenarbeitsplatte über einem Schrank mit einer Breite von 800 mm oder mehr vorgesehen.
- Wenn das Gerät auf brennbaren Materialien installiert wird, sind die Richtlinien und Normen für Niederspannungsinstallationen und den Brandschutz unbedingt einzuhalten.
- Bei Einbaugeräten sind die Komponenten (Kunststoffe und furniertes Holz) mit hitzebeständigen Klebstoffen (min. 85 °C) zu montieren. Die Verwendung ungeeigneter Materialien und Klebstoffe kann zu Verformungen und Ablösen führen.
- Der Küchenschrank muss ausreichend

Platz für die elektrischen Anschlüsse des Geräts bieten. Hängeschränke über dem Gerät müssen in einem Abstand montiert werden, der genügend Platz zum bequemen Arbeiten lässt.

- Dekorative Massivholzeinfassungen rund um die Arbeitsplatte hinter dem Gerät sind zulässig, solange der Mindestabstand wie in den Einbauplänen dargestellt immer eingehalten wird.
- Die Position und die Abmessungen des Geräteausschnitts sind in der folgenden Abbildung dargestellt.



- Der Mindestabstand zwischen dem Einbaugerät und dem darüber befindlichen Schrank beträgt 500 mm.



- Um die Filterinstallation abzuschließen, verwenden Sie das NYTTIG-Kit.

Elektrischer Anschluss

- Alle elektrischen Anschlüsse müssen von einem autorisierten Installateur ausgeführt werden.
- Halten Sie sich an den Schaltplan (an der unteren Seite des Produkts).
- Dieses Gerät hat einen "Y"-Anschluss und benötigt ein Stromkabel H05VV-F. Für das Kabel sind Aderendhülsen vorgeschrieben. Nach IEC-Norm für einphasigen Anschluss: 3 x 4 mm² Stromkabel, für zweiphasigen Anschluss: 4 x 2,5 mm² Stromkabel und für niederländischen Anschluss: 5 x 2,5 mm² Stromkabel verwenden. Außendurchmesser des Versorgungskabels: Min. 8 mm - max. 12 mm. Bitte beachten Sie die landess-

pezifischen Vorschriften.

- Die Anschlussklemmen sind durch Entfernen des Anschlusskastendeckels zugänglich.
- Stellen Sie sicher, dass die Eigenschaften der Hauselektrik (Spannung, maximale Leistung und Stromstärke) mit denen des

Geräts übereinstimmen.

- Schließen Sie das Gerät wie in der Abbildung gezeigt an (gemäß den auf nationaler Ebene geltenden Referenzstandards für die Netzspannung).
- Keine Schweißarbeiten an Kabeln ausführen!

Elektrischer Anschluss

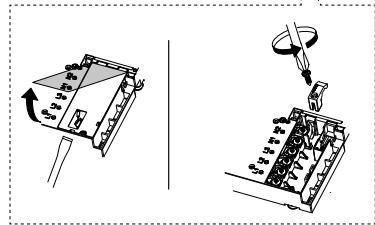
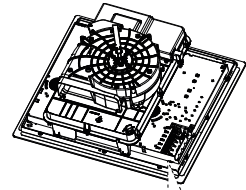


WARNHINWEIS: Alle elektrischen Anschlüsse müssen von einem autorisierten Installateur ausgeführt werden.

- Prüfen Sie vor dem Anschließen, ob die auf dem Typenschild angegebene Nennspannung des Geräts mit der Netzspannung übereinstimmt. Das Typenschild befindet sich an der Unterseite des Kochfeldes.
- Beachten Sie den Anschlussplan (befindet sich auf der Unterseite des Kochfeldes).
- Verwenden Sie nur Originalteile, die vom Ersatzteilservice geliefert werden.
- Das Gerät ist nicht mit einem Netzkabel ausgestattet. Kaufen Sie das richtige Exemplar bei einem Fachhändler.
- Ersetzen Sie bei Beschädigung die Netzkabel durch die jeweiligen Original-Ersatzkabel. Wenden Sie sich an das Callcenter in Ihrem IKEA Einrichtungshaus vor Ort.



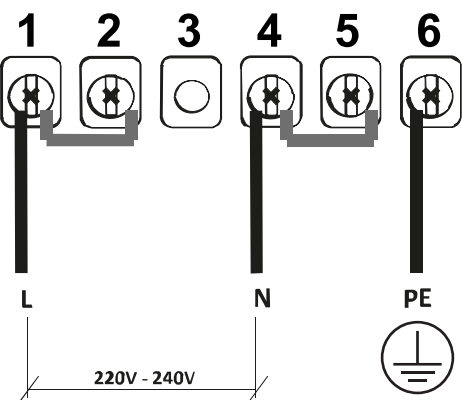
Achtung! Keine Schweißarbeiten an Kabeln ausführen!



Anschlussplan Produktseite

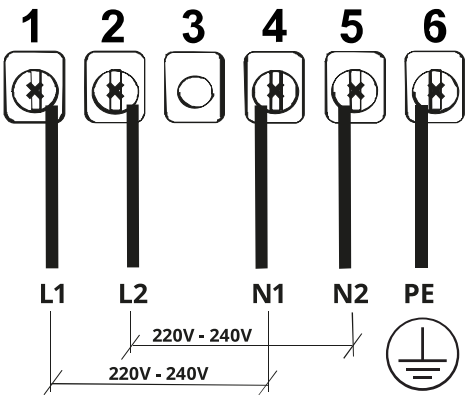
Setzen Sie die Steckbrücken  wie gezeigt zwischen die Schrauben

220V - 240V 1N ~



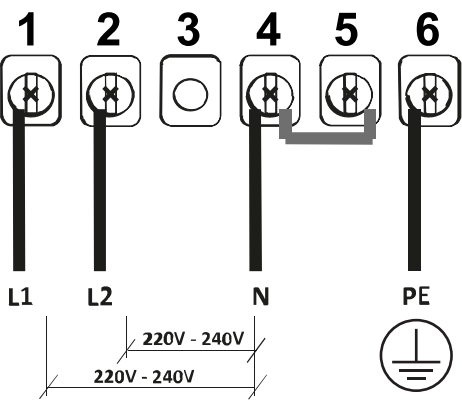
L	Schwarz oder Braun
N	Blau
	Gelb / Grün

NL 230V / 400V 2N ~



L1	Braun
L2	Schwarz
N1	Blau
N2	Blau
	Gelb / Grün

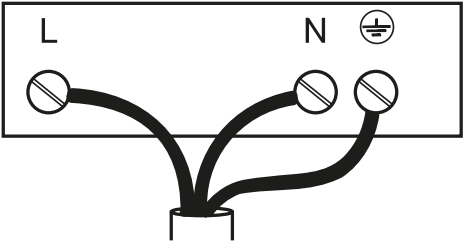
380V - 415V 2N ~



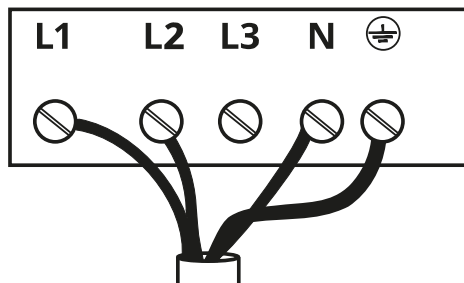
L1	Braun
L2	Schwarz
N	Blau
	Gelb / Grün

Anschlussplan Hausseite

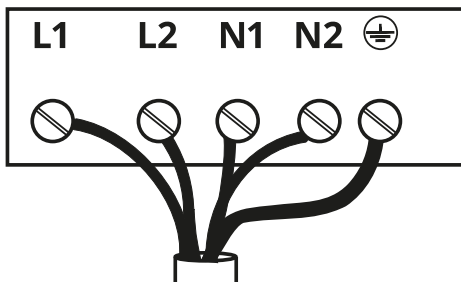
220V - 240V 1N ~



L	Schwarz oder Braun
N	Blau
	Gelb / Grün

380V - 415V 2N ~

L1	Braun
L2	Schwarz
N	Blau
⏏	Gelb / Grün

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

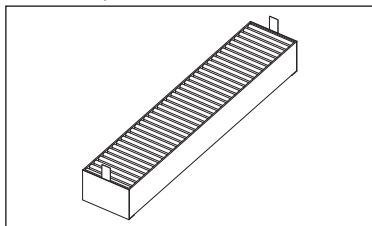
L1	Braun
L2	Schwarz
N1	Blau
N2	Blau
⏏	Gelb / Grün

Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät ab oder nehmen Sie es vom Stromnetz, bevor Sie Wartungsarbeiten daran vornehmen.

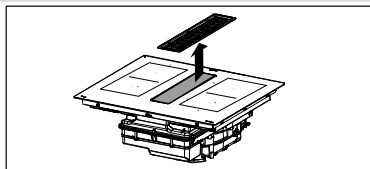
Aktivkohlefilter

- Der Aktivkohle-Geruchsfilter (siehe Installationsanleitung) darf nicht gewaschen oder regeneriert werden, er muss alle 12 Monate ausgetauscht werden. Um einen neuen Filter zu bestellen, wenden Sie sich an den Kundendienst (siehe Tabelle am Ende des Handbuchs).



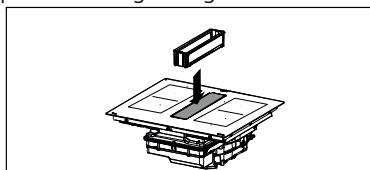
Grill

- Nicht in der Spülmaschine waschen. Reinigen Sie den Grill mit warmem Wasser und milder Seife, ohne Scheuerschwämme zu verwenden (keine aggressiven oder scheuernden Reiniger verwenden!).



Fettfilter

- Reinigen Sie die Filter in den angegebenen Intervallen oder tauschen Sie sie aus, um die Haube in einem guten Betriebszustand zu halten und die mögliche Brandgefahr durch übermäßige Fettansammlung zu vermeiden.
- Fettfilter sollten alle 2 Betriebsmonate oder bei starker Beanspruchung häufiger gereinigt werden und können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.



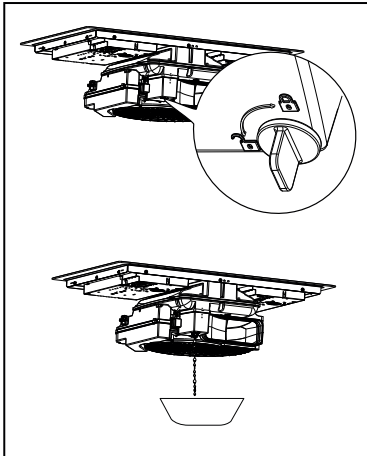
Die obere Überlaufwanne ist Teil des Fettfilters und muss nach jedem Kochen oder immer dann, wenn Flüssigkeit auf dem

Kochfeld verschüttet wird, überprüft werden. Mit heißem Wasser waschen und Speisereste entfernen, um Geruchsbildung und Verkrustungen zu vermeiden.

Auffangschale

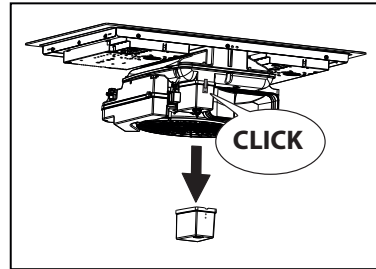
Bei normalem Gebrauch wird empfohlen, die Auffangschale in zweiwöchigen Abständen zu überprüfen und zu leeren.

Nehmen Sie die Schublade heraus, bevor Sie die Auffangschale des Wassers regelmäßig überprüfen, insbesondere bei größeren Verschüttungen. Drücken Sie den Hahn (orange) nach oben und schrauben Sie ihn ab, um den Behälter zu entleeren. Sobald die Wasserauffangschale leer ist, schrauben Sie sie wieder auf, indem Sie den Hahn (orange) nach oben drücken, bis er schließt. Das Ventil ist bei Verlust oder Beschädigung austauschbar und kann als Ersatzteil erworben werden.



Hauptauffangschale entfernen

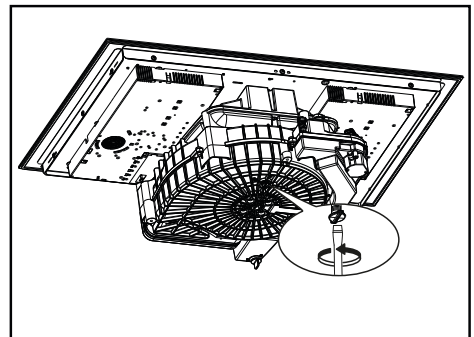
Für mehr Sauberkeit, falls Flüssigkeiten, die unangenehme Gerüche verursachen können, austreten, die Schale durch Öffnen des markierten Hakens aushängen.



Entleeren der Flüssigkeiten im Motorgehäuse

Wenn mehr als 1 Liter Flüssigkeit auf dem Kochfeld verschüttet wird, schrauben Sie den Schraubverschluss (orange) wie angegeben ab und leeren Sie das Motorgehäuse. Sobald das Gehäuse leer ist, schrauben Sie den Schraubverschluss (orange) wieder auf, bis er schließt.

Das Ventil ist bei Verlust oder Beschädigung austauschbar und kann als Ersatzteil erworben werden.



Reinigung des Geräts

Um das Einbrennen von Speiseresten zu vermeiden, das Gerät nach jedem Gebrauch reinigen. Das Entfernen von verkrusteten und verkohlten Verschmutzungen erfordert mehr Aufwand.

- Verwenden Sie zum Reinigen des täglichen Schmutzes ein weiches Tuch oder einen Schwamm und ein geeignetes Reinigungsmittel. Befolgen Sie die Empfehlungen des Herstellers hinsichtlich der zu verwenden-

- den Reinigungsmittel. Wir empfehlen die Verwendung von schützenden Reinigungsmitteln.
- Entfernen Sie die Kalkflecken mit einer klei-

nen Menge Entkalkerlösung, zum Beispiel mit Essig oder Zitronensaft, sobald das Kochfeld abgekühlt ist. Anschließend erneut mit einem feuchten Tuch abwischen.

Produktbeschreibung

1	Einzelne Kochzone (210x191 mm) 2100 W, mit 3000 W Boosterfunktion
2	Einzelne Kochzone (210x191 mm) 2100 W, mit 3000 W Boosterfunktion
3	Einzelne Kochzone (210x191 mm) 2100 W, mit 3000 W Boosterfunktion
4	Einzelne Kochzone (210x191 mm) 2100 W, mit 3000 W Boosterfunktion
5	Bedienfeld
6	Abzug
1 + 2	Kombi-Kochzone (210x382 mm) 3000 W
3 + 4	Kombi-Kochzone (210x382 mm) 3000 W

Anzeiger

Erfassung des Vorhandenseins eines Topfes

Jeder Kochbereich ist mit einem Topf-Erkennungssystem ausgestattet. Das Topf-Erkennungssystem erkennt Töpfe mit einem magnetisierbaren Boden, der für Induktionsherde geeignet ist. Wenn der Topf

während des Betriebs entfernt wird oder ein ungeeigneter Topf verwendet wird, blinkt die Anzeige neben dem Balkendiagramm mit dem Symbol . Befindet sich während der 10-sekündigen Topferkennungszeit kein Topf auf der Kochzone:

- Die Kochzone schaltet sich automatisch ab.
- Das Display der einzelnen Kochzonen zeigt **U**.

Restwärmeanzeige

Wenn eine Kochzone ausgeschaltet wurde,

aber noch heiß ist, leuchtet auf dem

Bedienfeld der Buchstabe **H** um auf die Verbrennungsgefahr bei laufender Dunstabzugshaube hinzuweisen.

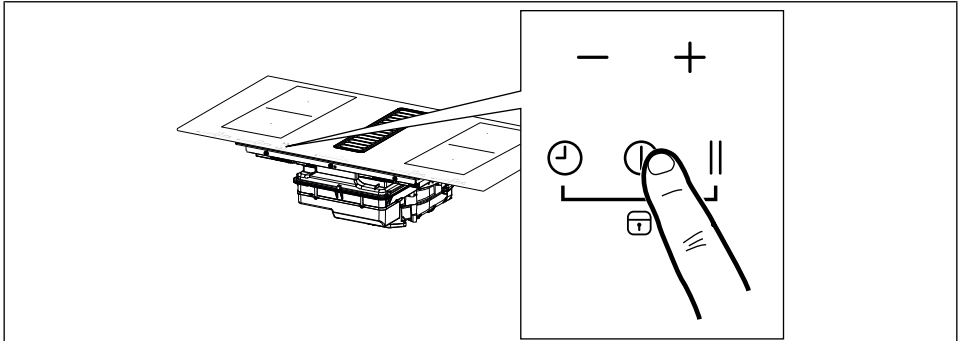
Einschalten des Geräts

Die Kochzonen können durch Drücken der gewünschten Zone aktiviert werden.

Wenn man einen Kochtopf auf eine der 4 Kochzonen stellt, erkennt das Kochfeld automatisch seine Präsenz und das entsprechende Digit leuchtet, damit man es drückt.

Wenn keine Kochtöpfe oder andere Utensilien auf der Kochzone vorhanden sind, sind die Digits nicht zu sehen.

Auf dem Bedienfeld leuchten die wählbaren Funktion, allerdings bei niedriger Intensität. Wählen Sie die durch Berühren des entsprechenden Symbols die Funktionen aus.



Drücken Sie die On/Off-Taste, um das Kochfeld einzuschalten und die Funktionen zu aktivieren.

Zu diesem Zeitpunkt ist das Kochfeld eingeschaltet, aber alle Kochbereiche und die Dunstabzugshaube sind stromlos. Das Kochfeld schaltet sich nach 10 Sekunden Nichtbenutzung automatisch aus.

Achtung: Aus Sicherheitsgründen lässt sich das Kochfeld mit der On/Off-Taste immer ausschalten.

Achtung: Im Bedienfeld sind immer alle wählbaren Funktionen erleuchtet / sichtbar und immer die einzigen, die aktiviert werden können.

Die Bedienungselemente der Kochbereiche, der Abzugshaube und des Timers können durch Drücken der Referenz-Digit-Taste aktiviert werden.

Warnhinweise für den Installateur: Überprüfen Sie die Einstellung der Kochfeldleistung und ändern Sie diese gegebenenfalls. Siehe Abschnitt "Leistungsbegrenzung".

Standardmäßig ist das Kochfeld auf eine Stromaufnahme von **7,4 kW** eingestellt.

Leistungsbegrenzung

Wenn das Gerät zum ersten Mal an die häusliche Stromversorgung angeschlossen wird, muss der Installateur die Leistung der Kochzonen entsprechend der tatsächlichen Kapazitäten der häuslichen elektrischen Anlage einstellen.

Wenn dies nicht erforderlich ist, kann das Kochfeld direkt mit **①** eingeschaltet oder alternativ das unten beschriebene Verfahren befolgt werden, um auf das Menü zuzugreifen.

- Das Kochfeld an die häusliche Strom-

- versorgung anschließen (dieser Vorgang muss bei jedem Zugriff auf das Menü ausgeführt werden).
- Alle Digit-Tasten leuchten für einige Sekunden auf.
 - Sobald sich die Digits erneut abschalten,  und **II** drücken und 4 Sekunden gedrückt halten, bis sich das linke Scrolltas-tenfeld einschaltet.
 - Die beiden linken Scrolltas-tenfelder gleich-zeitig drücken und 4 Sekunden gedrückt halten, bis die 3 Steuerdigits „CF6“ anzei-gen.
 - Drücken **II**, bis „PHA“ erscheint.
 - Auf das letzte Tastenfeld drücken, um die richtige Einstellung auszuwählen.

Schauen Sie in die folgende Tabelle für die Angaben:

Wert auf der Leistungsleiste	kW	Hinweise
0	7,4	Anfangs-Standard-einstellung
1	6	
2	5	
3	4	
4	3,5	
5	3	
6	2,5	

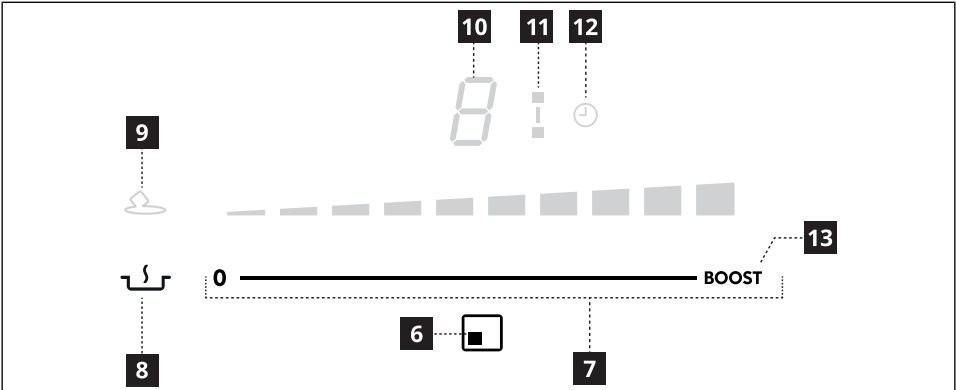
Nachdem der richtige Wert eingegeben wurde, auf  und **II** zur Bestätigung drücken und gedrückt halten.

Bedienfeld

888 min 4 — + 5 1 ● ● 2 ⌚ ⏸ 3 ⏸		
1	Ein/Aus	Ein- und Ausschalten des Kochfeldabzugs. Drücken Sie zum Einschalten. Drücken Sie erneut, um ihn auszuschalten. Wenn der Kochfeldabzug eingeschaltet ist, befindet sich die Dunstabzugshaube standardmäßig im Automatikmodus und die LED  leuchtet auf. Berühren (drücken) Sie die Auswählleiste, um den Automatikmodus auszuschalten und den Kochfeldabzug im manuellen Modus zu verwenden. Die LED  schaltet aus.
2	Timer für Kochzonen	Wählen Sie eine Kochzone, um einen unabhängigen Timer einzustellen. Mit dieser Taste aktivieren Sie einen Timer, der für einzelne Kochzonen eingestellt werden kann, auch gleichzeitig. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schalten sich die Kochzonen automatisch aus und ein akustisches Signal ertönt. Aktivieren/Einstellen des Kochfeldtimers: Drücken Sie die Taste , um die gewünschte Kochzone zu aktivieren. Das der Kochzone entsprechende Symbol leuchtet auf. Sobald Sie die gewünschte Kochzone ausgewählt haben, stellen Sie die Dauer des Timers ein: Drücken Sie „+“, um die Zeit zu erhöhen, die bis zum automatischen Abschalten vergehen muss. Drücken Sie „-“, um die Zeit bis zur automatischen Abschaltung zu verringern.
3	Stop&Go/Neustart	Mit dieser Funktion können Sie jede aktive Funktion des Kochfeldes unterbrechen/ neustarten und die Kochleistung auf Null reduzieren. Drücken Sie die Taste, um die Funktion zu aktivieren, drücken Sie sie erneut und bewegen Sie den angezeigten Schieberegler (neben der Pausenfunktion ) von links nach rechts, um sie zu deaktivieren. Hinweis: Wenn die Pausenfunktion nach 10 Minuten nicht deaktiviert wurde, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus. Mit dieser Funktion können Sie die Einstellungen des Kochfeldes wiederherstellen, falls es versehentlich ausgeschaltet wird. Aktivierung: - Schalten Sie das Kochfeld wieder ein. - Drücken Sie  innerhalb von 6 Sekunden.
4 ; 5	Erhöhen/Verringern	Erhöhen/verringern Sie die Dauer des Timers für die Kochzone.
4 + 5	Erhöhen/Verringern	Lang drücken, um den Fettfilter zurückzusetzen. Langes Drücken, um den Aktivkohle-Geruchsfilter zurückzusetzen.

2 + 3	Sperren	Verriegeln/Entriegeln des Kochfeldes Drücken Sie die Tasten und  gleichzeitig für einige Sekunden. „LOC“ erscheint auf dem Display. Damit können Sie die Einstellungen des Kochfelds sperren, um versehentliche Manipulationen zu verhindern, während die bereits eingestellten Funktionen aktiv bleiben. Wiederholen Sie den Vorgang, um die Sperre zu deaktivieren.
	Kindersicherung	Sperre Drücken Sie die Tasten und  gleichzeitig, lassen Sie sie los und drücken Sie  erneut. Am Display erscheint Hob L. Entriegeln Drücken Sie die Tasten und  gleichzeitig, lassen Sie sie los und drücken Sie erneut . Ermöglicht das Verriegeln des Kochfelds, um eine versehentliche Aktivierung des Geräts zu verhindern.

Bedienfeld der Kochzone



6	Position der Kochzone	Anzeigen für die Position der Kochzonen. Die Kochzonen können im Kombinationsmodus aktiviert werden, um eine einzige Zone mit der gleichen Leistungsstufe zu schaffen. Die Hauptkochzonen sind die vorderen, die Nebenzonen sind die hinteren. Um den kombinierten Modus zu aktivieren, drücken Sie gleichzeitig die 2 Balken: Das Symbol  erscheint. Mit der Auswahlleiste für die Hauptzone können Sie die Leistungsstufe auswählen. Um den kombinierten Modus zu deaktivieren, wiederholen Sie den Aktivierungsvorgang.																	
7	Scrollen auf dem Tastenfeld	Auswahl der Kochzone. Erhöhen/Verringern der Leistungsstufe. Leistungserhöhungsfunktion, die 10 Minuten lang in Betrieb bleibt. Danach kehrt die Temperatur auf Stufe 9 zurück. Tippen und blättern Sie entlang der Auswahlleiste, um die Leistungserhöhungsfunktion zu aktivieren. Die Leistungserhöhungsstufe wird auf dem Display der ausgewählten Kochzone mit dem Symbol  angezeigt.																	
	Aufwärmfunktion	Diese Funktion dient zum Aufwärmen eines Kochtopfes auf der höchsten Stufe, bevor man mit dem Kochen auf einer ausgewählten Stufe fortfährt. Die Dauer, für welche die Kochzone auf der höchsten Leistungsstufe gehalten wird, hängt von der eingestellten Endgarstufe ab. Siehe die Tabelle: <table><tr><td>Leistungsstufe "1"</td><td>= 40 Sekunden</td></tr><tr><td>Leistungsstufe "2"</td><td>= 72 Sekunden</td></tr><tr><td>Leistungsstufe "3"</td><td>= 120 Sekunden</td></tr><tr><td>Leistungsstufe "4"</td><td>= 176 Sekunden</td></tr><tr><td>Leistungsstufe "5"</td><td>= 256 Sekunden</td></tr><tr><td>Leistungsstufe "6"</td><td>= 432 Sekunden</td></tr><tr><td>Leistungsstufe "7"</td><td>= 120 Sekunden</td></tr><tr><td>Leistungsstufe "8"</td><td>= 192 Sekunden</td></tr><tr><td>Leistungsstufe "9" oder "Booster"</td><td>= Nicht verfügbar</td></tr></table> Zum Aktivieren mit einem Topf auf dem Kochfeld und der ausgewählten Kochzone, 3 Sekunden lang auf den auf der Leistungsleiste gewählten Wert (von 1 bis 8) drücken. Das Display der Kochzone zeigt „A“ an. Es ist möglich, die Kochstufe zu erhöhen, aber wenn Sie sie verringern, wird die Funktion deaktiviert. Sie kann auch deaktiviert werden, indem Sie die entsprechende Kochzonentaste 3 Sekunden lang gedrückt halten.	Leistungsstufe "1"	= 40 Sekunden	Leistungsstufe "2"	= 72 Sekunden	Leistungsstufe "3"	= 120 Sekunden	Leistungsstufe "4"	= 176 Sekunden	Leistungsstufe "5"	= 256 Sekunden	Leistungsstufe "6"	= 432 Sekunden	Leistungsstufe "7"	= 120 Sekunden	Leistungsstufe "8"	= 192 Sekunden	Leistungsstufe "9" oder "Booster"
Leistungsstufe "1"	= 40 Sekunden																		
Leistungsstufe "2"	= 72 Sekunden																		
Leistungsstufe "3"	= 120 Sekunden																		
Leistungsstufe "4"	= 176 Sekunden																		
Leistungsstufe "5"	= 256 Sekunden																		
Leistungsstufe "6"	= 432 Sekunden																		
Leistungsstufe "7"	= 120 Sekunden																		
Leistungsstufe "8"	= 192 Sekunden																		
Leistungsstufe "9" oder "Booster"	= Nicht verfügbar																		
8	Temperaturverwaltung	Aktivierung der Temperaturverwaltung. Auf dem Display erscheint  .																	
9	Schmelzfunktion	Schmelzen.																	
10	Kochzonen-Digit-Tasten	Aktiviert, wenn Sie diese spezielle Kochzone verwenden.																	

11	Kombifunktion („Brückenfunktion“)	Aktiviert den Kombinationsmodus von zwei Kochzonen.
12	Timer-Funktion	Wird aktiviert, wenn der Timer auf dieser Kochzone eingestellt ist.
13	Boost-Funktion	Aktivieren der Power Booster-Funktion. Auf dem Display erscheint P .

Bedienfeld Dunstabzugshaube

14	Scrolltastenfeld	Auswahl der Saugleistung. Erhöhen/Verringern der Sauggeschwindigkeit (Leistung).
15	Automatikfunktion	Aktivieren/Deaktivieren einer automatischen Funktion (der Automatikmodus ist standardmäßig aktiviert). Durch Berühren (Drücken) der Auswahlleiste der Haube wird der Automatikmodus deaktiviert und der Dunstabzug kann im manuellen Modus verwendet werden. Um den Automatikmodus wieder zu aktivieren, drücken Sie die Taste : Die LED schaltet sich ein, um anzuzeigen, dass der Dunstabzug in diesem Modus aktiv ist.
16	Symbol für die Wartung des Kohlefilters	Wenn dieses Symbol leuchtet, zeigt es an, dass der Aktivkohlefilter gewartet wird. Denn standardmäßig ist die Erinnerung an die Wartung des Aktivkohlefilters ausgeschaltet (Saugmodus). Informationen zum Aktivieren der Erinnerung zur Wartung des Kohlefilters finden Sie im Abschnitt „Personalisierung des Benutzermenüs“. Wiederherstellen und erneute Aktivierung des Geruchskohlefilters: Nachdem Sie die Wartung der Filter abgeschlossen haben, drücken Sie die Taste „+“ 5 Sekunden lang. Die Geruchsfilter-LED schaltet sich aus und der Countdown wird neu gestartet.
17	Symbol der Fettfilterwartung	Wenn eingeschaltet, zeigt sie an, dass der Fettfilter gewartet werden muss. Wiederherstellen und erneute Aktivierung des Fettfilters: Nachdem Sie die Wartung der Filter abgeschlossen haben, drücken Sie die Taste „-“ 5 Sekunden lang. Die Fettfilter-LED schaltet sich aus und der Countdown wird neu gestartet.
18	Boost-Funktion	Einstellung der intensiven Geschwindigkeit BOOST Diese Geschwindigkeit wird zeitgesteuert für 5 Minuten aktiviert Nach dieser Zeit kehrt das System automatisch auf die zuvor eingestellte Geschwindigkeit zurück.

Anleitung für Kochgeschirr

Welche Töpfe zu verwenden sind

Nur Töpfe mit ferromagnetischem Boden verwenden, die für die Verwendung auf Induktionskochfeldern geeignet sind:

- Gusseisen
- Emaillierter Stahl
- Karbonstahl
- Rostfreier Stahl (auch nicht vollständig)
- Aluminium mit ferromagnetischer Beschichtung oder Boden mit ferromagnetischer Platte

Um die Eignung eines Topfes zu bestimmen, überprüfen, ob das Symbol  (normalerweise auf dem Boden gestempelt) vorhanden ist. Es kann auch ein Magnet in die Nähe des Topfes gebracht werden. Wenn sie eingeschaltet bleibt, bedeutet dies, dass der Topf auf einem Induktionskochfeld verwendet werden kann.

Verwenden Sie für eine optimale Effizienz immer Töpfe mit flachen Böden, welche die Hitze gleichmäßig verteilen. Wenn der Boden nicht vollkommen eben ist, kann dies die Strom- und Wärmeleitung beeinträchtigen.

Verwendung der Töpfe

Mindestdurchmesser von Töpfen/Pfannen für die verschiedenen Kochzonen.

Damit das Kochfeld ordnungsgemäß funktioniert, muss der Topf einen oder mehrere der auf der Kochfeldoberfläche angegebenen Referenzpunkte abdecken und einen geeigneten Mindestdurchmesser aufweisen.

Immer jene Kochzone verwenden, die sich am besten für den Durchmesser des Topfbodens eignet.

Kochzone	Durchmesser des Topfbodens	
	Ø min (empfohlen)	Ø max. (empfohlen)
Kombinierte Kochzone links Kombinierte Kochzone rechts	190 mm	230 mm
Einzelkochzonen links Einzelkochzonen rechts	110 mm	210 mm

Leere oder dünnbodige Töpfe/Pfannen

Verwenden Sie auf dem Kochfeld keine leeren Töpfe oder Pfannen mit dünnem Boden, da dies die Temperaturregelung beeinträchtigt und die automatische Abschaltung der Kochzone bei zu hoher Temperatur verhindert, wodurch der Topf oder die Oberfläche des Kochfelds beschädigt werden könnte.

Sollte dies geschehen, berühren Sie nichts und warten Sie, bis alle Komponenten abgekühlt sind.

Wenn eine Fehlermeldung erscheint, lesen Sie bitte den Abschnitt „Fehlerbehebung“.

Normale Kochfeldgeräusche

Die Induktionstechnologie basiert auf der Erzeugung elektromagnetischer Felder. Diese elektromagnetischen Felder erzeugen Wärme direkt am Boden des Topfes. Töpfe und Pfannen können je nach Bauart eine Vielzahl von Geräuschen oder Vibrationen erzeugen.

Diese Arten von Geräuschen werden wie folgt beschrieben:

Leichtes Summen (wie das Geräusch eines Transformators)

Dieses Geräusch entsteht beim Kochen mit hoher Hitze und wird durch die Energiemenge bestimmt, die vom Kochfeld auf die Töpfe übertragen wird. Das Geräusch hört auf oder nimmt ab, wenn der Wärmepegel reduziert wird.

Leichtes Zischen

Dieses Geräusch entsteht, wenn das Kochgefäß leer ist und aufhört, sobald das Gefäß mit Wasser oder Essen gefüllt wird.

Knistern

Dieses Geräusch tritt bei Töpfen aus zahlreichen Materialien auf, die übereinander geschichtet sind, und wird durch die Vibrationen der Oberflächen verursacht, an denen die verschiedenen Materialien aufeinanderstoßen. Das Geräusch kommt von den Töpfen und kann je nach Menge und Art der Zubereitung variieren.

Lautes Zischen

Dieses Geräusch tritt bei Töpfen auf, die aus verschiedenen Materialien bestehen, die übereinander geschichtet sind, und darüber hinaus, wenn sie mit maximaler Drehzahl und sogar auf zwei Kochzonen verwendet werden. Das Geräusch hört auf oder nimmt ab, wenn der Wärmepegel reduziert wird.

Lüftergeräusche

Damit das elektronische System ordnungsgemäß funktioniert, muss die Temperatur des Kochfelds eingestellt werden. Zu diesem Zweck ist das Kochfeld mit einem Kühlventilator ausgestattet, der aktiviert wird, um die Temperatur der Elektronik zu reduzieren und zu regeln. Es kann vorkommen, dass der Ventilator nach dem Ausschalten des Geräts weiter läuft, wenn die Kochfeldtemperatur als noch zu hoch erkannt wird und das Display  anzeigt.

Rhythmische und tickende Töne einer Uhr

Dieses Geräusch tritt nur auf, wenn mindestens drei Kochzonen in Betrieb sind und verschwindet oder sinkt, wenn eine Kochzone ausgeschaltet wird.

Die beschriebenen Geräusche sind ein normales Merkmal der Induktionstechnik und können daher nicht als Fehler betrachtet werden.

Täglicher Gebrauch**Einschalten des Geräts**

Halten Sie die Taste  eine Sekunde lang gedrückt, um das Gerät einzuschalten.

- Die LED oberhalb der Taste  und der LED  schaltet sich ein.
- Wenn keine weitere Auswahl getroffen wird, schaltet sich das Gerät aus Sicherheitsgründen nach 10 Sekunden aus.

Auswahl eines Kochbereiches

Wird das Produkt mit nur mit einem eingeschalteten Dunstabzug, unabhängig von der Stufe, verwendet, zeigen die Zonen nach einer Minute „0“ im Slider (mittlere Helligkeit) an.

Drücken Sie auf „0“ neben dem Cursorbalken der Kochzone und streichen Sie mit dem Finger über den Schieberegler und stellen Sie die Leistungsstufe ein.

Abschaltung eines Kochbereiches

Berühren Sie „0“ auf dem Balken-Cursor.

- Wenn keine weitere Auswahl getroffen wird und die anderen Kochbereiche ausgeschaltet sind, schaltet sich das Gerät nach 10 Sekunden aus.

Abschaltung des Kochfeldes

Berühren Sie  ein paar Sekunden lang, um das Kochfeld auszuschalten.

- Wenn auf dem Display keine weitere Auswahl getroffen wird und alle Kochzonen ausgeschaltet sind, schaltet sich das Gerät nach 10 Sekunden aus.

Einstellungen Schmelzen

Die Auftau-Funktion taut Lebensmittel auf oder bringt Butter, Schokolade oder Honig sanft zum Schmelzen.

- Drücken Sie  einmal.
- Am Digit erscheinen  und .
- Zum Deaktivieren der Funktion „Schmelzen“ müssen Sie eine andere Leistungsstufe wählen oder drücken Sie auf .

Boost-Einstellung

Alle Kochzonen sind mit der Verstärkungsfunktion ausgestattet (Booster). Wenn die Booster-Funktion aktiviert ist, läuft die ausgewählte Kochzone 5 Minuten lang mit zusätzlicher Leistung. Die Booster-Funktion kann z. B. verwendet werden, um eine große Menge Wasser schnell zu erhitzen.

- Bewegen Sie einen Finger über den Balkencursor, bis das Display anzeigt **P**.
- Um die Booster-Funktion zu deaktivieren, schieben Sie Ihren Finger zurück auf die gewünschte Leistungsstufe.

Timer

Wenn der Timer eingestellt ist, schaltet sich die Kochzone nach einem Intervall zwischen 1 Minute und 1 Stunde und 59 Minuten aus.

Timer-Einstellungen

- Das Kochfeld schaltet sich ein.
- Kochbereich eingestellt.
- Drücken Sie **⌚**.
 - Die Anzeige „_00“ blinkt in der Mitte des Displays.
 - Berühren Sie **+** um die Dauer des Timers zu verlängern, berühren Sie **-** um sie zu verkürzen.

Wenn Sie auf **+** zum ersten Mal drücken, zeigt das Display „1“.

Zum Deaktivieren des akustischen Signals drücken Sie auf **⌚**.

Um den Timer in einer weiteren Zone einzustellen, wiederholen Sie den oben beschriebenen Vorgang.

Wenn der Timer für mehrere Zonen eingestellt ist, zeigt das Timer-Display den Countdown an, der am nächsten am Ablauf liegt, während sein Symbol mit hoher Intensität angezeigt wird. Die Symbole der anderen aktiven Timer werden hingegen mit geringer Intensität angezeigt.

Änderung des Timers

- Timer eingestellt
- Drücken Sie den aktiven Kochbereich des

Timers, den Sie ändern möchten.

- Drücken Sie **⌚**.
- Ändern Sie die Dauer der auf dem Timer eingestellten Zeit, indem Sie verwenden **+** und **-**.

Kombinationsfunktion (Überbrückung)

Mit der Kombinationsfunktion können zwei einzelne Kochzonen aktiviert werden, so dass sie gemeinsam betrieben und eingestellt werden können.

- Drücken Sie gleichzeitig die Cursorbalken der beiden Kochzonen (auf derselben Seite) und wählen sie den Schieber aus, dessen Digit „0“ anzeigt.
- Auf dem Display neben den beiden Zonen erscheint **I** auf der einen Seite und **I** auf der anderen Seite.

Wenn eine der Kochzonen bereits in Betrieb ist, wenn die Kombinationsfunktion (Überbrückung) aktiviert wird, werden die Leistungsstufe und die Betriebszeit dieser Kochzone für beide kombinierten Zonen gewählt. Wenn beide Zonen bereits in Betrieb sind, werden die Betriebszeiten in den Leistungsanzeigen gelöscht. Wenn es nicht möglich ist, zwei Zonen zu kombinieren, stellen Sie die Boost-Geschwindigkeit ein.

Verriegeln/Entriegeln des Kochfeldes

Drücken Sie die Tasten **||** und **⌚** gleichzeitig für einige Sekunden. „LOC“ erscheint auf dem Display.

Damit können Sie die Einstellungen des Kochfelds sperren, um versehentliche Manipulationen zu verhindern, während die bereits eingestellten Funktionen aktiv bleiben. Wiederholen Sie den Vorgang, um die Sperre zu deaktivieren.

Kindersicherung

- Gerät eingeschaltet
- Um die Kindersicherung zu aktivieren, drücken Sie gleichzeitig **||** und **⌚**, lassen Sie los und drücken Sie **⌚** erneut bis ein akustisches Signal ertönt. Alle Displays zeigen „L“.

- Das Display ist gesperrt. Wenn die Anzeige in diesem Zustand erlischt, ist die Verriegelungsfunktion beim erneuten Einschalten des Kochfeldes noch aktiv.
- Um die Kindersicherung zu deaktivieren, drücken Sie gleichzeitig einige Sekunden lang **II** und **⌚** dann loslassen und wieder drücken **II**.

Die Funktion bleibt aktiv, bis sie deaktiviert wird.

„Dry“-Funktion

Jedes Mal, wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, läuft der Vakuummotor 5 Minuten lang auf der ersten Geschwindigkeitsstufe.

Während des Betriebs der Trockenfunktion sind alle Tasten deaktiviert, außer die Taste

ⓘ und die Taste „0“ der Staubsaugerstufe.

- Um die „Dry“-Funktion während des Betriebs zu deaktivieren, muss der Benutzer die Taste der Staubsaugerstufe von „1“ auf „0“ stellen.

Stop&Go/Neustart

Mit dieser Funktion können Sie jede aktive Funktion des Kochfeldes unterbrechen/neustarten und die Kochleistung auf Null reduzieren.

Drücken Sie die Taste, um die Funktion zu aktivieren, drücken Sie sie erneut und bewegen Sie den angezeigten Schieberegler (neben der Pausenfunktion ) von links nach rechts, um sie zu deaktivieren.

Hinweis: Wenn die Pausenfunktion nach 10 Minuten nicht deaktiviert wurde, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.

Mit dieser Funktion können Sie die Einstellungen des Kochfeldes wiederherstellen,

falls es versehentlich ausgeschaltet wird.

Aktivierung:

- Schalten Sie das Kochfeld wieder ein.

- Drücken Sie **II** innerhalb von 6 Sekunden.

Sperren

Verriegeln/Entriegeln des Kochfeldes

Drücken Sie die Tasten **II** und **⌚** gleichzeitig für einige Sekunden. „LOC“ erscheint auf dem Display.

Damit können Sie die Einstellungen des Kochfeldes sperren, um versehentliche Manipulationen zu verhindern, während die bereits eingestellten Funktionen aktiv bleiben. Wiederholen Sie den Vorgang, um die Sperre zu deaktivieren.

Aufwärmfunktion

Diese Funktion dient zum Aufwärmen eines Kochtopfes auf der höchsten Stufe, bevor man mit dem Kochen auf einer ausgewählten Stufe fortfährt.

Die Dauer, für welche die Kochzone auf der höchsten Leistungsstufe gehalten wird, hängt von der eingestellten Endgarstufe ab.

Siehe die Tabelle im Kapitel „Bedienfeld der Kochzone“.

Zum Aktivieren mit einem Topf auf dem Kochfeld und der ausgewählten Kochzone, 3 Sekunden lang auf den auf der Leistungsstufe gewählten Wert (von 1 bis 8) drücken. Das Display der entsprechenden Kochzone zeigt „A“.

Es ist möglich, die Kochstufe zu erhöhen, aber wenn Sie sie verringern, wird die Funktion deaktiviert.

Sie kann auch deaktiviert werden, indem Sie die entsprechende Kochzonentaste 3 Sekunden lang gedrückt halten.

Leistungsstufe	Garmethode	Zu verwenden zum
1	Schmelzen, leichten Erhitzen	Butter, Schokolade, Gelatine, Saucen
2	Schmelzen, leichten Erhitzen	Butter, Schokolade, Gelatine, Saucen
3	Aufwärmen	Reis
4	Lange kochen, reduzieren, dünsten	Gemüse, Kartoffeln, Saucen, Obst, Fisch

5	Lange kochen, reduzieren, dünsten	Gemüse, Kartoffeln, Saucen, Obst, Fisch
6	Lange Garzeiten, Schmoren	Pasta, Suppe, Schmorfleisch
7	Leichtes Frittieren	Rösti (Kartoffelpuffer), Omeletts, panierte und gebratene Gerichte, Würstchen
8	Braten, in reichlich Öl braten	Fleisch, Pommes Frites
9	Braten, in reichlich Öl braten	Steaks
P	Schnellheizfunktion	Wasser kochen
Temperaturniveau	Garmethode	Zu verwenden zum
	Auftauen	Butter, Schokolade oder Honig bei etwa 42 °C auftauen.

Personallisierung des Benutzermenüs

Der Benutzer kann einige Einstellungsvorgänge am Gerät vornehmen. Gehen Sie wie folgt vor, um das Menü aufzurufen. Schalten Sie das Gerät innerhalb von 3 Sekunden ein und aus. Halten Sie die Tasten „+“ und „-“ 3 Sekunden lang gedrückt, bis die Menüziffern (U1, U2, U3.....) in den Ziffern des Timers angezeigt

werden
Verwenden Sie die Tasten '+' und '-', um durch das Menü zu blättern.
Die Tasten zum Blättern auf der linken Seite leuchten auf und zeigen die auswählbaren Werte an.
Die Spezifikationen der Menüs finden Sie in der Tabelle unten:

Menü-Code	Beschreibung	Wert
U1	Menü zum Einstellen des Audiovolumens der Tasten.	0 - Ton deaktiviert 1 - Min. 2 - Mittel 3 - Max.
U2	Menü zur Lautstärkeregelung für Töne und Signaltöne.	0 - Ton deaktiviert 1 - Min. 2 - Mittel 3 - Max.
U3	Menü zur Verwaltung des Countdowns.	0 - Ton deaktiviert 1 - Kurzer Signalton 2 - Langer Signalton
U4	„Dry“-Funktion.	0 - Nicht aktiv 1 - Aktiv
U5	Aktivierung des Kohlefilters	0 - Nicht aktiv 1 - Aktiv

Halten Sie die Tasten „+“ und „-“ 3 Sekunden lang gedrückt, um die Einstellungen zu speichern und das Menü zu verlassen.

Funktion zur Energieverwaltung

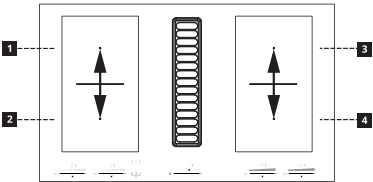
Dieses Produkt ist mit einer elektronisch gesteuerten Leistungsmanagement-Funktion ausgestattet.

Diese Funktion steuert die Abgabe der maximalen Leistung von 3000 W zwischen den kombinierten Kochzonen (linke und rechte Seite), wobei die Leistungsverteilung optimiert wird und die Systemüberlastung vermieden wird.

Die Funktion verteilt die maximal verfügbare Leistung auf die im Kombi-Betrieb verwendeten Kochzonen. Siehe Illustration.

Die Funktion reduziert die Leistung der anderen Kochzone, die im Kombibetrieb

arbeitet, falls erforderlich (der letzte Befehl hat die höchste Priorität).



Beispiel:
Wenn die zusätzliche Leistungsstufe (Boost) (P) für Kochzone 1 gewählt wird, kann Kochzone 2 nicht gleichzeitig die Leistungsstufe 5 überschreiten.

Fehlerbehebung

Fehlercode	Beschreibung	Mögliche Fehlerursache	Abhilfe
	Kein Betrieb	Falscher Netzanschluss oder Kurzschluss	Trennen Sie den Kochfeldabsauger von der Stromversorgung. Schließen Sie den Kochfeldabsauger korrekt an die Stromversorgung an, siehe Abschnitt "ELEKTRISCHER ANSCHLUSS", falls erforderlich. Wenn der Fehler weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst und geben Sie das Problem an.
ER 03 und Dauerton oder	Das Bedienfeld schaltet sich nach 10 s ab.	Kontinuierliche Aktivierung der Sensoren. Wasser oder Topf auf dem Glas über dem Bedienfeld.	Entfernen Sie das Wasser oder den Topf von der Glaskeramikoberfläche und dem Bedienfeld. Schalten Sie den Absauger des Kochfeldes aus.
ER 03 und Dauerton des Bedienfeldes Absauger	Das Bedienfeld schaltet sich nach 10 s ab. Der Motor des Absaugers ist noch in Betrieb.	Kontinuierliche Sensoraktivierung erkannt. Wasser oder Topf auf dem Glas über dem Bedienfeld des Absaugers.	Entfernen Sie das Wasser oder den Topf von der Glaskeramikoberfläche und dem Bedienfeld. Berühren Sie das Bedienfeld des Absaugers erneut.
ER47	ER und 47 blinken. Das Bedienfeld schaltet sich nach 10 s ab.	Fehler beim Anschluss des Netzkabels auf der Produktseite.	Trennen Sie den Staubsauger von der Stromzufuhr. Passen Sie den Anschluss gegebenenfalls gemäß den Anweisungen im Abschnitt ELEKTRISCHER ANSCHLUSS an, wobei Sie besonders auf die korrekte Befestigung der Brücken auf der Produktseite achten müssen. Wenn der Fehler weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst und geben Sie das Problem an.
E/6	ER und 47 blinken. Das Bedienfeld schaltet sich nach 10 s ab.	Abweichungen der Netzversorgung in Frequenz oder Spannungshöhe. Solarbetriebene Wechselrichter können einen E6-Fehler verursachen, wenn sie eine Schwingung in der Netzspannung erzeugen (hochfrequente Überspannung).	Sobald die Netzversorgung wieder normal ist, verschwindet der Fehler E6. Wenn der Fehler weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst und geben Sie das Problem an.

ER20 - ER22 - ER30 - ER36 - ER39 - U400 - E/2 - E/A - E/4 - E/7 - E/8 - E/9	Trennen Sie den Kochfeldabsauger von der Stromversorgung. Warten Sie einige Sekunden und schließen Sie dann den Kochfeldsauger wieder an die Stromversorgung an. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst und geben Sie den Fehlercode an, der auf dem Display angezeigt wird.
---	---

i Wenn eine Störung vorliegt, versuchen Sie, das Problem zu lösen, indem Sie die Anweisungen in der Anleitung zur Fehlerbehebung befolgen. Sollte das Problem nicht gelöst werden können, den Kundendienst kontaktieren. Eine vollständige Liste der IKEA-Dienstleister finden Sie auf der letzten Seite dieses Handbuchs.

i Im Falle einer unsachgemäßen Verwendung des Geräts oder einer Installation, die nicht von einem autorisierten Installateur durchgeführt wurde, wird der Besuch des Kundendiensttechnikers oder Händlers auch während der Garantiezeit kostenpflichtig sein.

Wartung und Reparatur

- Stellen Sie sicher, dass die Wartung der elektrischen Komponenten nur vom Hersteller oder vom Kundendienst durchgeführt wird.
- Stellen Sie sicher, dass beschädigte Kabel nur vom Hersteller oder der Serviceabteilung ausgetauscht werden.

Wenn Sie sich an den Kundendienst wenden, geben Sie bitte die folgenden Informationen an:

- Störungstyp
- Gerätemodell (Art./Cod.)
- Seriennummer (S.N.)

Diese Informationen sind auf dem Typenschild angegeben. Das Typenschild befindet sich unten am Gerät.

Technische Daten

Produktkennzeichnung

Typ: **4300**

Modell: **TÄCKNAN**

Entnehmen Sie die Informationen dem Typenschild auf der Unterseite des Produkts.

Der Hersteller verbessert die Produkte kontinuierlich. Aus diesem Grund können sich die Texte und Abbildungen in diesem Handbuch ohne vorherige Ankündigung ändern.

Weitere Informationen zu den technischen Daten finden Sie unter: www.ikea.com

Technische Daten der Abzugshaube

Produkttyp			INTEGRIERT
	Breite	mm	830
Abmessungen	Tiefe	mm	520
	Min/max Höhe	mm	496
Max. Luftdurchsatz* - Installation Absaugung		m3/h	600
Max. Geräuschpegel* - Installation Absaugung		dBA	68
Max. Luftdurchsatz* - Installation Filtervorrichtung**		m3/h	420
Max. Geräuschpegel* - Installation Filtervorrichtung**		dBA	71
Nennleistung der Abzugshaube		W	250

Nennleistung des Kochfeldes	W	7400
Maximale Gesamtleistung	W	7650

* Maximale Geschwindigkeit (ohne Boost).
** Installation Filtervorrichtung - Wert des Luftdurchsatzes für die Installation der

Filtervorrichtung einschließlich Umluftkit
806-231-27 NYTTIG für Kochfeld.

Versorgungsspannung/-frequenz	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Gewicht der Einheit	23,6 Kg

 Dieses Gerät wurde gemäß den EWG-Richtlinien entworfen, hergestellt und vermarktet.

Die technischen Daten finden Sie auf dem Datenschild, das auf der Innenseite des Geräts angebracht ist.

Energieeffizienz des Staubsaugers

Produktinformation gemäß EU-Verordnung Nr. 66/2014	Einheit	Wert
Identifizierungsdaten des Modells		TÄCKNAN 806.072.88
Jährlicher Effizienz-Verbrauch	kWh/a	30,7
Koeffizient des Zeitinkrements		0,8
Fluiddynamische Effizienz		33,8
Energieeffizienzindex		42,0
Luftdurchsatz, am Punkt der höchsten Effizienz gemessen	m3/h	290
Luftdruck, am Punkt der höchsten Effizienz gemessen	Pa	440
Stromversorgung, am Punkt der höchsten Effizienz gemessen	W	105
Stromaufnahme gemessen im Standby-Modus	W	0
Stromaufnahme gemessen im Aus-Zustand	W	0,49
Energie-Effizienzklasse		A+
Fluiddynamische Effizienzklasse		A
Effizienz der Fettfiltration	%	85,1
Effizienzklasse der Fettfiltration		B
Luftstrom bei minimaler Geschwindigkeit	m³/h	200
Luftstrom bei maximaler Geschwindigkeit	m3/h	600
Luftstrom bei intensiver Geschwindigkeit	m³/h	680
Luftgewogene Schallleistungsemission bei minimaler Geschwindigkeit	dbA	43
Luftgewogene Schallleistungsemission bei Höchstgeschwindigkeit	dbA	68
Luftgewogene Schallleistungsemission bei intensiver Geschwindigkeit	dbA	71

Bezugsnormen:

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

Energieeinsparung

Das Gerät enthält Funktionen, die Ihnen beim täglichen Kochen helfen, Energie zu sparen.

Energieeffizienz

Produktinformation gemäß EU-Verordnung Nr. 66/2014	Wert
Identifizierungsdaten des Modells	TÄCKNAN 806.072.88
Typ des Kochfeldes	Integrierte Dunstabzugshaube
Anzahl Kochbereiche	4
Kochtechnologie	Induktion
Durchmesser der Kochzonen (Abmessungen)	210 x 191 mm
Energieverbrauch pro Kochzone (Elektrokochen)	187,0 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfeldes (Elektrokochen)	188,0 Wh/kg

Bezugsnormen:

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

Energieeinsparung

Das Gerät verfügt über Energiesparfunktionen für das tägliche Kochen.

EN 60350-2 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 2: Kochfelder - Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften.

Informationen zum Produkt hinsichtlich des Stromverbrauchs und der maximalen Zeit bis zum Erreichen des jeweiligen Energiesparmodus	Einheit	Wert
Leistungsverbrauch in abgeschaltetem Modus	W	0,49
Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch in den entsprechenden Energiesparmodus zu wechseln	Min.	15

ein Altgerät des End-nutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

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

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

vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

Energieeinsparung

Die nachstehenden Empfehlungen tragen dazu bei, beim täglichen Kochen Energie einzusparen.

- Nur die erforderliche Menge an Wasser erwärmen.
- Wenn möglich, die Töpfe immer mit dem Deckel abdecken.
- Den Topf auf die Kochzone stellen, bevor diese aktiviert wird.
- Die kleineren Töpfe auf die kleineren Kochzonen stellen.
- Die Töpfe direkt in der Mitte der Kochzone platzieren.
- Die Restwärme nutzen, um Lebensmittel warm zu halten oder zu schmelzen.

IKEA Garantie

Wie lange gilt die IKEA-Garantie?

Diese Garantie hat eine Gültigkeit von fünf (5) Jahren ab Kaufdatum des Geräts bei IKEA. Der Original-Kassenzettel ist als Kaufbeleg unerlässlich. Eine im Laufe der Garantie durchgeführte Reparatur verlängert die Garantiedauer des Geräts nicht.

Wer liefert den Kundendienst?

Der IKEA Kundendienst wird diesen Service

über seinen eigenen Kundendienst oder über ein autorisiertes Partner-Netzwerk durchführen lassen.

Was deckt die Garantie ab?

Die Garantie deckt Material- und Produktionsfehler ab. Sie gilt ab dem Datum, an dem das Elektrogerät bei IKEA gekauft wurde. Diese Garantie gilt nur für private Haushalte. Ausnahmen sind unter "Was die

Garantie nicht abdeckt" beschrieben. Während der Garantiezeit werden die Reparaturkosten (Ersatzteile, Arbeits- und Reisekosten des technischen Personals) vom Service getragen, sofern der Zugang zum Gerät für die Reparaturarbeiten keinen besonderen Aufwand erfordert. Bei diesen Bedingungen gelten die UE-Richtlinien (Nr. 99/44/EG) und die entsprechenden gesetzlichen Vorschriften. Teile, die ersetzt wurden, gehen in das Eigentum von IKEA über.

Was wird IKEA zur Lösung des Problems tun?

Der von IKEA beauftragte Dienstleister wird das Produkt untersuchen und nach eigenem Ermessen entscheiden, ob das Produkt unter die Garantie fällt. In diesem Fall repariert der IKEA Dienstleister oder sein autorisierter Servicepartner nach eigenem Ermessen das defekte Produkt oder ersetzt es durch ein gleichwertiges oder gleichwertiges Produkt.

Was ist nicht durch diese Garantie abgedeckt?

- Der normale Verschleiß.
- Schäden, die vorsätzlich oder durch Fahrlässigkeit verursacht wurden, Schäden, die durch Nichtbeachtung der Betriebsanleitung, falsche Installation oder Anschluss an eine falsche Spannung entstanden sind, Schäden, die durch chemische oder elektrochemische Reaktionen, Rost, Korrosion oder Wasserschäden verursacht wurden, einschließlich, aber nicht beschränkt auf Schäden, die durch übermäßige Kalkablagerungen in Wasserleitungen entstanden sind, sowie Schäden, die durch Wetter- und Naturereignisse verursacht wurden.
- Verschleißteile wie Batterien und Glühbirnen.
- Dekorative und nicht funktionale Teile, die den normalen Gebrauch des Geräts nicht beeinträchtigen, einschließlich Kratzer und Farbveränderungen.
- Unbeabsichtigte Beschädigung durch Fremdkörper und Reinigung oder Freigabe

von Filtern, Abflusssystemen oder Reinigungsmittelwannen.

- Schäden an Teilen wie Glaskeramik, Zubehör, Geschirr und Besteckkörben, Zu- und Abflussrohren, Dichtungen, Glühbirnen und deren Abdeckungen, Blenden, Knöpfen, Verkleidungen und Teilen von Verkleidungen, sofern diese Schäden nicht nachweislich durch Fabrikationsfehler verursacht wurden.
- Fälle, in denen bei einem Besuch durch einen Techniker keine Defekte festgestellt werden.
- Reparaturen, die nicht durch unser autorisiertes Kundendienstpersonal und/oder das autorisierte Kundendienstpersonal unserer Vertragspartner ausgeführt wurden, oder Fälle, in denen keine Originalteile verwendet wurden.
- Reparaturen, die durch fehlerhafte und nicht gemäß der Anleitung durchgeführte Installation verursacht wurden.
- Verwendung des Geräts in einer nicht häuslichen Umgebung, z. B. für den professionellen Einsatz.
- Beschädigung durch den Transport. Wenn ein Kunde das Produkt nach Hause oder an eine andere Adresse transportiert, haftet IKEA nicht für Schäden, die während dieses Transports entstehen. Liefert IKEA das Produkt an die Lieferadresse des Kunden aus, dann sind Schäden, die während der Auslieferung des Produktes entstehen, von der Garantie abgedeckt.
- Kosten für die Erstinstallation des IKEA-Geräts. Wenn jedoch ein von IKEA beauftragter Dienstleister oder sein autorisierter Servicepartner eine Reparatur oder einen Austausch des Geräts im Rahmen der Garantie durchführt, muss der Dienstleister oder der autorisierte Servicepartner auch für die Neuinstallation des reparierten Geräts oder die Installation des Ersatzgeräts sorgen, falls dies erforderlich ist.

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

Anwendbarkeit nationaler Gesetze

Die IKEA Garantie gibt Ihnen bestimmte gesetzliche Rechte, welche die örtlichen Anforderungen abdecken oder übertreffen. Diese Bedingungen schränken jedoch in keiner Weise die in der lokalen Gesetzgebung beschriebenen Verbraucherrechte ein.

Geltungsbereich

Für Geräte, die in einem EU-Land gekauft und in ein anderes EU-Land mitgenommen werden, stehen die Kundendienstleistungen im Rahmen der Garantiebedingungen bereit, die im neuen Land gültig sind. Die Verpflichtung zur Erbringung von Serviceleistungen im Rahmen der Garantie besteht nur, wenn das Gerät mit den Vorgaben der Garantiebestimmungen übereinstimmt und entsprechend installiert wurde:

- technische Spezifikationen des Landes, in dem der Garantierantrag gestellt wird;
- Sicherheitshinweise, die im Benutzerhandbuch enthalten sind.

After-Sales-Kundendienst für IKEA Geräte:

Zögern Sie nicht, den IKEA-Kundendienst zu kontaktieren, um:

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

Um sicherzustellen, dass wir Sie stets optimal unterstützen, lesen Sie bitte die Montageanleitung und/oder den

Bedienungsanleitungsabschnitt dieser Broschüre durch, bevor Sie sich an uns wenden.

Wie können Sie uns erreichen, wenn Sie uns benötigen



Bitte beachten Sie die vollständige Liste der IKEA Serviceanbieter und deren nationale Telefonnummern auf der letzten Seite dieses Handbuchs.

Wichtig! Damit Sie bei Fragen rasch die zuständige Stelle erreichen, empfehlen wir Ihnen, die am Ende dieser Broschüre aufgelisteten speziellen Telefonnummern zu benutzen. Beziehen Sie sich immer auf die spezifischen Gerätecodes, die in diesem Handbuch zu finden sind. Bevor Sie sich mit uns in Verbindung setzen, stellen Sie bitte sicher, dass Sie den IKEA Produktcode (8-stellig) für das Gerät, für das Sie den Service in Anspruch nehmen möchten, zur Hand haben.

Wichtig! BEWAHREN SIE IHR KAUFBELEG AUF!

Er ist Ihr Kaufnachweis und für einen Garantieanspruch unerlässlich. Auf dem Kaufbeleg sind auch der Name und der Code (8-stellig) jedes IKEA Geräts angegeben, das Sie gekauft haben.

Benötigen Sie zusätzlich Hilfe?

Für alle weiteren Fragen, die nicht den Kundendienst Ihrer Geräte betreffen. Wenden Sie sich bitte an das Callcenter des nächstgelegenen IKEA Einrichtungshauses. Wir empfehlen Ihnen, die Dokumentation des Geräts sorgfältig durchzulesen, bevor Sie uns kontaktieren.

Sommaire

Consignes de sécurité	67	Guide d'utilisation des casseroles	85
Informations générales	72	Utilisation quotidienne	86
Raccordement électrique	74	Personnalisation du menu utilisateur	89
Nettoyage et entretien	76	Fonction de gestion de la puissance	90
Description du produit	78	Dépannage	90
Indicateurs	78	Données techniques de l'extracteur	91
Allumage de l'appareil	79	Efficacité énergétique de l'extracteur	92
Limitation de puissance	79	Efficacité énergétique	93
Bandeau de commande	81	Plaque signalétique	94
Bandeau de commande de la zone de cuisson	83	Aspects Environnementaux	94
Bandeau de commande de l'extracteur	84	Garantie IKEA	95

Consignes de sécurité

-  Pour votre sécurité et le fonctionnement correct de l'appareil, prière de lire attentivement ce manuel avant l'installation et la mise en marche. Toujours garder ces instructions avec l'appareil, même en cas de cession ou de transfert à des tiers. Il est important que les utilisateurs connaissent toutes les caractéristiques de fonctionnement et de sécurité de l'appareil. Les systèmes à induction de ces plans de cuisson sont conformes aux dispositions des normes CEM et de la directive EMF, et ne devraient pas interférer avec d'autres dispositifs électroniques. Les porteurs de stimulateurs cardiaques ou d'autres dispositifs électroniques implantés devront consulter leur médecin ou le fabricant du dispositif implanté pour déterminer si ces dispositifs sont suffisamment résistants aux interférences.
-  Les branchements électriques doivent être effectués par un technicien spécialisé. Avant de procéder au branchement électrique, consulter la section BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE.

Pour les appareils munis d'un cordon d'alimentation, les bornes ou la section des fils entre le point d'ancrage du cordon et les bornes doivent être disposées de manière à permettre d'extraire le conducteur sous tension en amont du câble de mise à la terre au cas où le cordon sortirait de son ancrage.

- Le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages découlant d'une mauvaise installation ou d'un mauvais usage.
- Vérifier que la tension électrique indiquée sur la plaque signalétique fixée à l'intérieur de l'appareil correspond à la tension du secteur.
- Les dispositifs de sectionnement doivent être installés dans l'équipement fixe, conformément aux normes sur les systèmes de câblage.
- Pour les appareils de Classe I, contrôler que le réseau d'alimentation domestique dispose d'un branchement adéquat à la masse.
- Connecter l'aspirateur à la cheminée d'évacuation avec un tuyau adéquat. Se référer aux accessoires en vente sur le marché, indiqués dans le manuel d'installation (pour les tubes circulaires : diamètre minimum de 125 mm). La longueur du tube d'échappement doit être aussi courte que possible.
- Brancher l'appareil au secteur avec un interrupteur omnipolaire.
- Respecter impérativement toutes les normes concernant l'évacuation de l'air.
- Ne pas relier l'appareil d'aspiration sur les conduits d'évacuation qui acheminent les fumées de combustion (chaudières, cheminées, etc.).
- Si l'aspirateur est utilisé en même temps que des appareils non électriques (par ex. appareils avec des brûleurs à gaz), veiller à ce que la pièce soit adéquatement aérée, afin d'empêcher le retour des gaz d'évacuation. Lorsque l'appareil de cuis-

son est utilisé avec des appareils alimentés par des sources d'énergie autres qu'électriques, la pression négative dans la pièce ne doit pas dépasser 4 Pa pour éviter que les fumées soient réaspirées dans la pièce par l'appareil de cuisson.

- Ne pas évacuer l'air à travers un conduit utilisé pour l'évacuation des fumées des appareils alimentés au gaz ou autres combustibles.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le fabricant, par un service après-vente agréé ou par un technicien spécialisé, afin d'éviter tout risque ou situation de danger.
- Brancher la fiche de l'appareil à une prise conforme aux normes en vigueur, située dans une position accessible.
- En ce qui concerne les dimensions techniques et de sécurité à adopter pour l'évacuation des fumées, se conformer scrupuleusement aux normes prévues par les autorités locales.

⚠ AVERTISSEMENT : Avant d'installer l'appareil, retirer les films de protection.

- Utiliser uniquement les vis et les petites pièces fournies avec l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT : Toute installation de vis ou de dispositifs de fixation non conformes à ces instructions peut entraîner des risques de décharges électriques.

- Ne pas regarder directement la lumière avec des instruments optiques (jumelles, lentilles grossissantes...).
- Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants, à moins qu'ils ne soient surveillés par un adulte.
- Surveiller les enfants. S'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (enfants

compris) ayant des capacités psychophysiques et sensorielles réduites ou ne disposant pas de l'expérience et des connaissances nécessaires, à moins qu'elles ne soient attentivement surveillées et instruites sur l'utilisation sûre de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités psychophysiques et sensorielles réduites ou ayant une expérience et des connaissances insuffisantes à condition qu'elles soient attentivement surveillées et instruites sur l'utilisation sûre de l'appareil et sur les dangers qu'elle comporte. S'assurer que les enfants ne jouent pas avec cet appareil.

⚠ AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles peuvent atteindre de très hautes températures durant l'utilisation.

Prendre garde de ne pas toucher les résistances.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.

- Nettoyer et/ou remplacer les filtres après le délai indiqué (danger d'incendie). Voir le paragraphe Nettoyage et entretien.
- Assurer une aération appropriée de la pièce lorsque l'appareil fonctionne en même temps que des appareils alimentés au gaz ou autres combustibles (sauf s'il s'agit d'appareils qui font recirculer l'air dans la pièce).

⚠ AVERTISSEMENT : Si la surface présente des fissures, éteindre l'appareil pour éviter le risque de décharges électriques. L'appareil et les pièces accessibles deviennent très chauds durant l'utilisation.

- Ne pas brancher l'appareil si la surface est fissurée ou si des dommages sont visibles dans l'épaisseur du matériau.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou des parties du

corps mouillées.

- Ne pas utiliser des appareils à vapeur pour nettoyer le produit.
- Ne pas poser d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères, et couvercles sur la surface de la plaque de cuisson, car ils pourraient atteindre des températures très élevées.
- Utiliser la commande prévue pour éteindre la plaque de cuisson après son utilisation, ne pas s'en remettre aux capteurs des casseroles.

⚠ AVERTISSEMENT : Il est dangereux de laisser la plaque de cuisson sans surveillance lorsque vous utilisez de l'huile ou des graisses. Cela pourrait provoquer une situation de danger et un risque d'incendie. Ne JAMAIS essayer d'éteindre des flammes avec de l'eau, mais éteindre l'appareil et étouffer le feu, par exemple avec un couvercle ou une couverture d'extinction.

•

⚠ AVERTISSEMENT : Surveiller le processus de cuisson. Un processus de cuisson court doit être surveillé constamment.

- Cet appareil n'a pas été conçu pour être mis en marche via un temporisateur externe ou un système de télécommande séparé.

⚠ AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : ne pas poser d'objets sur les surfaces de cuisson.

- L'appareil doit être installé de manière à permettre le sectionnement de l'alimentation électrique avec une ouverture des contacts (3 mm) en mesure de garantir le sectionnement total dans des conditions de surtension de catégorie III.
- Ne jamais exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil).
- La ventilation de l'appareil doit être conforme aux instructions

du fabricant.

- Ranger les emballages hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- Les hottes de cuisine et autres aspirateurs de fumées de cuisson peuvent nuire au bon fonctionnement des appareils qui brûlent du gaz ou d'autres combustibles (y compris ceux situés dans d'autres pièces), en raison du retour des gaz de combustion. Ces gaz peuvent provoquer un empoisonnement au monoxyde de carbone. Après l'installation d'une hotte de cuisine ou de tout autre extracteur de fumées de cuisson, vérifier que les appareils à gaz sont testés par une personne compétente afin de garantir qu'il ne se vérifie pas de reflux de gaz de combustion.

Informations générales

Recommandations générales

- Ne jamais utiliser de tampons à récurer, laine d'acier, acide muriatique ou autres produits qui pourraient rayer ou marquer la surface.
- Pour des raisons de sécurité, ne pas utiliser de nettoyeurs vapeur ou haute pression pour le nettoyage de l'appareil.
- Ne pas consommer les résidus d'aliments tombés ou déposés sur la surface et sur les éléments fonctionnels ou esthétiques de la plaque de cuisson.

Utilisation

- L'appareil d'aspiration a été conçu exclusivement pour l'élimination des odeurs de cuisine lors d'une utilisation domestique.
- N'utiliser en aucun cas l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Les friteuses doivent être surveillées en permanence pendant leur utilisation : l'huile surchauffée peut prendre feu.
- Ne pas actionner l'appareil avec un temporisateur externe ou une télécommande séparée.
- Ne pas installer l'appareil derrière une

porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.

- Ne pas monter debout sur l'appareil, sous risque de l'endommager.
- Pour éviter d'endommager les joints en silicone, ne pas poser de récipients de cuisson chauds sur le châssis.
- Ne pas couper ou préparer des aliments sur la surface et ne pas y faire tomber d'objets durs. Ne pas faire glisser des casseroles ou des plats sur la surface.

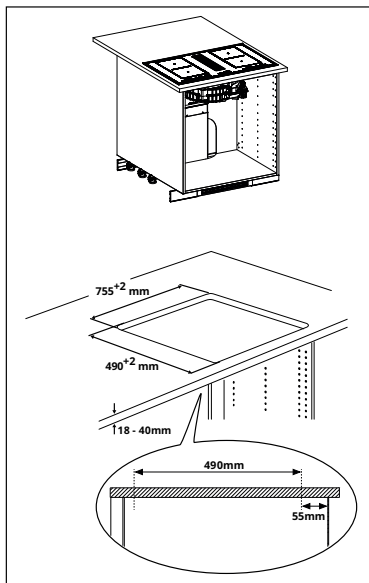
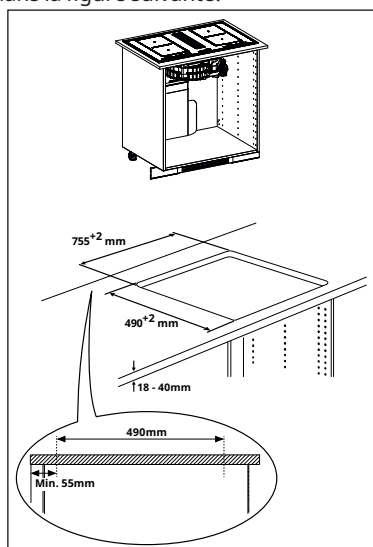
Conditions requises du meuble

Installation

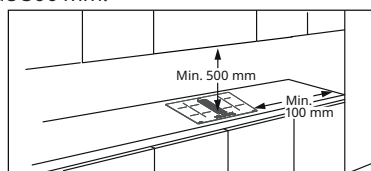
- L'appareil est destiné à être installé par encastrement dans le plan de travail de la cuisine au-dessus d'un meuble d'une largeur supérieure ou égale à 800 mm.
- Si l'appareil est installé sur des matériaux inflammables, il est nécessaire de respecter scrupuleusement les lignes directrices et les normes concernant les installations à basse tension et la protection contre les incendies.
- Pour les unités encastrables, les composants (matériaux plastiques et bois plaqué) doivent être montés avec des colles résis-

tantes à la chaleur (min. 85 °C) : l'usage de matériaux et colles non adéquats peut causer des déformations et des détachements.

- Le meuble de cuisine doit disposer d'un espace suffisant pour les branchements électriques de l'appareil. Les meubles hauts situés au-dessus de l'appareil doivent être installés à une distance qui permet d'assurer un espace suffisant pour travailler aisément.
- Il est possible d'utiliser des bordures décoratives en bois massif autour du plan de travail derrière l'appareil, à condition que la distance minimale reste toujours égale à celle indiquée dans les figures d'installation.
- L'emplacement et les dimensions du trou d'encastrement de l'appareil sont illustrés dans la figure suivante.



- La distance minimale entre l'appareil encastrable et le meuble situé au-dessus est de 500 mm.



- Pour terminer l'installation filtrante, se référer au kit de canalisation NYTTIG.

Raccordement électrique

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un installateur agréé.
- Suivre le schéma de câblage ((placé sur le côté inférieur du produit).
- Le branchement de cet appareil est de type « Y » et requiert un câble d'alimentation H05VV-F. Le câble doit obligatoirement être doté de manchons terminaux obligatoires. Conformément à la norme CEI, utiliser pour le branchement monophasé : câble d'alimentation de 3 x 4 mm², pour la connexion biphasée : câble d'alimentation de 4 x 2,5 mm² et pour une connexion aux Pays-Bas : câble d'alimentation de 5 x 2,5 mm². Diamètre extérieur du câble d'alimentation :

min 8 mm - max 12 mm. Prière de respecter les normes nationales spécifiques.

- Les bornes de connexion sont accessibles en retirant le couvercle de la boîte de jonction.
- S'assurer que les caractéristiques de l'installation électrique domestique (tension, puissance maximale et courant) corres-

pondent à celles de l'appareil.

- Brancher l'appareil de la manière indiquée dans le schéma (conformément aux normes de référence pour ce qui concerne la tension du secteur en vigueur au niveau national).
- Ne pas effectuer de soudures sur les câbles !

Raccordement électrique



AVERTISSEMENT : Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un installateur agréé.

- Avant d'effectuer les branchements, vérifier que la tension nominale de l'appareil indiquée sur la plaque des données correspond à la tension d'alimentation du secteur. La plaque signalétique est appliquée sur le côté inférieur de la plaque de cuisson.
- Respecter le schéma de raccordement (placé sur le côté inférieur de la plaque de cuisson).
- Utiliser uniquement des composants d'origine fournis par le service des pièces détachées.
- L'appareil ne dispose pas de câble secteur. Acheter le câble adéquat auprès d'un revendeur spécialisé.
- En cas d'endommagement, remplacer les câbles d'alimentation par des câbles de rechange d'origine. Contacter le call center du magasin IKEA le plus proche.



Attention ! Ne pas souder les câbles !

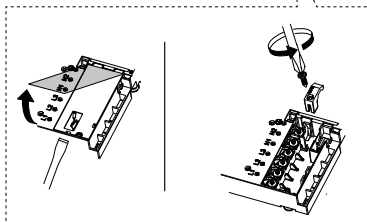
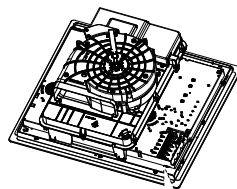
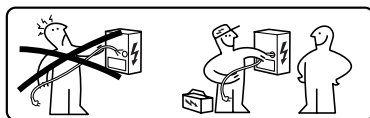
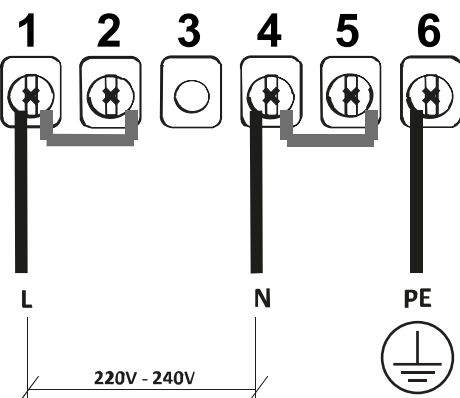


Schéma de branchement côté produit

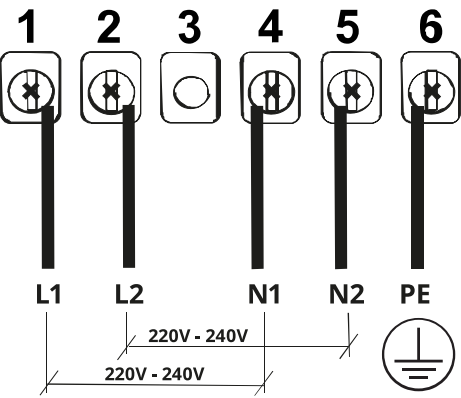
Insérer les shunts  entre les Vis de la façon illustrée

220V - 240V 1N ~



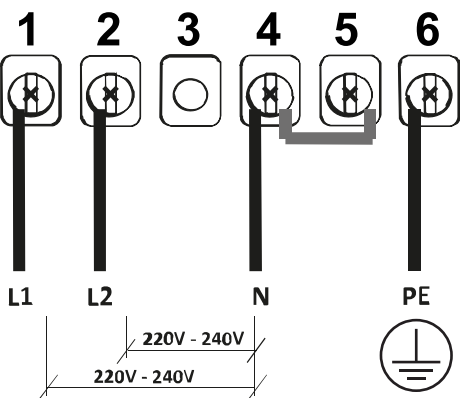
L	Noir ou marron
N	Bleu
⏏	Jaune / Vert

NL 230V / 400V 2N ~



L1	Marron
L2	Noir
N1	Bleu
N2	Bleu
⏏	Jaune / Vert

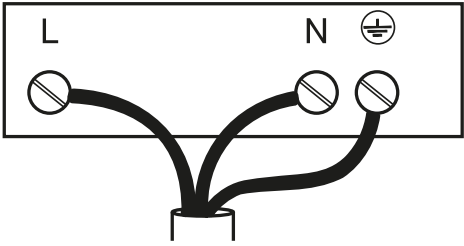
380V - 415V 2N ~



L1	Marron
L2	Noir
N	Bleu
⏏	Jaune / Vert

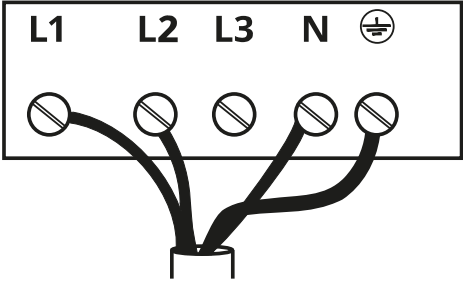
Schéma de branchement côté maison

220V - 240V 1N ~



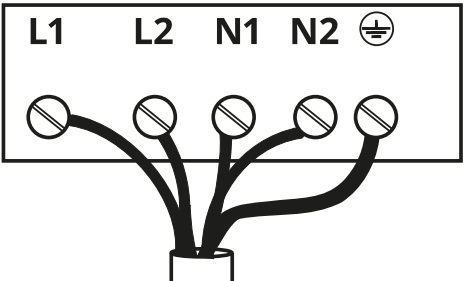
L	Noir ou marron
N	Bleu
⏏	Jaune / Vert

380V - 415V 2N ~



L1	Marron
L2	Noir
N	Bleu
⏏	Jaune / Vert

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



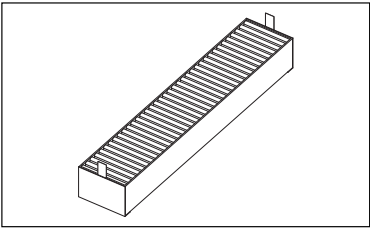
L1	Marron
L2	Noir
N1	Bleu
N2	Bleu
⏏	Jaune / Vert

Nettoyage et entretien

- Avant toute intervention de maintenance, éteindre ou débrancher l'appareil du réseau électrique.

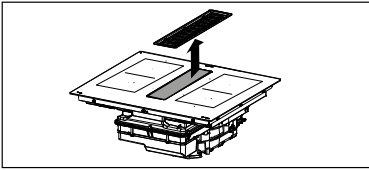
Filtre à charbon actif

- Le filtre anti-odeur au charbon actif (voir les instructions d'installation) ne doit pas être lavé ou régénéré, il doit être remplacé tous les 12 mois. Pour commander un nouveau filtre, contacter le service d'assistance (voir le tableau à la fin du manuel).



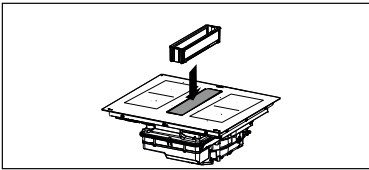
Grille

- Ne pas laver au lave-vaisselle. Nettoyer la grille à l'eau chaude et au savon neutre, sans utiliser d'éponges abrasives (ne pas utiliser de détergents agressifs ou abrasifs !).



Filtre à graisse

- Nettoyer ou remplacer les filtres aux intervalles de temps indiqués afin de maintenir la hotte en bon état de fonctionnement et éviter le risque potentiel d'incendie à cause d'une accumulation excessive de graisse.
- Les filtres à graisse doivent être nettoyés tous les 2 mois de fonctionnement ou plus fréquemment en cas d'usage très intense, et peuvent être lavés au lave-vaisselle.



Le bac de trop plein supérieur fait partie du filtre à graisse et doit être contrôlé après chaque cuisson ou à chaque fois qu'il y a un déversement de liquide sur la plaque de

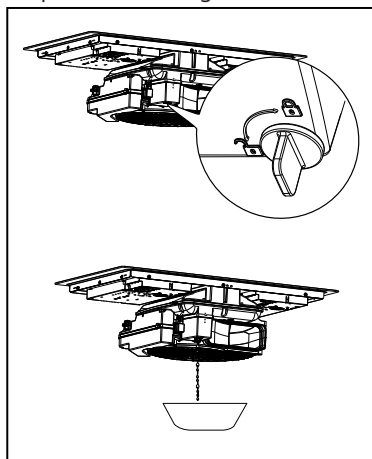
cuisson. Laver à l'eau chaude et éliminer les résidus d'aliments pour éviter la libération d'odeurs et la production d'incrustations.

Bac de récupération des liquides

En usage courant, il est recommandé de vérifier et de vider le bac de récupération toutes les deux semaines.

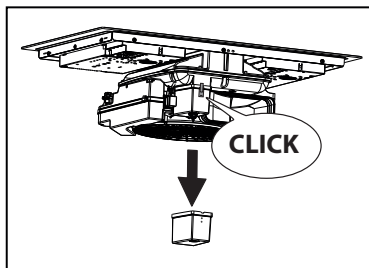
Retirez le tiroir avant de procéder aux vérifications régulières du bac de récupération d'eau, en particulier en cas de déversements importants. Appuyez sur le robinet (orange) vers le haut et dévissez-le pour vider le récipient. Après avoir vidé le bac de récupération d'eau, revissez en pressant le robinet (orange) vers le haut jusqu'à la fermeture.

Le robinet peut être remplacé en cas de perte ou d'endommagement et peut être acheté comme pièce de rechange.



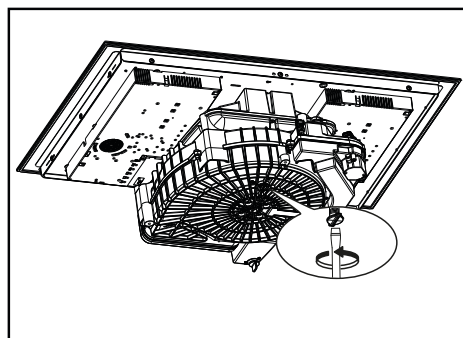
Démontage du bac de récupération des liquides principal

Pour plus de propreté, en cas de chute de liquides pouvant libérer de mauvaises odeurs, détachez le bac en ouvrant le crochet indiqué.



Vidange des liquides du box moteur

Si plus d'1 litre de liquide se déverse sur la plaque de cuisson, dévissez le bouchon à vis (orange) comme indiqué et videz le box moteur. Après avoir vidé le box, revissez le bouchon à vis (orange) jusqu'à la fermeture. Le robinet peut être remplacé en cas de perte ou d'endommagement et peut être acheté comme pièce de rechange.



Nettoyage de l'appareil

Nettoyer l'appareil après chaque utilisation pour éviter que des résidus d'aliments ne se carbonisent. Nettoyer la saleté incrustée et carbonisée requiert un plus grand effort.

- Pour le nettoyage quotidien, utiliser un chiffon doux ou une éponge moelleuse et un produit nettoyant adapté. Suivre les conseils du fabricant en ce qui concerne les produits nettoyants à utiliser. Nous vous conseillons d'utiliser des produits nettoyants de protection.
- Une fois que le plan de cuisson a refroidi, éliminer les traces de calcaire en utilisant une petite quantité de solution anticalcaire,

par exemple du vinaigre ou du jus de citron. Ensuite, nettoyer de nouveau avec un

chiffon humide.

Description du produit

The diagram illustrates the layout of the induction cooktop. It features four square cooking zones, each labeled with a number in a black box: 1 (top left), 2 (bottom left), 3 (top right), and 4 (bottom right). A central vertical component, labeled 6, represents the extractor. Below the cooking zones is a control panel, labeled 5, which includes various buttons and a digital display. Dashed lines connect the numbers to their respective components in the diagram.

1	Zone de cuisson simple (210x191 mm) 2 100 W, avec fonction Booster de 3 000 W
2	Zone de cuisson simple (210x191 mm) 2 100 W, avec fonction Booster de 3 000 W
3	Zone de cuisson simple (210x191 mm) 2 100 W, avec fonction Booster de 3 000 W
4	Zone de cuisson simple (210x191 mm) 2 100 W, avec fonction Booster de 3 000 W
5	Bandeau de commande
6	Extracteur
1 + 2	Zone de cuisson combinée (210x382 mm) 3 000 W
3 + 4	Zone de cuisson combinée (210x382 mm) 3 000 W

Indicateurs

Détection de présence d'une casserole
Chaque zone de cuisson est équipée d'un système de détection de la présence d'une casserole. Le système de détection de présence d'une casserole reconnaît les casseroles avec un fond magnétisable, adaptées pour une utilisation sur des tables à induction. En cas de retrait de la casserole pendant le fonctionnement ou d'utilisation

d'une casserole inadaptée, l'afficheur à côté du graphique à barres clignote avec le symbole .

Si aucune casserole n'est placée sur la zone de cuisson pendant le temps de détection de présence d'une casserole de 10 secondes :

- La zone de cuisson s'éteint automatiquement.
- L'afficheur de chaque zone de cuisson af-

fiche **U**.

Indicateur de chaleur résiduelle

Si une zone de cuisson a été désactivée mais

qu'elle est encore chaude, la lettre **H** reste allumée sur le panneau pour indiquer un risque de brûlure avec la hotte en marche.

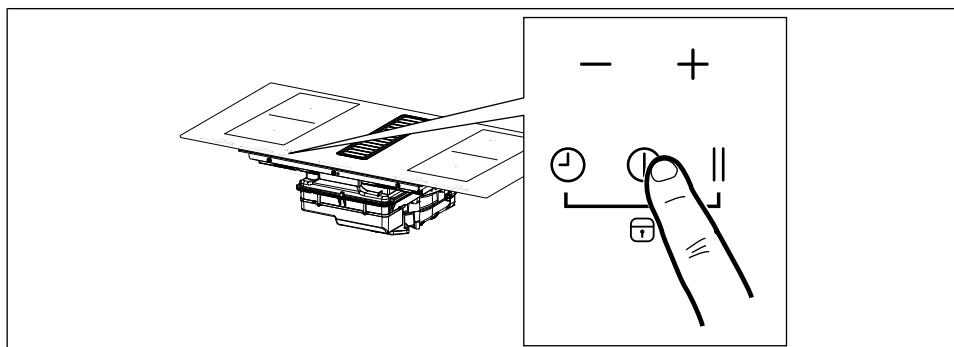
Allumage de l'appareil

Les zones de cuisson peuvent être activées en appuyant sur la zone souhaitée.

Quand on pose une casserole sur l'une des 4 zones de cuisson, la plaque de cuisson détecte automatiquement sa présence et allume le Digit correspondant à activer.

Les touches sensibles sont invisibles en l'absence de casseroles ou autres objets sur la plaque de cuisson.

Sur le bandeau de commande, les fonctions sélectionnables sont toujours celles qui sont visibles mais illuminées avec une faible intensité. Sélectionner les fonctions en touchant le symbole correspondant.



Appuyez sur la touche On/Off pour allumer et activer les fonctions de la plaque de cuisson.

À partir de ce moment, la plaque de cuisson est branchée, mais toutes les zones de cuisson et la hotte sont à la puissance zéro. La plaque de cuisson s'éteint automatiquement après 10 secondes d'inutilisation.

Attention : Pour des raisons de sécurité, il sera toujours possible d'éteindre la plaque avec la touche On/Off.

Attention : Dans le bandeau de commande, les fonctions sélectionnables sont toujours celles éclairées / visibles et ce sont les seules qui peuvent être activées.

Pour activer les commandes des foyers, de l'aspirateur et du temporisateur, appuyer sur la touche sensible correspondante.

Mises en garde pour l'installateur : Vérifier et, s'il y a lieu, changer le paramétrage de la puissance de la plaque de cuisson. Voir paragraphe « **Limitation de puissance** ».

Par défaut, la plaque est réglée pour une absorption de **7,4 Kw**.

Limitation de puissance

Lors du premier branchement de l'appareil au secteur, l'installateur doit régler la puissance des zones de cuisson en fonction de la capacité réelle de l'installation électrique domestique.

Si cela n'est pas nécessaire, la plaque de cuisson peut être activée directement en

intervenant sur **①** ou, autrement, suivre la marche ci-après pour accéder au menu.

- Brancher la plaque de cuisson au secteur électrique (cette opération doit être réalisée à chaque accès au menu).
- Tous les digits s'illuminent pendant quelques secondes.
- Dès que les digits s'éteignent de nouveau,

- appuyer et maintenir enfoncés  et **II** pendant 4 secondes jusqu'à ce que les zones de réglage à gauche s'allument.
- Appuyer et maintenir simultanément enfoncées pendant 4 secondes les deux zones de réglage sur la gauche, jusqu'à ce que les 3 digits de commande indiquent « CF6 ».
 - Appuyer sur **II** jusqu'à l'apparition de « PHA ».
 - Appuyer sur la dernière zone de réglage à gauche pour sélectionner la configuration correcte.

Voir le tableau suivant pour les spécifications :

Valeur sur la barre de la puissance	KW	Notes
0	7,4	Réglage initial standard
1	6	
2	5	
3	4	
4	3,5	
5	3	
6	2,5	

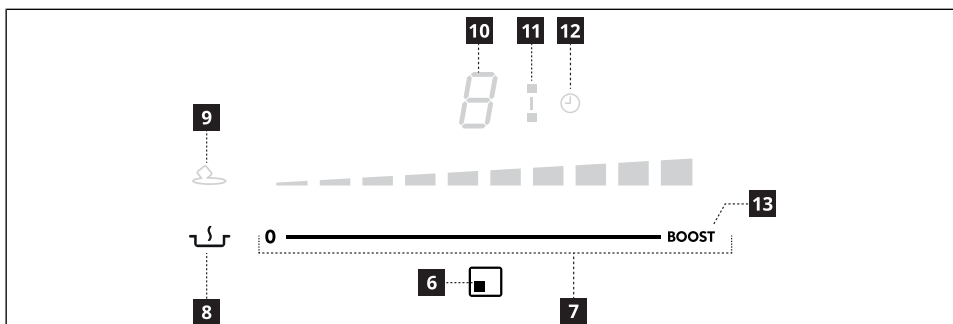
Après avoir entré la valeur correcte, confirmer en appuyant et en maintenant enfoncés  et **II**.

Bandeau de commande

1	Branché/Débranché	Mise en marche/arrêt de l'extracteur de la plaque de cuisson. Appuyez pour mettre en marche. Appuyez à nouveau pour éteindre. Par défaut, lorsque l'extracteur de la plaque de cuisson est allumé, la hotte est activée en mode automatique et la LED s'allume. Touchez (appuyez) la barre de sélection pour désactiver le mode automatique et utiliser le ventilateur d'extraction en mode manuel. La LED sera désactivée.
2	Temporisateur des zones de cuisson	Sélectionnez une zone de cuisson pour régler un temporisateur indépendant. Cette touche active un temporisateur qui peut être réglé pour des zones de cuisson individuelles, même simultanément. Lorsque le temps réglé est écoulé, les zones de cuisson s'éteignent automatiquement et un signal sonore retentit. Activation/réglage du temporisateur de la plaque de cuisson : Appuyez plusieurs fois sur la touche pour sélectionner la zone de cuisson à activer. L'icône correspondant à la zone de cuisson s'allume. Une fois la zone de cuisson sélectionnée, réglez la durée du temporisateur : Appuyez sur « + » pour augmenter le temps qui s'écoulera avant l'arrêt automatique. Appuyez sur « - » pour diminuer le temps qui s'écoulera avant l'arrêt automatique.
3	Stop&Go / Redémarrage	Cette fonction permet de mettre en pause/redémarrer n'importe quelle fonction active sur la plaque de cuisson, en réduisant la puissance de cuisson à zéro. Appuyez sur la touche pour activer la fonction, appuyez à nouveau sur la touche et déplacez le curseur indiqué (à côté de la fonction pause) complètement de gauche à droite pour la désactiver. Remarque : si la fonction Pause n'est pas désactivée au bout de 10 minutes, la plaque de cuisson s'éteint automatiquement. Cette fonction permet de récupérer les réglages de la plaque de cuisson en cas d'extinction accidentelle. Activation : - Rallumez la plaque de cuisson. - Appuyez dans les 6 secondes.
4 ; 5	Augmentation/diminution	Augmentation/diminution de la durée du temporisateur pour la zone de cuisson.
4 + 5	Augmentation/diminution	Appuyez longuement pour réinitialiser le filtre à graisse. Appuyez longuement pour réinitialiser le filtre anti-odeur à charbon actif.

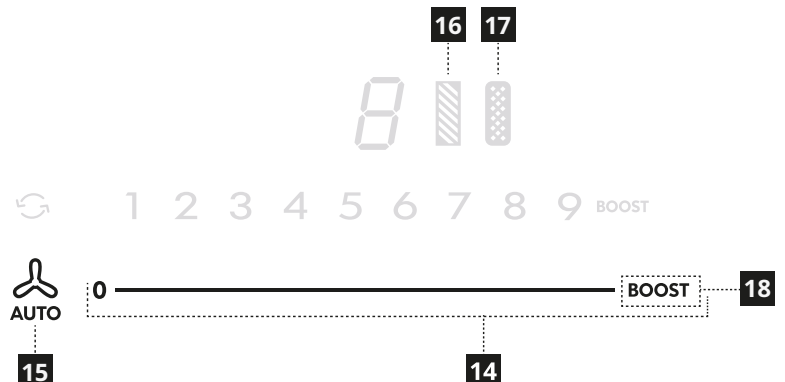
2 + 3	Verrouillage	Verrouillage/déverrouillage de la plaque de cuisson Appuyez simultanément sur les touches et ⌚ pendant quelques secondes. L'afficheur affiche « LOC » , ce qui permet de verrouiller les réglages de la plaque de cuisson afin d'éviter toute manipulation accidentelle, tout en laissant actives les fonctions déjà réglées. Répétez l'opération pour désactiver le verrouillage.
	Verrouillage de sécurité pour enfants	Verrouillage Appuyer simultanément sur les touches et ⌚ , relâchez et appuyez à nouveau ⌚ . L'écran affiche Hob L . Déverrouillage Appuyez simultanément sur les touches et ⌚ , relâchez et appuyez de nouveau sur . Permet de verrouiller la plaque de cuisson pour éviter l'actionnement accidentel de l'appareil.

Bandeau de commande de la zone de cuisson



6	Position des zones de cuisson	Indicateurs de position des zones de cuisson. Les zones de cuisson peuvent être activées en mode combiné pour créer une seule zone avec le même niveau de puissance. Les zones de cuisson principales sont les zones avant, les zones secondaires sont les zones arrière. Pour activer le mode combiné, appuyez simultanément sur les 2 barres : le symbole  s'allumera. La barre de sélection de la zone principale permet de sélectionner le niveau de puissance. Pour désactiver le mode combiné, répétez la procédure d'activation.
7	Zone de réglage	Sélection de la zone de cuisson. Augmentation/diminution du niveau de puissance. Fonction d'augmentation de la puissance qui reste active pendant 10 minutes, après quoi la température revient à la valeur du niveau 9. Effleurez et glissez le long de la barre de sélection pour activer la fonction Power Booster. Le niveau de l'augmentation de puissance est indiqué sur l'afficheur de la zone de cuisson sélectionnée par le symbole .
7	Fonction Chauffage	Cette fonction sert à chauffer une casserole à la puissance maximale avant de continuer la cuisson à un niveau sélectionné. La durée pendant laquelle la zone de cuisson est maintenue à la puissance maximale dépend du niveau de cuisson final défini. Voir le tableau : Niveau de puissance « 1 » = 40 secondes Niveau de puissance « 2 » = 72 secondes Niveau de puissance « 3 » = 120 secondes Niveau de puissance « 4 » = 176 secondes Niveau de puissance « 5 » = 256 secondes Niveau de puissance « 6 » = 432 secondes Niveau de puissance « 7 » = 120 secondes Niveau de puissance « 8 » = 192 secondes Niveau de puissance « 9 » ou « Booster » = Non disponible Pour activer, avec une casserole sur la plaque de cuisson et la zone de cuisson sélectionnée, appuyer et maintenir enfoncée pendant 3 secondes la valeur sélectionnée (de 1 à 8) sur la barre de la puissance. L'afficheur de la zone de cuisson correspondante indique « A ». Il est possible d'augmenter le niveau de cuisson, mais en le diminuant, la fonction est désactivée. Elle peut également être désactivée en appuyant sur la touche de la zone de cuisson concernée pendant 3 secondes.
8	Gestion de la température	Activation de la gestion de la température. L'afficheur affiche  .
9	Fonction Fonte	Fonte.
10	Chiffres de la zones de cuisson	Elle est activée si nous utilisons cette zone de cuisson spécifique.
11	Mode combiné (fonction « pont »)	Activation du mode de combinaison de deux zones de cuisson.
12	Fonction Temporisateur	Elle est activée si le temporisateur est réglé sur cette zone de cuisson.
13	Fonction Boost	Activation de la fonction Power Booster. L'afficheur affiche  .

Bandeau de commande de l'extracteur

		
14	Zone de réglage	Sélection de la puissance d'aspiration. Augmentation/diminution de la vitesse d'aspiration (puissance).
15	Fonction automatique	Activation/désactivation d'une fonction automatique (le mode automatique est activé par défaut). En touchant (appuyant) la barre de sélection de la hotte, le mode automatique est désactivé et l'extracteur peut être utilisé en mode manuel. Pour réactiver le mode automatique, appuyez sur la touche  : la LED  s'allumera pour indiquer que la hotte est active dans ce mode.
16	Symbole d'entretien du filtre à charbon	Allumé, il indique qu'il faut effectuer l'entretien du filtre à charbon. Par défaut, le rappel de l'entretien du filtre à charbon est désactivé (mode aspirante). Pour l'activation du rappel de l'entretien du filtre à charbon, voir paragraphe « Personnalisation du menu utilisateur ». Restauration et réactivation du filtre anti-odeurs : Après avoir effectué l'entretien des filtres, appuyez 5 secondes sur la touche « + ». La LED du filtre anti-odeurs s'éteindra et le compte à rebours redémarrera.
17	Symbole d'entretien du filtre à graisse	Allumé, il indique qu'il faut effectuer l'entretien du filtre à graisse. Restauration et réactivation du filtre à graisse : Après avoir effectué l'entretien des filtres, appuyez 5 secondes sur la touche « - ». La LED du filtre à graisse s'éteindra et le compte à rebours redémarrera.
18	Fonction Boost	Définition de la vitesse intensive BOOST Cette vitesse est programmée pour une activation de 5 minutes. Passé ce délai, le système revient automatiquement à la vitesse précédemment réglée.

Guide d'utilisation des casseroles

Quelles casseroles utiliser

Utiliser exclusivement des casseroles avec un fond en matériau ferromagnétique, elles sont adaptées à une utilisation sur les plaques à induction :

- fonte
- acier émaillé
- acier au carbone
- acier inoxydable (même si non complètement)
- aluminium avec revêtement ferromagnétique ou un fond avec une plaque ferromagnétique

Pour déterminer si une casserole ou une poêle est appropriée, contrôler la présence du symbole  (généralement estampillé sur le fond). Vous pouvez également approcher un aimant au fond du récipient. Si elle colle, cela signifie que la casserole peut être utilisée sur une plaque à induction.

Pour une efficacité optimale, utilisez toujours des casseroles à fond plat qui répartissent la chaleur de manière homogène. Si le fond n'est pas parfaitement plat, cela affectera la puissance et la conduction de la chaleur.

Comment utiliser les casseroles

Diamètre minimum de la casserole/poêle pour les différentes zones de cuisson.
Afin de garantir le fonctionnement correct de la plaque de cuisson, la casserole doit couvrir un ou plusieurs points de repère indiqués à la surface de la plaque de cuisson et doit avoir un diamètre minimum adapté.

Toujours utiliser la zone de cuisson correspondant le mieux au diamètre du fond de la casserole.

Zones de cuisson	Diamètre du fond de la casserole	
	Ø min. (conseillé)	Ø max (conseillé)
Combiné gauche Combiné droite	190 mm	230 mm
Simple gauche Simple droite	110 mm	210 mm

Casseroles/poêles vides ou avec un fond fin

N'utilisez pas de casseroles/poêles vides ou à fond fin sur la plaque de cuisson, car cela ne vous permettrait pas de contrôler la température ou d'éteindre automatiquement la zone de cuisson si la température est trop élevée, ce qui pourrait endommager la casserole ou la surface de la plaque de cuisson.

Si cela se produit, ne touchez à rien et attendez que tous les composants refroidissent.
Si un message d'erreur apparaît, veuillez vous reporter à la section « Dépannage ».

Bruit de fonctionnement normal de la plaque de cuisson

La technologie de l'induction est basée sur la création de champs électromagnétiques. Ces champs électromagnétiques génèrent de la chaleur directement sur le fond de la casserole. Les casseroles et les poêles peuvent générer toute une variété de bruits ou de vibrations selon la façon dont elles ont été fabriquées.

Ces types de bruits sont décrits ci-après :

Léger bourdonnement (comme le bruit d'un transformateur)

Ce bruit se produit lors de la cuisson à un niveau de chaleur élevé et est dû à la quantité d'énergie transférée de la plaque de cuisson aux casseroles. Le bruit cesse ou diminue en baissant le niveau de chaleur.

Léger sifflement

Ce bruit se produit lorsque le récipient de

cuisson est vide et cesse lorsque le récipient est rempli d'eau ou d'aliments.

Cliquetis

Ce bruit se vérifie avec des casseroles composées de plusieurs matériaux stratifiés et il est produit par les vibrations des surfaces de rencontre des différents matériaux. Le bruit vient des casseroles et peut varier selon la quantité et le mode de préparation de la nourriture.

Sifflement fort

Ce bruit se produit lorsque des casseroles faites de différents matériaux sont superposées et lorsque celles-ci sont utilisées à pleine puissance et sur deux zones de cuisson. Le bruit cesse ou diminue en baissant le niveau de chaleur

Bruits de ventilateur

Pour le bon fonctionnement du système électronique, la température de la plaque de

cuisson doit être réglée. À cet effet, la plaque de cuisson est équipée d'un ventilateur de refroidissement qui est activé pour réduire et régler la température du système électronique. Il peut arriver que le ventilateur continue de fonctionner même lorsqu'on éteint l'appareil, si la température de la plaque de cuisson est détectée comme étant encore trop élevée, et l'écran affiche .

Sons rythmés semblables au tic-tac d'une horloge

Ce bruit ne se produit que lorsqu'au moins trois zones de cuisson sont en service et disparaît ou s'atténue dès que l'une d'entre elles est éteinte.

Les bruits décrits représentent une caractéristique normale de la technologie à induction, par conséquent ils ne peuvent être considérés comme des défauts.

Utilisation quotidienne

Allumage de l'appareil

Appuyez et maintenez  pendant une seconde pour allumer l'appareil.

- La LED au-dessus de la touche  et la LED  s'allument.
- Si aucune autre sélection n'est effectuée, l'appareil s'éteint après 10 secondes pour des raisons de sécurité.

Sélection d'une zone de cuisson

En utilisant le produit avec uniquement l'extracteur allumé à n'importe quel niveau, les zones afficheront après 1 minute le « 0 » sur le slider (luminosité moyenne).

Appuyez sur le « 0 » à côté du curseur à barres de la zone de cuisson et faites glisser votre doigt pour faire glisser le curseur et régler le niveau de puissance.

Pour éteindre une zone de cuisson

Appuyez sur « 0 » sur le curseur à barres.

- Si aucune autre sélection n'est effectuée et que les autres zones de cuisson sont

éteintes, l'appareil s'éteint après 10 secondes.

Pour éteindre la plaque de cuisson

Touchez  pendant quelques secondes pour éteindre la plaque de cuisson.

- Si aucune autre sélection n'est effectuée sur l'afficheur et que toutes les zones de cuisson sont désactivées, l'appareil s'éteint au bout de 10 secondes.

Paramètres Fonte

La fonction Fonte permet de décongeler des aliments ou de faire fondre délicatement du beurre, du chocolat ou du miel.

- Appuyez sur  une fois.
-  et  apparaissent sur le digit.
- Pour désactiver la fonction Fonte, changez le niveau de puissance ou appuyez sur .

Réglage Boost

Toutes les zones de cuisson sont munies de la fonction d'augmentation de puissance (Booster).

Lorsque la fonction Booster est activée, la zone de cuisson sélectionnée fonctionne à une puissance supplémentaire pendant 5 minutes. La fonction Booster peut être utilisée, par exemple, pour faire chauffer rapidement une grande quantité d'eau.

- Faire glisser le doigt sur le curseur à barres jusqu'à sur l'afficheur apparaît .
- Pour désactiver la fonction Booster, remettre le curseur à barres au niveau de puissance souhaitée en faisant glisser le doigt.

Temporisateur

Lorsque le temporisateur est réglé, la zone de cuisson s'éteint après un intervalle de temps réglé entre 1 minute et 1 heure et 59 minutes.

Paramétrage du temporisateur

- La table de cuisson s'allume.
- Zone de cuisson paramétrée.
- Appuyer sur .
 - L'indication « _00 » clignote au milieu de l'afficheur.
 - Touchez + pour augmenter la durée du temps réglé sur le temporisateur, appuyez sur - pour la réduire.

En appuyant pour la première fois sur +, l'indication „1" s'allume sur l'afficheur.

Pour désactiver le signal sonore, appuyer sur .

Pour régler le temporisateur dans une autre zone, répétez la procédure ci-dessus.

Si le temporisateur est défini sur plusieurs zones, l'afficheur du temporisateur affichera le compte à rebours le plus proche de la fin, tandis que son icône sera affichée avec une intensité élevée. Tandis que les autres icônes des autres temporisateurs actifs seront éclairées à faible intensité.

Modification du temporisateur

- - Temporisateur paramétré
- Appuyez sur la zone de cuisson active du temporisateur à modifier.

- Appuyer sur .
- Modifiez la durée réglée sur le temporisateur à l'aide de + et -.

Fonction de combinaison (fusion de deux zones)

La fonction de fusion permet d'activer deux zones de cuisson individuelles qui peuvent fonctionner et être réglées ensemble.

- Appuyez simultanément sur les curseurs à barres des deux zones de cuisson (du même côté) et sélectionnez le slider où le digit montre «  ».
- L'afficheur à côté des deux zones affiche  d'un côté et  de l'autre.

Si l'une des zones de cuisson est déjà en marche lorsque la fonction de combinaison (fusion de deux zones) est activée, le niveau de puissance et le temps de fonctionnement de cette zone de cuisson seront sélectionnés pour les deux zones combinées. Si les deux zones sont déjà en marche, les temps de fonctionnement sont effacés des afficheurs du niveau de puissance. S'il est impossible de combiner deux zones, définir la vitesse Boost.

Verrouillage/déverrouillage de la plaque de cuisson

Appuyez simultanément sur les touches  et  pendant quelques secondes. L'afficheur affiche « LOC »

, ce qui permet de verrouiller les réglages de la plaque de cuisson afin d'éviter toute manipulation accidentelle, tout en laissant actives les fonctions déjà réglées. Répétez l'opération pour désactiver le verrouillage.

Verrouillage de sécurité pour enfants

- Appareil allumé
- Pour activer la sécurité pour enfants, appuyez simultanément sur  et , relâchez et appuyez sur  jusqu'à ce qu'un signal sonore soit émis. Tous les afficheurs montrent «  ».

- L’afficheur est verrouillé. Quand l’afficheur s’éteint dans cet état, la fonction de verrouillage sera encore active au redémarrage de la plaque de cuisson.
- Pour désactiver le verrouillage de sécurité pour enfants, appuyez simultanément et pendant quelques secondes sur **||** et **⌚** relâchez et appuyez à nouveau **||**.

La fonction reste active tant qu’elle n’est pas désactivée.

Fonction « Dry »

Chaque fois que vous éteignez la plaque de cuisson, le moteur de l'extracteur fonctionne pendant 5 minutes à la première vitesse. Pendant le fonctionnement de la fonction Dry, toutes les touches sont désactivées, à l'exception de la touche **⌚** et de la touche « 0 » du niveau de l'extracteur.

- Pour désactiver la fonction Dry pendant le fonctionnement, l'utilisateur doit faire passer la touche du niveau d'aspiration de « 1 » à « 0 ».

Stop&Go / Redémarrage

Cette fonction permet de mettre en pause/redémarrer n'importe quelle fonction active sur la plaque de cuisson, en réduisant la puissance de cuisson à zéro.

Appuyez sur la touche pour activer la fonction, appuyez à nouveau sur la touche et déplacez le curseur indiqué (à côté de la fonction pause —) complètement de gauche à droite pour la désactiver.

Remarque : si la fonction Pause n'est pas désactivée au bout de 10 minutes, la plaque de cuisson s'éteint automatiquement.

Cette fonction permet de récupérer les réglages de la plaque de cuisson en cas

d'extinction accidentelle.

Activation :

- Rallumez la plaque de cuisson.
- Appuyez **||** dans les 6 secondes.

Verrouillage

Verrouillage/déverrouillage de la plaque de cuisson

Appuyez simultanément sur les touches **||** et **⌚** pendant quelques secondes. L’afficheur affiche « LOC »

, ce qui permet de verrouiller les réglages de la plaque de cuisson afin d’éviter toute manipulation accidentelle, tout en laissant actives les fonctions déjà réglées. Répétez l’opération pour désactiver le verrouillage.

Fonction Chauffage

Ce fonction sert à chauffer une casserole à la puissance maximale avant de continuer la cuisson à un niveau sélectionné.

L’intervalle de temps pendant lequel la zone de cuisson est maintenue à la puissance maximale dépend du niveau de cuisson final défini.

Voir le tableau du chapitre « Panneau de commande de la zone de cuisson ».

Pour activer, avec une casserole sur la plaque de cuisson et la zone de cuisson sélectionnée, appuyer et maintenir enfoncée pendant 3 secondes la valeur sélectionnée (de 1 à 8) sur la barre de la puissance. L’afficheur de la zone de cuisson correspondante indique « A ».

Il est possible d’augmenter le niveau de cuisson, mais en le réduisant la fonction se désactive.

Il est aussi possible de désactiver en touchant et maintenant enfoncée pendant 3 secondes la touche de la zone de cuisson en objet.

Niveau de puissance	Mode de cuisson	À utiliser pour
1	Fondre, chauffer légèrement	Beurre, chocolat, gélatine, sauces
2	Fondre, chauffer légèrement	Beurre, chocolat, gélatine, sauces
3	Faire revenir	Riz
4	Cuisson prolongée, réduire, mijoter	Légumes, pommes de terre, sauces, fruits, poisson

5	Cuisson prolongée, réduire, mijoter	Légumes, pommes de terre, sauces, fruits, poisson
6	Cuisson prolongée, braiser	Pâtes, soupe, viande braisée
7	Friture légère	Rösti (beignets de pommes de terre), omelettes, plats panés et frits, saucisses
8	Friture, friture dans l'huile abondante	Viande, frites
9	Friture, friture dans l'huile abondante	Steaks
P	Cuisson rapide	Eau bouillante
Niveau de température	Mode de cuisson	À utiliser pour
	Faire fondre	Faire fondre du beurre, du chocolat ou du miel à environ 42 °C.

Personnalisation du menu utilisateur

L'utilisateur peut effectuer certaines opérations de réglage sur le produit. Suivez la procédure ci-dessous pour accéder au menu. Allumez et éteignez l'appareil dans les 3 secondes. Appuyez sur les touches « + » et « - » pendant 3 secondes jusqu'à ce que les chiffres du menu (U1, U2, U3.....) s'affichent dans les

chiffres du temporisateur. Utilisez les touches « + » et « - » pour faire défiler le menu. Les zones de réglage sur la gauche s'allument, affichant les valeurs sélectionnables. Consultez le tableau ci-dessous pour connaître les spécifications du menu :

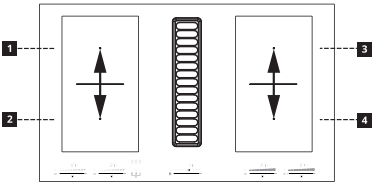
Code du menu	Description	Valeur
U1	Menu de gestion du volume des touches.	0 - Son désactivé 1 - Min. 2 - Moyen 3 - Max
U2	Menu de gestion du volume pour les tonalités et les bips.	0 - Son désactivé 1 - Min. 2 - Moyen 3 - Max
U3	Menu de gestion du compte à rebours.	0 - Son désactivé 1 - Bip court 2 - Bip long
U4	Fonction « Dry ».	0 - Inactive 1 - Active
U5	Activation du filtre à charbon	0 - Inactif 1 - Actif

Appuyez sur les touches « + » et « - » et maintenez-les enfoncées pendant 3 secondes pour enregistrer les réglages et quitter le menu.

Fonction de gestion de la puissance

Ce produit intègre une fonction de gestion de la puissance à contrôle électronique. Cette fonction contrôle la distribution de la puissance maximum de 3000 W entre les zones de cuisson combinées (côté gauche et côté droit), en optimisant la répartition de puissance et en évitant les situations de surcharge du système. La fonction répartit la puissance maximale disponible entre les zones de cuisson utilisées en mode combiné. Voir la figure. La fonction réduit la puissance de l'autre zone de cuisson en mode combiné, si nécessaire (la priorité la

plus haute est attribuée à la dernière commande).



Exemple : Si le niveau de puissance supplémentaire (boost) (P) est sélectionné pour la zone de cuisson 1, la zone de cuisson 2 ne peut pas dépasser simultanément le niveau de puissance 5.

Dépannage

Code d'erreur	Description	Cause possible de l'erreur	Solution
	Absence de fonctionnement	Branchement incorrect au secteur électrique ou court-circuit	Débrancher l'extracteur de la plaque de cuisson de l'alimentation. Effectuer correctement le branchement à l'alimentation électrique en se référant au paragraphe « BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE » si nécessaire. Si l'erreur persiste, contacter le Service d'Assistance. et spécifier le problème.
ER 03 et son continu ou P	Le panneau de commande s'éteint après 10 s.	Activation continue des capteurs. Eau ou casserole sur le verre au-dessus du panneau de commande.	Éliminer l'eau ou retirer la casserole de la surface en vitrocéramique et du panneau de commande. Éteindre l'extracteur de la plaque de cuisson.
ER 03 et son continu du bandeau de commande Extracteur	Le panneau de commande s'éteint après 10 s. Le moteur de l'extracteur est encore en marche.	Activation continue des capteurs détectée. Eau ou casserole sur le verre au-dessus du panneau de commande de l'extracteur.	Éliminer l'eau ou retirer la casserole de la surface en vitrocéramique et du panneau de commande. Appuyer de nouveau sur le panneau de commande de l'extracteur.
ER47	ER et 47 clignotent. Le panneau de commande s'éteint après 10 s.	Erreur dans le branchement du câble d'alimentation côté produit.	Débrancher l'extracteur de l'Alimentation électrique. Régler la connexion en suivant les indications du paragraphe BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE si nécessaire avec une attention particulière accordée à la fixation correct des shunts côté produit. Si l'erreur persiste, contacter le Service d'Assistance. et spécifier le problème.
E/6	ER et 47 clignotent. Le panneau de commande s'éteint après 10 s.	Déviation de l'alimentation secteur dans la fréquence ou niveau de tension. Les inverseurs à énergie solaire pourraient entraîner une erreur E6 en cas de création d'une oscillation sur la tension d'alimentation (surtension à haute fréquence).	Dès que l'alimentation secteur est de nouveau dans des conditions normales, l'erreur E6 disparaît. Si l'erreur persiste, contacter le Service d'Assistance. et spécifier le problème.

ER20 - ER22 - ER30 - ER36 - ER39 - U400 - E/2 - E/A - E/4 - E/7 - E/8 - E/ 9	Débrancher l'extracteur de la plaque de cuisson de l'alimentation. Attendre quelques secondes, puis rebrancher l'extracteur de la plaque de cuisson à l'alimentation. Si le problème persiste, contacter le Service d'Assistance et spécifier le code d'erreur qui apparaît sur l'afficheur.
---	--

i En présence d'une panne, tenter de résoudre le problème en suivant les indications fournies dans le guide de dépannage. S'il est impossible de résoudre le problème, contacter le Service d'Assistance. Une liste complète des fournisseurs de service IKEA est indiquée dans la dernière page de ce manuel.

i En cas de mauvais usage de l'appareil ou d'installation non effectuée par un installateur autorisé, il sera nécessaire de payer la visite du technicien du Service d'Assistance ou du revendeur, même durant la période de validité de la garantie.

Entretien et réparation

- S'assurer que l'entretien des composants électriques est exclusivement effectué par le fabricant ou par le service après-vente.
- S'assurer que les câbles endommagés sont remplacés exclusivement par le fabricant ou par le service après-vente agréé.

Lorsque vous contactez le service après-vente, veuillez fournir les informations suivantes :

- Type de panne
- Modèle de l'appareil (Art./Code)
- Numéro de série (S.N.)

Ces informations figurent sur la plaque d'identification. La plaque d'identification est fixée au fond de l'appareil.

Fiche technique
Identification du produit

Type : **4300**

Modèle : **TÄCKNAN**

Voir la plaque d'identification appliquée sur le fond du produit.

Le producteur apporte en continu des améliorations à ses produits. Pour cette raison, le texte et les illustrations contenus dans ce manuel peuvent subir des modifications sans préavis.

Des informations supplémentaires sur les données techniques sont disponibles sur le site : www.Ikea.com

Données techniques de l'extracteur

Type de produit			INTÉGRÉ
	Largeur	mm	830
Dimensions	Profondeur	mm	520
	Hauteur min/maxi	mm	496
Débit d'air max* - Installation Aspirante		m3/h	600
Niveau maxi* de bruit - Installation Aspirante		dBA	68
Débit d'air max* - Installation Filtrante**		m3/h	420
Niveau maxi* de bruit - Installation Filtrante**		dBA	71
Puissance nominale de l'extracteur		W	250

Puissance nominale de la plaque de cuisson	W	7400
Puissance maximum totale	W	7650

* Vitesse maximale (Boost exclu).

** Installation Filtrante - Valeur du débit d'air pour l'installation filtrante avec kit

recirculation 806-231-27 NYTTIG pour plaque de cuisson.

Tension/fréquence d'alimentation	220-240 V, 50 Hz ; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz ; 2N~ 380 V, 60 Hz
Poids de l'appareil	23,6 Kg

CE Cet appareil a été conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux Directives CEE.

Les données techniques sont indiquées sur la plaque des données appliquée à l'intérieur de l'appareil.

Efficacité énergétique de l'extracteur

Informations sur le produit selon le règlement UE n° 66/2014	Unité	Valeur
Identification du modèle		TÄCKNAN 806 072.88
Consommation annuelle d'efficacité	kWh/a	30,7
Coefficient d'augmentation dans le temps		0,8
Efficacité fluidodynamique		33,8
Indice d'efficacité énergétique		42,0
Débit d'air mesuré à son meilleur point d'efficacité	m3/h	290
Pression de l'air mesurée à son meilleur point d'efficacité	Pa	440
Alimentation électrique mesurée à son meilleur point d'efficacité	W	105
Consommation de courant mesurée en mode veille	W	0
Consommation de courant mesurée en mode off	W	0,49
Classe d'efficacité énergétique		A+
Classe d'efficacité fluidodynamique		A
Efficacité de la filtration des graisses	%	85,1
Classe d'efficacité de la filtration des graisses		B
Débit d'air à la vitesse minimale	m³/h	200
Débit d'air à vitesse maximale	m3/h	600
Débit d'air à vitesse intensive	m³/h	680
Puissance acoustique émise, pondérée dans l'air, à la vitesse minimale	dbA	43
Puissance acoustique pondérée dans l'air à la vitesse maximale	dbA	68
Puissance acoustique pondérée dans l'air à vitesse intensive	dbA	71

Normes de référence :

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

Économie d'énergie

L'appareil dispose des caractéristiques qui aident à économiser de l'énergie durant la cuisson de tous les jours.

Efficacité énergétique

Informations sur le produit selon le règlement UE n° 66/2014	Valeur
Identification du modèle	TÄCKNAN 806 072.88
Type de plaque de cuisson	Hotte intégrée
Nombre de zones de cuisson	4
Technologie de cuisson	Induction
Diamètre des zones de cuisson (dimensions)	210 x 191 mm
Consommation d'énergie par zone de cuisson (cuisson électrique)	187,0 Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson (cuisson électrique)	188,0 Wh/kg

Normes de référence :

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

Économie d'énergie

L'appareil dispose de fonctionnalités qui vous aident à économiser de l'énergie lors de la cuisson quotidienne.

EN 60350-2 - Appareils de cuisson électrodomestiques - Partie 2 : Tables de cuisson - Méthodes de mesure de l'aptitude à la fonction.

Informations sur le produit pour la consommation d'énergie et le temps maximal pour atteindre le mode basse puissance applicable	Unité	Valeur
Consommation de puissance en mode éteint	W	0,49
Temps maximal nécessaire au dispositif pour atteindre automatiquement le mode à basse puissance applicable	Min.	15

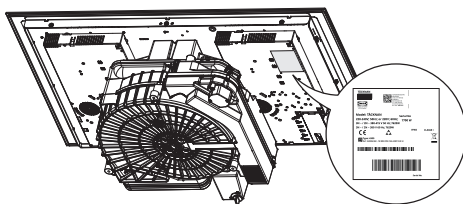
Plaque signalétique



L'image figurant ci-dessus représente la plaque des données de l'appareil.

Le numéro de série est spécifique à chaque produit.

La plaque signalétique est appliquée sous l'appareil.



Aspects Environnementaux

Élimination des appareils électroménagers



Le symbole  sur le produit ou sur son emballage indique que le produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers normaux. Cet appareil doit être remis à une déchetterie spécialisée dans le recyclage des composants électriques et électroniques. Assurez-vous que cet appareil a été éliminé correctement, vous participerez ainsi à prévenir les conséquences potentiellement négatives pour l'environnement et pour la santé pouvant découler d'une élimination inappropriée. Pour des informations plus détaillées sur la manière de recycler ce produit, veuillez contacter votre municipalité, votre déchetterie locale ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

Cet appareil est conforme à la directive 2012/19/UE concernant la réduction des substances dangereuses utilisées dans les appareils électriques et électroniques et l'élimination des déchets.

Élimination des matériaux d'emballage



Les matériaux marqués du symbole  sont recyclables. Jeter l'emballage dans les conteneurs à déchets spécialement prévus pour leur recyclage.

Économie d'énergie

Les conseils ci-après vous permettront d'économiser quotidiennement de l'énergie durant la cuisson.

- Lors du chauffage de l'eau, utiliser uniquement la quantité nécessaire.
- Si possible, toujours couvrir les casseroles avec leur couvercle.
- Bien mettre en place la casserole avant d'activer la zone de cuisson.
- Utiliser les zones de cuisson plus petites pour les petites casseroles.
- Placer les casseroles directement au centre de la zone de cuisson.
- Utiliser la chaleur résiduelle pour garder chauds les aliments ou pour les faire fondre.

Garantie IKEA

Quelle est la durée de validité de la garantie IKEA ?

Cette garantie est valable cinq (5) ans à compter de la date originale d'achat de l'appareil chez IKEA. L'original du ticket de caisse est indispensable comme preuve de l'achat. Une réparation effectuée dans le cadre de la garantie n'étend pas la période de garantie pour l'appareil.

Qui fournit l'assistance ?

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. La garantie est uniquement valable sur les appareils électroménagers destinés à un usage domestique. Les exceptions sont indiquées dans le paragraphe "Qu'est-ce qui n'est pas couvert par la garantie ?" Durant la période de validité de la garantie, les frais de réparation (pièces de rechange, main-d'œuvre et déplacements du personnel technique) seront pris en charge par le service d'assistance, à condition que l'accès à l'appareil pour l'intervention de réparation ne comporte aucun frais supplémentaire. Ces conditions sont conformes aux directives UE (N. 99/44/CE) et aux normes et dispositions locales applicables. Les pièces remplacées deviennent la propriété d'IKEA.

Que fait IKEA en cas de problème ?

Le fournisseur du service d'assistance désigné par IKEA examinera le produit et décidera, à sa seule discrétion, s'il est couvert par la garantie. Si tel est le cas, le fournisseur du service d'assistance IKEA ou son partenaire d'assistance autorisé se chargera, par l'intermédiaire de ses propres centres d'assistance, de réparer le produit défectueux

ou de le remplacer par un produit identique ou de la même valeur, à sa seule discrétion.

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

- L'usure normale.
- Les dommages provoqués délibérément ou dus à une négligence, les dommages provoqués par le non-respect des instructions de fonctionnement, par une installation incorrecte ou par un branchement à une tension erronée, les dommages provoqués par des réactions chimiques ou électrochimiques, la rouille, la corrosion ou les dommages provoqués par l'eau, y compris, mais sans s'y limiter, les dommages provoqués par la présence d'un excès de calcaire dans les conduites d'eau, et les dommages provoqués par des événements atmosphériques et naturels.
- Les consommables tels que les piles et les ampoules.
- Les parties décoratives et non fonctionnelles qui n'influencent pas l'utilisation normale de l'appareil électroménager, y compris les rayures et les variations de couleur.
- Les dommages accidentels provoqués par des substances ou des corps étrangers et le nettoyage ou la libération des filtres, des systèmes d'évacuation ou des bacs à lésive.
- Les dommages à des pièces comme la vitrocéramique, les accessoires, les paniers à vaisselle et couverts, les tuyaux d'alimentation et d'évacuation, les joints, les ampoules et leurs couvercles, les écrans, les poignées, les revêtements et parties de revêtement, sauf s'il est possible de démontrer que ces dommages ont été provoqués par des défauts de production.
- Les cas où aucun défaut n'a été constaté durant la visite du technicien.
- Les réparations non effectuées par le fournisseur du service nommé par IKEA ou par un partenaire d'assistance autorisé ou les réparations où des pièces non d'origine ont été utilisées.
- Les réparations provoquées par une mau-

vaïse installation ou une installation non conforme aux spécifications.

- L'utilisation de l'appareil électroménager dans un environnement non domestique, par exemple à usage professionnel.
- Les 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. Cependant, si un fournisseur de service nommé par IKEA ou l'un de ses partenaires d'assistance autorisé effectue une réparation ou un remplacement de l'équipement dans le cadre de la garantie, le fournisseur ou le partenaire d'assistance autorisé devra également procéder à la réinstallation de l'équipement réparé ou à l'installation de l'équipement de remplacement, si nécessaire.

Ces restrictions ne concernent 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.

Applicabilité des lois nationales

La garantie IKEA vous donne des droits légaux spécifiques, qui couvrent ou dépassent les exigences locales. Cependant, ces conditions ne limitent en aucune façon les droits des consommateurs décrits dans la législation locale.

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 le service selon les conditions de garantie ne subsiste

que si l'appareil est conforme et installé conformément aux :

- spécifications techniques du pays dans lequel est demandée l'application de la garantie ;
- consignes de sécurité contenues dans le Manuel d'utilisation.

Service Après-vente dédié aux appareils électroménagers IKEA :

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

1. demander une assistance couverte par la garantie ;
2. demander des précisions sur l'installation des appareils électroménagers IKEA dans les meubles de cuisine spécifiques d'IKEA. Le service après-vente ne fournira pas de précision en ce qui concerne :
 - l'installation de cuisines complètes IKEA ;
 - les branchements électriques (si l'appareil est fourni sans câbles et fiches), les raccordements hydrauliques et les branchements à l'installation de gaz qui doivent être effectués par un technicien d'assistance autorisé.
3. demander des précisions sur le contenu du manuel d'utilisation et sur les spécifications de l'appareil électroménager 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 ?



Consultez la liste complète des fournisseurs de service IKEA et des numéros de téléphone

nationaux dans la dernière page de ce manuel.

Important ! Pour garantir un service plus rapide, il est recommandé d'utiliser les numéros de téléphone indiqués à la fin de ce manuel. Pour demander de l'assistance, toujours faire référence aux codes de l'appareil disponibles dans ce manuel. Avant de nous contacter, assurez-vous d'avoir à portée de main le code produit IKEA (8 chiffres) relatif à l'appareil électroménager pour lequel vous demandez une assistance.

Important ! CONSERVER LE TICKET !

Il s'agit de votre preuve d'achat et il est nécessaire de le présenter pour pouvoir profiter de la garantie. Le nom et le code (à 8 chiffres) de chaque appareil électroménager IKEA que vous avez achetés sont indiqués sur le ticket.

Avez-vous besoin d'aide supplémentaire ?

Pour toute question supplémentaire non liée au service après-vente de vos appareils. Veuillez contacter le centre d'appels de notre magasin IKEA le plus proche. Nous vous recommandons de lire attentivement la notice d'utilisation de l'appareil avant de nous contacter.

Inhoud

Veiligheidsinformatie	98	Gids voor het gebruik van de pannen	117
Algemene informatie	103	Dagelijks gebruik	118
Elektrische aansluiting	105	Personalisatie van het gebruikersmenu	121
Reiniging en onderhoud	107	Functie voor beheer van het vermogen	122
Beschrijving van het product	109	Problemen oplossen	122
Indicatoren	109	Technische gegevens van de afzuigkap	123
Inschakeling van het apparaat	110	Energie-efficiëntie van de afzuigkap	124
Vermogensbeperking	110	Energie-efficiëntie	125
Bedieningspaneel	112	Typeplaatje	126
Bedieningspaneel kookzone	114	Milieuaspecten	126
Bedieningspaneel van de afzuiger	116	IKEA-garantie	127

Veiligheidsinformatie

i We verzoek u, voor uw veiligheid en de correcte werking van het apparaat, deze handleiding voorafgaand aan de installatie en de inbedrijfstelling aandachtig te lezen. Bewaar deze aanwijzingen altijd samen met het apparaat, ook in geval van doorverkoop of overdracht aan derden. Het is belangrijk dat de gebruikers op de hoogte zijn van alle kenmerken inzake de werking en de veiligheid van het apparaat. De inductiesystemen van deze kookplaten voldoen aan de bepalingen van de EMC-norm en van de EMF-richtlijn, en zouden andere elektronische apparatuur niet moeten verstoren. Draggers van pacemakers of andere geïmplanteerde elektronische apparaten moeten hun arts of de fabrikant van het geïmplanteerde apparaat raadplegen om te raadplegen of deze apparaten voldoende bestand zijn tegen de interferenties.

⚠ De elektrische aansluitingen dienen door een gespecialiseerd elektricien tot stand te worden gebracht. Raadpleeg voorafgaand aan de uitvoering van de elektrische aansluitingen het deel ELEKTRISCHE AANSLUITING.

Bij toestellen met een netsnoer moeten de klemmen of het deel van de draden tussen het bevestigingspunt van de kabel en de klemmen zo worden geplaatst dat de onder spanning staande geleider vóór de aardingskabel naar buiten kan worden gehaald als hij uit zijn bevestiging loskomt.

- De fabrikant is niet aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van een onjuiste installatie of een oneigenlijk gebruik.
- Controleer of de netvoeding overeenstemt met de netvoeding die op het typeplaatje aan de binnenkant van het product staat vermeld.
- In de vaste installatie moeten er scheidingsschakelaars worden geïnstalleerd, in overeenstemming met de normen inzake bedradingssystemen.
- Controleer voor apparaten van klasse I of het elektriciteitsnet van uw woning over een goede aarding beschikt.
- Sluit de afzuigkap met geschikte buizen aan op de schoorsteen. Verwijs naar de in de installatiehandleiding aangegeven commerciële accessoires (minimale diameter buizen 125 mm). De lengte van de afvoerbuis moet zo klein mogelijk zijn.
- Sluit het product op het elektriciteitsnet aan met een meerpolige schakelaar.
- De regelgeving inzake de luchtafvoer moet worden nageleefd.
- Sluit de afzuigkap niet aan op afvoerkanalen gebruikt voor verbrandingsgassen (ketels, haarden, enz.).
- Als de afzuigkap wordt gebruikt met niet-elektrische apparaten (bijv. apparaten met gasbranders) moet een voldoende ventilatie in de ruimte gegarandeerd worden om de terugstroming van de afgevoerde gassen te voorkomen. Als het kooktoestel gebruikt wordt in combinatie met apparaten die gevoed worden door niet-elektrische energiebronnen, mag de negatieve druk van de ruimte niet de 4 Pa overschrijden, om te voorkomen dat de rookgassen weer door het kooktoestel in

de ruimte worden aangezogen.

- De lucht mag niet worden uitgestoten via een kanaal dat gebruikt wordt als schoorsteen voor met gas of andere brandstoffen gevoede apparaten.
- Laat een beschadigd netsnoer vervangen door de producent, een erkend servicecentrum of een vakkundige monteur om risico's of gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Sluit de stekker van het apparaat aan op een goed bereikbaar stopcontact dat voldoet aan de geldende normen.
- Het is belangrijk dat voor de afvoer van de rookgassen de technische voorschriften en de veiligheidsmaatregelen van de door de plaatselijke autoriteiten voorgeschreven normen strikt worden nageleefd.

 **WAARSCHUWING:** Verwijder de beschermfolie alvorens het apparaat te installeren.

- Gebruik alleen de samen met het apparaat geleverde schroeven en andere kleinijzerwaren.

 **WAARSCHUWING:** Indien de schroeven of bevestigingssystemen niet worden geïnstalleerd zoals in deze aanwijzingen is beschreven, bestaat het gevaar voor elektrische schokken.

- Vermijd om rechtstreeks in het licht te kijken via optische instrumenten (verrekijker, vergrootglas...).
- Reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij onder toezicht staan van een volwassene.
- Kinderen moeten worden gecontroleerd om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met een lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperking of zonder ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan en worden geïnstrueerd over een veilig gebruik

van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

- Het apparaat mag worden gebruikt door kinderen ouder dan 8 jaar en door personen met een lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperking of met onvoldoende ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan en goed geïnstrueerd zijn over een veilig gebruik van het apparaat en de gevaren die ermee samenhangen. Laat kinderen niet met het apparaat spelen.

⚠ WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke delen worden heet tijdens het gebruik.

Zorg ervoor de verwarmingselementen niet aan te raken.

Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt, tenzij ze constant onder toezicht staan.

- Reinig en/of vervang de filters na de aangegeven periode (brandgevaar). Zie paragraaf Reiniging en onderhoud.
- Aanbevolen wordt om in de ruimte een goede ventilatie te garanderen als het apparaat wordt gebruikt in combinatie met door gas of andere brandstoffen gevoede apparaten (niet van toepassing op apparaten die de lucht in de ruimte slechts laten recirculeren).

⚠ WAARSCHUWING: Als het oppervlak sporen van scheuren vertoont, schakel het apparaat dan uit om het risico op elektrische schokken te vermijden. Het apparaat en diens bereikbare delen worden tijdens het gebruik zeer heet.

- Schakel het apparaat niet in als het oppervlak scheuren of zichtbare schade van het materiaal vertoont.
- Raak het apparaat niet aan met natte handen of lichaamsdelen.
- Gebruik geen stoomapparaten om het product te reinigen.
- Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op het oppervlak van de kookplaat, omdat deze

oververhit kunnen raken.

- Gebruik de speciale bediening om de kookplaat na gebruik uit te schakelen; vertrouw niet op de sensoren van de pannen.

⚠ WAARSCHUWING: Het is gevaarlijk om de kookplaat onbeheerd achter te laten bij gebruik van olie of vet, omdat er een gevaarlijke situatie kan ontstaan en er brand kan uitbreken. Probeer NOOIT eventuele vlammen met water te doven, maar zet het apparaat uit en smoor de vlammen, bijvoorbeeld door ze met een deksel of een branddeken af te dekken.

•

⚠ WAARSCHUWING: Het kookproces moet onder toezicht plaatsvinden. Een kort kookproces moet constant worden bewaakt.

- Het apparaat is niet ontworpen om met een externe timer of met een apart afstandsbedieningssysteem te worden ingeschakeld.

⚠ WAARSCHUWING: Brandgevaar: Plaats geen voorwerpen op de kookoppervlakken.

- Het apparaat moet zo worden geïnstalleerd dat het kan worden losgekoppeld van de elektrische voeding met een meerpolige schakelaar met een openingsafstand tussen de contacten (3 mm) die een complete loskoppeling garandeert bij overbelasting van categorie III.
- Het apparaat mag nooit aan weersinvloeden worden blootgesteld (regen, zon).
- De ventilatie van het apparaat moet voldoen aan de aanwijzingen van de fabrikant.
- Houd de verpakking buiten het bereik van kinderen en huisdieren.
- Afzuigkappen en andere afzuigtoestellen van de kookdampen

kunnen afbreuk doen aan de veilige werking van op gas of andere brandstoffen functionerende apparaten (inclusief die geplaatst in andere omgevingen), in verband met de terugstroming van de verbrandingsgassen. Deze gassen kunnen koolmonoxidevergiftiging veroorzaken. Na de installatie van een afzuigkap of een ander afzuigtoestel van de rookdampen moet ervoor gezorgd worden dat de gastoestellen getest worden door een gekwalificeerde persoon, om te garanderen dat er geen sprake is van terugstroming van de verbrandingsgassen.

Algemene informatie

Algemene aanbevelingen

- Gebruik nooit schuursponsjes, staalwol, zoutzuur of andere producten die krassen of sporen op het oppervlak kunnen achterlaten.
- Om veiligheidsredenen mogen er voor de reiniging van het apparaat geen stoomreinigers of hogedrukreinigers worden gebruikt.
- Consumeer geen voedselresten die zijn gevallen of zich hebben opgehoopt op het oppervlak en op de functionele of esthetische elementen van de kookplaat.

Gebruik

- De afzuigkap is uitsluitend ontworpen voor de afvoer van de kookluchtjes geproduceerd tijdens een huishoudelijk gebruik.
- Gebruik het apparaat onder geen beding voor andere doeleinden dan waarvoor het is ontworpen.
- Friteuses moeten tijdens hun gebruik voortdurend bewaakt worden: oververhitting zou vlam kunnen vatten.
- Activeer het apparaat niet door middel van een externe timer of een afzonderlijk systeem voor afstandsbediening.
- Het apparaat mag niet geïnstalleerd worden achter een decoratieve deur, om oververhitting ervan te voorkomen.
- Klim niet op het apparaat om beschadiging ervan te voorkomen.

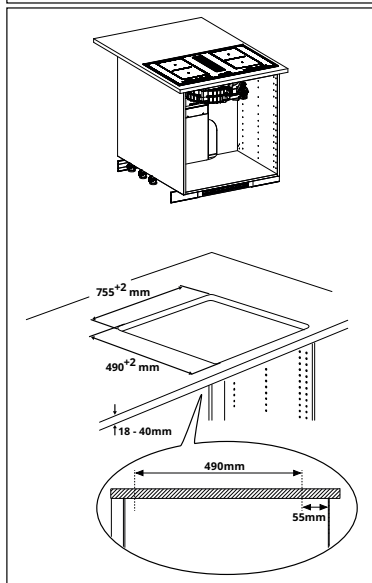
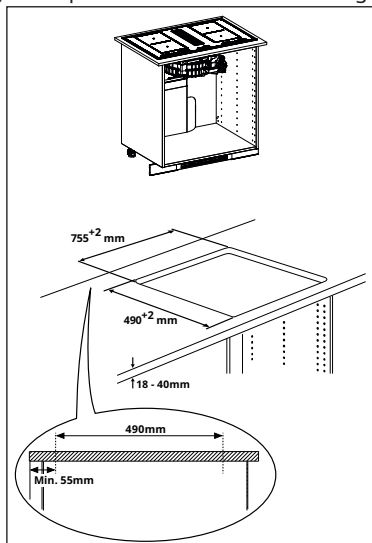
- Om de beschadiging van de siliconen verbindingselementen te voorkomen, mogen er geen hete pannen op het frame geplaatst worden.
- Snijd of bereid geen voedsel op de oppervlakken en laat er geen harde voorwerpen op vallen. Schuif geen pannen of vaatwerk over het oppervlak.

Eisen van het kastje

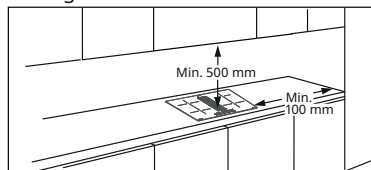
Installatie

- Het apparaat is bestemd voor inbouw in het keukenblad boven een kastje met een breedte van 800 mm of meer.
- Als het apparaat geïnstalleerd wordt op ontvlambare materialen, moeten de richtlijnen en de normen inzake laagspanningsinstallaties en brandbeveiliging strikt in acht worden genomen.
- Voor inbouwapparatuur moeten de onderdelen (van plastic en houtfineer) gemonteerd worden met hittebestendige kleefmiddelen (min. 85°C): het gebruik van ongeschikte materialen en kleefmiddelen kan vervormingen en losraken veroorzaken.
- Het keukenkastje moet voldoende ruimte hebben voor de elektrische aansluitingen van het apparaat. De kastjes boven het apparaat moeten op een zodanige afstand worden geïnstalleerd dat er voldoende ruimte overblijft om comfortabel te werken.

- Het gebruik van decoratieve profielen van massief hout rond het keukenblad achter het apparaat is toegestaan, mits de minimale afstand altijd die van de installatie-afbeeldingen blijft.
- De plaats en de afmetingen van de inbouwopening van het apparaat worden aangegeven op de onderstaande afbeelding.



- De minimale afstand tussen het inbouwapparaat en het daarboven geplaatste kastje bedraagt 500 mm.



- Om de installatie van het filter te voltooien, moet verwezen worden naar de set NYT-TIG.

Elektrische aansluiting

- Alle elektrische aansluitingen dienen door een erkend elektricien tot stand te worden gebracht.
- Neem het aansluitschema in acht (aangebracht op de onderkant van het product).
- Deze eenheid heeft een "Y"-aansluiting en vereist een voedingskabel H05VV-F. De kabel vereist verplichte adereindhulzen. Volgens IEC-norm: voor eenfasige aansluiting: 3 x 4 mm² voedingskabel, voor tweefasige aansluiting: 4 x 2,5 mm² voedingskabel en voor een Nederlandse aansluiting: 5 x 2,5 mm² voedingskabel. Buitendiameter van de voedingskabel: min 8 mm - max 12 mm. Respecteer de specifieke nationale voorschriften.
- De aansluitklemmen zijn toegankelijk door de afdekking van de aansluitkast te verwijderen.
- Controleer of de eigenschappen van het elektriciteitsnet van de woning (spanning, maximaal vermogen en stroom) compatibel zijn met die van het apparaat.
- Sluit het apparaat aan zoals aangegeven in het schema (in overeenstemming met de referentienormen voor de netspanning die op nationaal niveau gelden).
- De kabels mogen niet gelast worden!

Elektrische aansluiting

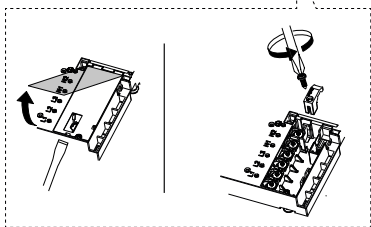
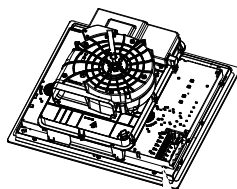
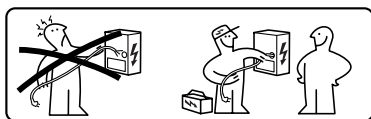


WAARSCHUWING: Alle elektrische aansluitingen dienen door een erkend elektricien tot stand te worden gebracht.

- Controleer voorafgaand aan de aansluitingen of de nominale spanning van het apparaat, aangegeven op het typeplaatje, overeenkomt met de spanning van de netvoeding. Het typeplaatje is op de onderkant van de kookplaat aangebracht.
- Neem het aansluitschema in acht (aangebracht op de onderkant van de kookplaat).
- Maak uitsluitend gebruik van originele onderdelen, geleverd door de afdeling reserveonderdelen.
- Het toestel is niet voorzien van een netwerkkabel. Koop het juiste exemplaar bij een gespecialiseerde dealer.
- Eventueel beschadigde voedingskabels moeten vervangen worden door originele vervangende kabels. Neem contact op met het callcenter van uw IKEA-winkel.



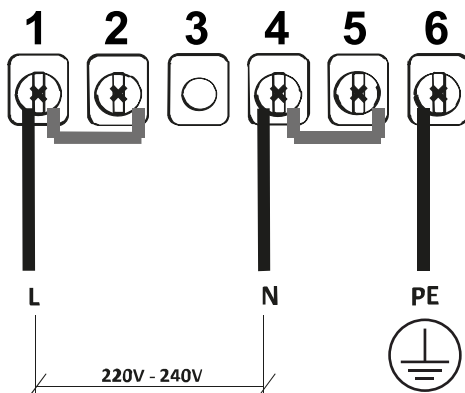
Opgelet! De kabels mogen niet gelast worden!



Aansluitschema zijde product

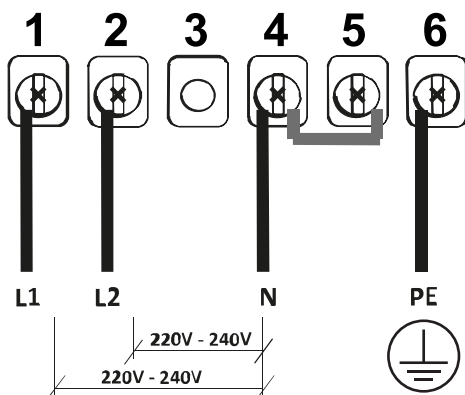
Plaats de bruggetjes tussen de schroeven zoals afgebeeld

220V - 240V 1N ~



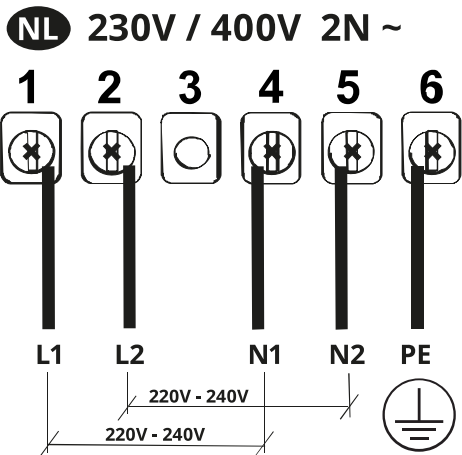
L	Zwart of bruin
N	Blauw
	Geel / Groen

380V - 415V 2N ~



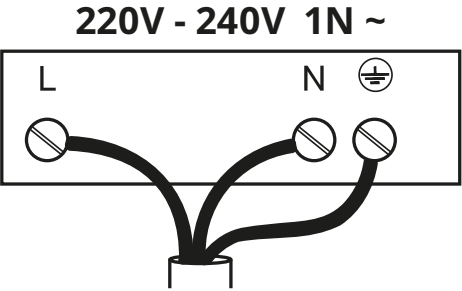
L1	Bruin
L2	Zwart
N	Blauw

	Geel / Groen
---	--------------

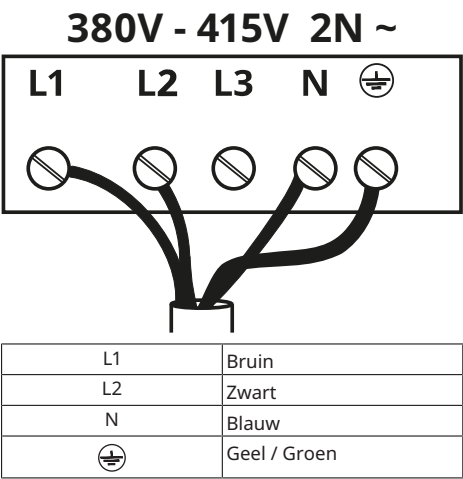


L1	Bruin
L2	Zwart
N1	Blauw
N2	Blauw
	Geel / Groen

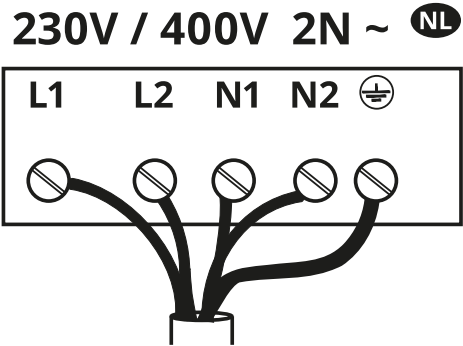
Aansluitschema zijde woning



L	Zwart of bruin
N	Blauw
	Geel / Groen



L1	Bruin
L2	Zwart
N	Blauw
	Geel / Groen



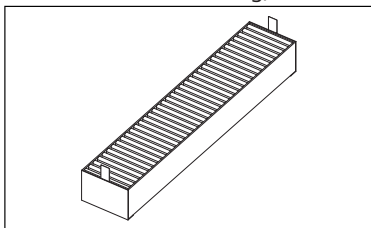
L1	Bruin
L2	Zwart
N1	Blauw
N2	Blauw
	Geel / Groen

Reiniging en onderhoud

- Schakel het apparaat uit of koppel het los van het elektriciteitsnet alvorens enige onderhoudswerkzaamheid uit te voeren.

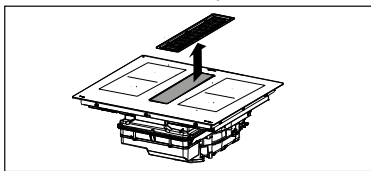
Actieve koolfilter

- Het geurfilter met actieve koolstof (zie installatiehandleiding) hoeft niet gewassen of geregenereerd te worden, maar moet om de 12 maanden vervangen worden. Neem contact op met de servicedienst om een nieuw filter te bestellen (zie tabel aan het eind van de handleiding).



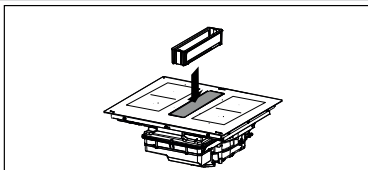
Rooster

- Niet in de vaatwasmachine wassen. Reinig het rooster met warm water en milde zeep, zonder schuursponsjes te gebruiken (gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen!).



Vetfilter

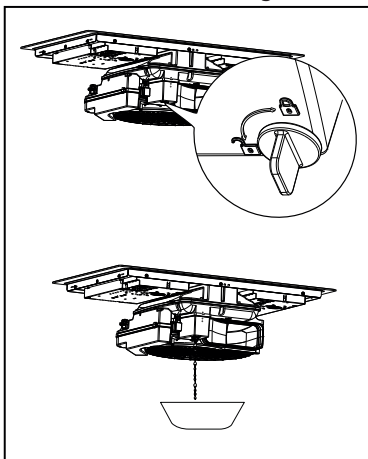
- Reinig of vervang de filters met de aangegeven frequentie om de goede werking van de afzuigkap te garanderen en om potentieel brandgevaar door een te grote ophoping van vet te voorkomen.
- De vetfilters moeten om de 2 maanden van werking gereinigd worden, of vaker in geval van een zeer intensief gebruik. Vetfilters kunnen in de vaatwasmachine gewassen worden.



Het bovenste overloopbakje maakt deel uit van het vetfilter en moet, na elke bereiding of telkens wanneer het lekken van vloeistof op de kookplaat wordt opgemerkt, gecontroleerd worden. Was met warm water en verwijder voedselresten om het vrijkomen van geuren en het ontstaan van afzettingen te voorkomen.

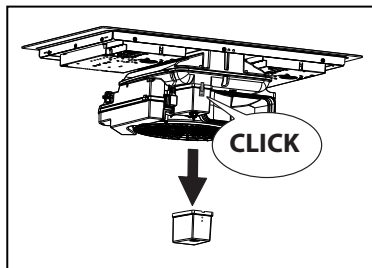
Wateropvangbakje

Bij normaal gebruik wordt aanbevolen om het opvangbakje om de twee weken te controleren en leeg te maken. Verwijder de lade voordat u het wateropvangbakje controleert, met name in geval van aanzienlijke vloeistoflekkages. Druk de kraan (oranje) naar boven en draai deze los om het reservoir te legen. Na de lediging van het wateropvangbakje moet de (oranje) kraan omhoog worden dichtgedraaid. De klep kan vervangen worden als deze kwijt of beschadigd raakt, en kan als reserveonderdeel worden aangeschaft.



Demontage van het hoofdopvangbakje vloeistoffen

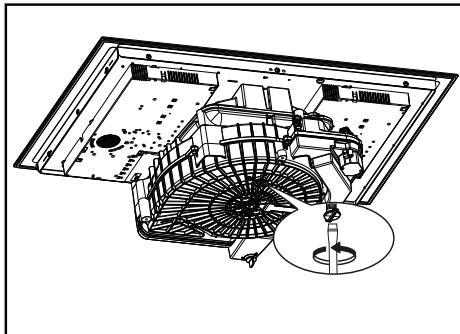
Voor een betere reiniging in geval van morsen van vloeistoffen die slechte geuren kunnen veroorzaken, moet het bakje worden losgekoppeld door de aangeven haak te openen.



Lediging vloeistoffen box motor

Bij vloeistoflekkages op de kookplaat van meer dan 1 liter moet u de (oranje) schroefdop losdraaien en de motorbox leeg maken. Nadat de box is leeggemaakt, moet de (oranje) schroefdop tot aan de sluiting worden vastgeschroefd.

De klep kan vervangen worden als deze kwijt of beschadigd raakt, en kan als reserveonderdeel worden aangeschaft.

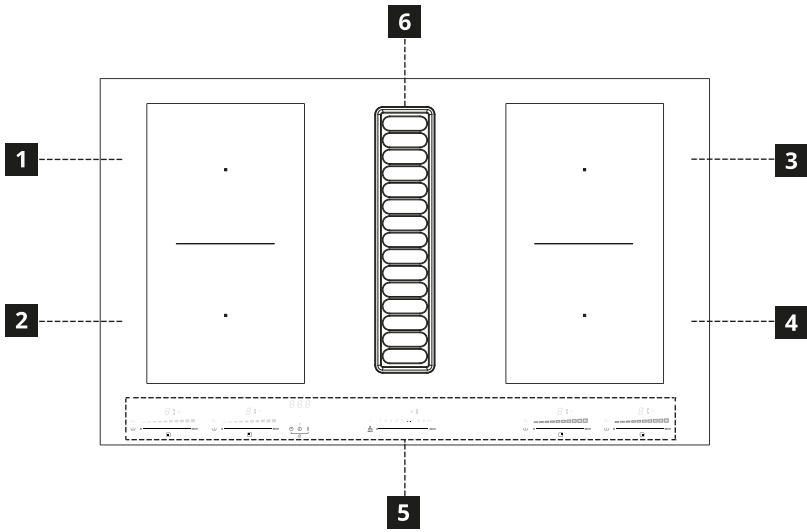


Reiniging van het apparaat

Maak het apparaat na elk gebruik schoon om te voorkomen dat eventuele voedselresten verbranden. De reiniging van aangekoekt en verbrand vuil vereist meer inspanning.

- Gebruik voor de dagelijkse reiniging een zachte doek of spons en een geschikt schoonmaakmiddel. Volg de aanbevelingen van de producent met betrekking tot de te gebruiken schoonmaakmiddelen. Wij raden aan om beschermende schoonmaakmiddelen te gebruiken.
- Verwijder kalkvlekken met een kleine hoeveelheid ontkalkoplossing, bijv. azijn of citroensap, zodra de kookplaat is afgekoeld. Reinig de kookplaat vervolgens met een vochtige doek.

Beschrijving van het product



1	Enkele kookzone (210x191 mm) 2100 W, met boosterfunctie van 3000 W
2	Enkele kookzone (210x191 mm) 2100 W, met boosterfunctie van 3000 W
3	Enkele kookzone (210x191 mm) 2100 W, met boosterfunctie van 3000 W
4	Enkele kookzone (210x191 mm) 2100 W, met boosterfunctie van 3000 W
5	Bedieningspaneel
6	Extractiegereedschap
1 + 2	Combinatie-kookzone (210x382 mm) 3000 W
3 + 4	Combinatie-kookzone (210x382 mm) 3000 W

Indicatoren

Pandetectie
Elke kookzone heeft een pandetectiesysteem. Het pandetectiesysteem herkent pannen met een magnetiseerbare bodem die geschikt zijn voor gebruik op inductiekookplaten. Als de pan tijdens het gebruik wordt verwijderd, of als er een ongeschikte pan wordt gebruikt, knippert het display naast het staafdiagram met het symbool .
Als er binnen de pandetectietijd van 10

seconden geen pannen op de kookzone staan:

- De kookzone schakelt automatisch uit.
- Het display van elke kookzone toont .

Restwarmte-indicator
Als een kookzone is uitgeschakeld maar nog warm is, blijft de letter **H** op het paneel branden om te waarschuwen voor brandgevaar wanneer de afzuigkap nog in werking is.

Inschakeling van het apparaat

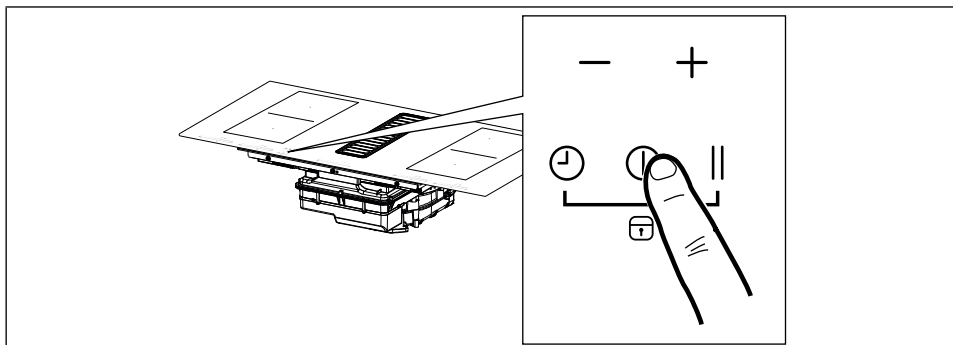
De kookzones kunnen worden geactiveerd door op de gewenste zone te drukken.

Bij de plaatsing van een pan op een van de 4 kookzones zal de kookplaat de aanwezigheid ervan automatisch detecteren en wordt de overeenkomstige digit verlicht om de kookzone in te schakelen.

Als er geen pannen of andere voorwerpen op de kookplaat aanwezig zijn, dan zijn de digits niet zichtbaar.

De functies die geselecteerd kunnen worden op het bedieningspaneel zijn altijd zichtbaar, maar verlicht met een lage helderheid.

Selecteer de functies door het overeenkomstige symbool aan te raken.



Druk op de knop On/Off om de kookplaat in te schakelen en de functies te activeren.

Nu is de kookplaat ingeschakeld, maar alle kookzones en de afzuigkap hebben vermogensstand nul. De kookplaat wordt na 10 seconden van niet-gebruik automatisch uitgeschakeld.

Opgelet: Het is altijd mogelijk om de kookplaat om veiligheidsredenen uit te schakelen met de On/Off-toets.

Opgelet: Op het bedieningspaneel zijn alle selecteerbare functies altijd verlicht/zichtbaar en alleen deze functies kunnen worden geactiveerd.

De bedieningszones van de kookzones, de afzuigkap en de timer kunnen worden geactiveerd door op de betreffende digit te drukken.

Waarschuwingen voor de installateur: Controleer en wijzig eventueel de instelling van het vermogen van de kookplaat. Zie paragraaf "Vermogensbeperking".

De standaard instelling van de kookplaat komt overeen met een absorptie van **7,4 Kw**.

Vermogensbeperking

De eerste keer dat het apparaat wordt aangesloten op het huishoudelijke elektriciteitsnet moet de installateur het vermogen van de kookzones instellen op basis van de werkelijke capaciteit van het elektriciteitsnet.

Als dit niet nodig is, kunt u de kookplaat direct inschakelen met ① of, als alternatief, de hieronder beschreven procedure volgen om het menu te openen.

- Sluit de kookplaat aan op het elektriciteits-

net (deze handeling moet voor elke opening van het menu worden uitgevoerd).

- Alle digits lichten enkele seconden op.
- Houd, zodra de digits weer uit gaan, ⌚ en || gedurende 4 seconden ingedrukt, tot de vermogensbalken links oplichten.
- Houd de vermogensbalken links gedurende 4 seconden gelijktijdig ingedrukt, tot de 3 digits "CF6" aangeven.
- Druk op || tot "PHA" verschijnt.
- Druk op de vermogensbalk links om de correcte instelling te selecteren.

Zie de onderstaande tabel voor de specificatie van de vermogens:

Waarde op de vermogensbalk	KW	Opmerkingen
0	7,4	Standaard startinstelling
1	6	
2	5	
3	4	
4	3,5	
5	3	
6	2,5	

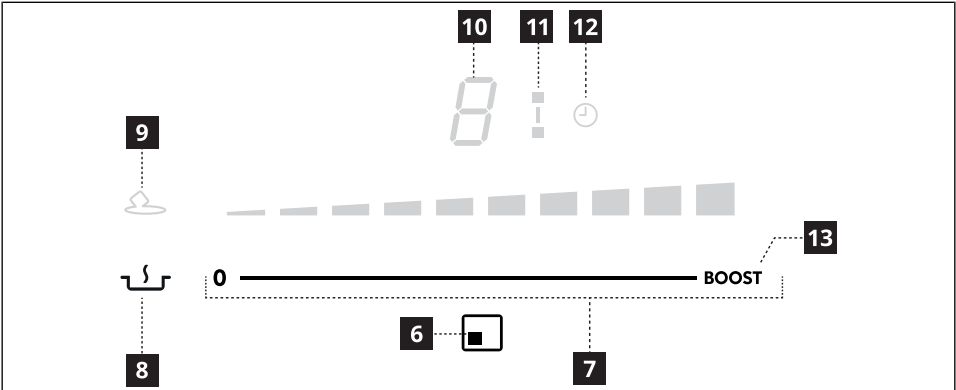
Bevestig, na het invoeren van de correcte waarde, door  en **||** ingedrukt te houden.

Bedieningspaneel

1	Aan/Uit	In-/uitschakelen van de afzuigkap van de kookplaat. Indrukken om in te schakelen. Opnieuw indrukken om uit te schakelen. Wanneer de afzuigkap van de kookplaat wordt ingeschakeld, wordt deze standaard in de automatische modus geactiveerd en gaat de LED branden . Raak de selectiebalk aan (indrukken) om de automatische modus uit te schakelen en de afzuigventilator in de handmatige modus te gebruiken. De LED zal uitschakelen.
2	Timer kookzone	Selecteer een kookzone voor de instelling van een onafhankelijke timer. Deze toets activeert een timer die voor de afzonderlijke kookzones kan worden ingesteld, ook gelijktijdig. Bij het verstrijken van de ingestelde tijd worden de kookzones automatisch uitgeschakeld en klinkt er een geluidssignaal. Activeren/instellen van de timer van de kookplaat Druk herhaaldelijk op de toets om de te activeren kookzone te selecteren. Het pictogram dat overeenkomt met de gekozen kookzone zal oplichten. Zodra de gewenste kookzone is geselecteerd, past u de duur van de timer aan: Druk op "+" om de tijd die verstrijkt voor de automatische uitschakeling te verhogen. Druk op "-" om de tijd die verstrijkt voor de automatische uitschakeling te verlagen.
3	Stop&Go / Herstarten	Door middel van deze functie kan elke actieve functie op de kookplaat worden gepauzeerd/hervat, waarbij het kookvermogen naar nul wordt beperkt. Druk op de toets voor de activering van de functie; druk voor de deactivering nogmaals op de toets en verplaats de aangegeven cursor van links naar rechts (in de buurt van de functie pauze). Opmerking: als de pauzefunctie binnen 10 minuten niet wordt uitgeschakeld, schakelt de kookplaat automatisch uit. Deze functie stelt u in staat om de instellingen van de kookplaat te herstellen in geval van een onbedoelde uitschakeling. Inschakeling: - Schakel de kookplaat opnieuw in. - Druk op binnen 6 seconden.
4 ; 5	Verhogen/verlagen	Verhogen/verlagen van de duur van de timer voor de kookzone.
4 + 5	Verhogen/verlagen	Druk langdurig om het vetfilter te resetten. Druk langdurig om het geurfilter met actieve koolstof te resetten.

2 + 3	Blokkering	Vergrendelen/ontgrendelen van de kookplaat Druk tegelijkertijd op de toetsen II en  en houd deze enkele seconden ingedrukt. "LOC" wordt weergegeven op het display. Hiermee kunnen de instellingen van de kookplaat worden vergrendeld om onbedoelde wijzigingen te voorkomen, terwijl de reeds ingestelde functies actief blijven. Herhaal de handeling om de blokkering uit te schakelen.
	Kinderslot	Vergrendeling Druk tegelijkertijd op de toetsen II en , laat los en druk vervolgens opnieuw op . Het display toont Hob . Ontgrendelen Druk gelijktijdig op de toetsen II en , laat ze los en druk ze opnieuw in II. Voor de blokkering van de kookplaat en om een onbedoelde activering van het apparaat te voorkomen.

Bedieningspaneel kookzone



6	Positie kookzone	Positie-indicatoren van de kookzones. De kookzones kunnen worden gecombineerd om één enkele zone te creëren met hetzelfde vermogensniveau. De belangrijkste kookzones zijn de voorste zones; de secundaire zones zijn de achterste. Druk voor de activering van de gecombineerde modus gelijktijdig op de 2 balken: het symbool wordt verlicht. Met de selectiebalk van de hoofdzone is het mogelijk om het vermogensniveau te selecteren. Om de gecombineerde modus te deactiveren, moet de activeringsprocedure herhaald worden.
7	Vermogensbalk	Selectie van de kookzone. Verhogen/verlagen van het vermogensniveau. De functie voor de verhoging van het vermogen blijft 10 minuten actief. Daarna wordt de temperatuur teruggebracht naar niveau 9. Tik en schuif over de selectiebalk om de functie Power Booster voor het verhogen van het vermogen te activeren. Het verhoogde vermogensniveau wordt weergegeven op het display van de geselecteerde kookzone met het symbool .
	Functie Verwarmen	Deze functie wordt gebruikt om een pan bij maximaal vermogen te verwarmen, alvorens het kookproces voort te zetten bij een geselecteerd vermogen. Het tijdsinterval gedurende welke voor de kookzone het maximale vermogen wordt gehandhaafd, is afhankelijk van het ingestelde definitieve kookvermogen. Zie de tabel: Vermogensniveau "1" = 40 seconden Vermogensniveau "2" = 72 seconden Vermogensniveau "3" = 120 seconden Vermogensniveau "4" = 176 seconden Vermogensniveau "5" = 256 seconden Vermogensniveau "6" = 432 seconden Vermogensniveau "7" = 120 seconden Vermogensniveau "8" = 192 seconden Vermogensniveau "9" of "Booster" = Niet beschikbaar Activering: houd, bij een op de kookplaat geplaatste pan en de geselecteerde kookzone, de op de vermogensbalk geselecteerde waarde (van 1 tot 8) gedurende 3 seconden ingedrukt. Het display van de overeenkomstige kookzone toont "A". Het verhogen van het kookniveau is mogelijk, maar bij verlaging wordt de functie uitgeschakeld. De functie kan ook worden gedeactiveerd door de toets van de betreffende kookzone 3 seconden ingedrukt te houden.
8	Temperatuurbelaar	Activeren van temperatuurbelaar. Op het display wordt weergegeven .
9	Functie ontdooien	Ontdooien.
10	Digit van de kookzone	Deze wordt geactiveerd bij gebruik van een specifieke kookzone.

11	Gecombineerde modus (functie "brug")	Activeren van de combinatiemodus van twee kookzones.
12	Timer-functie	Wordt geactiveerd wanneer de timer is ingesteld voor een bepaalde kookzone.
13	Functie Boost	Activeren van de Power Booster-functie. Op het display wordt weergegeven <i>P</i> .

Bedieningspaneel van de afzuiger

14	Vermogensbalk	Selectie van het afzuigvermogen. Verhoogt/verlaagt de afzuigsnelheid (vermogen).
15	Functie Automatische	Activeren/deactiveren van een automatische functie (de automatische modus is standaard geactiveerd). Door de selectiebalk op de kap aan te raken (erop te drukken), wordt de automatische modus gedeactiveerd en kan de afzuigkap in de handmatige modus worden gebruikt. Druk om de automatische modus weer te activeren op de toets : de led gaat branden om aan te geven dat de afzuigkap actief is in de betreffende modus.
16	Symbool voor onderhoud van het koolstoffilter	Als het symbool brandt, wordt aangegeven dat het koolstoffilter moet worden onderhouden. Standaard is het geheugen voor onderhoud van het koolstoffilter uitgeschakeld (afzuigmodus). Verwijs voor de activering van het geheugen voor onderhoud van het koolstoffilter naar paragraaf "Personalisatie van het gebruikersmenu". Reset en heractivering van het koolstof-geurfilter: Houd na het onderhoud van de filters de toets "+" 5 seconden ingedrukt. De led van het geurfilter gaat uit en de aftelling wordt opnieuw gestart.
17	Symbool voor onderhoud van het vetfilter	Als het symbool brandt, wordt aangegeven dat het vetfilter moet worden onderhouden. Reset en heractivering van het vetfilter: Houd na het onderhoud van de filters de toets "-" 5 seconden ingedrukt. De led van het vetfilter gaat uit en de aftelling wordt opnieuw gestart.
18	Functie Boost	Instellen van de intensieve snelheid BOOST Deze snelheid is geprogrammeerd voor een activeringstijd van 5 minuten. Na deze tijd keert het systeem automatisch terug naar de eerder ingestelde snelheid.

Gids voor het gebruik van de pannen

Welke pannen zijn geschikt?

Gebruik alleen pannen met een ferromagnetische bodem die geschikt zijn voor gebruik op inductiekookplaten:

- gietijzer
- geëmailleerd staal
- koolstofstaal
- roestvrij staal (ook niet volledig roestvrij)
- aluminium met ferromagnetische coating of bodem met ferromagnetische plaat

Controleer of het symbool  aanwezig is (meestal op de onderkant gedrukt) om na te gaan of de pan geschikt is. U kunt ook een magneet in de buurt van de bodem van de pan plaatsen. Als deze vast blijft zitten, betekent dit dat de pan gebruikt kan worden op een inductiekookplaat.

Gebruik voor optimaal rendement altijd pannen met een platte bodem die de warmte gelijkmatig verdeelt. Een bodem die niet perfect vlak is, kan de geleiding van het vermogen en de warmte beïnvloeden.

Correct gebruik van de pannen

Minimale diameter van de pan voor de verschillende kookzones.

Voor een goede werking van de kookplaat, moet de pan één of meer van de referentiepunten op het kookoppervlak bedekken en voldoen aan de minimale diameter die voor de betreffende kookzone geschikt is.

Gebruik altijd de kookzone die het beste past bij de diameter van de bodem van de pan.

Kookzone	Diameter van de bodem van de pan	
	Ø min. (aanbevolen)	Ø max (aanbevolen)
Gecombineerd links Gecombineerd rechts	190 mm	230 mm
Enkel links Enkel rechts	110 mm	210 mm

Lege pannen of pannen met dunne bodem

Gebruik geen lege pannen/koekenpannen of met een dunne bodem op de kookplaat, omdat de temperatuur dan niet geregeld kan worden of de kookzone automatisch uitgeschakeld wordt als de temperatuur te hoog is, waardoor de pan of het oppervlak van de kookplaat beschadigd kan raken. Mocht dit gebeuren, raak dan niets aan en wacht tot alle onderdelen afgekoeld zijn. Als er een foutmelding verschijnt, raadpleeg dan het gedeelte "Problemen oplossen".

Normale geluiden bij het gebruik van de kookplaat

Inductietechnologie is gebaseerd op het creëren van elektromagnetische velden. Deze elektromagnetische velden genereren warmte direct op de bodem van de pan. Pannen en koekenpannen kunnen verschillende geluiden of trillingen veroorzaken, afhankelijk van de manier waarop ze vervaardigd zijn.

Deze geluiden zijn hieronder beschreven:

Licht gezoem (zoals het geluid van een transformator)

Dit geluid treedt op bij koken met een hoge warmte en wordt veroorzaakt door de hoeveelheid energie die van de kookplaat naar de pannen wordt overgedragen. Het geluid stopt of wordt minder als de warmtestand wordt verlaagd.

Licht sissend geluid

Dit geluid wordt geproduceerd wanneer de kookpan leeg is en houdt op zodra de pan met water of voedsel wordt gevuld.

Pruttelen

Dit geluid treedt op bij pannen die uit vele gelaagde materialen bestaat en wordt veroorzaakt door de trillingen van de oppervlakken waar de verschillende materialen met elkaar in aanraking komen. Het geluid is afkomstig van de pannen en kan

variëren op basis van de hoeveelheid en het type bereiding van het voedsel.

Hard sissend geluid

Dit geluid treedt op bij pannen die gemaakt zijn van verschillende op elkaar gelaagde materialen en ook wanneer deze op de hoogste stand gebruikt worden en ook op twee kookzones. Het geluid stopt of wordt minder als de warmtestand wordt verlaagd

Ventilatorgeluiden

Voor een goede werking van het elektronische systeem moet de temperatuur van de kookplaat worden ingesteld. Hiervoor is de kookplaat uitgerust met een koelventilator die wordt ingeschakeld om de

temperatuur van het elektronische systeem te verlagen en te regelen. Het kan gebeuren dat de ventilator na de uitschakeling van het apparaat nog blijft functioneren als er een nog te hoge temperatuur van de kookplaat wordt gedetecteerd; het display toont **H**.

Ritmische, klokachtige geluiden

Dit geluid treedt alleen op wanneer er minstens drie kookzones in werking zijn en verdwijnt of vermindert zodra er één wordt uitgeschakeld.

De beschreven geluiden zijn een normaal kenmerk van de inductietechnologie en mogen dus niet als defecten worden beschouwd.

Dagelijks gebruik

Inschakeling van het apparaat

Houd **1** gedurende één seconde ingedrukt om het apparaat in te schakelen.

- De led op de toets **1** en de led  gaat branden.
- Als er verder geen keuzes worden gemaakt, schakelt het apparaat om veiligheidsredenen na 10 seconden uit.

Selectie van een kookzone

Als het product met alleen de afzuiger bij een willekeurig niveau wordt gebruikt, zullen de zones na 1 minuut op de schuif „0” tonen (gehalveerde helderheid).

Druk op de „0” naast de balkcursor van de kookzone en verplaats de vinger om de cursor te verplaatsen en het vermogensniveau in te stellen.

Uitschakelen van een kookzone

Druk op „0” op de balkcursor.

- Als er geen verdere keuzes worden gemaakt en de andere kookzones uitgeschakeld zijn, schakelt het apparaat na 10 seconden uit.

Uitschakeling van de kookplaat

Druk op **1** gedurende enkele seconden om de kookplaat uit te schakelen.

- Als er geen verdere keuzes op het display worden gemaakt en alle kookzones zijn uitgeschakeld, schakelt het apparaat na 10 seconden uit.

Instellingen Ontdooien

Door middel van de functie Ontdooien kan voedsel worden ontdooid, of kan boter, chocolade of honing worden gesmolten.

- Druk op  één keer.
- Op de digit verschijnen  en .
- Om de functie Ontdooien te deactiveren, kan het vermogensniveau veranderd worden of kan er gedrukt worden op .

Instelling boost

Alle kookzones zijn uitgerust met de vermogensverhogingsfunctie (Booster). Wanneer de functie Booster geactiveerd is, werkt de geselecteerde kookzone gedurende 5 minuten met extra vermogen. De Booster-functie kan bijvoorbeeld worden gebruikt om snel een grote hoeveelheid water te verwarmen.

- Schuif met een vinger over de balkcursor totdat op het display verschijnt **P**.
- Om de Booster-functie uit te schakelen, schuift u uw vinger terug naar het gewens-

te vermogensniveau.

Timer

Wanneer de timer is ingesteld, schakelt de kookzone uit na een interval van 1 minuut tot 1 uur en 59 minuten.

Instelling van de timer

- De kookplaat wordt ingeschakeld.
- Kookzone ingesteld.
- Druk op .
 - De aanduiding "_00" knippert in het midden van het display.
 - Druk op + om de duur van de op de timer ingestelde tijd te verlengen, druk op - om hem in te korten.

Wanneer u drukt op + voor de eerste keer, verschijnt op het display de aanduiding „1“.

Druk voor de uitschakeling van het geluidssignaal op .

Herhaal de bovenstaande procedure om de timer voor een extra zone in te stellen.

Als de timer voor meerdere zones is ingesteld, toont het timerdisplay de aftelling van de zone waarvan de timer als eerste afloopt, het bijbehorende symbool wordt met een hoge helderheid weergegeven. De symbolen van de andere actieve timers worden weergegeven met een lagere helderheid.

De timer wijzigen

- Timer ingesteld
- Druk op de actieve kookzone van de timer die u wenst te wijzigen.
- Druk op .
- Wijzig de duur van de op de timer ingestelde tijd met behulp van + en -.

Combinatiefunctie (overbrugging)

Met de combifunctie kunnen twee afzonderlijke kookzones worden geactiveerd, zodat ze samen kunnen werken en ingesteld kunnen worden.

- Druk tegelijkertijd op de balkcursors van de twee kookzones (aan dezelfde zijde) en se-

lecteer de schuif waar de digit " " toont.

- Het display naast de twee zones toont  aan de ene kant en  aan de andere kant.

Als een van de kookzones al in bedrijf is wanneer de combinatiefunctie (overbrugging) wordt geactiveerd, worden het vermogensniveau en de inschakeltijd van deze kookzone geselecteerd voor beide gecombineerde zones. Als beide zones al in bedrijf zijn, worden de bedrijfstijden van de displays van het vermogensniveau gewist. Als het niet mogelijk is om twee zones te combineren, stel dan de Boost-snelheid in.

Vergrendeling/ontgrendeling van de kookplaat

Druk gelijktijdig en gedurende enkele seconden op de toetsen  en . "LOC" wordt weergegeven op het display. Hiermee kunnen de instellingen van de kookplaat worden vergrendeld om onbedoelde wijzigingen te voorkomen, terwijl de reeds ingestelde functies actief blijven. Herhaal de handeling om de blokkering uit te schakelen.

Kinderslot

- Apparaat ingeschakeld
- Druk voor de activering van het kinderslot tegelijkertijd op  en , laat los en druk opnieuw op , tot er een geluidssignaal klinkt. Alle display tonen "".
 - Het scherm is vergrendeld. Wanneer het display in deze toestand dooft, zal de vergrendelingsfunctie nog steeds actief zijn wanneer de kookplaat opnieuw wordt opgestart.
- Druk om het kinderslot uit te schakelen gedurende enkele seconden tegelijkertijd op  en  loslaten en opnieuw indrukken .

De functie blijft actief tot hij wordt gedeactiveerd.

Functie "Dry"

Telkens wanneer de kookplaat wordt

uitgeschakeld, zal de afzuigkapmotor 5 minuten op het eerste snelheidsniveau draaien. Tijdens de werking van de functie Dry zijn alle toetsen gedeactiveerd, met uitzondering van de toets 1 en de toets "0" van het niveau van de afzuiger.

- Om de functie Dry tijdens gebruik uit te schakelen, moet de gebruiker de toets voor het niveau van de afzuigkap van "1" op "0" zetten.

Stop&Go / Herstarten

Door middel van deze functie kan elke actieve functie op de kookplaat worden gepauzeerd/ hervat, waarbij het kookvermogen naar nul wordt beperkt.

Druk op de toets voor de activering van de functie; druk voor de deactivering nogmaals op de toets en verplaats de aangegeven cursor van links naar rechts (in de buurt van de functie pauze —).

Opmerking: als de pauzefunctie binnen 10 minuten niet wordt uitgeschakeld, schakelt de kookplaat automatisch uit.

Deze functie stelt u in staat om de instellingen van de kookplaat te herstellen in geval van een onbedoelde uitschakeling.

Inschakeling:

- Schakel de kookplaat opnieuw in.
- Druk op II binnen 6 seconden.

Blokkering

Vergrendelen/ontgrendelen van de kookplaat

Druk tegelijkertijd op de toetsen II en 1 en

houd deze enkele seconden ingedrukt. "LOC" wordt weergegeven op het display.

Hiermee kunnen de instellingen van de kookplaat worden vergrendeld om onbedoelde wijzigingen te voorkomen, terwijl de reeds ingestelde functies actief blijven.

Herhaal de handeling om de blokkering uit te schakelen.

Functie Verwarmen

Deze functie wordt gebruikt om een pan bij maximaal vermogen te verwarmen, alvorens de bereiding bij een geselecteerd niveau voort te zetten.

Het tijdsinterval gedurende welke de kookzone op maximaal vermogen wordt gehandhaafd, is afhankelijk van het ingestelde definitieve kookniveau.

Verwijs naar de tabel in hoofdstuk "Bedieningspaneel van de kookzone.

Om deze functie te activeren, bij een op de kookplaat geplaatste pan en geselecteerde kookzone, moet op de vermogensbalk de geselecteerde waarde (van 1 tot 8) gedurende 3 seconden ingedrukt worden gehouden. Het display van de overeenkomstige kookzone toont "A".

Het kookniveau kan verhoogd worden, maar als het wordt verlaagd, wordt de functie uitgeschakeld.

Deactivering is ook mogelijk door de toets van de betreffende kookzone gedurende 3 seconden ingedrukt te houden.

Vermogensniveau	Kookmethode	Te gebruiken voor
1	Smelten, zachtjes opwarmen	Boter, chocolade, gelatine, sauzen
2	Smelten, zachtjes opwarmen	Boter, chocolade, gelatine, sauzen
3	Weken	Rijst
4	Doorkoken, slinken, stoven	Groenten, aardappels, sauzen, fruit, vis
5	Doorkoken, slinken, stoven	Groenten, aardappels, sauzen, fruit, vis
6	Doorkoken, smoren	Pasta, soep, gestoofd vlees
7	Zachtjes bakken	Rösti, omelet, gepaneerde en gebakken gerechten, worst

8	Bakken, frituren in veel olie	Vlees, patat
9	Bakken, frituren in veel olie	Biefstuk
P	Snel opwarmen	Water koken
Temperatuurniveau	Kookmethode	Te gebruiken voor
	Ontdooien	Smelt boter, chocolade of honing bij ongeveer 42 °C.

Personalisatie van het gebruikersmenu

De gebruiker kan bepaalde afstellingen op het product uitvoeren. Volg de onderstaande procedure om het menu te openen.

Schakel het apparaat binnen 3 seconden in en uit.

Houd de toetsen "+" en "-" 3 seconden ingedrukt totdat de menucijfers (U1, U2, U3.....) worden weergegeven in de Timer

Digits.

Gebruik de toetsen "+" en "-" om door het menu te scrollen.

De linker scroltoetsen lichten op en geven de selecteerbare waarden weer.

Zie de onderstaande tabel voor menuspecificaties:

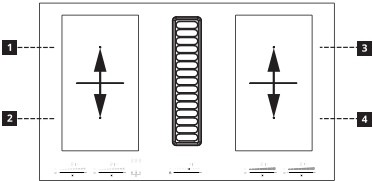
Code van het menu	Beschrijving	Waarde
U1	Menu voor beheer van het geluidsvolume van de toetsen.	0 - Geluid uitgeschakeld 1 - Min. 2 - Gemiddeld 3 - Max
U2	Volumebeheermenu voor tonen en geluidssignalen.	0 - Geluid uitgeschakeld 1 - Min. 2 - Gemiddeld 3 - Max
U3	Menu voor aftellenbeheer.	0 - Geluid uitgeschakeld 1 - Korte pieptoon 2 - Lange pieptoon
U4	Functie "Dry".	0 - Niet actief 1 - Actief
U5	Activering van het koolstoffilter	0 - Niet actief 1 - Actief

Houd de toetsen "+" en "-" 3 seconden ingedrukt om de instellingen op te slaan en het menu te verlaten.

Functie voor beheer van het vermogen

Dit product is voorzien van een elektronisch bestuurd vermogensregelingsfunctie. Deze functie regelt de afgifte van het maximale vermogen van 3000 W over de gecombineerde kookzones (linkerkant en rechterkant), optimaliseert de verdeling van het vermogen en voorkomt situaties voor overbelasting van het systeem. De functie verdeelt het maximaal beschikbare vermogen over de op gecombineerde manier gebruikte kookzones. Zie de afbeelding. De functie vermindert, indien nodig, het vermogen van de andere in de gecombineerde modus functionerende

kookzone (aan de laatste bediening wordt de hoogste prioriteit toegewezen).



Bijvoorbeeld:
 Als het extra vermogen (boost) niveau (P) is geselecteerd voor kookzone 1, kan kookzone 2 niet tegelijkertijd vermogensniveau 5 overschrijden.

Problemen oplossen

Foutcode	Beschrijving	Mogelijke oorzaak van de storing	Oplossing
	Geen werking	Verkeerde netaansluiting of kortsluiting	Koppel de afzuigkap van de kookplaat los van de stroomvoorziening. Sluit de afzuigkap van de kookplaat correct aan op de stroomvoorziening, raadpleeg indien nodig de paragraaf "ELEKTRISCHE AANSLUITING". Als het probleem aanhoudt, neem dan contact op met de Serviceafdeling en specificeer het probleem.
ER 03 en continu geluid of 	Het bedieningspaneel schakelt na 10 s uit.	Continue activering van de sensoren. Water of een pan op het glas boven het bedieningspaneel.	Verwijder het water of de pan van het glaskeramische oppervlak en van het bedieningspaneel. Schakel de afzuigkap van de kookplaat uit.
ER 03 en continu geluid van het bedieningspaneel Afzuigkap	Het bedieningspaneel schakelt na 10 s uit. De motor van de afzuigkap draait nog.	Continue sensor activering gedetecteerd. Water of een pan op het glas boven het bedieningspaneel van de afzuigkap.	Verwijder het water of de pan van het glaskeramische oppervlak en van het bedieningspaneel. Raak het bedieningspaneel van de afzuigkap opnieuw aan.
ER47	ER en 47 knipperen. Het bedieningspaneel schakelt na 10 s uit.	Fout in de aansluiting van de voedingskabel aan de kant van het product.	Koppel de afzuigkap los van de Stroomvoorziening. Pas zo nodig de aansluiting aan volgens de aanwijzingen in de paragraaf ELEKTRISCHE AANSLUITING, waarbij u vooral moet letten op de juiste bevestiging van de bruggen aan de kant van het product. Als het probleem aanhoudt, neem dan contact op met de Serviceafdeling en specificeer het probleem.
E/6	ER en 47 knipperen. Het bedieningspaneel schakelt na 10 s uit.	Afwijkingen van de netvoeding in frequentie of spanningsniveau. Omvormers op zonne-energie kunnen een E6-fout veroorzaken als zij een schommeling in de netspanning veroorzaken (hoogfrequente overspanning).	Zodra de netvoeding weer normaal is, verdwijnt de E6-fout. Als het probleem aanhoudt, neem dan contact op met de Serviceafdeling en specificeer het probleem.

ER20 - ER22 - ER30 - ER36 - ER39 - U400 - E/2 - E/A - E/4 - E/7 - E/8 - E/9	Koppel de afzuigkap van de kookplaat los van de stroomvoorziening. Wacht een paar seconden en sluit dan de afzuigkap van de kookplaat weer aan op de stroomvoorziening. Als het probleem aanhoudt, neem dan contact op met de Serviceafdeling en vermeld de foutcode die op het display verschijnt.
---	---

i Probeer in geval van een defect het probleem op te lossen volgens de aanwijzingen van de gids voor probleemoplossing. Als het probleem niet kan worden verholpen, neem dan contact op met de servicedienst. Een volledige lijst van de serviceleveranciers van IKEA wordt aangegeven op de laatste pagina van deze handleiding.

i In geval van een oneigenlijk gebruik of een installatie die niet door een erkende installateur is uitgevoerd, wordt het bezoek van de technicus van de servicedienst of van de dealer ook tijdens de garantieperiode in rekening gebracht.

Onderhoud en reparatie

- Zorg ervoor dat het onderhoud van de elektrische componenten alleen door de fabrikant of door de servicedienst wordt uitgevoerd.
- Zorg ervoor dat beschadigde kabels alleen door de fabrikant of door de servicedienst worden vervangen.

Als u contact opneemt met de servicedienst, geef dan de volgende informatie:

- Type defect
- Model van het apparaat (Art./Cod.)
- Serienummer (S.N.)

Deze informatie vindt u op het typeplaatje. Het typeplaatje is op de onderkant van het apparaat aangebracht.

Technische gegevens

Identificatie van het product

Type: **4300**

Model: **TÄCKNAN**

Raadpleeg het typeplaatje op de bodem van het product.

De producent brengt voortdurend verbeteringen aan de producten aan. Om deze reden kunnen de tekst en de afbeeldingen van deze gebruikshandleiding zonder voorafgaande kennisgeving veranderen.

Meer informatie over de technische gegevens is beschikbaar op de website: www.Ikea.com

Technische gegevens van de afzuigkap

Producttype			INGEBOUWD
	Breedte	mm	830
Afmetingen	Diepte	mm	520
	Min/max hoogte	mm	496
Max. luchtdebiet* - Afzuiginstallatie		m3/h	600
Max. geluidsniveau* - Afzuiginstallatie		dBA	68
Max. luchtdebiet* - Filterinstallatie**		m3/h	420
Max. geluidsniveau* - Filterinstallatie**		dBA	71
Nominiaal vermogen van de afzuigkap		W	250

Nominaal vermogen van de kookplaat	W	7400
Totaal maximaal vermogen	W	7650

* Maximale snelheid (met uitzondering van Boost).

** Filterinstallatie - Waarde luchtdebiet voor complete filterinstallatie met recirculatiekit 806-231-27 NYTTIG voor kookplaat.

Voedingsspanning/frequentie	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Gewicht van het apparaat	23,6 Kg

Ⓒ Dit apparaat is ontworpen, geproduceerd en in de handel gebracht in overeenstemming met de EEG-richtlijnen.

De technische gegevens worden vermeld op het typeplaatje dat in het apparaat is aangebracht.

Energie-efficiëntie van de afzuigkap

Informatie over het product volgens de EU-verordening nr. 66/2014	Eenheid	Waarde
Identificatie model		TÄCKNAN 806.072.88
Efficiëntie jaarlijks verbruik	kWh/a	30,7
Coëfficiënt voor verhoging van de tijd		0,8
Hydrodynamische efficiëntie		33,8
Index energie-efficiëntie		42,0
Luchtdebiet gemeten op het meest efficiënte punt	m3/h	290
Luchtdruk gemeten op het meest efficiënte punt	Pa	440
Gemeten elektrisch opgenomen vermogen op het beste-efficiëntiepunt	W	105
Stroomverbruik gemeten in de stand-bymodus	W	0
Stroomverbruik gemeten in de modus off	W	0,49
Energie-efficiëntieklasse		A+
Hydrodynamische efficiëntieklasse		A
Antivetfiltratie-efficiëntie	%	85,1
Antivetfiltratie-efficiëntieklasse		B
Luchtstroom bij minimale snelheid	m³/h	200
Luchtstroom bij maximale snelheid	m3/h	600
Luchtstroom bij intensieve snelheid	m³/h	680
Luchtgewogen geluidsvermogens emissie bij minimale snelheid	dbA	43
Luchtgewogen geluidsvermogens emissie bij maximale snelheid	dbA	68
Luchtgewogen geluidsvermogens emissie bij intensieve snelheid	dbA	71

Referentienormen:

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

Energiebesparing

Het apparaat beschikt over eigenschappen die tijdens het dagelijks koken energie helpen te besparen.

Energie-efficiëntie

Informatie over het product volgens de EU-verordening nr. 66/2014	Waarde
Identificatie model	TÄCKNAN 806.072.88
Soort kookplaat	Ingebouwde afzuigkap
Aantal kookzones	4
Kooktechnologie	Inductie
Diameter van de kookzones (afmetingen)	210 x 191 mm
Energieverbruik per kookzone (elektrisch koken)	187,0 Wh/kg
Energieverbruik van de kookzone (elektrisch koken)	188,0 Wh/kg

Referentienormen:

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

Energiebesparing

Het apparaat beschikt over energiebesparende functies voor dagelijks koken.

EN 60350-2 - Elektrische kookapparatuur voor huishoudelijk gebruik - Deel 2: Kookplaten - Methoden voor het meten van de gebruikseigenschappen.

Informatie over het product met betrekking tot het energieverbruik en de maximale tijd voor het bereiken van de toepasselijke energiebesparende modus	Eenheid	Waarde
Energieverbruik in de uitgeschakelde modus	W	0,49
Maximale tijd die het apparaat nodig heeft om automatisch de toepasselijke energiebesparende modus te bereiken	Min.	15

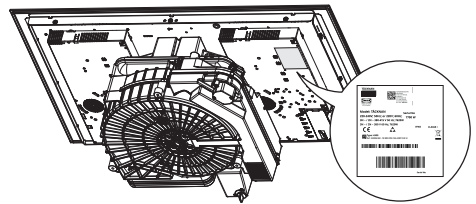
Typeplaatje



De bovenstaande afbeelding toont het typeplaatje van het apparaat.

Het serienummer is specifiek voor elk product.

Het typeplaatje is op de onderkant van het apparaat aangebracht.



Milieuaspecten

Afdanken van huishoudelijke apparaten

Het symbool  op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet met het normale huishoudelijke afval mag worden verwerkt. Het product moet worden verwerkt bij een speciaal inzamelcentrum voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Als u ervoor zorgt dat dit product op de juiste manier wordt verwerkt, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van een verkeerde afvalbehandeling. Neem voor meer details over het recyclen van dit product contact op met uw gemeente, de plaatselijke vuilophaaldienst of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Het apparaat voldoet aan de richtlijn 2012/19/EU inzake de vermindering van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparaten en de verwerking van het afval.

Afdanken van het verpakkingsmateriaal

De materialen met het symbool  zijn recyclebaar. Werp het verpakkingsmateriaal in speciale containers om het te recyclen.

Energiebesparing

U kunt elke dag energie besparen tijdens het koken door onderstaande tips te volgen.

- Gebruik bij het verwarmen van water alleen de benodigde hoeveelheid.
- Bedek de pannen zo mogelijk altijd met een deksel.
- Plaats de pan voordat u de kookzone inschakelt.
- Plaats kleinere pannen op de kleinere kookzones.
- Plaats de pannen direct in het midden van de kookzone.
- Gebruik de restwarmte om het voedsel warm te houden of om het te smelten.

IKEA-garantie

Hoelang is de garantie van IKEA geldig?

Deze garantie is vijf (5) jaar geldig vanaf de oorspronkelijke aankoopdatum van het apparaat bij IKEA. De originele kassabon is vereist als aankoopbewijs. Een onder garantie verrichte reparatie verlengt niet de garantieperiode van het apparaat.

Wie verleent de service?

De klantenservice wordt gegarandeerd door de door IKEA benoemde serviceleverancier, via de eigen organisatie of het netwerk van erkende servicepartners.

Wat wordt gedekt door de garantie?

De garantie dekt eventuele materiaal- en/of constructiefouten van het apparaat en is geldig vanaf de aankoopdatum van het apparaat bij IKEA. De garantie geldt alleen voor apparaten die voor huishoudelijk gebruik bestemd zijn. De uitzonderingen onder beschreven onder item 'Wat wordt niet gedekt door de garantie?'. Gedurende de geldigheidsperiode van de garantie zijn de kosten voor de reparatie (reserveonderdelen, arbeids- en reiskosten van het technische personeel) voor rekening van de servicedienst, mits de beschikbaarheid van het apparaat voor de reparatie-ingreep geen uitzonderlijke kosten vereist. Deze voorwaarden voldoen aan de UE-richtlijnen (nr. 99/44/EG) en aan de plaatselijke voorschriften. Vervangen delen worden eigendom van IKEA.

Wat doet IKEA om het probleem op te lossen?

De door IKEA benoemde serviceleverancier zal het product onderzoeken en naar eigen goeddunken beslissen of het defect/probleem onder de garantievoorwaarden valt. Als dit het geval is zal de serviceleverancier IKEA of diens erkende servicepartner door middel van de servicecentra en naar eigen goeddunken het defecte product repareren of vervangen door

een identiek product of een van gelijke waarde.

Wat wordt niet gedekt door de garantie?

- Normale slijtage.
- Opzettelijk veroorzaakte schade of te wijten aan nalatigheid, schade veroorzaakt door de niet-naleving van de gebruiksaanwijzingen, door een onjuiste installatie of de aansluiting op een onjuiste spanning, schade veroorzaakt door chemische of elektrochemische reacties, roest, corrosie of door water veroorzaakte schade, inclusief maar niet beperkt tot schade veroorzaakt door de aanwezigheid van te veel kalk in de waterleiding en schade veroorzaakt door natuurlijke gebeurtenissen en de weersomstandigheden.
- Aan slijtage onderhevige onderdelen, bijvoorbeeld batterijen en lampjes.
- Decoratieve en niet-functionele onderdelen die niet van invloed zijn op het normale gebruik van het huishoudelijke apparaat, waaronder krassen en kleurveranderingen.
- Accidentele schade veroorzaakt door vreemde stoffen of voorwerpen en door de reiniging of het ontstoppen van filters, afvoersystemen of wasmiddelladen.
- Schade van onderdelen zoals keramisch glas, manden voor vaatwerk en bestek, toe- en afvoerleidingen, afdichtingen, lampjes en lampenkappen, schermen, knoppen, bekledingen en delen van bekledingen, tenzij bewezen kan worden dat deze schade is veroorzaakt door productiefouten.
- Gevallen waarbij tijdens het bezoek van een technicus geen defecten konden worden vastgesteld.
- Reparaties die niet zijn uitgevoerd door de door IKEA benoemde serviceleverancier en/of een erkende servicepartner of reparaties waarvoor niet-originele reserveonderdelen zijn gebruikt.
- Reparaties als gevolg van een onjuiste installatie of een installatie die niet voldoet aan de specificaties.
- Gebruik van het huishoudelijke apparaat is een niet huishoudelijke omgeving, bijvoor-

beeld voor professioneel gebruik.

- Transportschade. Als het apparaat door een klant naar zijn woning of een ander adres wordt vervoerd, kan IKEA niet aansprakelijk gesteld worden voor eventuele transportschade. Als het transport naar het adres van de klant echter door IKEA wordt verzorgd, dan wordt eventuele transportschade gedekt door de garantie.
- Eerste installatiekosten van het apparaat van IKEA. Als een door IKEA benoemde serviceleverancier of diens erkende servicepartner een reparatie of vervanging van de apparaat onder garantie verzorgt, moet de leverancier of de erkende servicepartner ook de herinstallatie van het gerepareerde apparaat of van het vervangende apparaat verzorgen indien dit noodzakelijk mocht zijn.

Deze beperkingen zijn niet van toepassing voor vakkundig uitgevoerde werkzaamheden, door gekwalificeerd personeel en met het gebruik van originele reserveonderdelen, om het apparaat aan te passen aan de veiligheidsnormen van een ander Europees land.

Toepasselijkheid van nationale wetgeving

De garantie van IKEA geeft de klant specifieke wettelijke rechten, in aanvulling op alle wettelijke rechten die per land verschillend zijn. Deze voorwaarden beperken echter op geen enkele wijze de rechten van de consument die door de lokale wetgeving worden bepaald.

Geldigheidsgebied

Voor apparaten die in een EU-land zijn gekocht en naar een ander EU-land zijn gebracht, wordt de service verleend op basis van de garantievoorwaarden die in het nieuwe land van toepassing zijn. De verplichting voor het verstrekken van service onder de garantievoorwaarden geldt alleen als het apparaat conform is en conform geïnstalleerd is met de:

- technische specificaties van het land waarin de toepassing van de garantie wordt gevraagd;

- informatie van de handleiding met betrekking tot de veiligheid.

After-saleservice voor huishoudelijke apparaten van IKEA:

Aarzel niet contact op te nemen met de after-saleservice van IKEA voor:

1. het aanvragen van service onder garantie;
2. het vragen van toelichtingen inzake de installatie van de huishoudelijke apparaten van IKEA in de specifieke keukenmeubels van IKEA. De service biedt geen hulp of informatie met betrekking tot:
 - de installatie van complete IKEA-keukens;
 - de elektrische aansluitingen (als het apparaat zonder kabels en stekkers wordt geleverd), op de water- en gasleiding, omdat deze verricht moeten worden door een erkende servicetechnicus.
3. het vragen van toelichtingen inzake de gebruikershandleiding en de specificaties van het IKEA-apparaat.

Om ervoor te zorgen dat wij u de beste service verlenen, verzoeken wij u de montage-instructies en/of de gebruikershandleiding zorgvuldig te lezen voordat u contact met ons opneemt.

Hoe kunt u ons bereiken als u hulp nodig hebt



Raadpleeg de volledige lijst van de serviceleveranciers van IKEA en hun telefoonnummers op de laatste pagina van deze handleiding.

Belangrijk! Om een snelle service te kunnen garanderen, vragen wij u de aan het einde van deze handleiding aangegeven telefoonnummers te gebruiken. Verwijs bij

het aanvragen van service altijd naar de specifieke codes van het apparaat zoals aangegeven in deze handleiding. Zorg ervoor, voordat u contact met ons opneemt, dat u de IKEA-productcode (8 cijfers) van het apparaat waarvoor service wordt gevraagd onder handbereik heeft.

**Belangrijk! BEWAAR DE KASSABON/
FACTUUR!**

Dit is het aankoopbewijs dat beschikbaar moet zijn om gebruik te kunnen maken van de garantie. Op de kassabon staan ook de naam en de productcode (8 cijfers) van elk aangeschaft IKEA-apparaat aangegeven.

Heeft u verdere hulp nodig?

Neem voor verdere vragen, die niet de service van de apparatuur betreffen, contact op met het dichtstbijzijnde verkooppunt van IKEA. Wij vragen u de documentatie van het apparaat aandachtig te lezen, alvorens contact met ons op te nemen.

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

