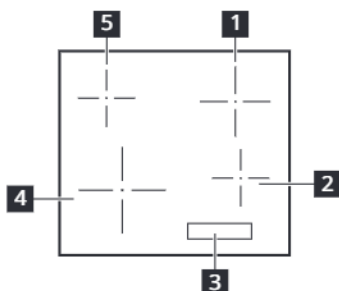




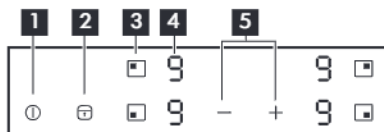
Product description

Cooking surface layout



- 1** Single cooking zone (180 mm) 1700 W, with Booster 1800 W
- 2** Single cooking zone (145 mm) 1400 W, with Booster 1500 W
- 3** Control panel
- 4** Single cooking zone (210 mm) 2200 W, with Booster 2400 W
- 5** Single cooking zone (145 mm) 1400 W, with Booster 1500 W

Control panel layout



- 1** ① To switch the hob on or off.
- 2** To activate and deactivate Lock / Child Lock / Cleaning mode.
- 3** To select the cooking zone.
- 4** Power setting display: .
- 5** / To increase or decrease the heat settings.

Power setting displays

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

Residual heat indicator

Warning! As long as the indicator is on, there is a risk of burns from residual heat.

The induction cooking zones produce the heat necessary for the cooking process directly in the bottom of the cookware. The glass ceramic is heated by the heat of the cookware.

The indicator appears when a cooking zone is hot.

The indicator may also appear:

- for the neighbouring cooking zones even if you are not using them,
- when hot cookware is placed on cold cooking zone,
- when the hob is deactivated but the cooking zone is still hot.

The indicator disappears when the cooking zone has cooled down.

Daily use

① Switching on / off

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

Automatic Switch Off

The function switches off the appliance automatically if:

- all cooking zones are deactivated.
- you do not set the power setting after switching on the appliance.

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

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

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

Adjusting the power setting

To set the cooking zone touch the sensor field related to this zone. The display highlights the heat setting indication ().

Touch to increase the heat setting.

Touch to decrease the heat setting.

Touch and at the same time to deactivate the cooking zone.

Using the Booster function

The Booster function makes additional power available for the induction cooking zones.

To activate the function for a cooking zone: first set the cooking zone and then set the maximum heat setting. Touch until comes on.

To deactivate the function: touch .

After a maximum of 10 minutes, the induction cooking zones automatically return to the power setting.

Lock / Cleaning mode

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

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

First set the power setting.

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

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

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

Child Lock

This function prevents an accidental operation of the appliance.

To activate the function:

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

To deactivate the function:

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

To override the function for only one cooking time:

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

OffSound Control (Deactivation and activation of the sounds)

Originally the sounds of the appliance are activated.

Activating and deactivating the sounds:

- 1. Switch off the appliance.
- 2. Touch  for 3 seconds. The display comes on and goes out.
- 3. Touch  for 3 seconds. The display shows  on the left front zone and  or  on the right front zone.
- 4. Touch the sensor field of the right rear zone  to choose one of the following:
 -  - the sounds are off,
 -  - the sounds are on.

To confirm your selection wait for 10 seconds until the appliance switches off automatically.

When the function is set to  you can hear the sounds only when:

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

 If there is a problem with electrical supply and the appliance switches off it does not keep previous settings.

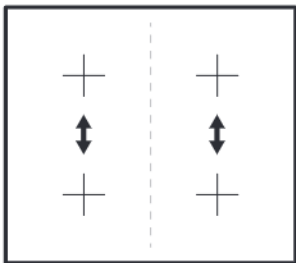
Power exchange function

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

- Cooking zones are grouped according to the location and number of the phases in the hob. Each phase has a maximum electricity loading. If the hob reaches the

- limit of maximum available power within one phase, the power of the cooking zones will be automatically reduced.
- If more than one cooking zone is activated at a time the power is reduced and distributed between all the activated zones. The power distribution is maintained as long as the zones remain activated. The zones will not return to the full power if one of them is deactivated. The power distribution ends only when all zones or the hob have been deactivated.
 - The heat setting display of the reduced zones changes between the initially selected heat setting and the reduced heat setting.
 - Wait until the display stops flashing or reduce the heat setting of the cooking zone selected last. The cooking zones will continue operating with the reduced heat setting. Change the heat settings of the cooking zones manually, if necessary.

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



Cooking table

Heat setting	Use to:	Time (min)	Hints
1	Keep cooked food warm.	as necessary	Put a lid on the cookware.

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



The data in the table is for guidance only.

Cookware guidance



Warning! Refer to Safety chapters.

What pots to use

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

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

To determine if a pot or pan is suitable, check for the symbol  (usually stamped on

the bottom of the cookware). You can also hold a magnet to the bottom. If it clings to the underside, the cookware will work on the induction hob.

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

How to use

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

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

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

Cooking zone	Cookware diameter [mm]
Left rear	125 - 145
Left front	125 - 210
Right rear	150 - 180
Right front	125 - 145

Empty or thin-based pots / pans

Do not use empty pots / pans or cookware with thin bases on the hob as it will not be able to monitor the temperature, or will turn off automatically if the temperature is too high. This may result in the damage of the cookware or the hob surface. If such a situation occurs, do not touch anything and wait for all components to cool down.

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

Hints / tips

Noises during cooking

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

Normal operating noises of the induction hob

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

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

continue to run after the appliance is turned off if the detected temperature of the cooktop is still too hot after turning it off.

- **Rhythmic sounds, similar to the ticking sound of a clock:** this noise occurs only when at least three cooking zones are

operating and disappears or weakens when some of them are switched off. The noises described are a normal element of the described induction technology and should not be regarded as defects.

Care and cleaning

General information

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

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

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

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

Removing the residues and stubborn residues

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

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

Troubleshooting

 **Warning!** Refer to Safety chapters.

What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot switch on the appliance or operate it.	The hob is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the hob is correctly connected to the electrical supply. Refer to the connection diagram.

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

Problem	Possible cause	Remedy
 and a number come on.	There is an error in the hob.	Disconnect the hob from the electrical supply for some time. Disconnect the fuse from the electrical system of the house. Connect it again. If  comes on again, speak to an authorised installer.
 comes on.	There is an error in the hob because a pot boiled dry. Automatic Switch Off and the overheating protection for the zones operate.	Switch off the hob. Remove the hot cookware. After approximately 30 seconds, activate the zone again. If the cookware was the problem, the error message goes out. Residual heat indicator can stay on. Let the cookware become sufficiently cool. Check if your cookware is compatible with the hob. Refer to "Cookware guidance".

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

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

Technical data

Rating Plate

MODEL

000.000.00 21552

Made in ...

PI-000000-0

© Inter IKEA Systems B.V. 2019

IKEA of Sweden AB
SE - 343 81 Älmhult



Design and Quality
IKEA of Sweden

Model 00000000 Typ 60 GAD DCAU 6.9kW

PNC 000 000 000 00 S No 220V-240V AC 50-60 Hz

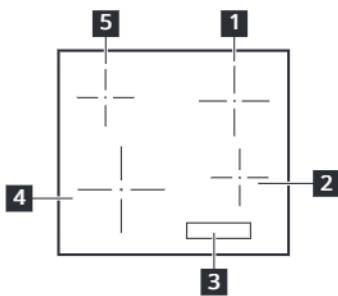
     

The graphic above serves to represent the rating plate of the appliance. The actual rating plate is located on the bottom of the casing. The serial number is specific to each product.

Dear Customer, keep the additional rating plate with the user manual. This will allow us to assist you better by identifying precisely your hob, in case you need our assistance in the future. Thank you for your help!

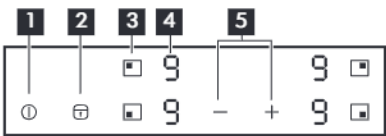
Gerätebeschreibung

Anordnung der Kochflächen



- 1 Einzelne Kochzone (180 mm) 1700 W, mit Booster 1800 W
- 2 Einzelne Kochzone (145 mm) 1400 W, mit Booster 1500 W
- 3 Bedienfeld
- 4 Einzelne Kochzone (210 mm) 2200 W, mit Booster 2400 W
- 5 Einzelne Kochzone (145 mm) 1400 W, mit Booster 1500 W

Bedienfeldlayout



- 1 ⓘ Ein- oder Ausschalten des Kochfelds.
- 2 Ⓛ Zum Aktivieren und Deaktivieren Verriegelung / Kindersicherung/ Reinigungsmodus.
- 3 □ Auswählen der Kochzone.
- 4 Leistungsstufenanzeige: □, ⓘ - ⓘ, ⓘ.
- 5 +/- Erhöhen oder Verringern der Kochstufeneinstellung.

Leistungsstufenanzeigen

Display	Beschreibung
□	Die Kochzone ist ausgeschaltet.
ⓘ - ⓘ	Die Kochzone ist eingeschaltet.
Ⓟ	Booster ist eingeschaltet.
ⓔ + Ziffer	Es ist eine Störung aufgetreten. Siehe hierzu „Fehlersuche“.

Display	Beschreibung
	Eine Kochzone ist noch heiß (Restwärme).
	Verriegelung-/ Kindersicherung-/ Reinigungsmodus ist aktiv.
	Falsches oder zu kleines Kochgeschirr oder kein Kochgeschirr auf der Kochzone.
	Die Automatische Abschaltung ist in Betrieb.

Restwärmeanzeige

⚠ WARNUNG! Solange die Anzeige leuchtet, besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme.

Die Induktionskochzonen erzeugen die erforderliche Hitze zum Kochen direkt im Boden des Kochgeschirrs. Die Glaskeramik wird durch die Hitze des Kochgeschirrs erhitzt.

Anzeige erscheint, wenn eine Kochzone heiß ist.

Die Anzeige kann ebenso erscheinen:

- für die benachbarten Kochzonen, auch wenn Sie sie nicht benutzen,
- wenn heißes Kochgeschirr auf die kalte Kochzone gestellt wird,
- wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, aber die Kochzone noch heiß ist.

Die Anzeige erlischt, wenn die Kochzone abgekühlt ist.

Täglicher Gebrauch

① Ein- /Ausschalten

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

Automatische Abschaltung

Diese Funktion schaltet das Kochfeld automatisch ab, wenn:

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

Symbol leuchtet. Vor der erneuten Benutzung müssen Sie die Kochzone auf stellen.

Leistungsstufe	Automatische Abschaltung nach
-	6 Std
-	5 Std
	4 Std
-	1,5 Std

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

Einstellen der Leistungsstufe

Berühren Sie zur Auswahl der Kochzone das Sensorfeld , das zu dieser Kochzone gehört. Das Display zeigt die Kochstufenanzeige an ()

Berühren Sie , um die Kochstufeneinstellung zu erhöhen.

Berühren Sie , um die Kochstufeneinstellung zu verringern.

Berühren Sie zum Ausschalten der Kochzone  und  gleichzeitig.

Verwenden der Booster Funktion

Die Booster Funktion stellt den Induktionskochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung.

Um die Funktion für eine Kochzone zu aktivieren, stellen Sie zuerst die Kochzone und dann die maximale Heizstufe ein.

Berühren Sie  bis  leuchtet.

Ausschalten der Funktion: Berühren Sie .

Nach maximal 10 Minuten kehrt das Induktionskochfeld automatisch auf die Leistungsstufe  zurück.

Verriegelung / Reinigungsmodus

Sie können das Bedienfeld sperren und die Kochzonen eingeschaltet lassen. So wird ein versehentliches Verstellen der Leistungsstufe verhindert.



Verwenden Sie die Funktion bei Bedarf zur Reinigung der Kochfeldoberfläche während des Kochvorgangs.

Nehmen Sie zunächst die Leistungsstufeneinstellung vor.

Berühren Sie , um die Funktion zu starten. Das Symbol  wird 4 Sekunden lang angezeigt.

Berühren Sie , um die Funktion auszuschalten. Die zuvor eingestellte Leistungsstufe leuchtet auf.

Wenn Sie das Gerät ausschalten, wird diese Funktion ebenfalls ausgeschaltet.

Kindersicherung

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Bedienung des Geräts.

Zum Aktivieren der Funktion:

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

So schalten Sie die Funktion aus:

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

Vorübergehendes Ausschalten der Funktion für einen einzelnen Kochvorgang:

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

OffSound Control (Ein- und Ausschalten der Signaltöne)

Ursprünglich sind die Geräusche des Geräts aktiviert.

Ein- und Ausschalten der Töne:

1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Berühren Sie  3 Sekunden lang. Das Display wird ein- und ausgeschaltet.

3. Berühren Sie  3 Sekunden lang. Das Display zeigt  vorne links und  oder  vorne rechts an.
4. Berühren Sie das Sensorfeld  auf der rechten hinteren Zone, um eine der folgenden Optionen auszuwählen:
 -  - die Signaltöne sind ausgeschaltet,
 -  - die Signaltöne sind eingeschaltet.

Warten Sie mit der Bestätigung Ihrer Wahl 10 Sekunden, bis das Gerät automatisch ausgeschaltet wird.

Haben Sie die Funktion auf  eingestellt, ertönt der Signalton nur in folgenden Fällen:

- Sie berühren .
- Wenn Sie etwas auf das Bedienfeld stellen.

 Wird das Gerät im Falle eines Problems mit der Spannungsversorgung ausgeschaltet, werden die Einstellungen nicht gespeichert.

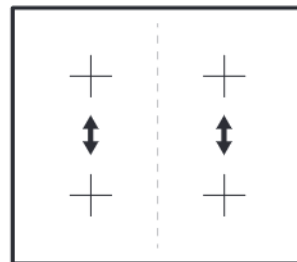
Leistungsaustauschfunktion

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

- Die Kochzonen werden nach Position und Anzahl der Phasen im Kochfeld gruppiert. Jede Phase besitzt eine maximale elektrische Last. Erreicht das Kochfeld die

maximale verfügbare Leistung innerhalb einer Phase, wird die Leistung der Kochzonen automatisch reduziert.

- Wenn mehr als eine Kochzone gleichzeitig aktiviert wird, wird die Leistung reduziert und auf alle aktivierten Zonen verteilt. Die Stromverteilung bleibt so lange erhalten, wie die Zonen aktiviert bleiben. Die Zonen kehren nicht zur vollen Leistung zurück, wenn eine von ihnen deaktiviert wird. Die Stromverteilung endet erst, wenn alle Zonen oder das Kochfeld ausgeschaltet sind.
- Die Kochstufenanzeige der reduzierten Zonen wechselt zwischen der anfangs gewählten Kochstufe und der reduzierten Kochstufe.
- Warten Sie, bis das Display aufhört zu blinken, oder verringern Sie die Kochstufe der zuletzt ausgewählten Kochzone. Die Kochzonen arbeiten mit der reduzierten Kochstufe weiter. Ändern Sie bei Bedarf die Kochstufen der Kochzonen manuell. Siehe Abbildung für mögliche Kombinationen, wie die Leistung unter den Kochzonen verteilt werden kann.



Gartabelle

Kochstufe	Verwendung für:	Dauer (Min.)	Tipps
1	Warmhalten von gekochten Speisen.	nach Bedarf	Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr.
1 - 2	Sauce Hollandaise, schmelzen: Butter, Schokolade, Gelatine.	5 - 25	Von Zeit zu Zeit rühren.
1 - 2	Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier.	10 - 40	Mit einem Deckel garen.
2 - 3	Reis- und Milchgerichte köcheln lassen, Fertiggerichte aufwärmen.	25 - 50	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte nach der Hälfte der Zeit umrühren.
3 - 4	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch.	20 - 45	Geben Sie ein paar Esslöffel Wasser hinzu. Überprüfen Sie die Wassermenge während des Prozesses.
4 - 5	Kartoffeln und anderes Gemüse dämpfen.	20 - 60	Den Boden des Topfes mit 1-2 cm Wasser bedecken. Überprüfen Sie während des Prozesses den Wasserstand. Lassen Sie den Deckel auf dem Topf.
4 - 5	Kochen Sie größere Mengen an Lebensmitteln, Eintopfgerichten und Suppen.	60 - 150	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten.
6 - 7	Sanftes Braten: Schnitzel, Cordon bleu vom Kalb, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Krapfen.	nach Bedarf	Bei Bedarf umdrehen.
7 - 8	Scharfes Braten, Rösti, Lendenstücke, Steaks.	5 - 15	Bei Bedarf umdrehen.
9	Wasser kochen, Nudeln kochen, Fleisch anbraten (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites.		
	Aufkochen großer Mengen Wasser. Booster ist eingeschaltet.		



Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

Leitfaden für Kochgeschirr



WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Auswahl des Kochgeschirrs

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

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

Um zu bestimmen, ob ein Topf oder eine Pfanne geeignet ist, achten Sie auf das

Symbol  (üblicherweise auf dem Boden des Kochgeschirrs eingepreßt). Sie können außerdem einen Magneten an den Boden halten. Wenn er am Boden haftet, ist das Kochgeschirr für das Induktionskochfeld geeignet.

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

Benutzung

Minstdurchmesser des Kochgeschirrbodens für die unterschiedlichen Kochflächen

Um eine ordnungsgemäße Funktion des Kochfelds zu gewährleisten, muss das Kochgeschirr einen Minstdurchmesser erfüllen und mindestens einen der auf der Kochfeldoberfläche markierten Referenzpunkt abdecken.

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

Kochzone	Durchmesser des Kochgeschirrs [mm]
Hinten links	125 - 145
Vorne links	125 - 210
Hinten rechts	150 - 180
Vorne rechts	125 - 145

Töpfe / Pfannen mit dünnen Böden oder ohne Inhalt

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

Wenn eine Fehlermeldung erscheint, siehe „Fehlersuche“.

Ratschläge / Tipps Geräusche während des Kochvorgangs

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

Normale Betriebsgeräusche – Induktionskochfeld

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

unterschiedliche Vibrationsgeräusche. Die Geräusche werden wie folgt beschrieben:

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

Reinigung und Pflege

Allgemeine Informationen

 **WARNUNG!** Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen.

 **WARNUNG!** Aus Sicherheitsgründen darf das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger gereinigt werden.

 **WARNUNG!** Scharfe Gegenstände und scheuernde Reinigungsmittel können das Gerät beschädigen. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch mit Wasser und Geschirrspülmittel und entfernen Sie Rückstände. Entfernen Sie auch die Reste des Reinigungsmittels.

 Kratzer oder dunkle Flecken in der Glaskeramik, die sich nicht mehr entfernen lassen, beeinträchtigen die Funktion des Gerätes nicht.

Entfernen von Speiseresten und hartnäckigen Flecken

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

mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel. Wischen Sie die Glasfläche nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.

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

Fehlersuche



WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Was zu tun ist, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Problembehebung
Das Gerät lässt sich nicht einschalten oder bedienen.	Das Kochfeld ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist. Siehe Anschlussplan.
	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung die Ursache für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an einen autorisierten Installateur.
	Sie haben die Leistungsstufe nicht innerhalb von 10 Sekunden eingestellt.	Schalten Sie das Kochfeld erneut ein und stellen Sie innerhalb von 10 Sekunden die Leistungsstufe ein.
	Sie haben mindestens 2 Symbole gleichzeitig berührt.	Berühren Sie nur jeweils ein Symbol.
	Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser- oder Fettspritzer.	Reinigen Sie das Bedienfeld und warten Sie ein paar Sekunden, bevor Sie es wieder einschalten.

Störung	Mögliche Ursache	Problembehebung
Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld schaltet ab. Bei ausgeschaltetem Kochfeld ertönt ein akustisches Signal.	Mindestens ein Symbol des Bedienfelds wurde bedeckt.	Entfernen Sie den Gegenstand von den Symbolen.
Das Gerät schaltet sich aus.	Sie haben etwas auf das Symbol ① gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand von den Symbolen.
Restwärmeanzeige funktioniert nicht.	Die Zone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war.	War die Zone lange genug eingeschaltet, um heiß zu sein, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Die Leistungsstufe schaltet zwischen zwei Kochstufen hin und her.	Leistungsaustauschfunktion ist aktiviert.	Siehe „Täglicher Gebrauch“.
Die Symbole werden heiß.	Das Kochgeschirr ist zu groß oder Sie haben es zu nahe an die Bedienelemente gestellt.	Stellen Sie großes Kochgeschirr nach Möglichkeit auf die hinteren Kochzonen.
Es ertönt kein Signalton, wenn Sie ein Symbol auf dem Bedienfeld berühren.	Die Signale sind ausgeschaltet.	Schalten Sie die Signale ein. Siehe „Täglicher Gebrauch“ > „OffSound Control“.
 leuchtet.	Die Automatische Abschaltung ist in Betrieb.	Schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein.
 leuchtet.	Kindersicherung oder Verriegelung ist aktiviert.	Siehe „Täglicher Gebrauch“.
 und eine Zahl werden angezeigt.	Es ist ein Fehler im Kochfeld aufgetreten.	Trennen Sie das Kochfeld einige Zeit von der Spannungsversorgung. Trennen Sie die Sicherung vom Elektrosystem des Hauses. Schließen Sie es wieder an. Wenn  erneut aufleuchtet, wenden Sie sich an einen autorisierten Installateur.

Störung	Mögliche Ursache	Problembehebung
E4 leuchtet.	Ein Fehler ist im Kochfeld aufgetreten, weil ein Topf leer gekocht ist.Automatische Abschaltung sowie der Überhitzungsschutz für die Zonen sind aktiviert.	Schalten Sie das Kochfeld aus. Entfernen Sie das heiße Kochgeschirr. Aktivieren Sie die Zone nach ca. 30 Sekunden erneut. War das Kochgeschirr die Ursache des Problems, erlischt die Fehlermeldung. Die Restwärmeanzeige leuchtet eventuell weiter. Lassen Sie das Kochgeschirr ausreichend abkühlen. Prüfen Sie, ob das Kochgeschirr mit dem Kochfeld kompatibel ist. Siehe „Leitlinien für Kochgeschirr“.

Wenn ein Fehler vorliegt, befolgen Sie zuerst die Anleitungen zur Fehlersuche. Falls Sie das Problem nicht lösen können, wenden Sie sich an Ihre IKEA Filiale oder den Kundendienst. Am Ende dieser Bedienungsanleitung finden Sie Ansprechpartner von IKEA.



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

Technische Daten

Typenschild

MODEL

000.000.00 21552

Made in ...

PL-000000-0

© Inter IKEA Systems B.V. 2019

IKEA of Sweden AB

SE - 343 81 lmskult

 Design and Quality
IKEA of Sweden

Model 00000000

PNC 000 000 000 00









UK

CA



Typ 60 GAD DC AU 6.9kW

S No 220V-240V AC 50-60 Hz

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

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

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

Energieeffizienz

Produktinformationsblatt gemäß der Ökodesign-Verordnung

Modellbezeichnung		VILSTA 905.577.25
Kochfeldtyp		Einbau-Kochfeld
Anzahl der Kochzonen		4
Heiztechnik		Induktion
Durchmesser der kreisförmigen Kochzonen (Ø)	Vorne links Hinten links Vorne rechts Hinten rechts	21.0 cm 14.5 cm 14.5 cm 18.0 cm
Energieverbrauch pro Kochzone (EC electric cooking)	Vorne links Hinten links Vorne rechts Hinten rechts	174.2 Wh/kg 183.9 Wh/kg 177.2 Wh/kg 176.3 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)		177.9 Wh/kg
IEC / EN 60350-2, BS EN 60350-2 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 2: Kochfelder – Verfahren zur Messung der Leistung.		

Energie sparen

Sie können Energie beim täglichen Kochen sparen, wenn Sie den folgenden Hinweisen folgen.

- Wenn Sie Wasser erhitzen, verwenden Sie nur die Menge, die Sie benötigen.

- Legen Sie nach Möglichkeit immer Deckel auf das Kochgeschirr.
- Stellen Sie das Kochgeschirr direkt in die Mitte der Kochzone.
- Nutzen Sie die Restwärme, um Speisen warm zu halten oder zum Schmelzen.

Informationen zur Entsorgung

Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe zu deren Rücknahmepflichten unten)

abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

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

Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

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

Rücknahmepflichten der Vertrieber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertrieber 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 Vertrieber 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 Vertrieber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 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 Vertrieber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

Rücknahmepflichten von Vertriebern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien

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

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

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder

in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

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

IKEA Garantie

Wie lang ist die IKEA Garantie gültig?

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

Wer übernimmt den Kundendienst?

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

Was deckt die Garantie ab?

Die Garantie deckt Material- und Produktionsfehler ab. Sie gilt ab dem Datum, an dem das Elektrogerät bei IKEA gekauft wurde. Diese Garantie gilt nur für private Haushalte. Die Ausnahmen sind unter der Rubrik "Was ist nicht durch diese Garantie abgedeckt?" beschrieben. Innerhalb des Garantiezeitraums werden die Kosten zur Behebung eines Fehlers wie Reparaturen, Ersatzteile, Arbeitszeit und Fahrtkosten abgedeckt, vorausgesetzt, dass das Gerät ohne besonderen Kostenaufwand für die Reparatur zugänglich ist und dass der Fehler direkt auf einen Konstruktionsfehler oder einen Materialfehler zurückgeht, der durch die Garantie abgedeckt ist. Bei diesen

Bedingungen gelten die EU-Richtlinien (Nr. 99/44/EG) und die entsprechenden gesetzlichen Vorschriften. Teile, die ersetzt wurden, gehen in das Eigentum von IKEA über.

Was wird IKEA zur Lösung des Problems tun?

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

Was ist nicht durch diese Garantie abgedeckt?

- Der normale Verschleiß.
- Bewusste oder durch Fahrlässigkeit entstandene Schäden, die durch eine Missachtung der Bedienungsanweisung, eine unsachgemäße Installation oder durch den Anschluss an eine falsche Spannung, sowie Schäden, die durch eine chemische oder elektrochemische Reaktion (Rost, Korrosion oder Wasserschäden eingeschlossen - aber nicht darauf beschränkt) - Schäden, die durch übermäßigen Kalk in der

Wasserzuleitung entstanden sind, und Schäden, die durch ungewöhnliche Umweltbedingungen entstanden sind.

- Verbrauchsgüter wie Batterien und Lampen.
- Nicht-funktionale und dekorative Teile, die den normalen Betrieb des Gerätes nicht beeinträchtigen, einschließlich Kratzer und möglicher Farbunterschiede.
- Versehentliche Beschädigung durch Fremdojekte der Substanzen und Reinigung oder Loslösen von Filtern, Drainagesystemen oder Reinigungsmittel-Schubladen.
- Beschädigung folgender Teile: Glaskeramik, Zubehör, Geschirr und Besteckkörbe, Zuleitungen und Drainageschläuche-/rohre, Lampen und Lampenabdeckungen, Knöpfe/ Wählschalter, Gehäuse und Teile des Gehäuses; es sei denn, es kann nachgewiesen werden, dass diese Schäden durch Produktionsfehler verursacht wurden.
- Fälle, in denen bei einem Besuch des Kundendienstes kein Fehler gefunden werden konnte.
- Reparaturen, die nicht durch unser autorisiertes Kundendienstpersonal und/ oder das autorisierte Kundendienstpersonal unserer Vertragspartner ausgeführt wurden, oder Fälle, in denen keine Originalteile verwendet wurden.
- Reparaturen, die durch fehlerhafte und nicht gemäß der Anleitung durchgeführte Installation verursacht wurden.
- Die Nutzung des Gerätes in einer professionellen Art und Weise, d.h. nicht im privaten Haushalt.
- Transportschäden. Wenn ein Kunde das Produkt nach Hause oder an eine andere Adresse transportiert, haftet IKEA nicht für Schäden, die während dieses Transports entstehen. Liefert IKEA das Produkt an die Lieferadresse des Kunden aus, dann sind Schäden, die während der Auslieferung des Produktes entstehen, von der Garantie abgedeckt.

- Die Kosten zur Durchführung der Erstinstallation des IKEA Gerätes. Falls der IKEA Kundendienst oder sein autorisierter Service-Partner das Gerät als Garantiefall instandsetzt oder ersetzt, installiert der Kundendienst oder sein autorisierter Service-Partner bei Bedarf das Gerät auch wieder oder er installiert das Ersatzgerät.

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

Wie gilt die geltende Gesetzgebung des Landes

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

Gültigkeitsbereich

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

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

Der spezielle Kundendienst (Service) für IKEA Geräte:

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

1. einen Anspruch unter dieser Garantie;

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

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

Wie können Sie uns erreichen, wenn Sie uns benötigen?



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

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

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

Benötigen Sie zusätzlich Hilfe?

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

Table des matières

Informations de sécurité	48	Entretien et nettoyage	62
Consignes de sécurité	50	Dépannage	62
Installation	53	Caractéristiques techniques	65
Branchement électrique	54	Rendement énergétique	65
Description de l'appareil	55	En matière de protection de	66
Utilisation quotidienne	57	l'environnement	
Tableau de cuisson	59	GARANTIE IKEA GARANTIE IKEA -	66
Conseils pour les ustensiles	60	FRANCE	

Sous réserve de modifications.

Informations de sécurité

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

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

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

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

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

Sécurité générale

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

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

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

Consignes de sécurité

Installation



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



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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.

- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Isolez les surfaces découpées à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure cause des gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Assurez-vous que l'espace sous la table de cuisson est suffisant pour la circulation de l'air.
- Le dessous de l'appareil peut devenir très chaud. Si l'appareil est installé au-dessus des tiroirs, assurez-vous d'installer un panneau de séparation ignifuge sous les appareils pour en bloquer l'accès.
- Assurez-vous qu'une protection contre les chocs est installée.
- Installé le collier anti-traction sur le câble.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à des prises électriques situées à proximité.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (le cas échéant) ni le câble d'alimentation. Contactez notre service après-vente agréé ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture du contact d'au moins 3 mm.

Branchement électrique



AVERTISSEMENT! Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un installateur agréé.
- L'appareil doit être raccordé à la terre si le symbole (⏏) n'est pas imprimé sur la plaque signalétique.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Vérifiez que l'appareil est correctement installé. Des câbles ou des fiches secteur desserrés et incorrects (le cas échéant) peuvent faire surchauffer la borne.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation électrique s'emmêler.

Utilisation



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

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.

- Retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (le cas échéant) avant la première utilisation.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles de casseroles sur les zones de cuisson. Ils peuvent devenir très chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Si la surface de l'appareil est fissurée, débranchez-le immédiatement, afin d'éviter un choc électrique.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Lorsque vous placez des aliments dans de l'huile chaude, cela peut éclabousser.



AVERTISSEMENT! Risque d'incendie et d'explosion.

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



AVERTISSEMENT! Risque d'endommagement de l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.

- Ne posez pas de couvercle de casserole chaud sur la surface en verre de la table de cuisson.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. La surface risque d'être endommagée.
- N'activez pas les zones de cuisson avec un récipient vide ou sans récipient.
- Ne placez pas de feuilles d'aluminium sur l'appareil.
- Les récipients de cuisson en fonte ou dont le fond est endommagé peuvent provoquer des rayures sur la surface en verre et vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

Entretien et Nettoyage

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

Service

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

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

Mise au rebut



AVERTISSEMENT! Risque de blessure ou d'asphyxie.

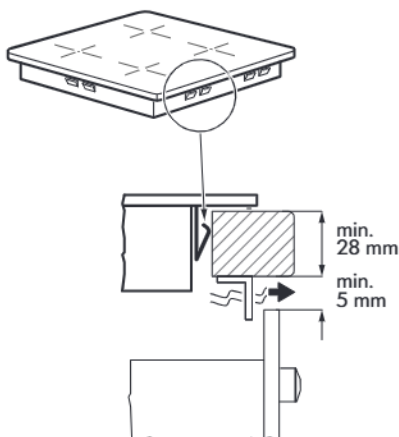
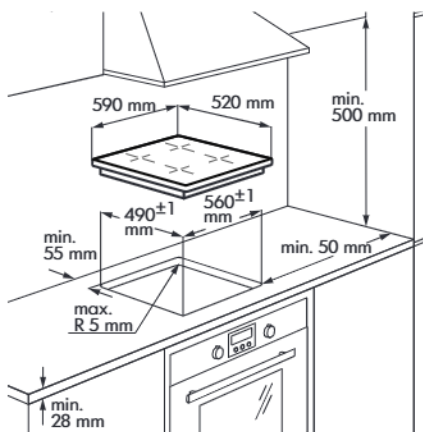
- Contactez votre service municipal pour savoir comment mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

Installation



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Informations générales



Le technicien chargé de l'installation est tenu de respecter la législation, la réglementation, les directives et les normes en vigueur dans le pays d'utilisation (dispositions relatives à la sécurité, recyclage conforme et réglementaire, etc.) !

- Pour de plus amples informations sur l'installation, veuillez consulter les instructions de montage.

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

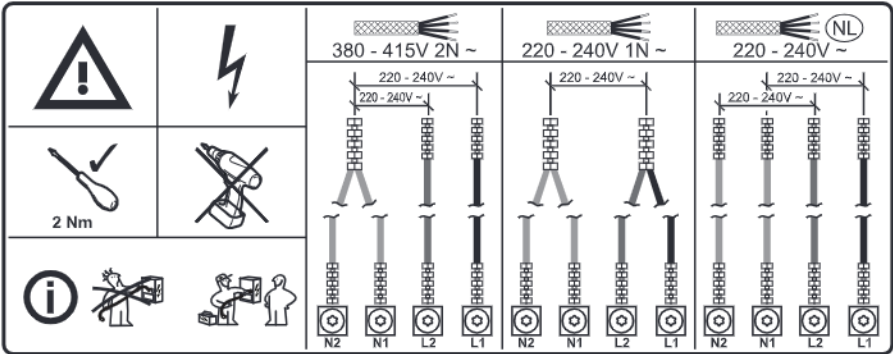
Branchement électrique

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

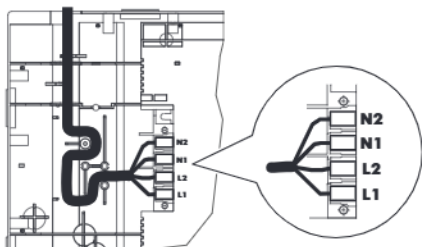
Branchement électrique

- Avant de procéder au raccordement, vérifiez que la tension nominale de l'appareil figurant sur la plaque signalétique correspond à celle de l'installation électrique de l'habitation. La plaque signalétique se trouve sur le boîtier inférieur de la table de cuisson.
 - Conformez-vous au schéma électrique (situé au-dessous de la table de cuisson).
 - Utilisez uniquement des pièces d'origine fournies par le service des pièces de rechange.
- La table de cuisson est fournie avec un câble de raccordement. Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le câble de type H05V2V2-F ou équivalent, qui résiste à une température de 70 °C ou supérieure. Le câble de raccordement ne peut être remplacé que par un électricien qualifié.
 - Les moyens de coupure de courant doivent être intégrés dans le câblage fixe.
 - La connexion et les liens de connexion doivent être conformes au schéma de raccordement.
 - L'appareil est à double isolation et ne nécessite pas de mise à la terre.
 - Fixez le câble de connexion avec des serre-câbles ou des pinces.
 - L'appareil fonctionne à 50 Hz ou à 60 Hz et ne nécessite aucune action supplémentaire de la part d'un électricien qualifié afin de basculer entre les fréquences.

Schéma de branchement



Couleurs des câbles			
N2	N1	L2	L1
Bleu	Bleu - Gris	Marron	Noir

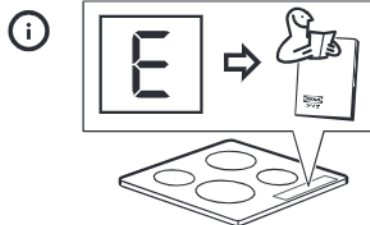


- i** Serrez fermement les vis de borne !

Une fois la table de cuisson branchée à l'alimentation électrique, vérifiez que toutes

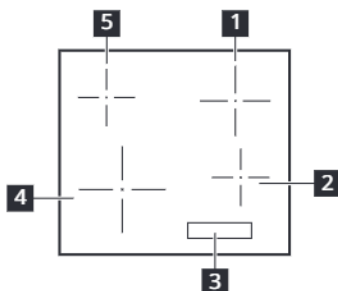
les zones de cuisson sont prêtes à être utilisées. Placez un récipient contenant de l'eau sur une zone de cuisson et réglez le niveau de puissance de chaque zone sur le niveau maximal pendant un court instant.

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



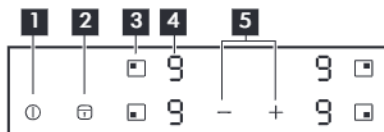
Description de l'appareil

Agencement des zones de cuisson



- 1** Zone de cuisson simple (180 mm)
1 700 W, avec Booster 1 800 W
- 2** Zone de cuisson simple (145 mm)
1 400 W, avec Booster 1 500 W
- 3** Bandeau de commande
- 4** Zone de cuisson simple (210 mm)
2 200 W, avec Booster 2 400 W
- 5** Zone de cuisson simple (145 mm)
1 400 W, avec Booster 1 500 W

Configuration du bandeau de commande



- 1** ⓘ Pour mettre en fonctionnement ou à l'arrêt la table de cuisson.
- 2** 🔒 Pour activer et désactiver Touches Verrouil / Sécurité enfant / Mode de nettoyage.
- 3** [1-9] Pour sélectionner la zone de cuisson.
- 4** Affichage des réglages de puissance : [0], [1] - [9], [P].
- 5** + / - Pour augmenter ou diminuer le niveau de cuisson.

Affichage des réglages de puissance

Affichage	Description
[0]	La zone de cuisson est désactivée.
[1] - [9]	La zone de cuisson est activée.
[P]	Booster est activé.
[E] + chiffre	Un dysfonctionnement s'est produit. Reportez-vous au chapitre « Dépannage ».
[H]	Une zone de cuisson est encore chaude (chaleur résiduelle).
[L]	Le mode Touches Verrouil / Sécurité enfant / Mode de nettoyage est activé.
[F]	Récipient inadapté ou trop petit ou absence d'ustensile sur la zone de cuisson.
[-]	La fonction Arrêt automatique est activée.

Indicateur de chaleur résiduelle

- ⚠ AVERTISSEMENT!** [H] Tant que l'indicateur est allumé, il existe un risque de brûlures dues à la chaleur résiduelle.

Les zones de cuisson à induction génèrent la chaleur nécessaire directement dans le fond des récipients de cuisson. La surface vitrocéramique est chauffée par des récipients de cuisson.

L'indicateur [H] s'allume lorsqu'une zone de cuisson est chaude.

L'indicateur peut également s'allumer :

- pour les zones de cuisson voisines, même si vous ne les utilisez pas,
- lorsque des récipients chauds sont placés sur la zone de cuisson froide,
- lorsque la table de cuisson est éteinte mais que la zone de cuisson est encore chaude.

L'indicateur s'éteint lorsque la zone de cuisson s'est refroidie.

Utilisation quotidienne

① Mise en fonctionnement/arrêt

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

Arrêt automatique

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

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

- ① Si un récipient de cuisson non adapté à la zone de cuisson est utilisé,  s'allume sur l'affichage. Le voyant de la zone de cuisson concernée s'éteint au bout de 2 minutes.

Réglage de niveau de puissance

Pour sélectionner la zone de cuisson, appuyez sur la touche sensitive  correspondant à cette zone. L'affichage indique le niveau de cuisson (.

Appuyez sur  pour augmenter le niveau de cuisson.

Appuyez sur  pour diminuer le niveau de cuisson.

Appuyez en même temps sur  et  pour désactiver la zone de cuisson.

Utilisation de la fonction Booster

La fonction Booster permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction.

Pour activer la fonction pour une zone de cuisson : sélectionnez d'abord la zone de cuisson, puis réglez le niveau de cuisson maximal. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que  apparaisse.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur .

Après 10 minutes au maximum, les zones de cuisson à induction reviennent

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

automatiquement au niveau de puissance .

Touches Verrouil / Mode de nettoyage

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

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

Réglez d'abord le niveau de puissance.

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

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

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

Sécurité enfant

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

Pour activer la fonction :

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

Pour désactiver la fonction :

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

Pour désactiver la fonction le temps d'une cuisson :

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

OffSound Control (Désactivation et activation des signaux sonores)

À l'origine, les sons de l'appareil sont activés.

Activation et désactivation des sons :

1. Mettez à l'arrêt l'appareil.
2. Appuyez sur  pendant 3 secondes. L'affichage s'allume et s'éteint.
3. Appuyez sur  pendant 3 secondes. L'affichage montre  sur la zone avant gauche et  ou  sur la zone avant droite.
4. Appuyez sur la partie tactile de la zone arrière droite  pour choisir l'une des options suivantes :
 -  - les sons sont désactivés,
 -  - les sons sont activés.

Pour confirmer votre choix, attendez 10 secondes que l'appareil se mette à l'arrêt automatiquement.

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

- vous appuyez sur .
- vous avez posé quelque chose sur le bandeau de commande.

-  Si l'appareil se met à l'arrêt en raison d'un problème d'alimentation électrique, les réglages précédents ne sont pas restaurés.

Fonction Transfert de puissance

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

- Les zones de cuisson sont regroupées en fonction de l'emplacement et du nombre de phases de la table de cuisson. Chaque phase dispose d'une charge électrique maximale. Si la table de cuisson atteint la limite de la puissance maximale disponible dans une phase, la puissance des zones de cuisson est automatiquement réduite.
- Si plusieurs zones de cuisson sont activées à la fois, la puissance est réduite et répartie entre toutes les zones activées. La distribution de l'alimentation est maintenue tant que les zones restent activées. Les zones ne retourneront pas à leur pleine puissance si l'une d'elles est désactivée. La distribution électrique ne se termine que lorsque toutes les zones ou la table de cuisson ont été désactivées.

- L'affichage du niveau de cuisson des zones réduites oscille entre le niveau de cuisson sélectionné initialement et le niveau de cuisson réduit.
- Attendez que l'affichage cesse de clignoter ou réduisez le niveau de cuisson de la dernière zone de cuisson sélectionnée. Les zones de cuisson continueront de fonctionner avec le niveau de cuisson réduit. Modifiez manuellement les niveaux de cuisson des zones de cuisson si nécessaire.

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

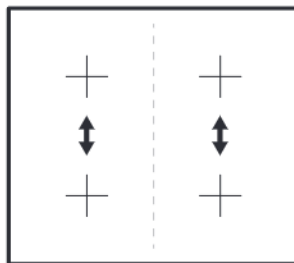


Tableau de cuisson

Réglages de la température	Utilisez pour :	Durée (min)	Conseils
1	Gardez au chaud les aliments cuits.	si nécessaire	Placez un couvercle sur le récipient.
1 - 2	Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.	5 - 25	Mélangez de temps en temps.
1 - 2	Solidifier : omelettes, œufs cocotte.	10 - 40	Cuisinez avec un couvercle.
2 - 3	Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés.	25 - 50	Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson.

Réglages de la température	Utilisez pour :	Durée (min)	Conseils
3 - 4	Cuisez les légumes, le poisson et la viande à la vapeur.	20 - 45	Ajouter quelques cuillères à soupe d'eau. Vérifiez la quantité d'eau pendant le processus.
4 - 5	Pommes de terre à la vapeur et autres légumes.	20 - 60	Couvrez le fond de la cuve avec 1 à 2 cm d'eau. Vérifiez le niveau d'eau pendant le processus. Gardez le couvercle sur la cuve.
4 - 5	Cuisez de plus grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.	60 - 150	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide et des ingrédients.
6 - 7	Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets.	si nécessaire	Retournez-le si nécessaire.
7 - 8	Friture, galettes de pommes de terre, biftecks, steaks.	5 - 15	Retournez-le si nécessaire.
9	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, saisir de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.		
	Faire bouillir de grandes quantités d'eau. Booster est activé.		



Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

Conseils pour les ustensiles



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Quels récipients utiliser

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

- fonte ;
- acier émaillé ;
- acier carbone ;
- acier inoxydable (la plupart des types) ;

- aluminium avec un revêtement ferromagnétique ou une plaque ferromagnétique.

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

Pour garantir une efficacité optimale, utilisez toujours des casseroles et des plats avec un fond plat qui répartit la chaleur

uniformément. Si le fond n'est pas uniforme, cela affectera la puissance et la conduction de la chaleur.

Mode d'utilisation

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

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

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

Zone de cuisson	Diamètre des récipients de cuisine [mm]
Arrière gauche	125 - 145
Avant gauche	125 - 210
Arrière droit	150 - 180
Avant droit	125 - 145

Casseroles / plats vides ou à base fine

N'utilisez pas de casseroles / plats vides ni de récipients avec une base fine sur la table de cuisson car elle ne pourra pas surveiller la température ou elle se mettra à l'arrêt automatiquement si la température est trop élevée. Cela peut endommager le récipient ou la surface de la table de cuisson. Si une telle situation se produit, ne touchez rien et attendez que tous les composants refroidissent.

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

Conseils / astuces

Bruits pendant la cuisson

Lorsqu'une zone de cuisson est active, elle peut bourdonner brièvement. Ceci est

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

Bruits de fonctionnement normaux de l'induction

La technologie de l'induction se fonde sur la créations de champs magnétiques qui génèrent de la chaleur directement sur le fond de l'ustensile de cuisson. Les ustensiles de cuisson peuvent provoquer divers bruits ou des vibrations suivant leur fabrication. Les bruits sont décrits comme suit:

- **Bourdonnement faible (comme un transformateur)** : Ce bruit survient au moment d'une cuisson à haute température. Il résulte de la quantité d'énergie transférée de la surface de la table de cuisson à l'ustensile. Ce bruit cesse ou s'atténue quand le niveau de température baisse.
- **Sifflement léger** : Ce bruit survient quand le récipient est vide. Il cesse lorsque du liquide ou des aliments sont mis dans l'ustensile de cuisson.
- **Grésillement** : Ce bruit survient lors de l'utilisation d'ustensiles de cuisson comprenant plusieurs couches de différents matériaux. Il résulte des vibrations des surfaces de différents matériaux en contact les uns avec les autres. Le bruit se produit dans l'ustensile de cuisson et peut varier suivant la quantité de liquide ou d'aliments contenue ou en fonction du type de cuisson (suivant que l'on fait bouillir, mijoter ou frire)
- **Sifflement fort** : Ce bruit survient lors de l'utilisation d'ustensiles de cuisson comprenant plusieurs couches de différents matériaux, et quand ils sont utilisés avec la puissance maximum et également sur deux foyers. Ce bruit cesse ou s'atténue quand le niveau de température baisse.
- **Bruit de ventilation** : Pour le bon fonctionnement du système électronique,

il est nécessaire de réguler la température de la table de cuisson. Pour cela, la table de cuisson est équipée d'un ventilateur qui s'active pour réduire et réguler la température du système électronique. Le ventilateur peut continuer de fonctionner une fois la table de cuisson éteinte si la température détectée reste encore trop élevée.

- **Bruit rythmé, comme le tic-tac d'une horloge** : Ce bruit survient seulement

quand trois foyers fonctionnent et il disparaît ou s'affaiblit lorsqu'un ou deux foyers sont éteints. Les bruits ainsi décrits sont normaux car faisant partie intégrante de la technologie de l'induction et ils ne doivent pas être considérés comme des anomalies.

Entretien et nettoyage

Informations générales

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

Nettoyage des résidus et taches tenaces

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

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

Dépannage

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

Que faire si...

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne se met pas en fonctionnement ou ne fonctionne pas.	La table de cuisson n'est pas branchée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique. Reportez-vous au schéma de connexion.
	Le fusible a disjoncté.	Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un installateur agréé.
	Vous n'avez pas réglé le niveau de puissance en moins de 10 secondes.	Allumez à nouveau la table de cuisson et réglez le niveau de puissance en moins de 10 secondes.
	Vous avez appuyé sur plusieurs symboles en même temps.	Appuyez sur un seul symbole à la fois.
	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande et attendez quelques secondes avant de l'activer à nouveau.
Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Un signal sonore retentit et la table de cuisson est à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur un ou plusieurs symboles du bandeau de commande.	Retirez l'objet posé sur les symboles.
L'appareil se met à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur le symbole ①.	Retirez l'objet posé sur les symboles.
Le Indicateur de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps.	Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, contactez le service après-vente.
Le niveau de puissance oscille entre deux niveaux.	La Fonction Transfert de puissance est activée.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
Les symboles chauffent.	Le récipient est trop grand ou vous le placez trop près des commandes.	Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible.

Problème	Cause possible	Solution
Aucun signal sonore ne se fait entendre lorsque vous appuyez sur un symbole du bandeau de commande.	Les signaux sonores sont désactivés.	Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne » > « OffSound Control ».
 s'affiche.	La fonction Arrêt automatique est activée.	Mettez à l'arrêt la table de cuisson et remettez-la en fonctionnement.
 s'affiche.	Le mode Sécurité enfant ou Touches Verrouil est activé.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
 et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.	Débranchez la table de cuisson de l'alimentation électrique pendant un certain temps. Coupez le disjoncteur du système électrique de la maison. Reconnectez-le. Si  s'affiche à nouveau, contactez un installateur agréé.
 s'affiche.	Une erreur s'est produite sur la table de cuisson car une casserole a bouilli à sec. La fonction Arrêt automatique et la protection anti-sur-chauffe des zones sont activées.	Éteignez la table de cuisson. Retirez le récipient chaud. Au bout d'environ 30 secondes, remettez la zone. Si le récipient était bien le problème, le message d'erreur disparaît. Le voyant de chaleur résiduelle peut rester allumé. Laissez le récipient refroidir suffisamment. Vérifiez que le récipient est compatible avec l'appareil. Consultez « Conseils pour les ustensiles ».

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



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

Caractéristiques techniques

Plaque signalétique

MODEL
000.000.00 21552
Made in ...
PI-000000-0
© Inter IKEA Systems B.V. 2019

IKEA of Sweden AB
SE - 343 81 Älmhult


Design and Quality
IKEA of Sweden

Model 00000000
PNC 000 000 000 00

Typ 60 GAD DC AU 6.9kW
S No 220V-240V AC 50-60 Hz



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

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

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

Rendement énergétique

Fiche d'informations produit conformément à la réglementation Ecodesign

Identification du modèle		VILSTA 905.577.25
Type de table de cuisson		Plan de cuisson intégré
Nombre de zones de cuisson		4
Technologie de chauffage		Induction
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Avant gauche	21.0 cm
	Arrière gauche	14.5 cm
	Avant droite	14.5 cm
	Arrière droite	18.0 cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson (EC electric cooking)	Avant gauche	174.2 Wh/kg
	Arrière gauche	183.9 Wh/kg
	Avant droite	177.2 Wh/kg
	Arrière droite	176.3 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)		177.9 Wh/kg
IEC/EN 60350-2, BS EN 60350-2 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 2 : Tables de cuisson - Méthodes de mesure des performances.		

Économie d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie pendant la cuisson quotidienne si vous suivez les conseils ci-dessous.

- Lorsque vous faites chauffer de l'eau, n'utilisez que la quantité dont vous avez besoin.
- Dans la mesure du possible, placez toujours les couvercles sur les récipients de cuisson.

- Placez les récipients directement au centre de la zone de cuisson.
- Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou pour les faire fondre.

En matière de protection de l'environnement

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

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

FR Concerne la France uniquement :



GARANTIE IKEA

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

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

Qui se chargera du service après vente ?

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

Que couvre cette garantie ?

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

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

Que fait IKEA en cas de problème ?

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

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

- L'usure normale.
- Les dommages causés délibérément ou par négligence, les dommages résultant du non-respect des instructions d'utilisation, d'une installation incorrecte ou d'un branchement non conforme de l'appareil, les dommages causés par une réaction chimique ou électrochimique, l'oxydation, la corrosion ou un dégât des eaux, incluant sans s'y limiter, les dommages causés par une quantité excessive de calcaire au niveau du raccordement à l'eau, les dégâts résultant de conditions environnementales anormales.
- Les consommables tels que les piles et ampoules.
- Les pièces non fonctionnelles et décoratives, qui n'ont pas d'incidence sur l'utilisation normale de l'appareil, de même que les rayures et éventuelles variations de couleur.
- Les dégâts accidentels causés par une substance ou un corps étranger, le nettoyage ou débouchage de filtres, systèmes d'évacuation ou compartiments de produits de lavage.
- Les dommages constatés sur les éléments suivants : vitrocéramique, accessoires, paniers à vaisselle et à couverts, tuyaux d'alimentation et de vidange, joints, ampoules et diffuseurs,

écrans, manettes et touches carrosserie et éléments de la carrosserie. Sauf s'il est possible de prouver que ces dommages ont été causés par des défauts de fabrication.

- Les cas où aucune défectuosité n'a été constatée par le technicien.
- Les réparations qui n'ont pas été effectuées par des techniciens de service après-vente désignés et/ou un partenaire contractuel autorisé ni celles où l'on n'a pas utilisé des pièces d'origine.
- Les dommages résultant d'une installation incorrecte ou non respectueuse des spécifications d'installation.
- L'utilisation de l'appareil dans un environnement non domestique (par exemple pour un usage professionnel).
- Dommages dus au transport. Si le client transporte le produit chez lui ou à une autre adresse, IKEA ne pourra en aucun cas être tenu responsable des dommages survenant pendant le transport. En revanche, si IKEA livre le produit à l'adresse de livraison du client, tout endommagement du produit survenant en cours de transport sera couvert par la présente garantie.
- Frais d'installation initiale de l'appareil IKEA. En revanche, si un fournisseur de service après-vente IKEA ou son partenaire autorisé répare ou remplace l'appareil aux termes de la présente garantie, le fournisseur de service après-vente ou son partenaire autorisé réinstallera l'appareil réparé ou installera l'appareil de remplacement, selon le cas.

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

Application de la garantie légale

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

Zone de validité

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

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

Service après-vente dédié aux appareils IKEA :

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

1. effectuer une réclamation dans le cadre de cette garantie ;
2. demander une précision pour installer votre appareil IKEA dans des meubles de cuisine IKEA. Le service après-vente ne fournira pas de précision en ce qui concerne :
 - l'installation d'ensemble de la cuisine IKEA ;
 - les raccordements électriques (si l'appareil est fourni sans prise et sans câble), à l'eau et au gaz car ils doivent être effectués par un professionnel qualifié.
3. la demande de précisions sur le contenu de la notice d'utilisation et les caractéristiques de l'appareil IKEA.

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

Comment nous contacter en cas de besoin ?



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



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



CONSERVEZ VOTRE TICKET DE CAISSE !

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

Avez-vous besoin d'aide supplémentaire ?

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

GARANTIE IKEA - FRANCE

CONTRAT DE GARANTIE ET DE SERVICE APRES-VENTE IKEA

Décret n° 87-1045 relatif à la présentation des écrits constatant les contrats de garantie et de service après-vente (J.O.R.F. du 29 décembre 1987) Préalablement à la signature du bon de commande, le vendeur indiquera à l'acheteur les installations nécessaires pour assurer le branchement de l'appareil selon les règles de l'art.

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

Modèle :

N° de série :

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

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

Livraison et mise en service

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

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

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

Garantie Légale (sans supplément de prix)

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

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

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

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

Litiges éventuels

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

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

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

- Que l'acheteur honore ses engagements financiers envers le vendeur ;
- Que l'acheteur utilise l'appareil de façon normale (Voir la notice d'emploi et d'entretien et les conditions d'application de la garantie contractuelle) ;
- Que pour les opérations nécessitant une haute technicité aucun tiers non agréé

par le vendeur ou le constructeur n'intervienne pour réparation sur l'appareil (sauf cas de force majeure ou carence prolongée du vendeur).

Garantie contractuelle IKEA

PRIX : rien à payer en sus. DUREE : 5 (cinq) ans. POINT DE DEPART : à compter de la date d'achat chez IKEA. RÉPARATION DE L'APPAREIL :

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

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

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

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

CONDITIONS DE GARANTIE CONTRACTUELLE IKEA

Quelle est la durée de validité de la garantie ?

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

La réparation ou le remplacement du produit défectueux n'a pas pour conséquence de prolonger la durée initiale de garantie. Toutefois, conformément à l'art. L.211-16 du Code de la Consommation, toute période d'immobilisation du produit, pour une remise en état couverte par la garantie, d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir à la date de la demande d'intervention du consommateur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Quels sont les appareils électroménagers couverts par la garantie ?

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

Qui est couvert par la garantie ?

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

Qui exécutera les prestations dans le cadre de la garantie ?

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

Que couvre cette garantie ?

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

Les exclusions sont reprises dans la section "Qu'est-ce qui n'est pas couvert dans le cadre de cette garantie ?" Les présentes conditions de garantie couvrent les frais de réparation, de pièces de rechange, de main d'œuvre et de déplacement du personnel à

domicile pendant une période de cinq (5) ans, ramenée à deux (2) ans sur la série LAGAN, à compter de la date d'achat chez IKEA, sous réserve que les défauts soient couverts et à condition que l'appareil soit disponible pour réparation sans occasionner de dépenses spéciales. Voir aussi "Rappel des dispositions légales". Les pièces remplacées deviennent la propriété de IKEA. Ces dispositions ne s'appliquent pas aux réparations effectuées sans autorisation du prestataire de services IKEA.

Que ferons-nous pour remédier au problème ?

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

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

- L'usure normale et graduelle inhérente aux appareils électroménagers, compte

tenu de la durée de vie et du comportement communément admis pour des produits semblables.

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

boutons et poignées, châssis et parties de châssis.

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

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

Rappel des dispositions légales :

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

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

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

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

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

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

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

- Art. 1641. « Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la

chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage, que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus. »

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

Où s'applique la présente garantie ?

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

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

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

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

Pour pouvoir vous apporter la meilleure assistance, assurez-vous d'avoir lu

attentivement les instructions de montage et/ou le manuel de l'utilisateur avant de nous contacter.

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



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



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



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

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

Besoin d'aide supplémentaire ?

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

Inhoudsopgave

Veiligheidsinformatie	75	Onderhoud en reiniging	89
Veiligheidsvoorschriften	77	Probleemoplossing	89
Montage	80	Technische gegevens	91
Aansluiting op het elektriciteitsnet	81	Energiezuinigheid	92
Beschrijving van het product	82	Milieubescherming	93
Dagelijks gebruik	84	IKEA GARANTIE	93
Bereidingstabel	86		
Richtlijnen inzake kookgerei	87		

Wijzigingen voorbehouden.

Veiligheidsinformatie

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel en schade veroorzaakt door een foutieve installatie. Bewaar de instructies van het apparaat voor toekomstig gebruik.

Veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de gevaren begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- Houd toezicht op kinderen, om te voorkomen dat zij gaan spelen met het apparaat.
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.

- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens het gebruik en bij het afkoelen.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

Algemene veiligheid

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken.
- Dit apparaat is bedoeld voor binnenshuis huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfast-kamers, boerderijgasthuizen en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik de (gemiddelde) huishoudelijke gebruiksniveaus niet overschrijdt.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. U dient te voorkomen de verwarmingselementen aan te raken.
- Bedien het apparaat niet door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- **WAARSCHUWING:** Onbewaakt koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en tot brand leiden.
- Gebruik nooit water om het kookvuur te blussen. Schakel het apparaat uit en bedek de vlammen met bijv. een branddeken of deksel.
- **LET OP:** Het kookproces moet bewaakt worden. Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: Bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.

- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak van de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.
- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde constructie installeert.
- Koppel het apparaat los van het stopcontact voordat u onderhoud uitvoert.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Schakel het kookplaat-element na elk gebruik uit met de bedieningstoetsen. Vertrouw niet op de pandetector.
- Als de glaskeramische / glazen oppervlakte gebarsten is, schakel het apparaat dan uit en trek de stekker uit het stopcontact. In het geval het apparaat rechtstreeks op de stroom is aangesloten met een aansluitdoos, verwijdert u de zekering om het apparaat van de stroom te halen. Neem altijd contact op met de erkende servicedienst.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, de erkende serviceverlener of vergelijkbaar gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Gebruik alleen kookplaatbeschermers die door de fabrikant van het kookapparaat zijn ontworpen of door de fabrikant van het apparaat in de gebruiksinstructies als geschikt zijn aangegeven of kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn geïntegreerd. Het gebruik van ongeschikte kookplaatbeschermers kan ongelukken veroorzaken.

Veiligheidsvoorschriften

Installatie



WAARSCHUWING! Het apparaat moet worden geïnstalleerd door een erkend installateur.



Volg de montage-instructies die zijn meegeleverd met het apparaat.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.

- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Dicht de oppervlakken af met kit om te voorkomen dat ze gaan opzetten door vocht.
- Bescherm de bodem van het apparaat tegen stoom en vocht.
- Installeer het apparaat niet naast een deur of onder een raam. Dit voorkomt dat heet kookgerei van het apparaat valt als de deur of het raam wordt geopend.
- Zorg ervoor dat de ruimte onder de kookplaat voldoende is voor luchtcirculatie.
- De onderkant van het apparaat kan heet worden. Als het apparaat boven de lades is geïnstalleerd, installeer dan een onbrandbaar scheidingspaneel onder de apparaten om toegang tot de onderkant te voorkomen.
- Zorg dat de stroomkabel niet verstrikt raakt.
- Controleer of er een aardlekschakelaar is geïnstalleerd.
- Gebruik de trekontlastingsklem op de kabel.
- Zorg ervoor dat de voedingskabel of -stekker (indien van toepassing) niet in aanraking komt met het hete apparaat of heet kookgerei wanneer u het apparaat op het dichtstbijzijnde stopcontact aansluit.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg ervoor dat je de stekker (indien van toepassing) of het netsnoer niet beschadigt. Neem contact op met ons erkende servicecentrum of een elektricien om een beschadigde stroomkabel te vervangen.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet voorzien zijn van een isolatieapparaat waarmee u het apparaat met alle polen van het stroomnet kunt loskoppelen. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben van minimaal 3 mm.

Elektrische aansluiting



WAARSCHUWING! Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen dienen te worden uitgevoerd door een erkende installateur.
- Als het symbool (☐) niet op de typeplaat is afgedrukt, moet het apparaat geaard worden.
- Verzeker jezelf ervan dat de stekker uit het stopcontact is getrokken, voordat je welke werkzaamheden dan ook uitvoert.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Controleer of het apparaat correct geïnstalleerd is. Losse en onjuiste stroomkabels of stekkers (indien van toepassing) kunnen ertoe leiden dat de contactklem te heet wordt.
- Gebruik het juiste netsnoer.

Gebruik



WAARSCHUWING! Gevaar voor letsel, brandwonden of elektrische schokken.

- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Verwijder voorafgaand aan het eerste gebruik alle verpakkingsmaterialen, etiketten en beschermfolie (indien van toepassing).
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Zet de kookzone op "uit" na ieder gebruik.
- Plaats geen bestek of deksels van steelpannen op de kookzones. Ze kunnen heet worden.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.
- Als het oppervlak van het apparaat gebarsten is, koppel het apparaat dan onmiddellijk los van de stroomtoevoer. Dit dient om een elektrische schok te voorkomen.
- Gebruikers met een pacemaker moeten een afstand van minimaal 30 cm aanhouden tot de inductiekookzones als het apparaat in werking is.
- Als u voedsel in hete olie plaatst, kan het spatten.



WAARSCHUWING! Risico op brand en explosie

- Wanneer ze verwarmd worden, kunnen vetten en oliën ontvlambare dampen afgeven. Houd open vuur of verwarmde voorwerpen uit de buurt van vetten en oliën wanneer u ermee kookt.
- De dampen die boven erg hete olie ontstaan kunnen spontaan ontbranden.
- Gebruikte olie, die voedselresten kan bevatten, kan ontbranden bij een lagere temperatuur dan olie die voor de eerste keer wordt gebruikt.

- Plaats geen ontvlambare producten of artikelen die vochtig zijn met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.



WAARSCHUWING! Risico op schade aan het apparaat.

- Laat geen heet kookgerei op het bedieningspaneel staan.
- Leg geen hete deksel op het glazen oppervlak van de kookplaat.
- Laat kookgerei niet droogkoken.
- Zorg ervoor dat je geen voorwerpen of kookgerei op het apparaat laat vallen. Het oppervlak kan beschadigd raken.
- Schakel de kookzones niet terwijl er leeg kookgerei of geen kookgerei op geplaatst is.
- Leg geen aluminiumfolie op het apparaat.
- Kookgerei gemaakt van gietijzer of met een beschadigde bodem kan krassen op het glas/glaskeramiek veroorzaken. Til deze voorwerpen altijd op als je ze op de kookplaat moet verplaatsen.

Onderhoud en reiniging

- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Gebruik geen waterstralen en stoom om het apparaat te reinigen.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.

Service

- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat. Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals

temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.

- Neem contact op met uw plaatselijke overheid voor informatie over het afvoeren van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.

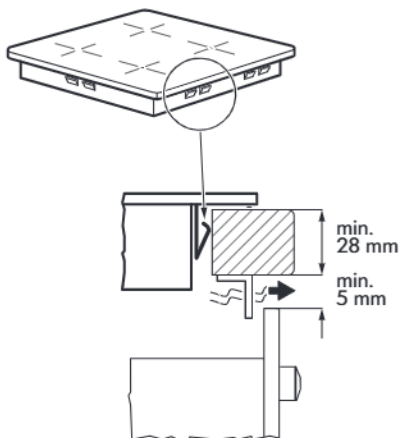
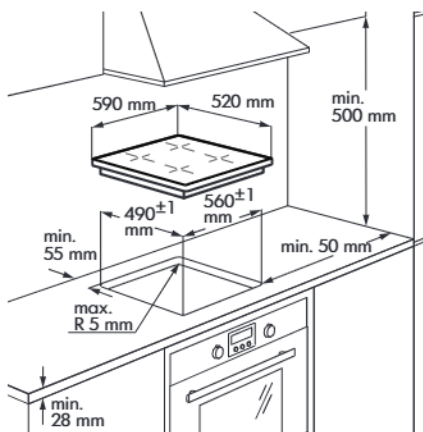
Verwijdering

⚠ WAARSCHUWING! Gevaar voor letsel of verstikking.

Montage

⚠ WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Algemene informatie



i De wetten, voorschriften, richtlijnen en normen die van kracht zijn in het land waar het apparaat wordt gebruikt dienen in acht genomen te worden (veiligheidsvoorschriften, correcte recycling overeenkomstig de voorschriften, enz.).

- Raadpleeg de montagehandleiding voor meer informatie over de installatie.
- Als er geen oven onder de kookplaat staat, installeer dan een scheidingspaneel onder het apparaat volgens de montage-instructie.
- Gebruik geen siliconen afdichtmiddel tussen het apparaat en het werkblad.

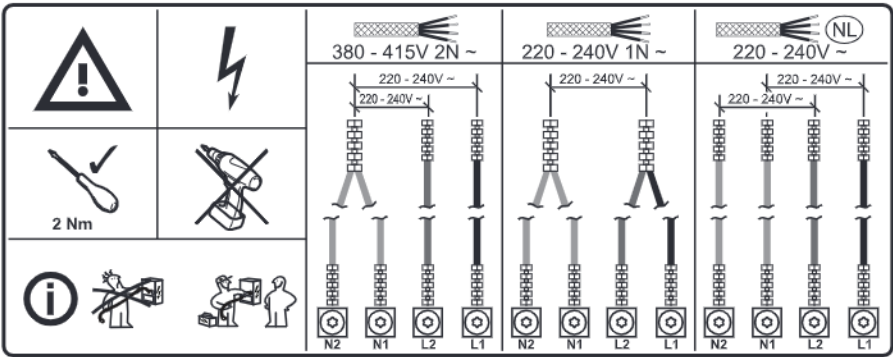
Aansluiting op het elektriciteitsnet

- **WAARSCHUWING!** Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.
- **WAARSCHUWING!** Alle elektrische aansluitingen dienen te worden uitgevoerd door een erkende installateur.

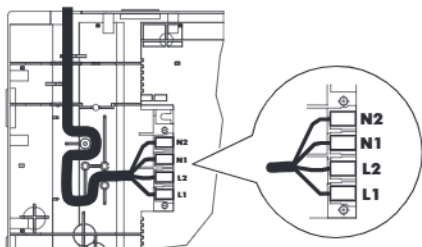
Elektrische aansluiting

- Controleer vóór de aansluiting of het nominale voltage op het typeplaatje van het apparaat overeenkomt met het beschikbare toevoervoltage. Het typeplaatje bevindt zich op de onderste behuizing van de kookplaat.
 - Volg het aansluitingsschema (dit bevindt zich aan de onderkant van de behuizing van het kooktoestel).
 - Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen die door een onderdelenservice worden geleverd.
 - De kookplaat is voorzien van een aansluitsnoer. Gebruik voor het
- vervangen van het beschadigde netsnoer het snoertype: H05V2V2-F of gelijkwaardig, dat bestand is tegen een temperatuur van 70°C of hoger. Het vervangen van de verbindingskabel mag alleen worden gedaan door een gekwalificeerde elektricien.
 - Je moet de middelen voor ontkoppeling in de vaste bedrading hebben ingebouwd.
 - U dient de aansluiting en de aansluitkoppelingen uit te voeren zoals wordt getoond in het aansluitdiagram.
 - Het apparaat is dubbel geïsoleerd en heeft geen aardaansluiting nodig.
 - Bevestig de aansluitkabel met kabelklemmen of -beugels.
 - Het apparaat werkt op 50 of 60 Hz en vereist geen extra actie van een gekwalificeerde elektricien om tussen frequenties te schakelen.

Aansluitingsdiagram



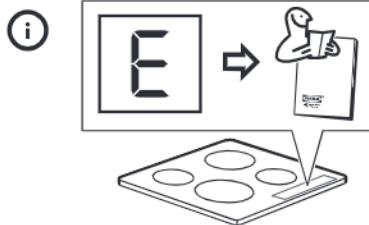
Draadkleuren			
N2	N1	L2	L1
Blauw	Blauw - Grijs	Bruin	Zwart



i Draai de klenschroeven stevig vast!

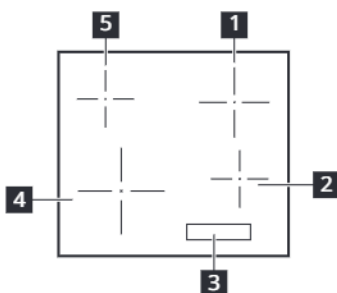
Zodra je de kookplaat op het elektriciteitsnet aansluit, controleer je of alle kookzones klaar zijn voor gebruik. Plaats een pan met wat water op een kookzone en stel de vermogensinstelling voor elke zone kort in op het maximumniveau.

i Als het **E3** of **E8**-symbool verschijnt op de display nadat u de kookplaat voor de eerste keer inschakelt, zie het hoofdstuk "Probleemoplossing".



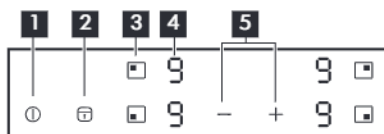
Beschrijving van het product

Indeling kookoppervlak



- 1** Enkele kookzone (180 mm) 1700 W, met booster 1800 W
- 2** Enkele kookzone (145 mm) 1400 W, met booster 1500 W
- 3** Bedieningspaneel
- 4** Enkele kookzone (210 mm) 2200 W, met booster 2400 W
- 5** Enkele kookzone (145 mm) 1400 W, met booster 1500 W

Indeling van het bedieningspaneel



- 1** ⓘ Om de kookplaat in of uit te schakelen.
- 2** Ⓔ Om de modus Vergrendel Blokkering Kinderslot Kinderslot / Reinigingsmodus in en uit Reinigingsmodus.
- 3** ■ Om de kookzone te selecteren.
- 4** Display voor vermogensinstelling: 0, 1 - 9, P.
- 5** + / - Om de warmte-instellingen te verhogen of te verlagen.

Displays voor vermogensinstelling

Display	Beschrijving
0	De kookzone is uitgeschakeld.
1 - 9	De kookzone werkt.
P	Booster is in werking.
E + cijfer	Er is een storing. Raadpleeg "Probleemoplossing".
H	Een kookzone is nog heet (restwarmte).
L	Blokkering / Kinderslot/ Reinigingsmodus is in werking.
F	Onjuist of te klein kookgerei of geen kookgerei op de kookzone.
-	Automatische uitschakeling werkt.

Restwarmte-indicator

⚠ WAARSCHUWING! **H** Zolang het indicatielampje aanstaat, bestaat er een risico op brandwonden door restwarmte.

De inductiekookzones creëren de voor het kookproces benodigde warmte rechtstreeks in de bodem van het kookgerei. Het

glaskeramiek wordt verwarmd door de warmte van het kookgerei.

Het indicatielampje **H** verschijnt als een kookzone heet is.

Het indicatielampje kan ook verschijnen:

- voor de aangrenzende kookzones, zelfs als je ze niet gebruikt,
- als er heet kookgerei op de koude kookzone wordt geplaatst,

- als de kookplaat is uitgeschakeld, maar de kookzone nog heet is.

Het indicatielampje verdwijnt als de kookzone is afgekoeld.

Dagelijks gebruik

① In-/uitschakelen

Druk 1 seconde op ① om het apparaat in/uit te schakelen.

Automatische uitschakeling

De functie schakelt het apparaat automatisch uit als:

- alle kookzones zijn uitgeschakeld.
- u de kookstand niet instelt nadat u het apparaat hebt ingeschakeld.
- u een symbool met een voorwerp bedekt (een pan, een theedoek, enz.) gedurende langer dan ongeveer 10 seconden.
- u een kookzone niet uitschakelt na een bepaalde tijd of u de vermogensstand niet aanpast, of als er oververhitting plaatsvindt (bijv. als een pan droog kookt). Het symbool  gaat branden. Voor gebruik moet u de kookzone instellen op .

Vermogensinstelling	Automatische uitschakeling na
 - 	6 uur
 - 	5 uur
	4 uur
 - 	1,5 uur

-  Als kookgerei wordt gebruikt dat niet geschikt is, licht  op in het display en schakelt de indicatie voor de kookzone na 2 minuten uit.

De vermogensstand aanpassen

Tik om de kookzone in te stellen op het sensorveld  dat bij deze zone hoort. Het display toont de aanduiding van de kookstand (.

Tik op  om de warmte-instelling te verhogen.

Tik om  de warmte-instelling te verlagen.

Tik tegelijkertijd op  en  om de kookzone uit te schakelen.

De Booster-functie gebruiken

De Booster-functie maakt extra vermogen beschikbaar voor de inductiekookzones.

Om de functie voor een kookzone te activeren: stel eerst de kookzone in en daarna de maximale kookstand. Raak  aan totdat  gaat branden.

Voor het uitschakelen van de functie raakt u  aan.

Na maximaal 10 minuten keren de inductiekookzones automatisch terug naar de -vermogensstand.

Blokking / Reinigingsmodus

U kunt het bedieningspaneel vergrendelen en de kookzones in werking houden. Hiermee wordt voorkomen dat de vermogensstand per ongeluk wordt veranderd.

-  Gebruik de functie om het oppervlak van de kookplaat te reinigen tijdens de kooksessie, indien nodig.

Stel eerst de vermogensstand in.

Tik op  om de functie te starten. Het symbool  verschijnt gedurende vier seconden.

Om de functie te stoppen, tikt u op . De vermogensstand die u eerder hebt ingesteld verschijnt.

Als u het apparaat uitschakelt, schakelt u ook deze functie uit.

Kinderslot

Deze functie voorkomt dat het apparaat onbedoeld wordt gebruikt.

De functie inschakelen:

- Schakel het apparaat in met . Stel geen vermogensinstelling in.
- Raak  4 seconden aan. Het symbool  gaat branden.
- Schakel het apparaat uit met .

De functie uitschakelen:

- Schakel het apparaat in met . Stel geen vermogensinstelling in. Raak  4 seconden aan. Het symbool  gaat branden.
- Schakel het apparaat uit met .

De functie gedurende één kooksessie onderdrukken:

- Schakel het apparaat in met . Het symbool  gaat branden.
- Raak  4 seconden aan. Stel de vermogensstand in binnen 10 seconden. U kunt het apparaat bedienen.
- Als u het apparaat uitschakelt met , treedt de functie weer in werking.

OffSound Control (In- en uitschakelen van de geluiden)

Oorspronkelijk worden de geluiden van het apparaat geactiveerd.

De geluiden in- en uitschakelen:

1. Schakel het apparaat uit.

2. Gedurende 3 seconden  aanraken. Het display gaat aan en uit.
3. Gedurende 3 seconden  aanraken. Het display verschijnt  op de zone linksvoor en  of  op de zone rechtsvoor.
4. Raak het sensorveld aan van de zone rechtsachter  om een van de volgende opties te kiezen:
 -  - de geluiden zijn uit,
 -  - de geluiden zijn aan.

Wacht om uw keuze te bevestigen 10 seconden tot het apparaat automatisch uitschakelt.

Als de functie op  staat, kunt u de geluiden alleen horen als:

- je  aanraakt.
- u iets op het bedieningspaneel plaatst.

 Als het apparaat uitschakelt bij een stroomstoring, worden de vorige instellingen niet bewaard.

Functie vermogensuitwisseling

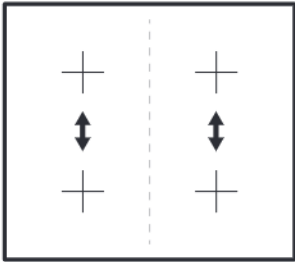
Als er meerdere zones actief zijn en het verbruikte vermogen de limiet van de stroomtoevoer overschrijdt, verdeelt deze functie het beschikbare vermogen tussen alle kookzones. De kookplaat regelt de warmte-instellingen om de zekeringen van de installatie in het huis te beschermen.

- Kookzones zijn gegroepeerd volgens de locatie en het aantal fasen van de kookplaat. Elke fase heeft een maximale elektriciteitslading. Als de kookplaat de limiet van het maximaal beschikbare vermogen bereikt binnen een fase, wordt het vermogen van de kookzones automatisch verlaagd.
- Als er meer dan één kookzone tegelijk wordt geactiveerd, wordt het vermogen verlaagd en verdeeld over alle geactiveerde zones. De stroomverdeling blijft gehandhaafd zolang de zones geactiveerd blijven. De zones keren niet terug naar het volledige vermogen als een van deze zones is gedeactiveerd. De

stroomverdeling eindigt alleen als alle zones of de kookplaat zijn uitgeschakeld.

- De weergave van de warmte-instelling van de verlaagde zones wisselt tussen de aanvankelijk gekozen warmte-instelling en de verlaagde warmte-instelling.
- Wacht totdat het display stopt met knipperen of verlaag de kookstand van de laatst geselecteerde kookzone. De kookzones blijven werken met de verlaagde warmte-instelling. Wijzig indien nodig handmatig de warmte-instellingen van de kookzones.

Zie de afbeelding voor mogelijke combinaties waarin vermogen over de kookzones kan worden verdeeld.



Bereidingstabel

Warmte-instelling	Gebruik om het volgende te doen:	Tijd (min)	Tips
1	Houd gekookt voedsel warm.	indien nodig	Doe een deksel op het kookgerei.
1 - 2	Hollandaisesaus, smelten: boter, chocolade, gelatine.	5 - 25	Roer af en toe.
1 - 2	Stollen: luchtige omeletten, gebakken eieren.	10 - 40	Kook met een deksel erop.
2 - 3	Zachtjes aan de kook brengen van rijst en gerechten op basis van melk, reeds bereide gerechten opwarmen.	25 - 50	Voeg minimaal twee keer zo veel vocht toe als rijst en roer gerechten op melkbasis halverwege de procedure door.
3 - 4	Stoofgroenten, vis, vlees.	20 - 45	Voeg een paar eetlepels water toe. Controleer de hoeveelheid water tijdens het proces.
4 - 5	Stoom aardappelen en andere groenten.	20 - 60	Bedek de bodem van de pan met 1-2 cm water. Controleer het waterpeil tijdens het proces. Houd het deksel op de pan.
4 - 5	Kook grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen.	60 - 150	Tot 3 liter vloeistof plus ingrediënten.

Warmte-instelling	Gebruik om het volgende te doen:	Tijd (min)	Tips
6 - 7	Zacht bakken: escalope, kalfs-cordon bleu, koteletten, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts.	indien nodig	Draai om wanneer nodig.
7 - 8	Flink bakken, hash browns, lendenbiefstuk, steaks.	5 - 15	Draai om wanneer nodig.
9	Kook water, kook pasta, schroei vlees (goulash, braadpan), frituur frietjes.		
	Aan de kook brengen van grote hoeveelheden water. Booster wordt geactiveerd.		

 De gegevens in de tabel dienen alleen als richtlijn.

Richtlijnen inzake kookgerei

 **WAARSCHUWING!** Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Welke potten te gebruiken

Gebruik alleen kookgerei dat geschikt is voor inductiekookplaten. Het kookgerei moet gemaakt zijn van ferromagnetisch materiaal, zoals:

- gietijzer;
- geëmailleerd staal;
- koolstofstaal;
- roestvrij staal (de meeste soorten);
- aluminium met ferromagnetische coating of een ferromagnetische plaat.

Om te bepalen of een pot of pan geschikt is, zoekt u naar het symbool  (meestal gestempeld op de onderkant van het kookgerei). U kunt ook een magneet aan de onderkant houden. Als die zich aan de onderkant vastklampt, werkt het kookgerei op de inductiekookplaat.

Gebruik voor een optimaal rendement altijd potten en pannen met een vlakke bodem die de warmte gelijkmatig verdeelt. Als de bodem ongelijk is, zal dit invloed hebben op de stroom- en warmtegeleiding.

Hoe te gebruiken

Minimale diameter van de bodem van de pot/pan voor de verschillende kookgebieden

Om ervoor te zorgen dat de kookplaat goed werkt, moet het kookgerei een geschikte minimumdiameter hebben en een of meer referentiepunten bedekken die op het oppervlak van de kookplaat zijn aangegeven.

Gebruik altijd de kookzone die het beste overeenkomt met de diameter van de bodem van het kookgerei.

Kookzone	Diameter kookgerei [mm]
Links achter	125 - 145
Links voor	125 - 210
Rechtsachter	150 - 180
Rechtsvoor	125 - 145

Lege potten/pannen of potten/pannen met een dunne bodem

Gebruik geen lege potten/pannen of kookgerei met dunne bodems op de kookplaat, omdat de kookplaat de temperatuur niet kan controleren of automatisch uitschakelt als de temperatuur te hoog is. Dit kan leiden tot schade aan het kookgerei of het kookplaatoppervlak. Als een dergelijke situatie zich voordoet, raak dan niets aan en wacht tot alle onderdelen zijn afgekoeld.

Als er een foutmelding verschijnt, raadpleegt u "Probleemoplossing".

Praktische tips

Geluid tijdens het koken

Als een kookzone actief is, kan deze kort brommen. Dit is kenmerkend voor alle inductiekookzones en heeft geen invloed op de functie of de levensduur van het apparaat. Het geluid is afhankelijk van het gebruikte kookgerei. Als het aanzienlijke verstoring veroorzaakt, kan het helpen om het kookgerei te vervangen.

Normale geluiden van de inductiekookplaat

Inductietechnologie creëert warmte door middel van elektromagnetische velden direct op de bodem van de pan. Afhankelijk van hoe een pot of pan is gemaakt, kunnen ze verschillende geluiden of trillingen veroorzaken. Deze geluiden kunnen voorkomen:

- **Laag zoemend (zoals een transformator):** Dit geluid ontstaat bij het koken op een hoog warmteniveau. Dit komt door de hoeveelheid energie die wordt overgedragen van de kookplaat naar de pan. Als het warmteniveau wordt verlaagd houdt het geluid op of wordt het minder luid.
- **Rustig fluiten:** Dit geluid maakt de pan als er niets in zit. Het stopt zodra de pan niet meer leeg is.
- **Knetterend:** Dit geluid komt voor bij pannen die bestaan uit verschillende materialen die op elkaar zijn gelaagd. Dit komt door de trillingen tussen de verschillende oppervlakken. Het geluid komt van de pot of pan en kan variëren afhankelijk van de hoeveelheid voedsel of vloeistof en de kookmethode (bijvoorbeeld koken, sudderen, braden)
- **Luid fluitend:** Dit geluid ontstaat bij pannen die bestaan uit verschillende materialen die op elkaar zijn gelaagd en wanneer ze met maximaal vermogen en op twee kookzones worden gebruikt. Als het warmteniveau wordt verlaagd houdt het geluid op of wordt het minder luid.
- **Ventilatorgeluiden:** Door het regelen van de temperatuur van je kookplaat zorg je voor een goede werking van het elektronische systeem. Hiervoor is de kookplaat uitgerust met een koelventilator, die wordt geactiveerd om de temperatuur van het elektronische systeem te verlagen en te regelen. De ventilator kan ook blijven draaien nadat het apparaat is uitgeschakeld als de gedetecteerde temperatuur van de kookplaat na het uitschakelen nog steeds te hoog is.
- **Ritmische geluiden, vergelijkbaar met het tikkende geluid van een klok:** Dit geluid ontstaat alleen als er drie of meer kookzones in gebruik zijn en verdwijnt of wordt minder als er een wordt uitgeschakeld. De beschreven geluiden zijn een normaal onderdeel van de beschreven inductietechnologie en mogen niet als defect worden beschouwd.

Onderhoud en reiniging

Algemene informatie

-  **WAARSCHUWING!** Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt.
-  **WAARSCHUWING!** Het reinigen van het apparaat met een stoom- of hogedrukreiniger is om veiligheidsredenen niet toegestaan.
-  **WAARSCHUWING!** Scherpe voorwerpen en schurende reinigingsmiddelen beschadigen het apparaat. Reinig het apparaat en verwijder de resten na elk gebruik met water en afwasmiddel. Verwijder ook de resten van reinigingsmiddelen.
-  Krassen of donkere vlekken in het glaskeramiek kunnen niet meer worden verwijderd, maar hebben geen invloed op de werking van het apparaat.

Verwijdering van etensresten en hardnekkig vuil

Voedsel dat suiker, plastic of aluminiumfolie bevat moet onmiddellijk worden verwijderd. Een schraper is het beste gereedschap voor het reinigen van het glazen oppervlak. Die wordt niet meegeleverd met het apparaat. Plaats de schraper schuin op het oppervlak van de kookplaat en verwijder resten door het blad over het oppervlak te schuiven. Reinig het apparaat met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel. Veeg tot slot het glazen oppervlak droog met een schone doek.

Kalkringen, waterringen, vetspatten of glanzende metaalverkleuringen moeten worden verwijderd nadat het apparaat is afgekoeld. Gebruik een speciaal schoonmaakmiddel voor glaskeramiek of roestvrij staal.

Probleemoplossing

-  **WAARSCHUWING!** Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Wat te doen als...

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
U kunt het apparaat niet inschakelen of bedienen.	De kookplaat is niet aangesloten op een stopcontact of niet goed geïnstalleerd.	Controleer of de kookplaat goed aangesloten is op het lichtnet. Raadpleeg het aansluitdiagram.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
	De zekering is doorgeslagen.	Verzeker je ervan dat de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neemt u contact op met een geautoriseerde installateur.
	U hebt de vermogensinstelling niet in minder dan 10 seconden ingesteld.	Activeer de kookplaat weer en stel binnen 10 seconden de vermogensinstelling in.
	U hebt twee of meer symbolen tegelijk aangeraakt.	Raak slechts één symbool tegelijk aan.
	Water of vetvlekken op het bedieningspaneel.	Reinig het bedieningspaneel en wacht enkele seconden voordat u het opnieuw activeert.
Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Er klinkt een geluidssignaal als de kookplaat wordt uitgeschakeld.	U hebt iets op een of meer symbolen op het bedieningspaneel gezet.	Verwijder het voorwerp van de symbolen.
Het apparaat schakelt uit.	U hebt iets op het symbool  gezet.	Verwijder het voorwerp van de symbolen.
De Restwarmte-indicator gaat niet aan.	De zone is niet heet, omdat hij slechts kortstondig is beïnd.	Als de kookzone lang genoeg in werking is geweest om heet te zijn, neemt u contact op met de klantenservice-na-verkoop.
De vermogensstand schakelt tussen twee kookstanden.	De functie Functie vermogensuitwisseling is in werking.	Raadpleeg "Dagelijks gebruik".
De symbolen worden heet.	De pan is te groot of je plaatst deze te dicht bij de bedieningsknoppen.	Plaats grotere pannen indien mogelijk op de achterste kookzones.
Er klinkt geen signaal als u een symbool op het bedieningspaneel aanraakt.	De signalen zijn uitgeschakeld.	Activeer de signalen. Raadpleeg "Dagelijks gebruik". > "OffSound Control".
 gaat aan.	Automatische uitschakeling werkt.	Zet de kookplaat uit en weer aan.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
 gaat aan.	Kinderslot of Blokkering werkt.	Raadpleeg "Dagelijks gebruik".
 en een getal gaan branden.	Er is een fout opgetreden in de kookplaat.	Koppel de kookplaat enige tijd los van de stroomtoevoer. Koppel de zekering los van het elektrische systeem van het huis. Sluit hem opnieuw aan. Als  weer gaat branden, neem dan contact op met een bevoegde installateur.
 gaat aan.	Er is een fout opgetreden in de kookplaat doordat een pan is drooggekookt. Automatische uitschakeling en de oververhittingsbeveiliging voor de zones werken.	Schakel de kookplaat uit. Verwijder het hete kookgerei. Schakel na ongeveer 30 seconden de zone opnieuw in. Als het probleem lag bij het kookgerei, verdwijnt het foutbericht. De restwarmte-indicator kan blijven branden. Laat het kookgerei voldoende afkoelen. Controleer of je kookgerei compatibel is met de kookplaat. Raadpleeg "Richtlijnen inzake kookgerei".

Als er een fout is, probeer deze dan op te lossen door de richtlijnen voor probleemoplossing te volgen. Als het probleem niet kan worden opgelost, neem dan contact op met uw IKEA-winkel of de klantenservice-na-verkoop. U treft een volledige lijst van de relevante IKEA-contacten aan het einde van deze gebruikershandleiding.



Als u het apparaat verkeerd heeft gebruikt, of als de installatie niet is uitgevoerd door een bevoegde installateur, dan is het bezoek van de Klantenservicemonteur of van uw leverancier mogelijk niet gratis, zelfs niet in de garantieperiode.

Technische gegevens

Typeplaatje

MODEL 000.000.00 21552 Made in ... PI-000000-0 © Inter IKEA Systems B.V. 2019	IKEA of Sweden AB SE - 343 81 Älmhult  Design and Quality IKEA of Sweden	Model 00000000 PNC 000 000 000 00 Typ 60 GAD DC AU 6.9kW S No 220V-240V AC 50-60 Hz	 
--	---	--	---