

FÖRDELAKTIG



Design and Quality
IKEA of Sweden

ENGLISH	4
DEUTSCH	33
FRANÇAIS	65
ITALIANO	95



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



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



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



Consultare l'ultima pagina di questo manuale dove è riportato l'elenco completo dei Centri Assistenza IKEA Autorizzati con i relativi numeri telefonici nazionali.

Contents

Safety information	4	User menu customisation	23
General information	8	Cookware guidance	24
Electrical connection	10	Power management	25
Cleaning and maintenance	13	Troubleshooting	26
Product description	15	Extractor technical data	27
Indicators	15	Extractor energy efficiency	28
Control panel	16	Hob energy efficiency	28
Power limitation	18	Rating plate	29
Hob functions	19	Environmental aspects	29
Cooking table	21	IKEA guarantee	30
Extractor functions	22		

Safety information

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

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

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

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

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

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

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

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


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

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


Take great care not to touch the heating elements.

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


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

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

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

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

•

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

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

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

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

General information

General recommendations

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

Use

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

than those for which it has been designed.

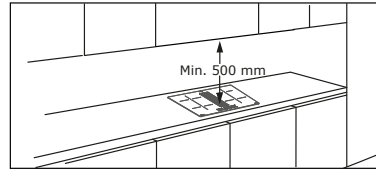
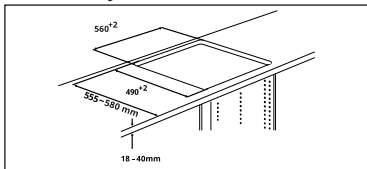
- Deep fryers must be continuously monitored during use: overheated oil could catch fire.
- Do not operate the appliance using an external timer or separate remote-controlled system.
- The appliance must never be installed behind a decorative door, to prevent it from overheating.
- Never stand on the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

it. Do not drag pans or plates over the surface.

Cabinet requirements

Installation

- The appliance is intended for recessed installation in the kitchen worktop above a cabinet with a width of 600 mm or more.
- If the appliance is installed on flammable materials, it is necessary to strictly comply with the guidelines and regulations regarding low voltage installations and fire protection.
- For fitted units, the components (plastic materials and veneered wood) must be assembled with heat-resistant adhesives (min. 85 °C): Unsuitable materials and adhesives can result in warping and detachment.
- The kitchen cabinet must allow sufficient room for the electrical connections of the appliance. Suspended kitchen cabinets above the appliance must be installed at a distance that provides enough room for comfortable working process.
- The use of hard wood decorative borders around the worktop behind the appliance is allowed, in this case the minimum distance remains as indicated on the installation illustrations.
- Positioning and dimensions of the cut-out for built-in appliance is shown in the illustration below. The measurements shown are only valid if the following condition is met: worktop overhang to cabinet front is 35 mm.
- Minimum distance between built-in appliance and any cabinet above is 500mm.



- To prevent leakage of liquid between the edge of the hob and the worktop, place the adhesive seal provided along the entire outer edge of the hob before assembly. Please refer to Assembly Instruction. Please refer to the assembly instructions.

Electrical connection

- All electrical connections must be carried out by an authorised installer.
- Follow the connection diagram (on the under side of the product).
- This appliance has a Y-type connection and requires a mains cable H05VV-F. Cable needs mandatory sleeves. According to IEC regulations use for one-phase connection: mains cable 3 x 4 mm², for two-phase connection: mains cable 4 x 2.5 mm² and for NL connection mains cable 5 x 2.5 mm². External cable diameter: min 8 mm - max 12 mm. Please respect specific national regulations in the first priority.
- The connection terminals can be accessed by removing the junction box cover.
- Check that the domestic power supply characteristics (voltage, maximum power and current) are compatible with those of the appliance.
- Connect the appliance as shown in the diagram (in compliance with reference standards in force nationally for mains voltage).
- Do not weld any of the cables!

Electrical connection

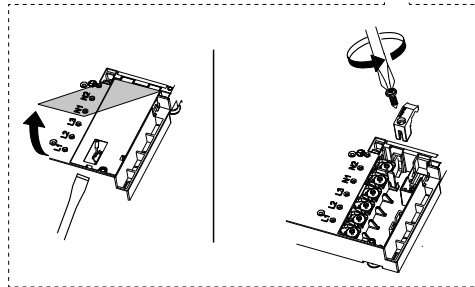
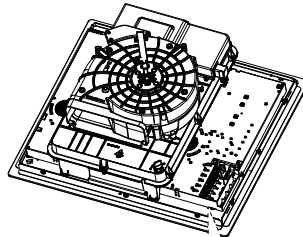
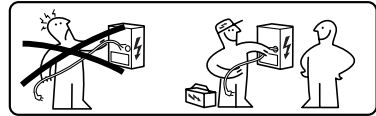
⚠ WARNING: All electrical connections must be carried out by an authorised installer.

- Before making the connections, check that the rated voltage of the appliance indicated on the rating plate corresponds to the mains power supply. The rating plate is affixed to the underside of the hob.
- Observe the wiring diagram (located underneath the hob).
- Only use original components supplied by the spare parts service.
- The appliance is not equipped with a net-

work cable. Purchase the correct one from a specialist dealer.

- If the cables are damaged, replace with original spare parts cables. Contact the call center of your IKEA store.

⚠ Warning! Do not weld any of the cables!

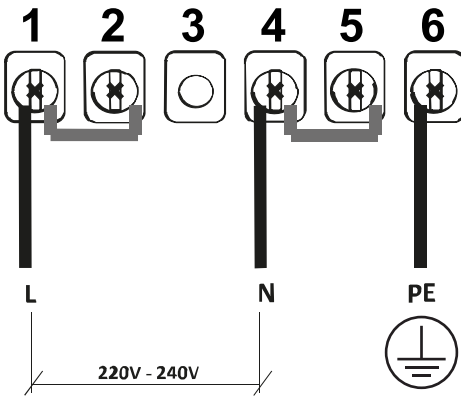



Connection diagram product side

Insert the shunts  between the screws as illustrated

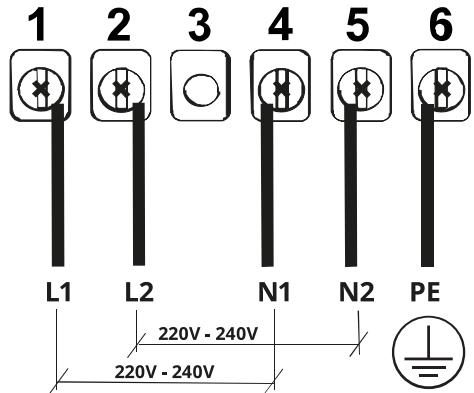
L2	Black
N	Blue
	Yellow / Green

220V - 240V 1N ~



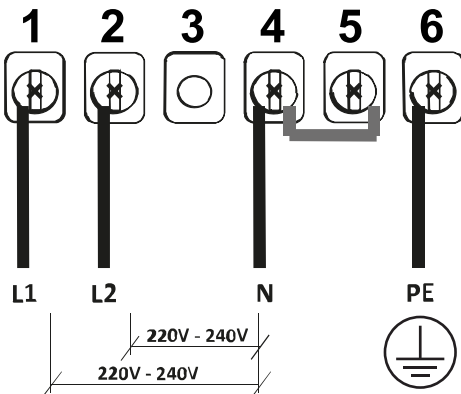
L	Black or brown
N	Blue
	Yellow / Green

NL 230V / 400V 2N ~



L1	Brown
L2	Black
N1	Blue
N2	Blue
	Yellow / Green

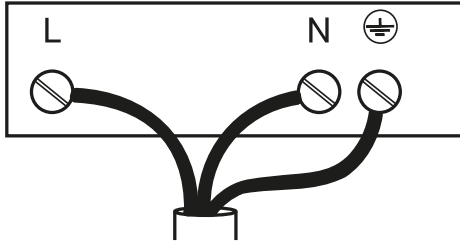
380V - 415V 2N ~



L1	Brown
----	-------

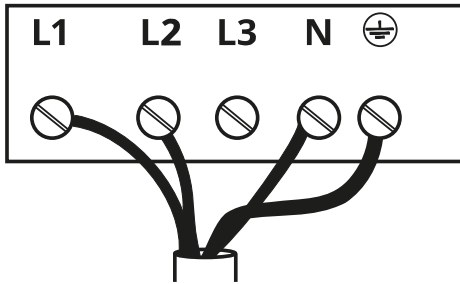
Connection diagram home side

220V - 240V 1N ~



L	Black or brown
N	Blue
⊕	Yellow / Green

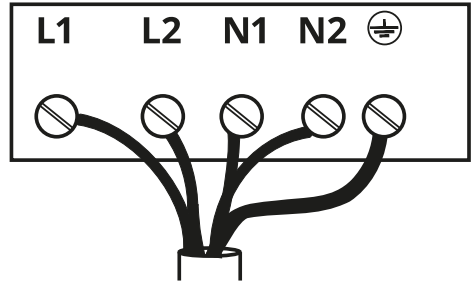
380V - 415V 2N ~



L1	Brown
----	-------

L2	Black
N	Blue
⊕	Yellow / Green

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



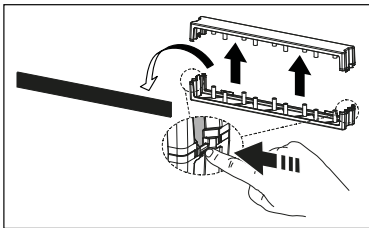
L1	Brown
L2	Black
N1	Blue
N2	Blue
⊕	Yellow / Green

Cleaning and maintenance

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

Activated charcoal filter

- The activated charcoal filter (check assembly instructions) can be regenerated. The activated charcoal anti-odour filter can be washed and regenerated every 3-4 months (or more frequently if the hood is used intensively), up to a maximum of 8 regeneration cycles. To order a new filter, please contact the after-sales service (see the table at the end of the manual).

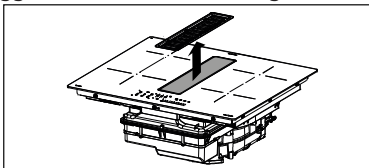


Regeneration procedure

- Wash in the dishwasher at a MAX temperature of 70° or hand wash in hot water without using abrasive sponges (do not use detergents!).
- Dry in the oven at a MAX temperature of 70° for 2 hours (it is advisable to carefully read the user manual and the assembly instructions of the oven you own).

Cast-iron grid

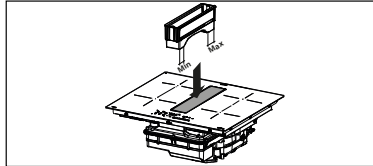
- Do not wash in the dishwasher. Clean the grid with warm water and mild soap, without using abrasive sponges (do not use aggressive or abrasive detergents!).



Grease filter

- Clean or replace the filters continuously according to below time intervals, to maintain good performance of the hood and to prevent a potential fire hazard, caused by excessive grease build-up.

- The grease filters must be cleaned every 2 months of operation, or more frequently for particularly heavy usage, and can be washed in a dishwasher.

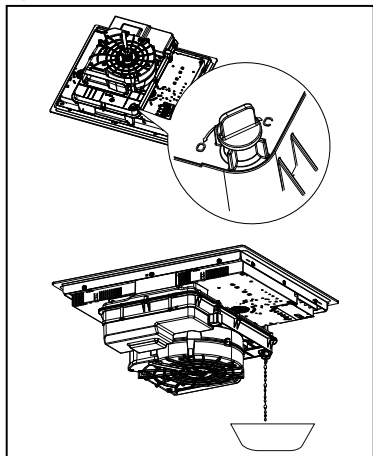


The upper overflow tray is part of the grease filter and must be inspected after every cooking cycle or every time you notice that liquid has spilled onto the hob. Wash with hot water and remove any food residue to prevent odours and deposits from forming.

Drip tray

Under normal circumstances, check and empty the drip tray every two weeks.

Remove the drawer before checking the drip tray, especially if there are large amounts of spilt liquid. Press the valve upwards and unscrew it to empty the container. The valve is replaceable and can be purchased as a spare part.



Cleaning the appliance

- Clean the appliance after every use to pre-

vent any residual food from getting burned on it. It is much harder work to remove encrusted and burnt-on dirt.

- For day-to-day dirt, use a soft cloth or sponge and a suitable detergent. Follow the manufacturer's recommendations regarding detergents to be used. The use of protective detergents is recommended.
- Remove encrusted dirt, for example milk that has boiled over, using a scraper pad suitable for vitreous ceramic, while the hob is still hot. Follow the manufacturer's recommendations regarding scraper pads to be used.
- Remove food containing sugar, for example jam that has spilt during cooking, using a scraper pad suitable for vitreous ceramic, while the hob is still hot. If you do not, the residue may damage the vitreous ceramic surface.
- Remove any melted plastic using a scraper pad suitable for vitreous ceramic, while the cooker hob is still hot. If you do not, the residue may damage the vitreous ceramic surface.
- Remove limescale using a small amount of limescale remover solution, for example vinegar or lemon juice, once the cooker hob has cooled down. Then, clean again with a damp cloth.

Product description

1	Single cooking zone (220x197 mm) 2100 W, with 3000 W Booster function
2	Single cooking zone (220x197 mm) 2100 W, with 3000 W Booster function
3	Single cooking zone (145 mm) 1400 W, with 1850 W Booster function
4	Single cooking zone (200 mm) 2300 W, with 3000 W Booster function
5	Control panel
6	Extractor
1 + 2	Bridge cooking area

Indicators

Pan detection

Each of the cooking zones is equipped with a system to detect the presence of a pan. The pan detection system recognises pans with a magnetisable base suitable for use with induction hobs. If the pan is removed during cooking or if an unsuitable pan is used, the display next to the bar graph will flash with the **U** symbol.

If there are no pans placed on the cooking zone during the 10-second pan presence detection period:

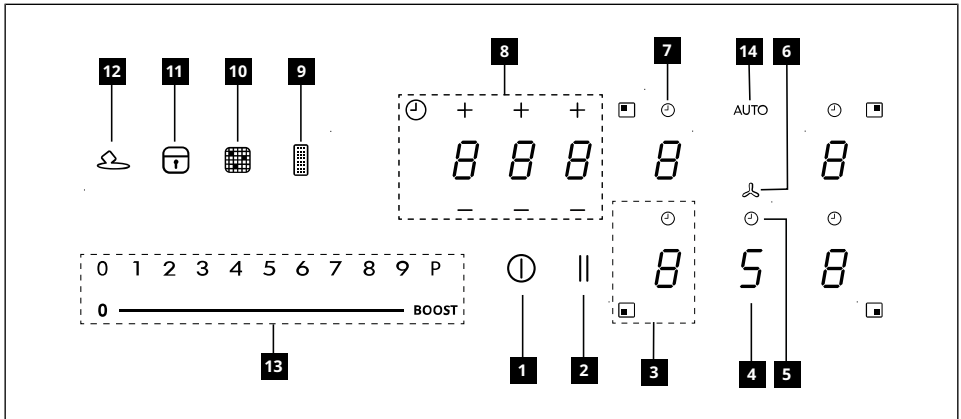
- The cooking zone switches off automatically after 10 seconds.
- The display for each cooking zone will indicate **U**.

Residual heat indicator

If a cooking zone has been turned off but is still hot, the panel will still display the letter

H to indicate the risk of burns.

Control panel



1	On/Off
2	Pause key
3	Cooking zone power level indicator
4	Extractor power level indicator
5	Extractor timer control
6	Extractor controls zone symbol
7	Cooking zone timer control
8	Timer management zone
9	Grease filter saturation indicator
10	Activated carbon filter saturation indicator
11	Lock key
12	Melting
13	Scroll keypad
14	Auto key

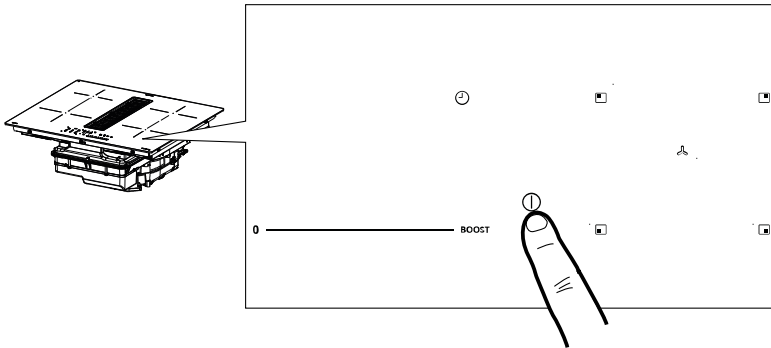
The cooking zones can be activated by pressing the reference digit **8**. The digit becomes brighter to confirm the operation.

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

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

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

Turning the appliance on



Press and hold the On/Off button for 2 seconds to turn the hob on and activate its functions.

At this point the hob is on but all the cooking zones and the hood are at zero power. The Hob will switch off automatically after 20 seconds if it is not being used.

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

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

The controls for the cooking zones, extractor and timer can be activated by pressing on the reference Digit.


The Digit lights up more intensely to confirm the operation.

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

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





Power limitation

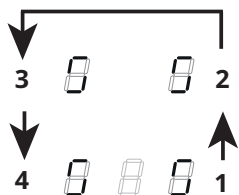
When connecting to the household power supply for the first time, the installer must set the power of the cooking zones based on the actual capacity of the household power supply.


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

Before carrying out the procedure, it is advisable to read the entire paragraph.

Connect the hob to the domestic mains power.

1. All the digits light up for a few seconds, then switch off and only  keeps flashing.
2. Press and hold : the digits in the cooking area indicate .
3. While holding down , start pressing the zone digits, proceeding anti-clockwise.




The rear left digit indicates  and a number indicating the type of menu. The front left digit indicates a number which depends on the parameters indicated in the selection.

Select the digit with  and press "8" in the power bar.

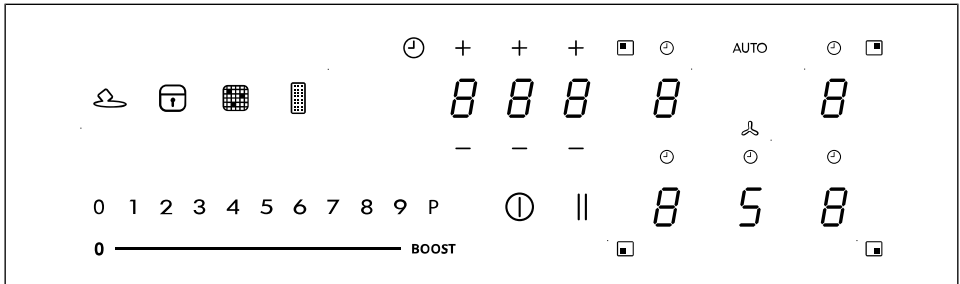
Select the front left digit and select the correct setting.




See the following table for the specifications:







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





Once the correct value has been entered, confirm by touching and holding .

Hob functions



<p>Child lock</p>	<p>This function prevents accidental use of the appliance. This cannot be used during a cooking operation.</p> <p>To enable: remove all cookware from the appliance, turn the appliance off. Turn the appliance on and within 3 seconds press and hold any of the 5 digits for 3 seconds. Release and slowly swipe along the power bar from 0 to BOOST. An "L" will appear on all 5 digit displays.</p> <p>To disable: turn the appliance on and then press and hold any of the 5 digits for 3 seconds. Release and slowly swipe along the power bar from BOOST to 0. The 5 digit displays will light up indicating a 0 power level.</p>
<p>Lock</p>	<p>It is possible to lock the hob functions during use, e.g. to clean the hob. The function is enabled even if the hob is switched off and on again.</p> <p>If the electricity supply is cut, the function is disabled.</p> <p>To enable: press  and hold for 1 second.</p> <p>To disable: press .</p>
<p>Boost function</p>	<p>Every cooking area can be set to an additional power level for a maximum of 5 minutes.</p> <p>To enable: select one of the 4 cooking areas and select "P" on the power bar. The corresponding digit indicates <i>P</i>.</p> <p>To disable: select one of the other possible values on the power bar.</p>
<p>Cooking zone timer</p>	<p>The timer allows a specific cooking area to be switched off when the set time expires. The cooking areas can be programmed individually because each one has its own timer.</p> <p>To enable: With the cooking area in operation, press to access the timer management controls for that zone.</p> <p>The 3 digits indicate "0 0 0". Press "+" or "-" to set the timer countdown.</p> <div style="text-align: center;">  Hours - Tenths - Minutes </div> <p>To confirm the set time, do not touch anything for 10 seconds.</p> <p>When the countdown has finished, the digits are reset and an audible signal is emitted. The function can be interrupted by pressing any key.</p> <p>If the timer is enabled for more than one cooking area, the 3 digits will always show whichever timer is about to finish first.</p> <p>To deactivate: with the cooking area in operation, press to access the timer management controls for that zone.</p> <p>Set the three digits to "0 0 0" using "+" or "-" or press the On/Off key.</p>

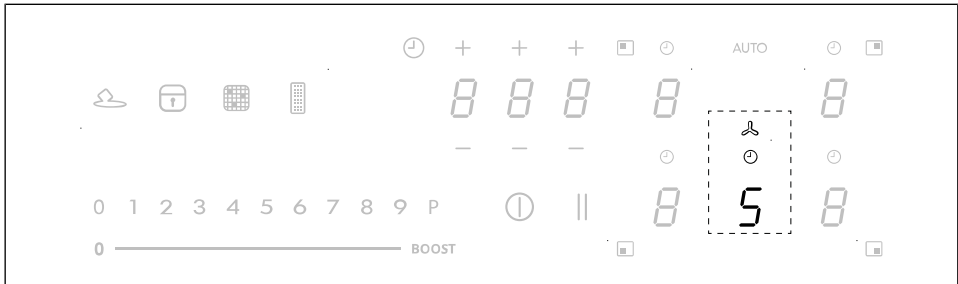
Timer (generic)	Timer with alarm for generic use.	
	To enable: switch on the hob making sure there are no pans or active cooking areas. The 3 digits to control the timer show "-.-". Press the digit to access the timer menu and display "0 0 0". Press "+" or "-" to set the timer countdown.	
	 Hours - Tenths - Minutes	
	To confirm the set time, do not touch anything for 10 seconds. When the countdown has finished, the digits are reset and an audible signal is emitted. The function can be interrupted by pressing any key. Repeat the steps described to change the countdown value.	
To disable: switch on the hob making sure there are no pans or active cooking areas. Press the digit to access the timer menu and use "+" and "-" to set the display to "0 0 0" "-" or press the On/Off key.		
Melting	To enable: select the zone where the function should apply and press  .	
	To disable: select the zone where the function is currently applied to and either select any other power level or press  .	
Heating function	This function is used to heat a pan to the maximum power before continuing to cook at a selected level. The time interval for which the cooking zone is held at maximum power depends on the final cooking level that has been set. See the table:	
	Power level	Timer (seconds)
	1	48
	2	144
	3	230
	4	312
	5	408
	6	120
	7	168
	8	216
	9	Not available
	P	Not available
To enable, with a pan on the hob and the cooking zone selected, press and hold the selected value (from 1 to 8) on the power bar for 3 seconds. The display of the corresponding cooking zone indicates "A". The cooking level can be increased, but the function is disabled if it is decreased. It can also be disabled by touching and holding down the key of the cooking zone in question for 3 seconds.		
Pause function	This function allows you to pause/restart any active function on the hob, by reducing the power available in the cooking zone and resetting all the functions. If the Pause function is not disabled with 10 minutes, the hob automatically switches off.	
	To enable: With a pan on the hob and the cooking zone selected, press and hold the Pause function key  for at least 1 second. All the displays indicate  .	
	To disable: press and hold  for 1 second until it starts flashing. Press any other key within 10 seconds. The function is disabled and the hob continues with the previous settings.	

Recall function	This function is used to recall the function settings of the hob if it is switched off by mistake or the electricity is unexpectedly cut off.
	When the hob is switched off, if it is switched on again with 6 seconds by touching  , the  key flashes for 6 seconds. Press the  key to recall the functions set previously. A beep is emitted to confirm the operation.
Combo mode ("bridge" function)	This function allows 2 cooking areas to be combined to use and control them as if they were one and have a bigger cooking area at your disposal. This function allows you to use pans with a wider base. Only the cooking zones on the left can be selected for use with this function.
	To enable/disable: press the digits of the left-hand or right-hand cooking zones at the same time to select the 2 areas be combined until the  digit appears to show that the function has been enabled. The other digit is used to set the power level.
AUTO function "A"	The standard setting when the hob/suction hood is switched on is for the hood to start up in automatic mode with the LED "A" brightly lit. The Hood comes into operation if the power in the cooking areas is greater than "1". It is deactivated by pressing the LED "A" which changes intensity from bright to dim in confirmation. It can also be deactivated by pressing a value, higher than "1", on the power bar, which is confirmed by the fact that the LED "A" changes intensity from bright to dim. It is reactivated by pressing the LED "A" which changes to brightly lit.




Cooking table

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

Extractor functions



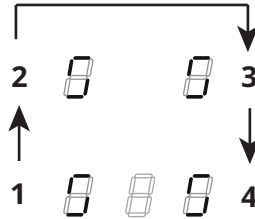
The controls for the cooking zones, extractor and timer can be activated by pressing on the reference Digit.

<p>“9”</p>	<p>Press “9” on the power bar to set INTENSIVE 1 speed. This setting is timed to operate for 10 minutes. Once this time has passed, the system will automatically return to the speed set previously. It is deactivated by selecting a different speed.</p>
<p>“P”</p>	<p>Press “9” on the power bar twice to set INTENSIVE 2 speed. This setting is timed to operate for 5 minutes. Once this time has passed, the system will automatically return to the speed set previously. It is deactivated by selecting a different speed.</p>
<p>Function Delay</p>	<p>This function is only available if Automatic mode is deactivated. Automatic mode is deactivated by pressing “A”. Press the suction hood Digit and set a speed on the power bar. Press the Timer management Digit, which was displaying “CL” but will change to the countdown. This is pre-set to 15 minutes.</p>
	<p>Timer symbol After selecting the suction hood Digit, press the Timer Management Digit to set the countdown.</p>
	<p>Grease filter maintenance symbol The grease filter cleaning signal is displayed by LED and it is always enabled.</p>
	<p>Charcoal filter maintenance symbol The hood is set by default to ducting mode. With no loads on, press the Hood controls digit to enable the suction hood. Then press and set a value on any one of the cooking areas. Press the Digit on the Hood controls digit again for 5 seconds to: Activate the charcoal filter: The charcoal (odour) filter symbol lights up for 1 second. Deactivate the charcoal filter: The charcoal (odour) filter symbol flashes twice. After activation, the icon will light up to indicate that maintenance must be carried out on the charcoal (anti-odour) filter. Reset and reactivation of the charcoal filter After having carried out maintenance on the filter: press and hold the key for 5 seconds. - The LED of the grease filter will turn off and the countdown will restart. press and hold the key for 5 seconds. - The LED of the anti-odour filter will turn off and the countdown will restart.</p>

User menu customisation

Before carrying out the procedure, it is advisable to read the entire paragraph.

- Press **⏻**.
- Press and hold **⏻** again for 3 seconds.
- The **⏻** key starts flashing.
- Press and hold **⏻**: the digits in the cooking area indicate **U**.
- Hold **⏻** and start pressing the digit of the cooking areas in clockwise order starting from the left front one.



The rear left digit alternately indicates **U** and a number from 2 to 7 indicating the menu code.

The front left digit indicates a number which depends on the parameters indicated in the selection.

- Press the left rear digit.
- Select a number on the power bar to access the menu code.
- Press the left front digit.
- Select a number on the power bar to select a value.

See the following table for the specifications:

Menu code	Description	Value
U2	Key sound volume control menu.	0 - Sound disabled 1 - Min. 3 - Max.
U3	Countdown beeper volume control menu.	0 - Sound disabled 1 - Min. 3 - Max.
U4	Display brightness level control menu.	0 - Max. 9 - Min.
U5	Countdown display control menu.	0 - Countdown display disabled 1 - Countdown display enabled
U6	Pan detection menu.	0 - Disabled 1 - Enabled
U7	Countdown end management menu.	0 - Continuous flashing and shut-down 1 - Ten flashes and shut-down 2 - One flash and shut-down

- Once the correct value has been entered, confirm by touching and holding **⏻** for 2 seconds.
- To exit the menu without saving, press **⏻**.

If no operation is carried out the user menu will close after 1 minute.


Cookware guidance

Which pans to use

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

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

To determine if a pot or pan is suitable, check

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

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

How to use

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

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

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

Cooking areas	Pan base diameter	
	Ø min. (recommended)	Ø max. (recommended)
Combined left	190 mm	230 mm
Single left	110 mm	190 mm
Single front right	110 mm	200 mm
Single rear right	110 mm	145 mm

Empty pots/pans or with thin base

Do not use empty or thin-based pots/pans on the hob as it will be unable to detect the temperature or turn off automatically if the temperature is too high, thus damaging the pan or the hob surface.

If this occurs, do not touch anything and wait for all components to cool down.

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

Normal working noises in the hob

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

These types of noise can be described as follows:

Light buzz (like the noise made by a transformer)

This noise is produced when cooking with a high level of heat, and it is determined by the amount of energy transferred by the hob to the pans. The noise will stop or decrease when the heat level is reduced.

Light whistle

This noise is produced when the pot or pan is empty, and stops as soon as it is filled with water or food.

Crackle

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

Loud whistle

This noise occurs with pans made up of layers of different materials, and also when these are used at maximum level and on two cooking areas. The noise will stop or decrease when the heat level is reduced.

Fan noises

For the electronic system to operate correctly, the temperature of the cooker hob must be regulated. To do this, the hob is equipped with a cooling fan that is activated to reduce and regulate the temperature in the electronic system. The fan may continue to

operate after the appliance has been turned off, if the temperature of the cooker hob is still detected to be too high.

Rhythmic sounds like a clock ticking

This noise only occurs when at least three cooking areas are operating, and it disappears or decreases when some of them are turned off.

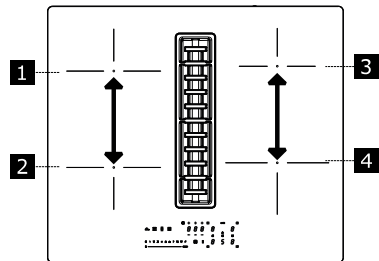
The noises described are a normal feature of induction technology and are not to be considered as defects.

Power management

This product has an electronically controlled power management function.

This function controls the delivery of the maximum power of 3700 W between the combined cooking areas (left and right side), optimising the power distribution and avoiding system overload situations.

The function distributes the maximum power available between the cooking areas used in combi mode. See the illustration. The function reduces the power of the other cooking area working in combi mode, if necessary (the highest priority is assigned to the last command).



Example:

If boost level (P) is selected for hob 1, hob 2 cannot exceed level 9 at the same time and will be automatically limited.

Troubleshooting

Error code	Description	Possible causes of the error	Solution
“Acoustic signal upon ignition. No error code displayed”	The hood command does not work	LIN cable damaged or badly connected to the hood electronic board	Check the connection. If the error persists, contact the After-Sales Service.
ER03	Hob switches off after 10 sec.	Continuous key activation detected. Water or pan placed on the control panel.	Remove water or pan from the ceramic glass surface and control panel.
ER21	Hob switches off.	The internal temperature of electronic parts is too high.	Let the hob cool down. Please check if the hob has sufficient ventilation. If the error persists, please contact the After-Sales Service.
E2	Corresponding cooking area switches off.	Empty or unsuitable pan. Pan or ceramic glass surface temperature too high. Electronic component temperature too high.	Let the hob cool down. Use a suitable pan. Do not heat empty pans.
E3	Corresponding cooking area switches off.	Unsuitable pan. The pan is losing its magnetic properties and may damage the induction hob.	Use a suitable pan. The error is automatically cancelled after 8 seconds and the cooking area can be used again. If any other errors occur, the pan must be changed. If the error persists, please contact the After-Sales Service.
E6	Hob does not switch on.	Power supply voltage and/or frequency is out of range.	Check mains voltage and/or frequency. If necessary, contact the After-Sales Service.
E8	Cooking areas are turned off.	Fan fault. Fan blocked by dust or fibres.	Clean and remove foreign bodies from the fan. If the error persists, please contact the After-Sales Service.
E4 / E5 / E7 / E9 / ER20 / ER22 / ER31 / ER36 / ER42 / ER47 / EA / EH	Disconnect the hob from the power supply. Wait a few seconds, then reconnect the hob to the power supply. If the problem persists, call the After Sales Service and specify the error code that appears on the display.		
	Fan not working	Cable fan unplugged	Plug the cable
	Hood not working	Hood power cable disconnected	Reconnect the hood power cable found towards the front right underneath the hob.

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

i If you operate the appliance incorrectly, or the installation was not carried out by an authorised installer, the visit from the After-

Sales Service technician or dealer will not be free of charge, even during the warranty period.

Maintenance and repair

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

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

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

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

Technical data

Product identification

Type: **4300**

Model: **FÖRDELAKTIG 405.158.65**

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

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


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

Extractor technical data

Type of product			RECESSED
	Width	mm	600
Dimensions	Depth	mm	520
	Min/max height	mm	906
Max air flow* - Output		m ³ /h	500
Max noise level* - Output		dBA	66
Max air flow* - Recirculation		m ³ /h	370
Max noise level* - Recirculation		dBA	71
Extractor rated power		W	220
Hob rated power		W	7400
Total maximum power		W	7620

* Maximum speed (excluding Boost).

Power supply voltage/frequency	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Weight of appliance	14.3 Kg

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

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

Extractor energy efficiency

Product information according to EU regulation No. 66/2014	Unit	Value
Model id		FÖRDELAKTIG 405.158.65
Annual energy consumption	kWh/a	40.9
Time increase factor		0.8
Fluid dynamics efficiency		33.1
Energy efficiency index		44.3
Air flow measured at the optimum efficiency point	m ³ /h	348
Air pressure measured at the optimum efficiency point	Pa	517
Maximum air flow	m ³ /h	630
Electrical power supply measured at the optimum efficiency point	W	133
Current consumption measured in standby	W	N/A
Current consumption measured when off	W	0.49
Maximum sound level (without booster setting)	dBA	66

Hob energy efficiency

Product information according to EU regulation No. 66/2014	Value
Model id	FÖRDELAKTIG 405.158.65
Hob type	Built-In Hob
Number of cooking areas	4
Cooking technology	Induction
Diameter of left cooking area (dimensions)	220 x 185 mm
Diameter of right front cooking area (dimensions)	200 mm
Diameter of right rear cooking area (dimensions)	145 mm
Energy consumption for left cooking area (electric cooking)	192 Wh/kg
Energy consumption for front right cooking area (electric cooking)	185 Wh/kg
Energy consumption for rear right cooking area (electric cooking)	181 Wh/kg
Energy consumption for hob (electric cooking)	186 Wh/kg

Reference standards:

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

Energy saving

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

Rating plate



The image above shows the rating plate for the appliance.

The serial number is specific for each product.

Environmental aspects

Information on disposal

Your obligations as an end-user



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

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

Notes on recycling

Disposal of packaging materials



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

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

The following additional information applies in Germany

Take-back obligations of distributors

Anyone who sells electrical and electronic equipment on a sales floor area of at least 400 m² or otherwise supplies it to end users on a commercial basis is obliged, when supplying a new equipment, to take back at the place of supply or in the immediate vicinity thereof free of charge an old equipment belonging to the end user of the same type of equipment which fulfils essentially the same functions as the new equipment. This also applies to distributors of groceries with a total sales area of at least

800 m² who offer electrical and electronic equipment several times a calendar year or on a permanent basis and make it available on the market. In addition, such distributors must, at the request of the end-user, take back in the retail shop or in the immediate vicinity free of charge old equipment that does not exceed 25 cm in any external dimension (small electrical equipment) thereof; in this case, take-back may not be linked to the purchase of an electrical or electronic equipment but may be limited to three old equipment per type of equipment.

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

The above obligations also apply to distribution using means of distance communication if the distributors maintain storage and dispatch areas for electrical and electronic equipment or total storage and dispatch areas for groceries that correspond to the sales areas mentioned above. However, the free collection of electrical and electronic equipment is then restricted to

heat transmitters (e.g. refrigerators), screens, monitors and equipment containing screens with a surface area of more than 100 cm² and equipment where at least one of the external dimensions is more than 50 cm. For all other electrical and electronic equipment the distributor must ensure appropriate return facilities within a reasonable distance from the respective end-user; this also applies to small electrical equipment (see above) that the end-user wishes to return without purchasing a new equipment.

Energy saving

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

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

IKEA guarantee

How long is the IKEA warranty valid for?

This warranty is valid for five (5) years from the original purchase date of the appliance from IKEA. The original receipt is essential as a proof of purchase. Any repairs carried out under warranty do not extend the warranty period for the appliance.

Who provides support?

Customer support will be provided by the service provider appointed by IKEA through its organisation or network of authorised service partners.

What does the warranty cover?

The warranty covers any defects linked to the materials or manufacture of the household appliance and is valid from the purchase date of the household appliance at an IKEA store. The warranty is only valid on household appliances intended for household use. The exceptions are outlined under "What doesn't the warranty cover". In the period covered by the warranty, the repair costs (spare parts, labour and travel costs of the technical personnel) will be borne by the support service, provided that access to the appliance to perform the repair work does not entail unforeseen expenses. These conditions comply with the EU directive (No. 99/44/EC)

and the applicable local legal provisions. The parts replaced will become the property of IKEA.

How will IKEA intervene to solve the problem?

The service provider, appointed by IKEA, will examine the product and decide, at its sole discretion, whether it is covered by the warranty. If so, the IKEA service provider or its authorised service partner, through its service centres, will, at its sole discretion, either repair the defective product or replace it with a product of the same or equal value.

What doesn't the warranty cover?

- Normal wear.
- Deliberate damage or due to negligence, damage caused by failure to follow the operating instructions, improper installation or connection to the incorrect voltage, damage caused by chemical or electrochemical reactions, rust, corrosion or water damage, including but not limited to damage caused by excessive limescale in the water pipes, and damage caused by weather and natural events.
- Parts subject to wear, e.g. batteries and light bulbs.
- Decorative and non-functional parts which do not affect normal use of the appliance, including scratches and changes in colour.
- Accidental damage caused by substances or foreign bodies and cleaning or releasing filters, drainage systems or detergent drawers.
- Damage to parts such as ceramic hobs, accessories, crockery and cutlery baskets, inlet and outlet pipes, gaskets, bulbs and their covers, screens, knobs, covers and parts of covers, unless it can be demonstrated that said damage was caused by manufacturing defects.
- Cases in which no defects are found during the technician call-out.
- Repairs not carried out by the IKEA-appointed service provider or by an authorised service partner, or repairs where non-original parts have been used.
- Repairs caused by improper installation or installation that does not comply with the specifications.
- Use of the household appliance in non-household settings, e.g. for professional use.
- Damage due to transportation. If the customer transports the appliance to his/her home or to another address, IKEA cannot be held responsible for any damage which occurs during transportation. However, if transportation to the customer's address is carried out by IKEA, any damage due to transportation will be covered by this warranty.
- Cost of initial installation of the IKEA appliance. If an IKEA-appointed service provider or its authorised service partner repairs or replaces the equipment under the warranty, in any case the supplier or authorised service partner must also reinstall the repaired appliance or the replacement appliance, where necessary.

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

Applicability of national laws

The IKEA warranty gives the customer specific legal rights in addition to the statutory rights that vary from country to country. These conditions do not, however, in any way limit the consumer's rights outlined in the local legislation.

Area of validity

For household appliances purchased in an EU country and transferred to another EU country, the services will be provided under the warranty conditions which apply in the new country. The obligation to provide the service under the terms of the warranty only exists if the appliance is compliant and installed in accordance with the:

- technical specifications of the country in which the application of the warranty is requested;
- safety information outlined in the user

manual.

After-sales service for IKEA appliances:

Do not hesitate to contact the IKEA after-sales service to:

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

To ensure the best possible assistance, please read the assembly instructions and/or user manual carefully before contacting us.

How to contact us if you need our intervention

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

Important! To ensure faster service, we recommend that you use the telephone numbers listed at the end of this manual. To request support, always refer to the specific appliance codes indicated in this manual. Before contacting us, make sure you know the IKEA product code (8 digits) of the appliance for which you are requesting support.

Important! KEEP THE RECEIPT!

It is your proof of purchase and it must be produced to allow you to make use of the warranty. The receipt also indicates the name and code (8-digit) of each IKEA appliance you have purchased.

Do you need any more help?

For any other questions not related to the after-sales service on the appliance, please contact the nearest IKEA store. Please read the documentation about the appliance carefully before contacting us.

Inhalt

Sicherheitsinformationen	33	Personalisierung des Benutzermenüs	53
Allgemeine Informationen	38	Anleitung für Kochgeschirr	54
Elektrischer Anschluss	40	Funktion zur Energieverwaltung	55
Reinigung und Wartung	43	Fehlerbehebung	56
Produktbeschreibung	45	Technische Daten der Abzugshaube	57
Anzeiger	45	Energieeffizienz des Staubsaugers	59
Bedienfeld	46	Energieeffizienz	59
Leistungsbegrenzung	48	Typenschild	60
Kochfeld-Funktionen	49	Umweltaspekte	60
Kochtabelle	51	IKEA Garantie	61
Funktionen des Dunstabzuges	52		

Sicherheitsinformationen

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Auf keinen Fall die Heizwiderstände berühren.

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

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

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

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

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

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

•

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

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

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

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

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

Allgemeine Informationen

Wichtige allgemeine Hinweise

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

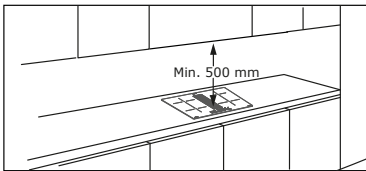
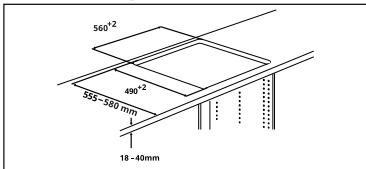
Anforderungen an den Möbel

Installation

- Die Abzugshaube ist ausschließlich zur Beseitigung von Kochgerüchen im Haushalt bestimmt.
- Verwenden Sie das Gerät niemals für andere als die vorgesehenen Zwecke.
- Fritteusen sind während des Betriebs ständig zu überwachen, da überhitztes Öl kann Feuer fangen kann.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem.
- Das Gerät darf nicht hinter einer dekorativen Tür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Das Gerät ist für den Einbau in die Küchenarbeitsplatte über einem Schrank mit einer Breite von 600 mm oder mehr vorgesehen.
- Wenn das Gerät auf brennbaren Materialien installiert wird, sind die Richtlinien und Normen für Niederspannungsinstallationen und den Brandschutz unbedingt einzuhalten.
- Bei Einbaugeräten sind die Komponenten (Kunststoffe und furniertes Holz) mit hitzebeständigen Klebstoffen (min. 85 °C) zu montieren. Die Verwendung ungeeigneter Materialien und Klebstoffe kann zu Verformungen und Ablösen führen.
- Der Küchenschrank muss ausreichend

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

- Dekorative Massivholzeinfassungen rund um die Arbeitsplatte hinter dem Gerät sind zulässig, solange der Mindestabstand wie in den Einbauplänen dargestellt immer eingehalten wird.
- Die Position und die Abmessungen des Geräteausschnitts sind in der folgenden Abbildung dargestellt. Die angegebenen Maße sind nur gültig, wenn ein Abstand von 35 mm zwischen der Projektion der Arbeitsplatte und der Front des Schrankes eingehalten wird.
- Der Mindestabstand zwischen dem Einbaugerät und dem darüber befindlichen Schrank beträgt 500 mm.



- Um das Austreten von Flüssigkeit zwischen

Kochfeldrand und Arbeitsplatte zu vermeiden, bringen Sie die mitgelieferte Klebedichtung vor dem Einbau auf dem gesamten äußeren Rand des Kochfeldes an. Siehe Installationsanleitung.

Elektrischer Anschluss

- Alle elektrischen Anschlüsse müssen von einem autorisierten Installateur ausgeführt werden.
- Halten Sie sich an den Schaltplan (an der unteren Seite des Produkts).
- Dieses Gerät hat einen Y-Anschluss und benötigt ein H05VV-F Stromkabel. Für das Kabel sind Aderendhülsen vorgeschrieben. Gemäß IEC-Norm für einphasigen Anschluss: $3 \times 4 \text{ mm}^2$ Stromkabel, für zweiphasigen Anschluss: $4 \times 2,5 \text{ mm}^2$ Stromkabel und für einen niederländischen Anschluss: $5 \times 2,5 \text{ mm}^2$ Stromkabel verwenden. Außendurchmesser des Versorgungskabels: Min. 8 mm - max. 12 mm. Bitte beachten Sie die landesspezifischen Vorschriften.
- Die Anschlussklemmen sind durch Entfernen des Anschlusskastendeckels zugänglich.
- Stellen Sie sicher, dass die Eigenschaften der Hauselektrik (Spannung, maximale Leistung und Stromstärke) mit denen des Geräts übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät wie in der Abbildung gezeigt an (gemäß den auf nationaler Ebene geltenden Referenzstandards für die Netzspannung).
- Keine Schweißarbeiten an Kabeln ausführen!

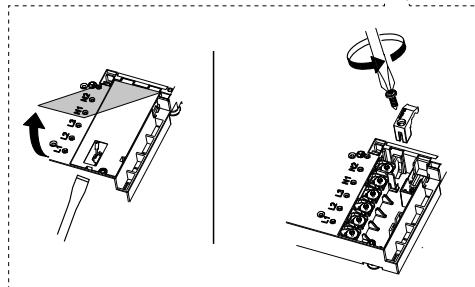
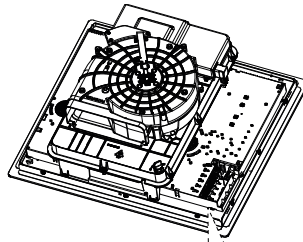
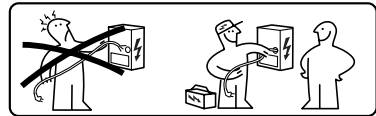
Elektrischer Anschluss

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


- Prüfen Sie vor dem Anschließen, ob die auf dem Typenschild angegebene Nennspannung des Geräts mit der Netzspannung übereinstimmt. Das Typenschild befindet sich an der Unterseite des Kochfelds.
- Beachten Sie den Anschlussplan (befindet sich auf der Unterseite des Kochfeldes).
- Verwenden Sie nur Originalteile, die vom Ersatzteilservice geliefert werden.
- Das Gerät ist nicht mit einem Netzkabel


- ausgestattet. Kaufen Sie das richtige Exemplar bei einem Fachhändler.
- Ersetzen Sie bei Beschädigung die Netzkabel durch die jeweiligen Original-Ersatzkabel. Wenden Sie sich an das Callcenter in Ihrem IKEA Einrichtungshaus vor Ort.

⚠️ Achtung! Keine Schweißarbeiten an Kabeln ausführen!

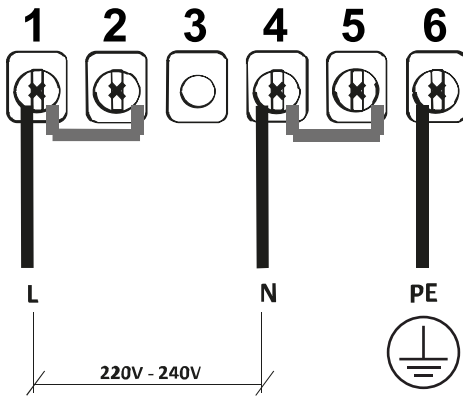



Anschlussplan Produktseite

Setzen Sie die Steckbrücken  wie gezeigt zwischen die Schrauben

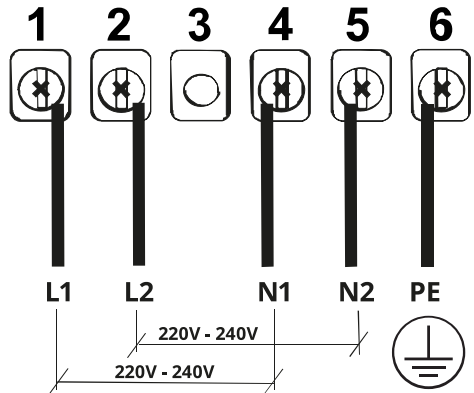
L2	Schwarz
N	Blau
	Gelb / Grün

220V - 240V 1N ~



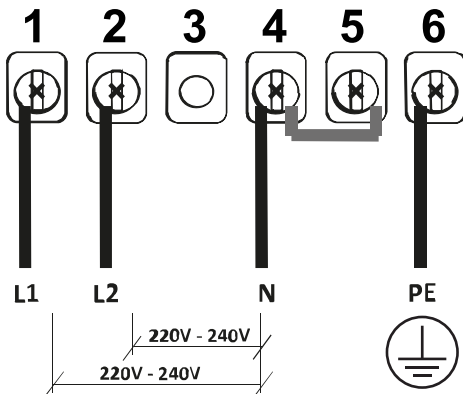
L	Schwarz oder Braun
N	Blau
	Gelb / Grün

 230V / 400V 2N ~



L1	Braun
L2	Schwarz
N1	Blau
N2	Blau
	Gelb / Grün

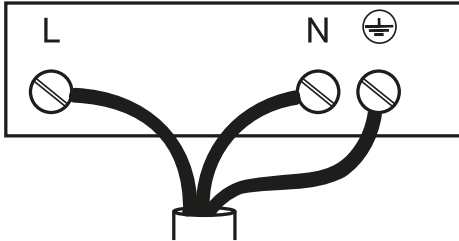
380V - 415V 2N ~



L1	Braun
----	-------

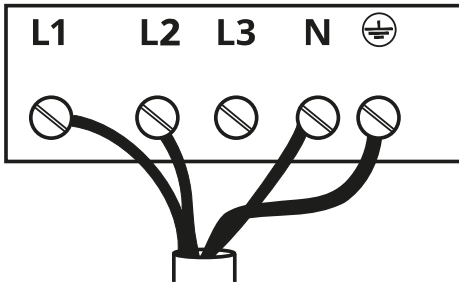
Anschlussplan Hausseite

220V - 240V 1N ~



L	Schwarz oder Braun
N	Blau
⊕	Gelb / Grün

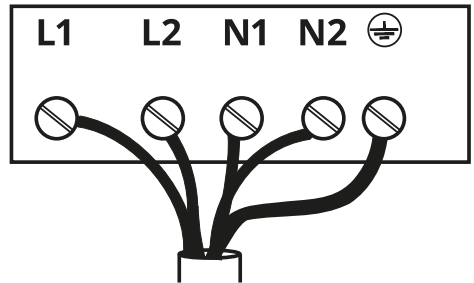
380V - 415V 2N ~



L1	Braun
----	-------

L2	Schwarz
N	Blau
⊕	Gelb / Grün

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



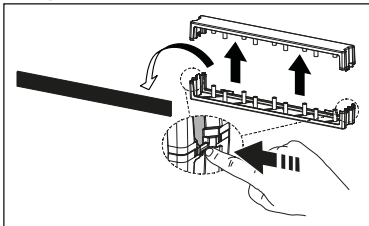
L1	Braun
L2	Schwarz
N1	Blau
N2	Blau
⊕	Gelb / Grün

Reinigung und Wartung

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

Aktivkohlefilter

- Der Aktivkohle-Geruchsfilter "U" (siehe Montageanleitung) kann regeneriert werden. Der Aktivkohle-Geruchsfilter kann alle 3-4 Monate (bei intensiver Nutzung der Dunstabzugshaube auch häufiger) gewaschen und regeneriert werden, bis zu maximal 8 Regenerationszyklen (Zur Bestellung eines neuen Filters wenden Sie sich bitte an den Service (siehe Tabelle am Ende der Anleitung).

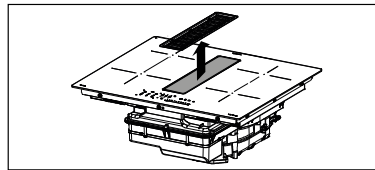


Verfahren zur Regeneration

- In der Spülmaschine bei MAX. 70° oder von Hand mit warmem Wasser waschen, ohne scheuernde Schwämme zu benutzen (keine Waschmittel verwenden!).
- 2 Stunden im Ofen bei einer Temperatur von MAX. 70° trocknen (lesen Sie bitte aufmerksam die Gebrauchs- und Montageanleitung Ihres Ofens).

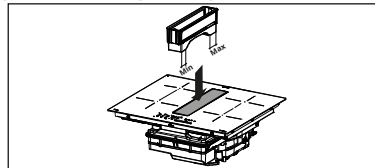
Grill aus Gusseisen

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



Fettfilter

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

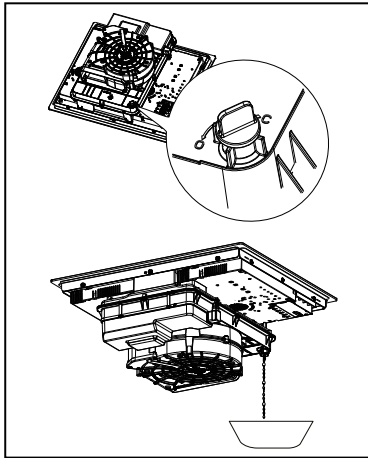


Die obere Überlaufwanne ist Teil des Fettfilters und muss nach jedem Kochen oder immer dann, wenn Flüssigkeit auf dem Kochfeld verschüttet wird, überprüft werden. Mit heißem Wasser waschen und Speisereste entfernen, um Geruchsbildung und Verkrustungen zu vermeiden.

Wasserauffangwanne

Bei normalem Gebrauch wird empfohlen, die Auffangwanne alle vierzehn Tage zu überprüfen und zu entleeren.

Nehmen Sie die Schublade heraus, bevor Sie die Auffangwanne regelmäßig kontrollieren, insbesondere bei größeren Verschüttungen. Drücken Sie den Hahn nach oben und schrauben Sie ihn ab, um den Behälter zu entleeren. Das Ventil ist austauschbar und kann als Ersatzteil erworben werden.



Reinigung des Geräts

- Um das Einbrennen von Speiseresten zu vermeiden, das Gerät nach jedem Gebrauch reinigen. Das Entfernen von verkrusteten und verkohlten Verschmutzungen erfordert mehr Aufwand.
- Verwenden Sie zum Reinigen des täglichen Schmutzes ein weiches Tuch oder einen Schwamm und ein geeignetes Reinigungs-

mittel. Befolgen Sie die Empfehlungen des Herstellers hinsichtlich der zu verwendenden Reinigungsmittel. Wir empfehlen die Verwendung von schützenden Reinigungsmitteln.

- Verkrusteten Schmutz, zum Beispiel während des Gärens übergelaufene Milch, mit einem heißem Glaskeramikschaber bei noch heißem Kochfeld entfernen. Befolgen Sie die Empfehlungen des Herstellers hinsichtlich des zu verwendenden Schabers.
- Zuckerhaltige Lebensmittel, zum Beispiel während des Kochens übergelaufene Marmelade, mit einem heißem Glaskeramikschaber bei noch heißem Kochfeld entfernen. Andernfalls könnten Rückstände die Glaskeramikoberfläche beschädigen.
- Entfernen Sie geschmolzenen Kunststoff mit einem Glaskeramikschaber, solange das Kochfeld noch heiß ist. Andernfalls könnten Rückstände die Glaskeramikoberfläche beschädigen.
- Entfernen Sie die Kalkflecken mit einer kleinen Menge Entkalkerlösung, zum Beispiel mit Essig oder Zitronensaft, sobald das Kochfeld abgekühlt ist. Anschließend erneuert mit einem feuchten Tuch abwischen.

Produktbeschreibung

1	Einzelne Kochzone (220x197 mm) 2100 W, mit 3000 W Boosterfunktion
2	Einzelne Kochzone (220x197 mm) 2100 W, mit 3000 W Boosterfunktion
3	Einzelkochzone (145 mm) 1400 W, mit Booster-Funktion 1850 W
4	Einzelkochzone (200 mm) 2300 W, mit Booster-Funktion 3000 W
5	Bedienfeld
6	Abzug
1 + 2	Kombinierte Kochzone

Anzeiger

Erfassung des Vorhandenseins eines Topfes

Jeder Kochbereich ist mit einem Topf-Erkennungssystem ausgestattet. Das Topf-Erkennungssystem erkennt Töpfe mit einem magnetisierbaren Boden, der für Induktionsherde geeignet ist. Wenn der Topf während des Betriebs entfernt wird oder ein ungeeigneter Topf verwendet wird, blinkt die Anzeige neben dem Balkendiagramm mit dem Symbol

Wenn während der 10-Sekunden-Topferkennungszeit kein Topf auf den Kochbereich abgelegt wird:

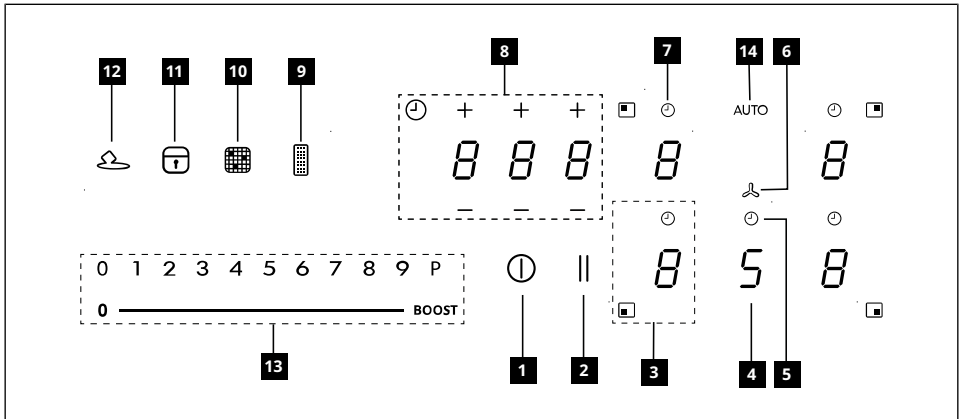
- Der Kochbereich schaltet nach 10 Sekunden automatisch aus.
- Das Display jedes Kochbereiches zeigt

Restwärmeanzeige


Wenn eine Kochbereich ausgeschaltet wurde, aber immer noch heiß ist, leuchtet der

Buchstabe **H** weiterhin auf der Tafel, um auf eine Verbrennungsgefahr hinzuweisen.

Bedienfeld



1	Ein/Aus
2	Pausenfunktionstaste
3	Leistungsstufenanzeige Kochzonen
4	Leistungsanzeige des Abzugs
5	Timer-Steuerung des Abzugs
6	Symbol für den Steuerbereich des Abzugs
7	Timer-Steuerung des Kochbereichs
8	Steuerungsbereich des Timers
9	Sättigungsanzeige Fettfilter
10	Sättigungsanzeige Aktivkohlefilter
11	Sperrfunktionstaste
12	Schmelzfunktionstaste
13	Scrolltastenfeld
14	Auto-Funktionstaste

Die Kochzonen können durch Drücken des jeweiligen Digits aktiviert werden . Ein intensiveres Leuchten des Digits bestätigt den Vorgang.

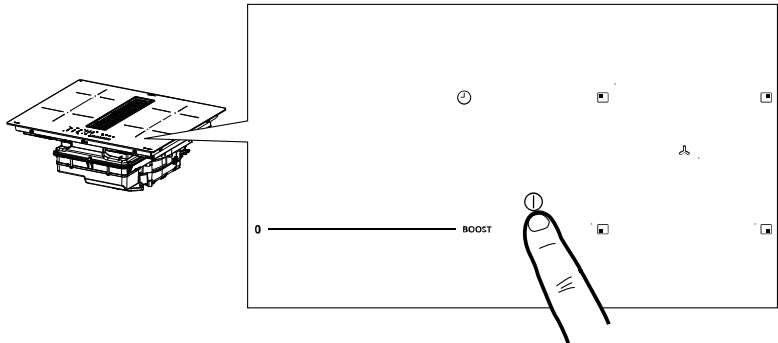
Wenn man einen Kochtopf auf eine der 4 Kochzonen stellt, erkennt das Kochfeld automatisch seine Präsenz und das

entsprechende Digit leuchtet, damit man es drückt.

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

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

Einschalten des Geräts



Drücken Sie die On/Off -Taste für 2 Sekunden, um die Kochfeldfunktionen einzuschalten und zu aktivieren. Zu diesem Zeitpunkt ist das Kochfeld eingeschaltet, aber alle Kochbereiche und die Dunstabzugshaube sind stromlos. Das Kochfeld schaltet sich nach 20 Sekunden Nichtbenutzung automatisch aus.

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

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

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

Die Bestätigung wird durch das stärkere Leuchten der Digit-Taste gegeben.

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

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

Leistungsbegrenzung

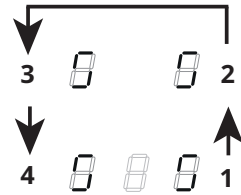
Wenn das Gerät zum ersten Mal an die häusliche Stromversorgung angeschlossen wird, muss der Installateur die Leistung der Kochzonen entsprechend der tatsächlichen Kapazitäten der häuslichen elektrischen Anlage einstellen.

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

Vor der Durchführung des Vorgangs wird empfohlen, den gesamten Absatz zu lesen.

Das Kochfeld an die häusliche Stromversorgung anschließen.

1. Alle Digits leuchten für ein paar Sekunden auf, dann gehen sie wieder aus und nur **||** blinkt weiter.
2. Drücken Sie **||** und halten das Symbol gedrückt: Die Digits der Kochzonen zeigen **8**.
3. Halten Sie **||** gedrückt und drücken Sie die Digits der Zonen gegen den Uhrzeigersinn.



Das hintere linke Digit zeigt **8** eine Nummer für den Menütyp. Das vordere linke Digit zeigt eine Nummer, die von den in der Auswahl angegebenen Parametern abhängt.

Wählen Sie das Digit mit **8** und drücken Sie "8" auf der Leistungsleiste.

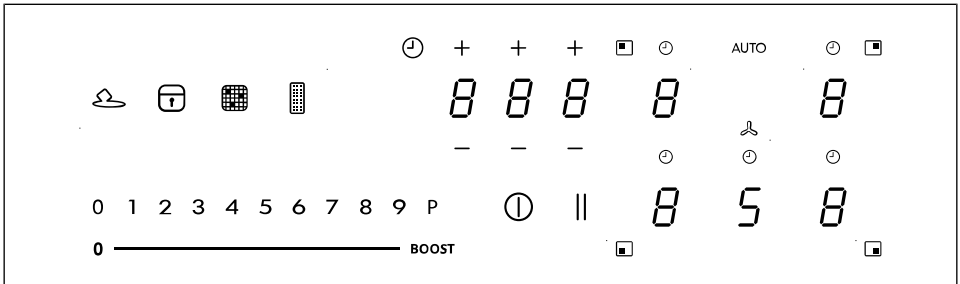
Wählen Sie das vordere linke Digit und wählen Sie die korrekte Einstellung aus.


Schauen Sie in die folgende Tabelle für die Angaben:







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

Sobald Sie den korrekten Wert eingegeben haben, berühren Sie mit langem Druck **I**, um den Eingabe zu bestätigen.

Kochfeld-Funktionen



<p>Kindersicherung</p>	<p>Diese Funktion verhindert die versehentliche Bedienung des Geräts. Sie kann nicht während eines Garvorgangs verwendet werden.</p> <p>Zum Aktivieren: alle Pfannen aus dem Gerät nehmen, Gerät ausschalten. Schalten Sie das Gerät innerhalb 3 Sekunden ein und halten Sie eine der 5 Ziffern für 3 Sekunden gedrückt. Lassen Sie los und blättern Sie langsam entlang der Leistungsleiste von 0 bis BOOST. Auf allen 5 Ziffern erscheint ein "L".</p> <p>Zum Deaktivieren: Gerät einschalten, eine der 5 Ziffern 3 Sekunden lang gedrückt halten. Lassen Sie los und blättern Sie langsam entlang der Leistungsleiste von BOOST bis 0. Die 5 Ziffern leuchten auf und zeigen eine Leistungsstufe von "0" an.</p>
<p>Sperren</p>	<p>Man kann die Funktionen des Kochfelds während des Gebrauchs sperren, um zum Beispiel das Kochfeld zu putzen. Die Funktion bleibt, auch wenn das Kochfeld abgeschaltet und wieder eingeschaltet wird, aktiviert.</p> <p>Bei Stromausfall deaktiviert sich die Funktion.</p> <p>Um sie zu aktivieren: 1 Sekunde lang drücken.</p> <p>Um sie zu deaktivieren drücken.</p>
<p>Boost-Funktion</p>	<p>Jede Kochzone kann für maximal 5 Minuten auf eine zusätzliche Leistungsstufe eingestellt werden.</p> <p>Um sie zu aktivieren: Eine der 4 Kochzonen auswählen und dann den Wert „P“ auf der Leistungsleiste auswählen. Das entsprechende Digit zeigt P.</p> <p>Um sie zu deaktivieren: Einen der anderen Werte auf der Leistungsleiste auswählen.</p>
<p>Timer der Kochzonen</p>	<p>Der Timer ermöglicht das Abschalten einer bestimmten Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit. Die Kochzonen können einzeln programmiert werden, da jede ihren eigenen Timer hat.</p> <p>Um die Funktion zu aktivieren: Drücken Sie bei Kochzone in Betrieb, um auf die Timer-Steuerbefehle für diese Zone zuzugreifen.</p> <p>Die 3 Digits zeigen „0 0 0“. Drücken Sie „+“ oder „-“, um die Zeitkontrolle des Timers einzustellen.</p> <p style="text-align: center;">  Stunden - 10 Minuten - Minuten </p> <p>Für 10 Sekunden nichts berühren, damit die eingestellte Zeit bestätigt wird.</p> <p>Sobald die Zeitkontrolle abgelaufen ist, stellen sich die Digits auf Null und es erklingt ein akustisches Signal. Die Funktion kann durch Drücken einer beliebigen Taste abgebrochen werden.</p> <p>Wenn der Timer für mehrere Kochzonen aktiviert ist, zeigen die 3 Digits immer den Timer an, der als nächstes abläuft.</p> <p>Zum Deaktivieren der Funktion: Drücken Sie bei Kochzone in Betrieb, um auf die Timer-Steuerbefehle für diese Zone zuzugreifen.</p> <p>Stellen Sie die drei Digits mittels „+“ oder „-“ auf „0 0 0“ oder drücken Sie die On-/Off-Taste.</p>

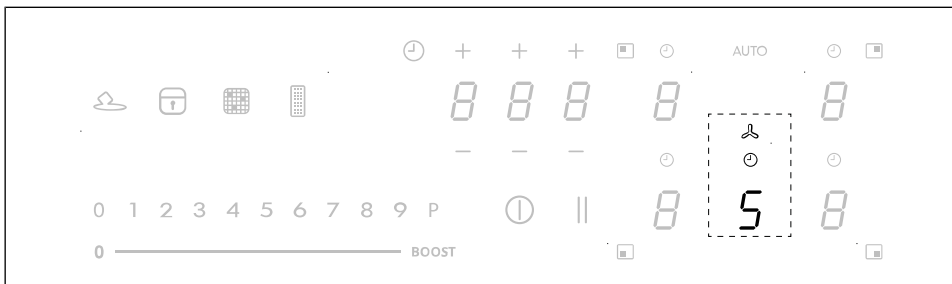
Timer (allgemein)	Alarm-Timer für den allgemeinen Gebrauch.	
	Um die Funktion zu aktivieren: Das Kochfeld einschalten, vorher kontrollieren, dass keine Kochtöpfe darauf stehen oder Kochzonen benutzt werden. Die 3 Digits für die Timereinstellung zeigen „ - - “. Drücken Sie das Digit, um in das Timermenü zu kommen und gehen Sie auf die Anzeige „0 0 0“. Drücken Sie „+“ oder „-“, um die Zeitkontrolle des Timers einzustellen.	
		
	Stunden - 10 Minuten - Minuten	
	Für 10 Sekunden nichts berühren, damit die eingestellte Zeit bestätigt wird. Sobald die Zeitkontrolle abgelaufen ist, stellen sich die Digits auf Null und es erklingt ein akustisches Signal. Die Funktion kann durch Drücken einer beliebigen Taste abgebrochen werden. Um den Wert der Zeitkontrolle zu ändern, muss man die beschriebenen Vorgänge wiederholen.	
Schmelzfunktion	Um die Funktion zu aktivieren: Das Kochfeld einschalten, vorher kontrollieren, dass keine Kochtöpfe darauf stehen oder Kochzonen benutzt werden. Drücken Sie das Digit zum Zugriff auf das Timer-Menü und verwenden Sie die Tasten „+“ und „-“ zum Einstellen des Displays auf „0 0 0“ „-“ oder Drücken Sie die Taste On/Off.	
	Aktivieren: Wählen Sie die Zone, für welche die Funktion gilt, und drücken Sie  . Zum Deaktivieren: Wählen Sie die Zone, auf die die Funktion gerade angewendet wird, und wählen Sie eine andere Leistungsstufe oder drücken Sie  .	
Aufwärmfunktion	Diese Funktion dient zum Aufwärmen eines Kochtopfes auf der höchsten Stufe, bevor man mit dem Kochen auf einer ausgewählten Stufe fortfährt. Die Dauer, für welche die Kochzone auf der höchsten Leistungsstufe gehalten wird, hängt von der eingestellten Endgarstufe ab. Siehe die Tabelle:	
	Leistungsstufe	Timer (Sekunden)
	1	48
	2	144
	3	230
	4	312
	5	408
	6	120
	7	168
	8	216
	9	Nicht verfügbar
	P	Nicht verfügbar
	Zum Aktivieren mit einem Topf auf dem Kochfeld und bei ausgewählter Kochzone, 3 Sekunden lang auf den auf der Leistungsstufe gewählten Wert (von 1 bis 8) drücken. Das Display der Kochzone zeigt „A“ an. Man kann die Garstufe erhöhen, aber nicht vermindern, dann schaltet sich die Funktion ab. Man kann diese Funktion durch Drücken für 3 Sekunden der Taste der Kochzone deaktivieren.	
Pausenfunktion	Diese Funktion erlaubt jede auf dem Kochfeld aktivierte Funktion in Pause zusetzen /neu zu starten, indem die für das Kochfeld zur Verfügung stehende Leistung reduziert wird und alle Funktionen auf Null gestellt werden. Wenn die Pausenfunktion nicht innerhalb von 10 Minuten deaktiviert wird, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.	
	Um die Funktion zu aktivieren: Mit einem Kochtopf auf dem Kochfeld in der ausgewählten Kochzone für mindestens 1 Sekunde auf die Pausenfunktionstaste  drücken. Alle Displays zeigen  an.	
	Zum Deaktivieren der Funktion:  1 Sekunde lang gedrückt halten, bis es blinkt. Drücken Sie innerhalb von 10 Sekunden eine beliebige Taste . Die Funktion wird deaktiviert und das Kochfeld läuft weiter mit den vorherigen Einstellungen.	

Abruffunktion	Diese Funktion wird verwendet, um die Betriebseinstellungen des Kochfelds bei einem unbeabsichtigten Halt oder einem plötzlichen Stromausfall abzurufen.
	Wenn das Kochfeld sich abschaltet, blinkt die Taste II für 6 Sekunden, wenn man es innerhalb von 6 Sekunden durch Drücken der Taste ⓪ wieder einschaltet. Drücken sie die Taste II , um die vorherigen Einstellungen wiederherzustellen. Ein Piepton bestätigt den Vorgang.
Kombifunktion („Brückenfunktion“)	Diese Funktion erlaubt, 2 Kochzonen zu koppeln, um sie wie eine einzige, größere Kochzone zu verwenden und zu kontrollieren. Das bietet die Möglichkeit, Töpfe mit breiteren Boden zu benutzen. Es können für die Funktion ausschließlich die linken Kochzonen ausgewählt werden.
	Zum Aktivieren/Deaktivieren der Funktion: Gleichzeitig auf die Digits der linken oder rechten Kochzonen drücken, um die 2 Kochzonen, die man verbinden möchte, auszuwählen, bis das Digit II erscheint, das anzeigt, dass die Funktion aktiviert ist. Das andere Digit wird zum Einstellen der Leistungsstufe verwendet.
AUTO-Funktion „A“	Falls das Kochfeld/der Abzug eingeschaltet worden ist, wird die Dunstabzugshaube standardmäßig im Automatikbetrieb aktiviert und die LED „A“ leuchtet stark auf. Die Abzugshaube beginnt zu arbeiten, sobald die Leistung der Kochbereiche größer als „1“ ist. Die Deaktivierung erfolgt durch Drücken der LED „A“ und bestätigt durch die Änderung der Leuchtstärke von intensiv auf gedämpft. Die Deaktivierung erfolgt durch Drücken eines Wertes größer als „1“ auf der Leistungsleiste, bestätigt durch die Änderung der Leuchtstärke der LED „A“ von intensiv auf gedämpft. Die erneute Aktivierung erfolgt durch Drücken der LED „A“, die wieder intensiv leuchtet.




Kochtabelle

Leistungsstufe	Garmethode	Zu verwenden zum
1	Schmelzen, leichtes Erhitzen	Butter, Schokolade, Gelatine, Saucen
2	Schmelzen, leichtes Erhitzen	Butter, Schokolade, Gelatine, Saucen
3	Auf Temperatur bringen	Reis
4	Lange Garzeiten, reduzieren, dünsten	Gemüse, Kartoffeln, Saucen, Obst, Fisch
5	Lange Garzeiten, reduzieren, dünsten	Gemüse, Kartoffeln, Saucen, Obst, Fisch
6	Lange Garzeiten, Schmoren	Nudeln, Suppe, Schmorfleisch
7	Leichtes Frittieren	Rösti (Kartoffelpuffer), Omeletts, panierte und gebratene Gerichte, Bratwurst
8	Ausbacken, Frittieren	Fleisch, Pommes Frites
9	Schnelles Braten bei hohen Temperaturen	Steaks
P	Schnelles Erhitzen	Wasser kochen

Funktionen des Dunstabzuges



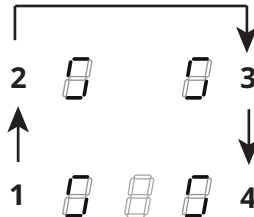
Die Bedienungselemente der Kochbereiche, der Abzugshaube und des Timers können durch Drücken der Referenz-Digit-Taste aktiviert werden .

„ 9 “	Drücken Sie „9“ auf der Leistungsleiste zur Einstellung der Geschwindigkeit INTENSIV 1. Diese Geschwindigkeit ist für eine Aktivierung von 10 Minuten getaktet. Nach Ablauf dieser Zeit kehrt das System automatisch zur zuvor eingestellten Geschwindigkeit zurück. Die Deaktivierung erfolgt durch Wahl einer anderen Geschwindigkeit.
„ P “	Drücken Sie zweimal „9“ auf der Leistungsleiste zur Einstellung der Geschwindigkeit INTENSIV 2. Diese Geschwindigkeit ist für eine Aktivierung von 5 Minuten getaktet. Nach Ablauf dieser Zeit kehrt das System automatisch zur zuvor eingestellten Geschwindigkeit zurück. Die Deaktivierung erfolgt durch Wahl einer anderen Geschwindigkeit.
Funktion Delay (Verzögerung)	Diese Funktion ist nur verfügbar, wenn der Automatikmodus deaktiviert ist. Die Deaktivierung des Automatikbetriebs erfolgt durch Drücken von „A“. Drücken Sie die Digit-Taste des Abzuges und stellen Sie eine Geschwindigkeit in der Leistungsskala ein. Drücken Sie das Digit, um den Timer zu verwalten, der "CL" anzeigt, aber auf den bereits auf 15 Minuten eingestellten Countdown umschaltet.
	Timer-Symbol Drücken Sie nach Wahl der Abzug-Digit-Taste die Digit-Tasten der Timer-Verwaltung zur Einstellung der Zeituhr.
	Symbol der Fettfilterwartung Die mit der LED erscheinende Meldung bezüglich der Reinigung des Fettfilters ist stets aktiviert.
	Kohlefilter-Wartungssymbol Standardmäßig befindet sich die Abzugshaube im Saugmodus. Wenn die Last ausgeschaltet ist, drücken Sie die Digit-Taste der Abzugshauben-Bedienelemente, um den Abzug zu aktivieren. Nacheinander drücken und einen Wert auf einer beliebigen Kochzone einstellen. Drücken Sie erneut für 5 Sekunden auf die Haubensteuerungen des Digits: Aktivierung des Kohlefilters: Das Kohlefiltersymbol (Geruchsschutz) leuchtet 1 Sekunde lang auf. Deaktivierung des Kohlefilters: Das Kohlefiltersymbol (Geruchsschutz) blinkt zweimal. Nach der Aktivierung zeigt das Aufleuchten des Symbols an, dass die Wartung des Kohlefilters (Geruchsschutz) erforderlich ist. Reset und Wiederaktivierung des Kohlefilters Nach der Filterwartung: Drücken Sie 5 Sekunden lang die Taste. - Die Fettfilter-LED erlischt und die Zeituhr wird erneut gestartet. Drücken Sie 5 Sekunden lang die Taste. - Die Geruchsfilter-LED erlischt und die Zeituhr wird erneut gestartet.

Personalisierung des Benutzermenüs

Vor der Durchführung des Vorgangs wird empfohlen, den gesamten Absatz zu lesen.

- Drücken Sie **0**.
- Drücken sie erneut **0** und halten Sie die Taste für 3 Sekunden gedrückt.
- Jetzt beginnt die Taste **↔** zu blinken.
- Drücken Sie und halten Sie **↔** gedrückt: Die Digits der Kochzonen zeigen **5**.
- Halten Sie **↔** weiter gedrückt und beginnen Sie, beginnend mit dem linken vorderen und weiter im Uhrzeigersinn nacheinander alle Digits der Kochzonen zu drücken.



Das hintere linke Digit zeigt als Alternative **5** sowie eine Nummer von 2 bis 7 für den Menü-Code.
 Das vordere linke Digit zeigt eine Nummer, die von den in der Auswahl angegebenen Parametern abhängt.

- Drücken Sie das hintere linke Digit.
- Wählen Sie eine Zahl in der Leistungsleiste, um den Menü-Code aufzurufen.
- Drücken Sie das vordere linke Digit.
- Wählen Sie eine Zahl in der Leistungsleiste, um einen Wert auszuwählen.

Schauen Sie in die folgende Tabelle für die Angaben:

Menü-Code	Beschreibung	Wert
U2	Menü zum Einstellen des Audiovolumens der Tasten.	0 - Ton abgeschaltet 1 - Min. 3 - Max
U3	Menü zum Einstellen des Volumens des Summers für die Minuten.	0 - Ton abgeschaltet 1 - Min. 3 - Max
U4	Menü zum Einstellen der Display-Helligkeit.	0 - Max 9 - Min.
U5	Menü zum Einstellen der Animation der Zeitkontrolle.	0 - Animation deaktiviert 1 - Animation aktiviert
U6	Menü für die Topferkennungsfunktion.	0 - Nicht aktiviert 1 - Aktiviert
U7	Menü zum Einstellen des Countdowns.	0 - Dauerblinken und Abschaltung 1 - Zehn Mal Blinken und Abschaltung 2 - Ein Mal Blinken und Abschaltung

- Nach Eingabe des korrekten Werts **0** für 2 Sekunden drücken.
- Um das Menü zu verlassen, **↔** drücken.


Wenn kein Vorgang ausgeführt wird, schließt sich das Benutzermenü nach 1 Minute.

Anleitung für Kochgeschirr

Welche Töpfe zu verwenden sind

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

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

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

Immer Töpfe mit einem flachen Boden verwenden, welche die Wärme gleichmäßig verteilen, um die Effizienz zu gewährleisten. Wenn der Boden nicht vollkommen eben ist, kann dies die Strom- und Wärmeleitung beeinträchtigen.

Wie Töpfe zu benutzen sind

Mindest-Topf-/Pfannendurchmesser für die verschiedenen Kochzonen.

Um die einwandfreie Funktion des Kochfeldes zu gewährleisten, muss der Topf einen oder mehrere der auf der Oberfläche des Kochfeldes angegebenen Referenzpunkte abdecken und einen geeigneten Minstdurchmesser aufweisen.

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

Kochzone	Durchmesser des Topfbodens	
	min. Ø (empfohlen)	max. Ø (empfohlen)
Kombinierte Kochzone	190 mm	230 mm
Einzelkochzonen links	110 mm	190 mm
Einzelkochzonen vorne rechts	110 mm	200 mm
Einzelkochzonen hinten rechts	110 mm	145 mm

Leere oder dünnbödige Töpfe und Pfannen

Keine leeren Töpfe/ Pfannen oder solche mit dünnem Boden auf dem Kochfeld verwenden, da so die Temperaturkontrolle oder die automatische Abschaltung der Kochzone bei zu hoher Temperatur unmöglich wäre, mit dem Risiko, den Topf oder die Oberfläche des Kochfelds zu beschädigen.

Sollte dies eintreten, nichts berühren und abwarten, bis alle Komponenten abgekühlt sind.

Sollte eine Fehlermeldung auftreten siehe Abschnitt „Problemlösung“.

Normale Betriebsgeräusche des Kochfelds

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

Diese Arten von Geräuschen werden wie folgt beschrieben:

Leichtes Brummen (wie das Geräusch eines Transformators)

Dieses Geräusch entsteht beim Kochen mit einem hohen Wärmepegel und wird durch die Energiemenge bestimmt, die vom Kochfeld in die Töpfe übertragen wird. Das

Geräusch hört auf oder nimmt ab, wenn der Wärmepegel reduziert wird.

Leichtes Zischen

Dieses Geräusch entsteht, wenn der Kochbehälter leer ist, und verstummt, sobald der Behälter mit Wasser oder Lebensmitteln gefüllt ist.

Knistern

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

Starkes Zischen

Dieses Geräusch tritt bei Töpfen aus verschiedenen, übereinander geschichtet Materialien auf, sowie dann, wenn sie mit maximaler Geschwindigkeit oder auch an zwei Kochbereichen verwendet werden. Das

Geräusch hört auf oder nimmt ab, wenn der Wärmepegel reduziert wird

Ventilatorgeräusche

Für ein korrektes Funktionieren des elektronischen Systems muss die Temperatur des Kochfelds angepasst werden. Zu diesem Zweck ist das Kochfeld mit einem Kühlventilator ausgestattet, der aktiviert wird, um die Temperatur der Elektronik zu reduzieren und zu regeln. Es kann vorkommen, dass der Ventilator nach dem Ausschalten des Geräts weiterläuft, wenn die Kochfeldtemperatur als noch zu hoch erkannt wird.

Rhythmische Klänge ähnlich dem Ticken einer Uhr

Dieses Geräusch tritt nur auf, wenn mindestens drei Kochzonen in Betrieb sind, und verschwindet oder sinkt, wenn einige ausgeschaltet werden.

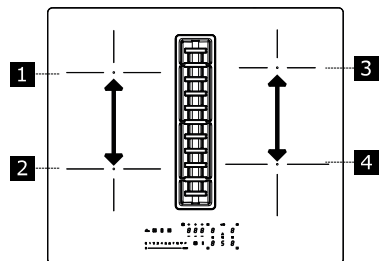
Die beschriebenen Geräusche sind ein normales Merkmal der Induktionstechnik und können daher nicht als Fehler betrachtet werden.

Funktion zur Energieverwaltung

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

Diese Funktion steuert die Abgabe der maximalen Leistung von 3700 W zwischen den kombinierten Kochzonen (linke und rechte Seite), wobei die Leistungsverteilung optimiert wird und die Systemüberlastung vermieden wird.

Die Funktion verteilt die maximal verfügbare Leistung auf die im Kombi-Betrieb verwendeten Kochzonen. Siehe Illustration. Die Funktion reduziert die Leistung der anderen Kochzone, die im Kombibetrieb arbeitet, falls erforderlich (der letzte Befehl hat die höchste Priorität).



Beispiel:

Wenn die zusätzliche Leistungsstufe (Boost) für Kochzone 1 gewählt wird, kann Kochzone 2 die Leistungsstufe 9 nicht gleichzeitig überschreiten und wird automatisch begrenzt.

Fehlerbehebung

Fehlercode	Beschreibung	Mögliche Fehlerursache	Abhilfe
"Akustische Warnung beim Start. Es wird kein Fehlercode angezeigt"	Die Bedienung der Abzugshaube funktioniert nicht	Beschädigung oder fehlerhafte Verbindung des Kabels LIN auf der Elektronikkarte der Abzugshaube	Den Anschluss prüfen. Sollte der Fehler weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren.
ER03	Das Kochfeld schaltet sich nach 10 Sekunden ab.	Es wurde ein stetige Aktivierung der Tasten festgestellt. Es befindet sich Wasser oder ein Topf auf dem Bedienfeld.	Das Wasser bzw. den Topf von der Glaskeramikoberfläche und dem Bedienfeld entfernen.
ER21	Das Kochfeld schaltet sich aus.	Die Innentemperatur der elektronischen Komponenten ist zu hoch.	Das Kochfeld abkühlen lassen. Überprüfen, ob das Kochfeld über eine ausreichende Belüftung verfügt. Sollte der Fehler weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren.
E2	Die entsprechende Kochzone wird abgeschaltet.	Der Kochtopf ist leer oder nicht geeignet. Die Temperatur des Kochtopfes oder der Glaskeramikoberfläche ist zu hoch. Die Temperatur der elektronischen Komponenten ist zu hoch.	Das Kochfeld abkühlen lassen. Einen geeigneten Topf verwenden. Keine leeren Töpfe erwärmen.
E3	Die entsprechende Kochzone wird abgeschaltet.	Topf nicht geeignet. Der Kochtopf verliert seine magnetischen Eigenschaften und kann das Induktionskochfeld beschädigen.	Einen geeigneten Topf verwenden. Der Fehler wird nach 8 s automatisch behoben und die Kochzone kann erneut verwendet werden. Sollte es zu weiteren Störungen kommen, muss der Kochtopf ausgetauscht werden. Sollte der Fehler weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren.
E6	Die Kochzone lässt sich nicht einschalten.	Versorgungsspannung und/oder -Frequenz außerhalb des zulässigen Bereichs.	Die Netzspannung und/oder -Frequenz kontrollieren. Im Bedarfsfall den Kundendienst kontaktieren.
E8	Die Kochzonen schalten sich ab.	Lüfterstörung. Lüfter durch Staub oder Fäden verstopft.	Lüfter reinigen und eventuelle Fremdkörper entfernen. Sollte der Fehler weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren.
E4 / E5 / E7 / E9 / ER20 / ER22 / ER31 / ER36 / ER42 / ER47 / EA / EH	Das Kochfeld von der Stromversorgung trennen. Einige Sekunden abwarten und dann das Kochfeld wieder an die Stromversorgung anschließen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren und den am Display angezeigten Fehlercode angeben.		
	Lüfter funktioniert nicht	Lüfterkabel abgeklemmt	Kabel anschließen
	Haube funktioniert nicht	Haubennetzkabel abgeklemmt	Schließen Sie das Netzkabel der Haube wieder an, das sich vorne direkt unter dem Kochfeld befindet.

i Wenn eine Störung vorliegt, versuchen Sie, das Problem zu lösen, indem Sie die Anweisungen in der Anleitung zur Fehlerbehebung befolgen. Sollte das Problem nicht gelöst werden können, den Kundendienst kontaktieren. Eine vollständige

Liste der IKEA-Dienstleister finden Sie auf der letzten Seite dieses Handbuchs.

i Im Falle einer unsachgemäßen Verwendung des Geräts oder einer Installation, die nicht von einem autorisierten Installateur durchgeführt wurde, wird der

Besuch des Kundendiensttechnikers oder Händlers auch während der Garantiezeit kostenpflichtig sein.

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

Wartung und Reparatur

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

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

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

Technische Daten

Produktkennzeichnung

Typ: **4300**

Modell: **FÖRDELAKTIG 405.158.65**

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

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

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

Technische Daten der Abzugshaube

Produkttyp			EINBAU
	Breite	mm	600
Abmessungen	Tiefe	mm	520
	Min/max Höhe	mm	906
Max. Luftdurchsatz* - Ablass		m3/h	500
Max. Geräuschpegel* - Ablass		dBA	66
Max. Luftstrom* - Umluft		m3/h	370
Max. Geräuschpegel* - Umluft		dBA	71
Nennleistung der Abzugshaube		W	220
Nennleistung des Kochfeldes		W	7400
Maximale Gesamtleistung		W	7620

* Maximale Geschwindigkeit (ohne Boost).

Versorgungsspannung / -Frequenz	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Gewicht der Einheit	14,3 Kg

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

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

Energieeffizienz des Staubsaugers

Produktinformation gemäß EU-Verordnung Nr. 66/2014	Einheit	Wert
Identifizierungsdaten des Modells		FÖRDELAKTIG 405.158.65
Jährlicher Effizienz-Verbrauch	kWh/a	40,9
Koeffizient des Zeitinkrements		0,8
Fluiddynamische Effizienz		33,1
Energieeffizienzindex		44,3
Luftdurchsatz, am Punkt der höchsten Effizienz gemessen	m ³ /h	348
Luftdruck, am Punkt der höchsten Effizienz gemessen	Pa	517
Maximaler Luftdurchsatz	m ³ /h	630
Stromversorgung, am Punkt der höchsten Effizienz gemessen	W	133
Stromaufnahme gemessen im Standby-Modus	W	N/A
Stromaufnahme gemessen im Aus-Zustand	W	0,49
Schallpegel bei maximaler Geschwindigkeit (ohne Intensiv-Einstellung)	dBA	66

Energieeffizienz

Produktinformation gemäß EU-Verordnung Nr. 66/2014	Wert
Identifizierungsdaten des Modells	FÖRDELAKTIG 405.158.65
Typ des Kochfeldes	Integrierte Dunstabzugshaube
Anzahl Kochzonen	4
Kochtechnologie	Induktion
Durchmesser der linken Kochzonen (Abmessungen)	220 x 185 mm
Durchmesser der vorderen rechten Kochzone (Abmessungen)	200 mm
Durchmesser der hinteren rechten Kochzone (Abmessungen)	145 mm
Energieverbrauch pro linker Kochzone (Elektrokochen)	192 Wh/kg
Energieverbrauch der vorderen rechten Kochzone (Elektrokochen)	185 Wh/kg
Energieverbrauch der hinteren rechten Kochzone (Elektrokochen)	181 Wh/kg
Energieverbrauch pro Kochzone (Elektrokochen)	186 Wh/kg

Bezugsnormen:

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

Energieeinsparung

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

Typenschild



Die Abbildung oben zeigt das Typenschild des Geräts.

Die Seriennummer ist für jedes Produkt spezifisch.

Umweltaspekte

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 in Deutschland 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 Akkumulatoren 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.

Folgende Hinweise gelten ergänzend in Deutschland

Rücknahmepflichten der Vertreiber

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. Gesamt-lager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die

unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der 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.

Energieeinsparung

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

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

IKEA Garantie

Wie lange gilt die IKEA-Garantie?

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

Wer liefert den Kundendienst?

Der IKEA Kundendienst wird diesen Service über seinen eigenen Kundendienst oder über

ein autorisiertes Partner-Netzwerk durchführen lassen.

Was deckt die Garantie ab?

Die Garantie deckt Material- und Produktionsfehler ab. Sie gilt ab dem Datum, an dem das Elektrogerät bei IKEA gekauft wurde. Diese Garantie gilt nur für private Haushalte. Ausnahmen sind unter "Was die Garantie nicht abdeckt" beschrieben. Während der Garantiezeit werden die Reparaturkosten (Ersatzteile, Arbeits- und

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

Was wird IKEA zur Lösung des Problems tun?

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

Was ist nicht durch diese Garantie abgedeckt?

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

hör, Geschirr und Besteckkörben, Zu- und Abflussrohren, Dichtungen, Glühbirnen und deren Abdeckungen, Blenden, Knöpfen, Verkleidungen und Teilen von Verkleidungen, sofern diese Schäden nicht nachweislich durch Fabrikationsfehler verursacht wurden.

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

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

Wie gilt die geltende Gesetzgebung des Landes

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

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. Die Verpflichtung zur Erbringung von Serviceleistungen im Rahmen der Garantie besteht nur, wenn das Gerät mit den Vorgaben der Garantiebestimmungen übereinstimmt und entsprechend installiert wurde:

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

After-Sales-Kundendienst für IKEA Geräte:

Zögern Sie nicht, den IKEA-Kundendienst zu kontaktieren:

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

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

Wie können Sie uns erreichen, wenn Sie uns benötigen



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

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

Wichtig! BEWAHREN SIE IHR KAUFBELEG AUF!

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

Benötigen Sie zusätzlich Hilfe?

Für alle weiteren Fragen, die nicht den Kundendienst Ihrer Geräte betreffen.

Wenden Sie sich bitte an das Callcenter des
nächstgelegenen IKEA Einrichtungshauses.
Wir empfehlen Ihnen, die Dokumentation des

Geräts sorgfältig durchzulesen, bevor Sie uns
kontaktieren.

Sommaire

Consignes de sécurité	65	Personnalisation du menu utilisateur	85
Informations générales	70	Guide d'utilisation des casseroles	86
Raccordement électrique	72	Fonction de gestion de la puissance	87
Nettoyage et entretien	75	Dépannage	88
Description du produit	77	Données techniques de l'extracteur	89
Indicateurs	77	Efficacité énergétique de l'extracteur	90
Bandeau de commande	78	Efficacité énergétique	90
Limitation de puissance	80	Plaque signalétique	91
Fonctions de la plaque de cuisson	81	Aspects Environnementaux	91
Tableau de cuisson	83	Garantie IKEA	92
Fonctions aspirateur	84		

Consignes de sécurité

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

! Les branchements électriques doivent être effectués par un technicien spécialisé. Avant de procéder au branchement électrique, consulter la section BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Prendre garde de ne pas toucher les résistances.

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

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

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

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

corps mouillées.

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

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

•

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

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

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

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

du fabricant.

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

Informations générales

Recommandations générales

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

Utilisation

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

porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.

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

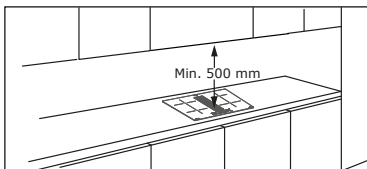
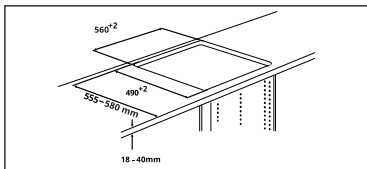
Conditions requises du meuble

Installation

- L'appareil est destiné à être installé par encastrement dans le plan de travail de la cuisine au-dessus d'un meuble d'une largeur supérieure ou égale à 600 mm.
- Si l'appareil est installé sur des matériaux inflammables, il est nécessaire de respecter scrupuleusement les lignes directrices et les normes concernant les installations à basse tension et la protection contre les incendies.
- Pour les unités encastrables, les composants (matériaux plastiques et bois plaqué) doivent être montés avec des colles résis-

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

- Le meuble de cuisine doit disposer d'un espace suffisant pour les branchements électriques de l'appareil. Les meubles hauts situés au-dessus de l'appareil doivent être installés à une distance qui permet d'assurer un espace suffisant pour travailler aisément.
- Il est possible d'utiliser des bordures décoratives en bois massif autour du plan de travail derrière l'appareil, à condition que la distance minimale reste toujours égale à celle indiquée dans les figures d'installation.
- L'emplacement et les dimensions du trou d'encastrement de l'appareil sont illustrés dans la figure suivante. Les mesures indiquées sont uniquement valables si la distance entre la saillie du plan de travail et le côté avant du meuble est de 35 mm.
- La distance minimale entre l'appareil encastrable et le meuble situé au-dessus est de 500 mm.



- Pour éviter toute infiltration de liquides entre le bord de la plaque de cuisson et le plan de travail, appliquer le joint adhésif fourni sur tout le bord extérieur de la plaque de cuisson avant de procéder au montage. Voir les Instructions de montage.

Raccordement électrique

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un installateur agréé.
- Suivre le schéma de câblage (placé sur le côté inférieur du produit).
- Cet appareil a une connexion de type « Y » et nécessite un câble d'alimentation H05VV-F. Le câble nécessite des manchons d'extrémité obligatoires. Selon la norme CEI, utiliser pour une connexion monophasée : un câble d'alimentation de 3 x 4 mm², pour une connexion biphasée : un câble d'alimentation de 4 x 2,5 mm² et pour une connexion en Hollande : un câble d'alimentation de 5 x 2,5 mm². Diamètre extérieur du câble d'alimentation : min 8 mm - max 12 mm. Veuillez respecter les réglementations nationales spécifiques.
- Les bornes de connexion sont accessibles en retirant le couvercle de la boîte de jonction.
- S'assurer que les caractéristiques de l'installation électrique domestique (tension, puissance maximale et courant) correspondent à celles de l'appareil.
- Brancher l'appareil de la manière indiquée dans le schéma (conformément aux normes de référence pour ce qui concerne la tension du secteur en vigueur au niveau national).
- Ne pas souder les câbles !

Raccordement électrique



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

- Avant d'effectuer les branchements, vérifier que la tension nominale de l'appareil indiquée sur la plaque des données correspond à la tension d'alimentation du secteur. La plaque signalétique est appliquée sur le côté inférieur de la plaque de cuisson.
- Respecter le schéma de raccordement (placé sur le côté inférieur de la plaque de cuisson).
- Utiliser uniquement des composants d'origine fournis par le service des pièces détachées.

- L'appareil ne dispose pas de câble secteur. Acheter le câble adéquat auprès d'un revendeur spécialisé.
- En cas d'endommagement, remplacer les câbles d'alimentation par des câbles de remplacement d'origine. Contacter le call center du magasin IKEA le plus proche.



Attention ! Ne pas souder les câbles !

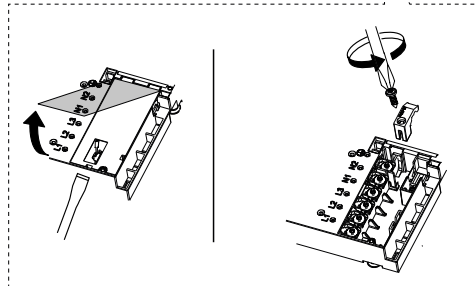
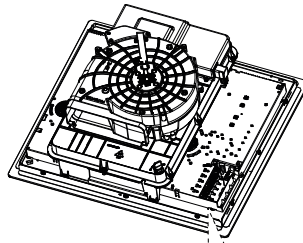
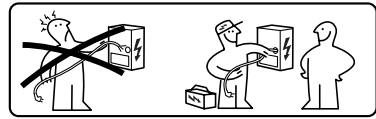

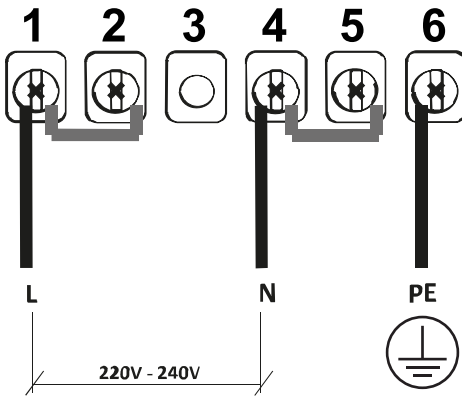



Schéma de branchement côté produit

Insérer les shunts  entre les Vis de la façon illustrée

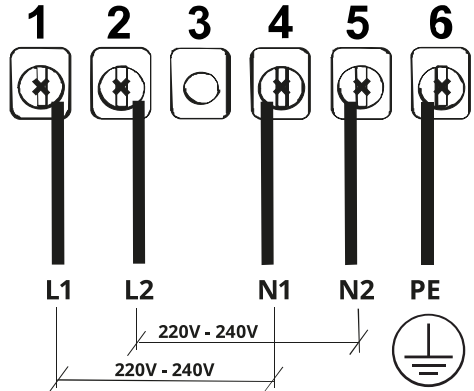
L2	Noir
N	Bleu
	Jaune / Vert

220V - 240V 1N ~



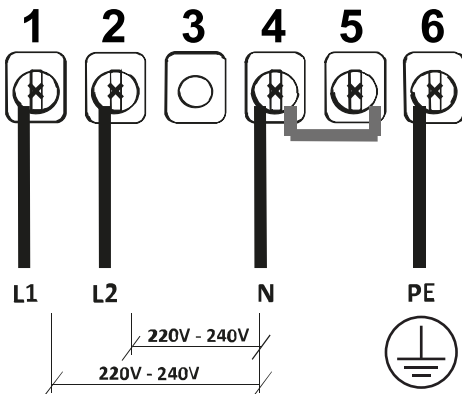
L	Noir ou marron
N	Bleu
	Jaune / Vert

 230V / 400V 2N ~



L1	Marron
L2	Noir
N1	Bleu
N2	Bleu
	Jaune / Vert

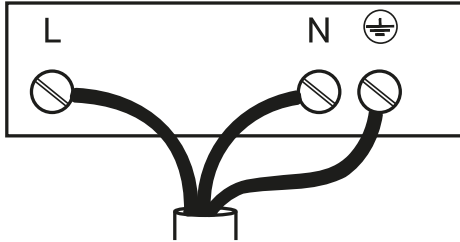
380V - 415V 2N ~



L1	Marron
----	--------

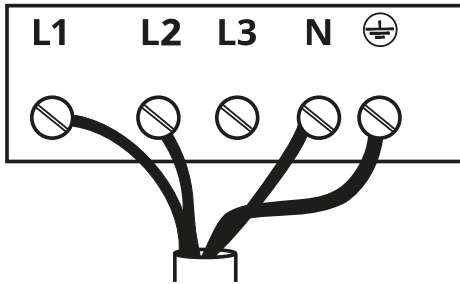
Schéma de branchement côté maison

220V - 240V 1N ~



L	Noir ou marron
N	Bleu
⊕	Jaune / Vert

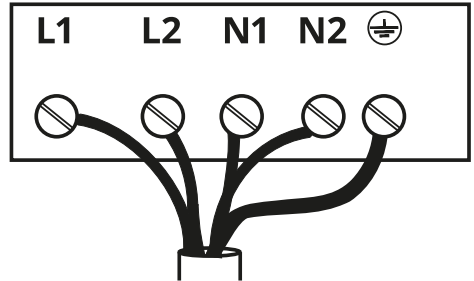
380V - 415V 2N ~



L1	Marron
----	--------

L2	Noir
N	Bleu
⊕	Jaune / Vert

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



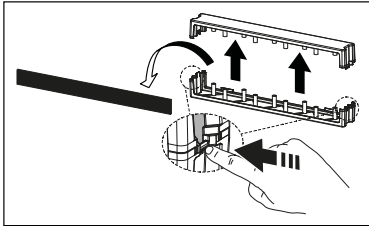
L1	Marron
L2	Noir
N1	Bleu
N2	Bleu
⊕	Jaune / Vert

Nettoyage et entretien

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

Filtre à charbon actif

- Le filtre à anti-odeur au charbon actif (se référer aux instructions de montage) peut être régénéré. Le filtre anti-odeur au charbon actif peut être lavé et régénéré tous les 3-4 mois (ou plus fréquemment si la hotte est soumise à un usage intensif), jusqu'à un maximum de 8 cycles de régénération. Pour commander un nouveau filtre, contacter le service d'assistance (voir tableau présent à la fin du manuel).

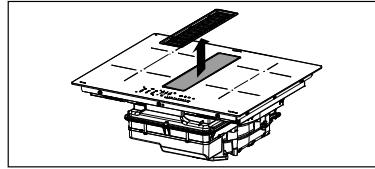


Procédure de régénération

- Laver au lave-vaisselle à une température MAX de 70° ou laver à la main avec de l'eau chaude sans utiliser d'éponges abrasives (ne pas utiliser de produits nettoyants !).
- Sécher au four à une température MAX de 70° pendant 2 heures (lire attentivement le manuel de l'utilisateur et les instructions de montage du four).

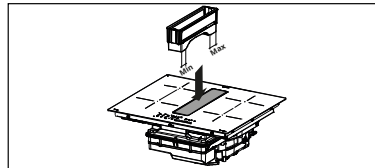
Grille en fonte

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



Filtre à graisse

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

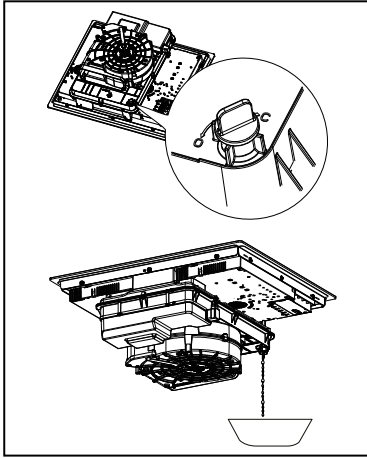


Le bac de trop plein supérieur fait partie du filtre à graisse et doit être contrôlé après chaque cuisson ou à chaque fois qu'il y a un déversement de liquide sur la plaque de cuisson. Laver à l'eau chaude et éliminer les résidus d'aliments pour éviter la libération d'odeurs et la production d'incrustations.

Bac de récupération d'eau

Il est recommandé de contrôler et de vider le bac de récupération toutes les deux semaines.

Enlever le tiroir avant d'effectuer les contrôles réguliers du bac de récupération d'eau, en particulier en cas de versements importants de liquide. Presser le robinet vers le haut et le dévisser pour vider le récipient. Le robinet peut être remplacé ; il peut être acheté en pièce de rechange.



Nettoyage de l'appareil

- Nettoyer l'appareil après chaque utilisation pour éviter que des résidus d'aliments ne se carbonisent. Nettoyer la saleté incrustée et carbonisée requiert un plus grand effort.
- Pour le nettoyage quotidien, utiliser un chiffon doux ou une éponge moelleuse et un produit nettoyant adapté. Suivre les conseils du fabricant en ce qui concerne les

produits nettoyants à utiliser. Nous vous conseillons d'utiliser des produits nettoyants de protection.

- Éliminer la saleté incrustée, comme le lait qui a débordé durant la cuisson, avec un grattoir pour vitrocéramique quand la plaque de cuisson est encore chaude. Suivre les conseils du fabricant en ce qui concerne le racloir à utiliser.
- Quand le plan de cuisson est encore chaud, retirer les traces d'aliments sucrés, comme par exemple la confiture ayant débordé pendant la cuisson, avec un racloir pour vitrocéramique. Sans cela, les résidus pourraient endommager la surface en vitrocéramique.
- Retirer l'éventuel plastique fondu avec un grattoir pour vitrocéramique quand la plaque de cuisson est encore chaude. Sans cela, les résidus pourraient endommager la surface en vitrocéramique.
- Une fois que le plan de cuisson a refroidi, éliminer les traces de calcaire en utilisant une petite quantité de solution anticalcaire, par exemple du vinaigre ou du jus de citron. Ensuite, nettoyer de nouveau avec un chiffon humide.

Description du produit

1	Zone de cuisson simple (220x197 mm) 2100 W, avec fonction Booster de 3000 W
2	Zone de cuisson simple (220x197 mm) 2100 W, avec fonction Booster de 3000 W
3	Zone de cuisson simple (145 mm) 1400 W, avec fonction Booster de 1850 W
4	Zone de cuisson simple (200 mm) 2300 W, avec fonction Booster de 3000 W
5	Bandeau de commande
6	Extracteur
1 + 2	Zone de cuisson combinable

Indicateurs

Détection de présence d'une casserole

Chaque zone de cuisson est équipée d'un système de détection de la présence d'une casserole. Le système de détection de présence d'une casserole reconnaît les casseroles avec un fond magnétisable, adaptées pour une utilisation sur des tables à induction. En cas de retrait de la casserole pendant le fonctionnement ou d'utilisation d'une casserole inadaptée, l'afficheur près du graphique à barres clignote avec le symbole

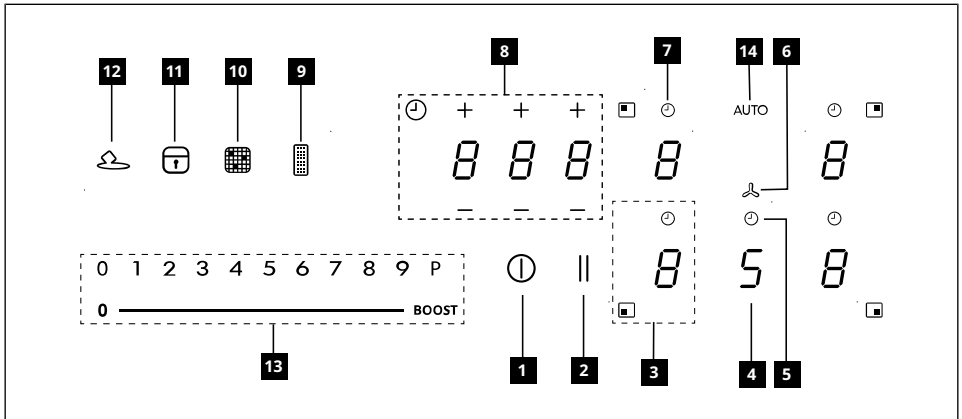
Si aucune casserole n'est placée sur la zone de cuisson dans un délai de détection de présence de casserole de 10 secondes :

- - La zone de cuisson s'éteindra automatiquement après 10 secondes.
- - L'afficheur de chaque zone de cuisson indique


Indicateur de chaleur résiduelle

Si, bien qu'éteinte, une zone de cuisson est encore chaude, la lettre **H** reste allumée sur le bandeau, indiquant qu'il existe un risque de brûlure.

Bandeau de commande



1	Branché/Débranché
2	Touche de la fonction Pause
3	Indicateur du niveau de puissance de la zone de cuisson
4	Indicateur du niveau de puissance de l'aspirateur
5	Contrôle du temporisateur de l'aspirateur
6	Symbole zone commandes aspirateur
7	Contrôle du temporisateur de la zone de cuisson
8	Zone gestion temporisateur
9	Indicateur de saturation filtre antigras
10	Indicateur saturation filtre au charbon actif
11	Touche de la fonction Verrouillage
12	Touche de la fonction Fonte
13	Zone de réglage
14	Touche de la fonction Auto

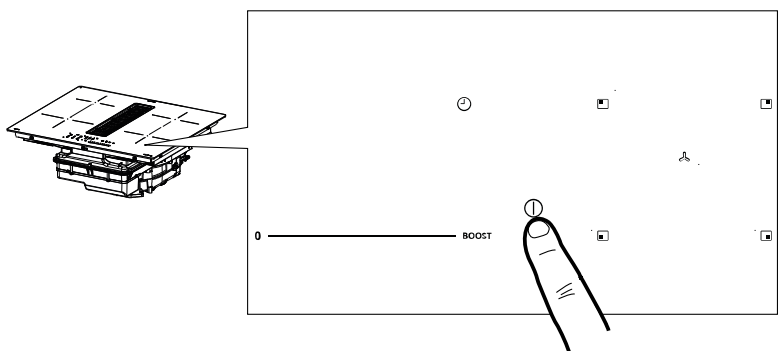
Les foyers peuvent être activés en appuyant sur la touche sensitive de référence . La touche sensitive s'illumine plus intensément pour confirmer l'opération.

En plaçant une casserole sur l'un des 4 foyers, la plaque de cuisson détecte automatiquement sa présence et la touche sensitive correspondante s'illumine pour l'activer.

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

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

Allumage de l'appareil



Appuyer pendant 2 secondes sur la touche On/Off pour allumer et activer les fonctions de la plaque de cuisson. À partir de ce moment, la plaque de cuisson est branchée, mais toutes les zones de cuisson et la hotte sont à la puissance zéro. La plaque de cuisson s'éteint automatiquement après 20 secondes d'inutilisation.

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

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


Pour activer les commandes des foyers, de l'aspirateur et du temporisateur, appuyer sur la touche sensitive correspondante. La confirmation est donnée par l'éclairage de la touche sensitive qui devient intense.

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

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





Limitation de puissance

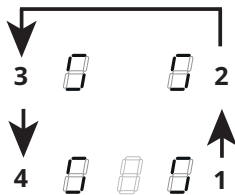
Lors du premier branchement de l'appareil au secteur, l'installateur doit régler la puissance des zones de cuisson en fonction de la capacité réelle de l'installation électrique domestique.


Si cela n'est pas nécessaire, la plaque de cuisson peut être activée directement en intervenant sur  ou, autrement, suivre la marche ci-après pour accéder au menu.


Avant d'effectuer la procédure, il est conseillé de lire tout le paragraphe.

Brancher la plaque de cuisson au secteur électrique.

1. Toutes les touches sensibles s'illuminent pendant quelques secondes, puis s'éteignent et seule  clignote.
2. Maintenir  enfoncé : les touches sensibles des zones de cuisson indiquent .
3. En maintenant  enfoncé, commencer à appuyer sur les touches sensibles des zones en procédant dans le sens antihoraire.




La touche arrière gauche indique  et un numéro indiquant le type de menu. La touche sensible avant gauche indique un numéro qui dépend des paramètres indiquées dans la sélection.

Sélectionner la touche sensible avec  et appuyer sur « 8 » sur la barre de la puissance.

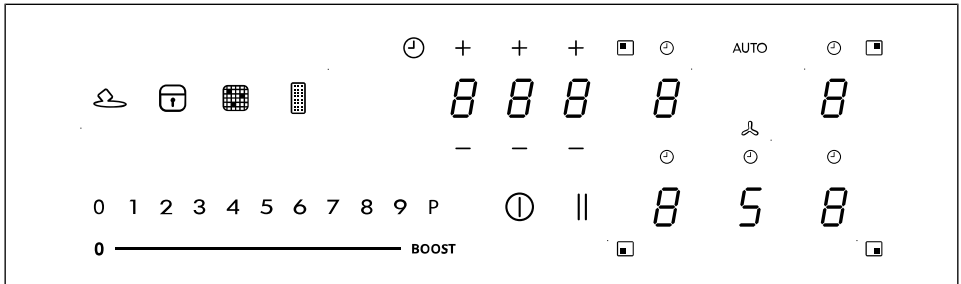
Sélectionner la touche sensible avant gauche et sélectionner la configuration correcte.




Voir le tableau suivant pour les spécifications :




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

Après avoir saisi la valeur correcte, confirmer en touchant et maintenant .

Fonctions de la plaque de cuisson



<p>Dispositif de sécurité enfants</p>	<p>Cette fonction permet d'éviter un actionnement accidentel de l'appareil. Il ne peut pas être utilisé durant une opération de cuisson.</p> <p>Pour activer : retirer toutes les casseroles de l'appareil, éteindre l'appareil. Allumer l'appareil et, dans les 3 secondes, appuyer et maintenir enfoncé l'une des 5 touches sensibles pendant 3 secondes. Relâcher et faire glisser lentement le long de la barre de puissance de 0 à BOOST. Un « L » apparaîtra sur les 5 touches sensibles.</p> <p>Pour désactiver : allumer l'appareil, appuyer et maintenir enfoncé l'une des 5 touches sensibles pendant 3 secondes. Relâcher et faire glisser lentement le long de la barre de puissance de BOOST à 0. Les 5 touches sensibles s'allumeront pour indiquer un niveau de puissance « 0 ».</p>
<p>Verrouillage</p>	<p>Il est possible de verrouiller les fonctions de la plaque de cuisson durant l'utilisation, par exemple pour nettoyer la plaque. La fonction reste active même si la plaque de cuisson est éteinte et rallumée. En cas de coupure de courant, la fonction se désactive.</p> <p>Pour activer : appuyer sur  et maintenir enfoncé pendant 1 seconde.</p> <p>Pour désactiver : appuyer sur .</p>
<p>Fonction Boost</p>	<p>Chaque zone de cuisson peut être réglée à un niveau de puissance supérieure pendant un maximum de 5 minutes.</p> <p>Pour activer : sélectionner l'une des 4 zones de cuisson et sélectionner la valeur « P » sur la barre de la puissance. La touche sensible correspondante indique P.</p> <p>Pour désactiver : sélectionner l'une des autres valeurs possibles sur la barre de la puissance.</p>
<p>Minuteur des zones de cuisson</p>	<p>Le minuteur permet d'éteindre une zone spécifique de cuisson à la fin du temps défini. Les zones de cuisson peuvent être programmées individuellement, car chacune dispose de son propre minuteur.</p> <p>Pour activer : Avec la zone de cuisson en fonction, appuyer pour accéder aux commandes de gestion du temporisateur de cette zone.</p> <p>Les 3 touches sensibles indiquent « 0 0 0 ». Appuyer sur « + » ou « - » pour régler le compte à rebours du minuteur.</p> <p style="text-align: center;">  Heures - Dixièmes - Minutes </p> <p>Ne rien toucher pendant 10 secondes pour confirmer le temps défini.</p> <p>À la fin du compte à rebours, les touches sensibles se remettent à zéro et un signal sonore est émis. La fonction peut être interrompue en appuyant sur n'importe quelle touche.</p> <p>Si le minuteur est actif pour plusieurs zones de cuisson, les 3 touches sensibles indiqueront toujours le temporisateur le plus proche lorsque le temps est écoulé.</p> <p>Pour désactiver : avec la zone de cuisson en fonction, appuyer pour accéder aux commandes de gestion du temporisateur de cette zone.</p> <p>Programmer les trois touches sensibles sur « 0 0 0 » en utilisant « + » ou « - » ou appuyer sur la touche ON/OFF.</p>

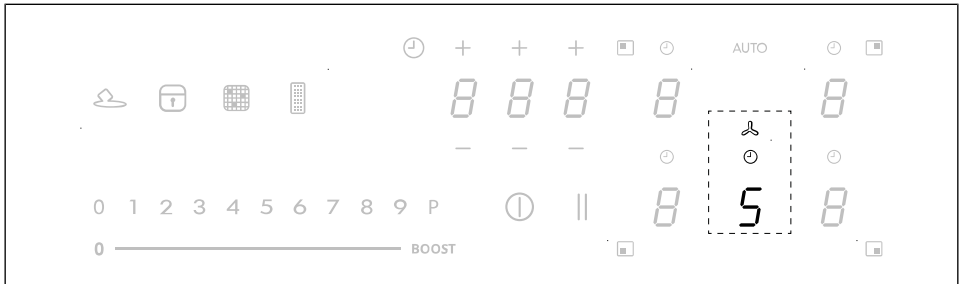
Temporisateur (générique)	Minuteur avec alarme à usage générique.	
	<p>Pour activer : allumer la plaque de cuisson en veillant à ce qu'il n'y ait aucune casserole présente ni de zones de cuisson actives.</p> <p>Les 3 touches sensibles pour les commandes de gestion du temporisateur indiquent « - - - ».</p> <p>Appuyer sur la touche sensible pour accéder au menu du temporisateur et afficher « 0 0 0 ».</p> <p>Appuyer sur « + » ou « - » pour régler le compte à rebours du minuteur.</p>	
	 <p>Heures - Dixièmes - Minutes</p>	
	<p>Ne rien toucher pendant 10 secondes pour confirmer le temps défini.</p> <p>À la fin du compte à rebours, les touches sensibles se remettent à zéro et un signal sonore est émis. La fonction peut être interrompue en appuyant sur n'importe quelle touche.</p> <p>Répéter les opérations décrites pour modifier la valeur du compte à rebours.</p>	
Fonction Fonte	<p>Pour activer : sélectionner la zone sur laquelle appliquer la fonction et appuyer sur .</p>	
	<p>Pour désactiver : sélectionner la zone où est actuellement appliquée la fonction et sélectionner un autre niveau de puissance, puis appuyer sur .</p>	
Fonction Chauffage	<p>Cette fonction sert à chauffer une casserole à la puissance maximale avant de continuer la cuisson à un niveau sélectionné. La durée pendant laquelle la zone de cuisson est maintenue à la puissance maximale dépend du niveau de cuisson final défini. Voir le tableau :</p>	
	Niveau de puissance	Minuteur (secondes)
	1	48
	2	144
	3	230
	4	312
	5	408
	6	120
	7	168
	8	216
	9	Non disponible
	P	Non disponible
<p>Pour activer, avec une casserole sur la plaque de cuisson et la zone de cuisson sélectionnée, appuyer et maintenir enfoncée pendant 3 secondes la valeur sélectionnée (de 1 à 8) sur la barre de la puissance. L'afficheur de la zone de cuisson correspondante indique « A ».</p> <p>Il est possible d'augmenter le niveau de cuisson, mais en le réduisant la fonction se désactive.</p> <p>Il est également possible de la désactiver en touchant et maintenant enfoncée pendant 3 secondes la touche de la zone de cuisson en objet.</p>		

Fonction Pause	Cette fonction permet de mettre en pause/redémarrer n'importe quelle fonction active sur la plaque de cuisson, en réduisant la puissance disponible dans la zone de cuisson et en remettant à zéro toutes les fonctions. Si la fonction Pause n'est pas désactivée dans les 10 minutes, la plaque de cuisson s'éteint automatiquement.
	Pour activer : Avec une casserole sur la plaque de cuisson et la zone de cuisson sélectionnée, appuyer et maintenir la touche de la fonction Pause II enfoncée pendant au moins 1 seconde. Tous les afficheurs indiquent II .
	Pour désactiver : appuyer et maintenir enfoncé II pendant 1 seconde jusqu'au clignotement. Appuyer sur n'importe quelle touche dans les 10 secondes. La fonction est désactivée et la plaque de cuisson continue avec les paramètres précédents.
Fonction de Rappel	Cette fonction sert à rappeler les paramètres de fonctionnement de la plaque de cuisson en cas d'arrêt involontaire ou de coupure de courant.
	Quand la plaque de cuisson s'éteint, si elle est rallumée dans les 6 secondes en touchant ⓪ , la touche II clignote pendant 6 secondes. Appuyer sur la touche II pour récupérer les fonctions précédemment configurées. Un bip est émis pour confirmer l'opération.
Mode combiné (fonction « pont »)	Cette fonction permet de connecter 2 zones de cuisson pour les utiliser et les contrôler comme une zone de cuisson individuelle et plus grande. Cela donne la possibilité d'utiliser des casseroles ayant un plus grand fond. Les zones de cuisson pouvant être sélectionnées pour cette fonction sont exclusivement celles de gauche.
	Pour activer/désactiver : appuyer simultanément sur les touches sensibles des foyers de gauche ou de droite pour sélectionner les 2 zones à relier en pont, jusqu'à l'apparition de la touche II qui indique que la fonction a été activée. L'autre touche sert à définir le niveau de puissance.
Fonction AUTO « A »	Par défaut, au moment de la mise en marche de la plaque de cuisson/aspirateur, la hotte s'active en mode automatique et la LED « A » s'allume de façon intense. La hotte entre en fonction si la puissance des zones de cuisson est supérieure à « 1 ». Pour la désactiver, appuyer sur la LED « A », cette action est confirmée par le changement d'intensité de la led qui passe de intense à faible. La désactivation se fait aussi en appuyant sur une valeur, supérieure à « 1 » sur la barre de puissance, confirmée par le changement d'intensité de la led qui passe de intense à faible. Pour réactiver, appuyer sur la LED « A » qui s'éclairera de façon intense.




Tableau de cuisson

Niveau de puissance	Mode de cuisson	À utiliser pour
1	Fondre, chauffer légèrement	Beurre, chocolat, gélatine, sauces
2	Fondre, chauffer légèrement	Beurre, chocolat, gélatine, sauces
3	Réchauffer	Riz
4	Cuisson prolongée, épaissir, braiser	Légumes, pommes de terre, sauces, fruits, poisson
5	Cuisson prolongée, épaissir, braiser	Légumes, pommes de terre, sauces, fruits, poisson
6	Cuisson prolongée, braiser	Pâtes, soupes, viande braisée
7	Friture légère	Rösti (beignets de pommes de terre), omelettes, plats panés et frits, saucisses
8	Friture, friture dans l'huile abondante	Viande, frites
9	Friture rapide à haute température	Steaks
P	Chauffage rapide	Eau bouillante

Fonctions aspirateur









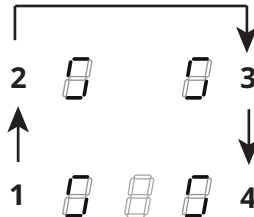
Pour activer les commandes des foyers, de l'aspirateur et du temporisateur, appuyer sur la touche sensible correspondante.

« 9 »	Appuyer sur la barre de puissance « 9 » pour programmer la vitesse INTENSIVE 1. Cette programmation est temporisée pour une activation de 10 minutes. Après ce délai, le système retourne automatiquement à la vitesse précédemment programmée. Pour le désactiver, sélectionner une vitesse différente.
« P »	Appuyer deux fois sur la barre de puissance « 9 » pour programmer la vitesse INTENSIVE 2. Ce paramétrage est temporisé pour une activation de 5 minutes. Après ce délai, le système retourne automatiquement à la vitesse précédemment programmée. Pour le désactiver, sélectionner une vitesse différente.
Fonction Delay	<p>Cette fonction n'est disponible que si le mode automatique est désactivé. Le mode automatique se désactive en appuyant sur « A ».</p> <p>Appuyer sur la touche sensible de l'aspirateur et programmer une vitesse sur la barre de puissance.</p> <p>Appuyer sur la touche sensible pour la gestion du temporisateur qui affiche « CL », mais qui passera au compte à rebours déjà programmé à 15 minutes.</p>
	<p>Symbole temporisateur</p> <p>Sélectionner la touche sensible de l'aspirateur, appuyer sur la touche sensible de Gestion du temporisateur pour programmer le compte à rebours.</p>
	<p>Symbole d'entretien du filtre à graisse</p> <p>La signalisation concernant le nettoyage du filtre à graisse, indiquées par la LED est toujours active.</p>
	<p>Symbole d'entretien du filtre à charbon</p> <p>Par défaut, la hotte est en mode aspiration. La charge étant éteinte, appuyer sur la touche sensible de la hotte pour valider l'aspirateur. Appuyer plusieurs fois pour définir une valeur sur n'importe quelle zone de cuisson. Appuyer de nouveau sur la touche sensible des commandes de la Hotte pendant 5 secondes pour :</p> <p>Activation du filtre à charbon :</p> <p>Le symbole du filtre (anti-odeur) à charbon s'allume pendant 1 seconde.</p> <p>Désactivation du filtre à charbon :</p> <p>Le symbole du filtre (anti-odeur) à charbon clignote deux fois.</p> <p>Après l'activation, l'allumage de l'icône signale la nécessité d'effectuer l'entretien du filtre (anti-odeur) à charbon .</p> <p>Reset et réactivation du filtre à charbon</p> <p>Après avoir effectué l'entretien du filtre :</p> <p>appuyer sur la touche pendant 5 secondes. - La LED du filtre à graisse s'éteint et le compte à rebours redémarre.</p> <p>appuyer sur la touche pendant 5 secondes. - La LED du filtre anti-odeur s'éteint et le compte à rebours redémarre.</p>

Personnalisation du menu utilisateur

Avant d'effectuer la procédure, il est conseillé de lire tout le paragraphe.

- Appuyer sur .
- Appuyer de nouveau sur  et maintenir enfoncé pendant 3 secondes.
- La touche  commence à clignoter.
- Appuyer et maintenir  enfoncé : les touches sensibles des zones de cuisson indiquent .
- En maintenant  enfoncé, commencer à appuyer sur les touches sensibles des foyers en procédant dans le sens horaire à partir de la touche avant gauche.





La touche arrière gauche indique en alternance  et un chiffre de 2 à 7 indiquant le code du menu.

La touche sensible avant gauche indique un numéro qui dépend des paramètres indiquées dans la sélection.

- Frapper la touche arrière gauche.
- Sélectionner un numéro sur la barre de puissance pour accéder au code du menu.
- Frapper la touche avant gauche.
- Sélectionner un numéro sur la barre de puissance pour sélectionner une valeur.

Voir le tableau suivant pour les spécifications :

Code du menu	Description	Valeur
U2	Menu de gestion du volume des touches.	0 - Son désactivé 1 - Min. 3 - Max
U3	Menu de gestion du volume du signal du compteur.	0 - Son désactivé 1 - Min. 3 - Max
U4	Menu de gestion du niveau de luminosité de l'afficheur.	0 - Max 9 - Min.
U5	Menu de gestion de l'animation du compte à rebours.	0 - Animation désactivée 1 - Animation activée
U6	Menu de la fonction de reconnaissance présence casserole.	0 - Non active 1 - Active
U7	Menu de gestion de la fin du compte à rebours.	0 - Clignotement continu et extinction 1 - Dix clignotements et extinction 2 - Un clignotement et extinction

- Après avoir saisi la valeur correcte, confirmer en touchant et maintenant  enfoncé pendant 2 secondes.
- Pour quitter le menu sans enregistrer, appuyer sur .

Si aucune opération n'est réalisée, le menu utilisateur se ferme au bout de 1 minute.


Guide d'utilisation des casseroles

Quelles casseroles utiliser

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

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

Pour déterminer si une casserole ou une poêle est appropriée, contrôler la présence

du symbole  (généralement estampillé sur le fond). Vous pouvez également approcher un aimant au fond du récipient. S'il reste accroché au fond, la casserole peut être utilisée sur une plaque à induction.

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

Comment utiliser les casseroles

Diamètre minimal de la casserole/poêle selon les différentes zones de cuisson.

Pour assurer le bon fonctionnement de la plaque de cuisson, la casserole doit couvrir un ou plusieurs des points de référence indiqués sur la surface de la plaque de cuisson et avoir un diamètre minimum approprié.

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

Zones de cuisson	Diamètre du fond de la casserole	
	Ø min. (conseillé)	Ø max (conseillé)
Combiné gauche	190 mm	230 mm
Simple gauche	110 mm	190 mm
Simple avant droite	110 mm	200 mm
Simple arrière droite	110 mm	145 mm

Casseroles ou poêles vides ou avec un fond peu épais

Ne pas utiliser de casseroles ou de poêles vides ou avec fond peu épais sur la plaque de cuisson, car cela ne permettrait pas de contrôler la température ou d'éteindre automatiquement la zone de cuisson si la température était trop élevée, entraînant le risque d'endommager la casserole ou la surface de la plaque de cuisson.

Si cela se produit, ne toucher à rien et attendre que tous les éléments refroidissent.

Si un message d'erreur s'affiche, consulter la section « Résolution des problèmes ».

Bruits de fonctionnement normaux de la table de cuisson

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

Ces types de bruits sont décrits ci-après :

Bourdonnement sourd (comme le bruit d'un transformateur)

Ce bruit se produit lors de la cuisson à un niveau de chaleur élevé et il est déterminé par la quantité d'énergie transférée de la

table de cuisson aux casseroles. Le bruit cesse ou diminue en baissant le niveau de chaleur.

Léger sifflement

Ce bruit se produit lorsque le récipient de cuisson est vide et il cesse une fois que le récipient a été rempli d'eau ou d'aliments.

Crépitement

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

Fort sifflement

Ce bruit se produit avec des casseroles composées de matériaux différents disposés en couches superposées, ainsi que lorsque ces casseroles sont utilisées à la puissance maximale et même sur deux zones de cuisson. Le bruit cesse ou diminue en baissant le niveau de chaleur

Bruit de ventilateur

Pour le bon fonctionnement du système électronique, il est nécessaire de régler la température de la table de cuisson. À cet effet, la table de cuisson est équipée d'un ventilateur de refroidissement qui est activé pour réduire et régler la température du système électronique. Il peut arriver que le ventilateur continue de fonctionner même lorsqu'on éteint l'appareil, si la température de la table de cuisson est détectée comme étant encore trop élevée.

Bruits rythmiques et semblables au tic-tac d'une horloge

Ce bruit se produit uniquement lorsqu'au moins trois zones de cuisson sont en fonction et il disparaît ou diminue au moment lorsqu'on en éteint une.

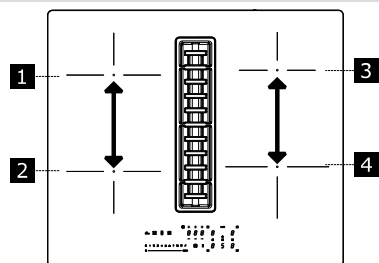
Les bruits décrits représentent une caractéristique normale de la technologie à induction, par conséquent ils ne peuvent être considérés comme des défauts.

Fonction de gestion de la puissance

Ce produit intègre une fonction de gestion de la puissance à contrôle électronique.

Cette fonction contrôle la distribution de la puissance maximum de 3700 W entre les zones de cuisson combinées (côté gauche et côté droit), en optimisant la répartition de puissance et en évitant les situations de surcharge du système.

La fonction répartit la puissance maximale disponible entre les zones de cuisson utilisées en mode combiné. Voir la figure. La fonction réduit la puissance de l'autre zone de cuisson en mode combiné, si nécessaire (la priorité la plus haute est attribuée à la dernière commande).



Exemple :

Si le niveau de puissance supplémentaire (boost) (P) est sélectionné pour la zone de cuisson 1, la zone de cuisson 2 ne pourra pas en même temps dépasser le niveau 9 et sera automatiquement limitée.

Dépannage

Code d'erreur	Description	Cause possible de l'erreur	Solution
« Signalisation sonore à l'allumage. Aucun code d'erreur ne s'affiche »	La commande de la hotte ne fonctionne pas	Endommagement ou mauvaise liaison du câble LIN sur la carte électronique de la hotte	Contrôler la connexion. Si l'erreur persiste, contacter le Service d'Assistance.
ER03	La plaque de cuisson s'éteint après 10 secondes.	Détection d'une activation continue des touches. Eau ou casserole présente sur le bandeau de commande.	Enlever l'eau ou la casserole de la surface en vitrocéramique ou du bandeau de commande.
ER21	La plaque de cuisson s'éteint.	La température interne des composants électroniques est trop élevée.	Laisser refroidir la plaque de cuisson. S'assurer que la plaque de cuisson est suffisamment ventilée. Si l'erreur persiste, contacter le service après-vente.
E2	La zone de cuisson correspondante s'éteint.	Casserole vide ou non appropriée. La température de la casserole ou de la surface en vitrocéramique est trop élevée. Température des composants électroniques trop élevée.	Laisser refroidir la plaque de cuisson. Utiliser une casserole appropriée. Ne pas réchauffer des casseroles vides.
E3	La zone de cuisson correspondante s'éteint.	Casserole non appropriée. La casserole est en train de perdre ses propriétés magnétiques et risque d'endommager la plaque à induction.	Utiliser une casserole appropriée. L'erreur s'efface automatiquement après 8 s et la zone de cuisson peut de nouveau être utilisée. En présence d'autres erreurs, il est utile de changer de casserole. Si l'erreur persiste, contacter le service après-vente.
E6	La zone de cuisson ne s'active pas.	Tension et/ou fréquence d'alimentation hors plage.	Contrôler la tension et/ou la fréquence du secteur. S'il y a lieu, contacter le service après-vente.
E8	Les zones de cuisson s'éteignent.	Ventilateur en panne. Ventilateur bloqué par de la poussière ou des tissus.	Nettoyer le ventilateur et enlever les corps étrangers s'il y a lieu. Si l'erreur persiste, contacter le service après-vente.
E4 / E5 / E7 / E9 / ER20 / ER22 / ER31 / ER36 / ER42 / ER47 / EA / EH	Débrancher la plaque de cuisson de l'alimentation électrique. Attendre quelques secondes, puis rebrancher la plaque de cuisson. Si le problème persiste, contacter le service après-vente en indiquant le code d'erreur inscrit à l'afficheur.		
	Le ventilateur ne fonctionne pas	Câble du ventilateur débranché	Brancher le Câble
	La hotte ne fonctionne pas	Câble d'alimentation Hotte débranché	Rebrancher le câble d'alimentation de la Hotte qui se trouve en face, juste sous la plaque de cuisson.

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

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

Entretien et réparation

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

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

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

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

Fiche technique

Identification du produit

Type : **4300**

Modèle : **FÖRDELAKTIG 405.158.65**

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

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

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

Données techniques de l'extracteur

Type de produit			ENCASTRABLE
	Largeur	mm	600
Dimensions	Profondeur	mm	520
	Hauteur min/maxi	mm	906
Débit d'air maxi* - Évacuation		m ³ /h	500
Niveau maxi* de bruit - Évacuation		dBA	66
Débit d'air maxi* - Recyclage		m ³ /h	370
Niveau maxi* de bruit - Recyclage		dBA	71
Puissance nominale de l'extracteur		W	220
Puissance nominale de la plaque de cuisson		W	7400
Puissance maximum totale		W	7620

* Vitesse maximale (Boost exclu).

Tension/fréquence d'alimentation	220-240 V, 50 Hz ; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz ; 2N~ 380 V, 60 Hz
Poids de l'appareil	14,3 Kg

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

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

Efficacité énergétique de l'extracteur

Informations sur le produit selon le règlement UE n° 66/2014	Unité	Valeur
Identification du modèle		FÖRDELAKTIG 405 158.65
Consommation annuelle d'efficacité	kWh/a	40,9
Coefficient d'augmentation dans le temps		0,8
Efficacité fluidodynamique		33,1
Indice d'efficacité énergétique		44,3
Débit d'air mesuré à son meilleur point d'efficacité	m ³ /h	348
Pression de l'air mesurée à son meilleur point d'efficacité	Pa	517
Débit d'air maximal	m ³ /h	630
Alimentation électrique mesurée à son meilleur point d'efficacité	W	133
Consommation de courant mesurée en mode veille	W	N/A
Consommation de courant mesurée en mode off	W	0,49
Niveau sonore à la vitesse maximale (sans configuration intensive)	dBA	66

Efficacité énergétique

Informations sur le produit selon le règlement UE n° 66/2014	Valeur
Identification du modèle	FÖRDELAKTIG 405 158.65
Type de plaque de cuisson	Hotte intégrée
Nombre de zones de cuisson	4
Technologie de cuisson	Induction
Diamètre des zones de cuisson de gauche (dimensions)	220 x 185 mm
Diamètre de la zone de cuisson avant droite (dimensions)	200 mm
Diamètre de la zone de cuisson arrière droite (dimensions)	145 mm
Consommation d'énergie pour zone de cuisson de gauche (cuisson électrique)	192 Wh/kg
Consommation d'énergie pour zone de cuisson avant droite (cuisson électrique)	185 Wh/kg
Consommation d'énergie pour zone de cuisson arrière droite (cuisson électrique)	181 Wh/kg
Consommation d'énergie pour plaque de cuisson (cuisson électrique)	186 Wh/kg

Normes de référence :

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

Économie d'énergie

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

Plaque signalétique




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

Le numéro de série est spécifique à chaque produit.

Aspects Environnementaux


Élimination des appareils électroménagers



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

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

Élimination des matériaux d'emballage

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

Économie d'énergie

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

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

Garantie IKEA

Quelle est la durée de validité de la garantie IKEA ?

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

Qui fournit l'assistance ?

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

Que couvre cette garantie ?

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

Que fait IKEA en cas de problème ?

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

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

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

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

vaise installation ou une installation non conforme aux spécifications.

- L'utilisation de l'appareil électroménager dans un environnement non domestique, par exemple à usage professionnel.
- Les dommages dus au transport. Si le client transporte le produit chez lui ou à une autre adresse, IKEA ne pourra en aucun cas être tenu responsable des dommages survenant pendant le transport. En revanche, si IKEA livre le produit à l'adresse de livraison du client, tout endommagement du produit survenant en cours de transport sera couvert par la présente garantie.
- Frais d'installation initiale de l'appareil IKEA. Cependant, si un fournisseur de service nommé par IKEA ou l'un de ses partenaires d'assistance autorisé effectue une réparation ou un remplacement de l'équipement dans le cadre de la garantie, le fournisseur ou le partenaire d'assistance autorisé devra également procéder à la réinstallation de l'équipement réparé ou à l'installation de l'équipement de remplacement, si nécessaire.

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

Application de la garantie légale

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

Zone de validité

Pour les appareils achetés dans un pays de l'Union européenne et transportés dans un autre pays de l'Union européenne, les services seront fournis dans le cadre des conditions de garantie valables dans ce dernier. L'obligation de fournir le service selon les conditions de garantie ne subsiste

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

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

Service Après-vente dédié aux appareils électroménagers IKEA :

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

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

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

Comment nous contacter en cas de besoin ?



Consultez la liste complète des fournisseurs de service IKEA et des numéros de téléphone nationaux dans la dernière page de ce manuel.

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

Important ! CONSERVER LE TICKET !

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

Avez-vous besoin d'aide supplémentaire ?

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

Indice

Informazioni sulla sicurezza	95	Personalizzazione del menu utente	115
Informazioni generali	100	Guida all'uso delle pentole	116
Collegamento elettrico	102	Funzione di gestione della potenza	117
Pulizia e manutenzione	105	Risoluzione dei problemi	118
Descrizione del prodotto	107	Dati tecnici dell'aspiratore	119
Indicatori	107	Efficienza energetica dell' aspiratore	120
Pannello comandi	108	Efficienza energetica del piano cottura	120
Limitazione di potenza	110	Targhetta dati	121
Funzioni piano cottura	111	Aspetti Ambientali	121
Tabella di cottura	113	Garanzia IKEA	121
Funzioni aspiratore	114		

Informazioni sulla sicurezza

i Per la propria sicurezza e il corretto funzionamento dell'apparecchio, si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'installazione e della messa in funzione. Tenere queste istruzioni sempre insieme all'apparecchio, anche in caso di cessione o trasferimento a terzi. È importante che gli utilizzatori conoscano tutte le caratteristiche di funzionamento e sicurezza dell'apparecchio. I sistemi a induzione di questi piani di cottura sono conformi alle disposizioni delle norme EMC e della direttiva EMF, e non dovrebbero interferire con altri dispositivi elettronici. I portatori di pacemaker o di altri dispositivi elettronici impiantati dovranno consultarsi con il proprio medico curante o con il produttore del dispositivo impiantato per valutare se tali dispositivi siano sufficientemente resistenti alle interferenze.

! I collegamenti elettrici devono essere eseguiti da un tecnico specializzato. Prima di procedere al collegamento elettrico, consultare la sezione COLLEGAMENTO ELETTRICO.

Per gli apparecchi con cavo di alimentazione, i morsetti o la sezione dei fili tra il punto di ancoraggio del cavo e i morsetti devono essere disposti in modo tale da consentire di estrarre il conduttore sotto tensione a monte del cavo di terra in caso di fuoriuscita dal suo ancoraggio.

- Il fabbricante non potrà ritenersi responsabile per eventuali danni risultanti da un'installazione o utilizzazione impropria.
- Controllare che l'alimentazione di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta dati fissata all'interno del prodotto.
- I dispositivi di sezionamento devono essere installati nell'impianto fisso in conformità alle normative sui sistemi di cablaggio.
- Per gli apparecchi di Classe I, controllare che la rete di alimentazione domestica disponga di un adeguato collegamento a terra.
- Collegare l'aspiratore alla canna fumaria usando una tubazione adeguata. Fare riferimento agli accessori acquistabili indicati nel manuale di installazione (per i tubi circolari: diametro minimo 125 mm) La lunghezza della tubazione di scarico deve essere la minore possibile.
- Collegare il prodotto alla rete elettrica utilizzando un interruttore onnipolare.
- È necessario attenersi alle normative relative allo scarico dell'aria.
- Non collegare l'apparecchio di aspirazione a condotte di scarico che convogliano fumi di combustione (caldaie, camini, ecc.).
- Se l'aspiratore viene usato insieme ad apparecchi non elettrici (es. apparecchi con bruciatori a gas), è necessario garantire un grado sufficiente di aerazione nel locale in modo da impedire il ritorno dei gas di scarico. Quando l'apparecchio di cottura viene usato insieme ad apparecchi alimentati da fonti di energia non elettriche, la pressione negativa nel locale non deve supe-

rare 4 Pa, per impedire che i fumi vengano riaspirati nel locale dall'apparecchio di cottura.

- L'aria non deve essere espulsa in una condotta che venga usata come canna fumaria per apparecchi alimentati a gas o con altri combustibili.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, è necessario farlo sostituire dal produttore, da un centro assistenza autorizzato o da un tecnico competente per evitare qualsiasi rischio o situazione di pericolo.
- Collegare la spina dell'apparecchio a una presa conforme alle norme vigenti, situata in una zona accessibile.
- Per quanto riguarda le misure tecniche e di sicurezza da adottare per lo scarico dei fumi, è importate seguire attentamente le norme previste dalle autorità locali.

⚠ AVVERTENZA: Prima di installare l'apparecchio, rimuovere le pellicole di protezione.

- Usare solo le viti e gli altri articoli di ferramenta forniti insieme all'apparecchio.

⚠ AVVERTENZA: La mancata installazione delle viti o dei dispositivi di fissaggio come descritto nelle presenti istruzioni può comportare rischi di scosse elettriche.

- Non guardare direttamente la luce attraverso dispositivi ottici (binocoli, lenti di ingrandimento...).
- Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate da bambini, a meno che non siano sorvegliati da un adulto.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità psicofisico-sensoriali o prive di esperienza e conoscenze, a meno che non siano at-

tentamente sorvegliate e istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio da una persona responsabile per la loro sicurezza.

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità psicofisico-sensoriali o con esperienza e conoscenze insufficienti, purché attentamente sorvegliati e istruiti in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e ai pericoli che ciò comporta. Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.

⚠ AVVERTENZA: L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso.

Prestare grande attenzione a non toccare le resistenze.

Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

- Pulire e/o sostituire i filtri dopo il periodo specificato (pericolo d'incendio). Vedere il paragrafo Pulizia e manutenzione.
- Si raccomanda di garantire un'adeguata ventilazione del locale quando l'apparecchio viene usato insieme ad apparecchi alimentati a gas o con altri combustibili (non applicabile agli apparecchi che fanno solo ricircolare l'aria nel locale).

⚠ AVVERTENZA: Se la superficie presenta incrinature, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche. L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso.

- Non accendere il dispositivo se la superficie è incrinata o sono visibili danni nello spessore del materiale.
- Non toccare l'apparecchio con le mani o parti del corpo bagnate.
- Non utilizzare apparecchi a vapore per la pulizia del prodotto.
- Non appoggiare sulla superficie del piano cottura oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi, perché pos-

sono surriscaldarsi.

- Utilizzare l'apposito comando per spegnere il piano cottura dopo l'uso; non affidarsi ai sensori delle pentole.

⚠ AVVERTENZA: È pericoloso lasciare incustodito il piano cottura quando si utilizzano olio o grassi, perché potrebbe crearsi una situazione di pericolo e svilupparsi un incendio. Non tentare MAI di estinguere eventuali fiamme con acqua, ma spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme per esempio con un coperchio o una coperta antifiama.

•

⚠ AVVERTENZA: Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un breve procedimento di cottura deve essere sorvegliato costantemente.

- L'apparecchio non è progettato per essere messo in funzione per mezzo di un timer esterno o un sistema di telecomando separato.

⚠ AVVERTENZA: Pericolo di incendio: non appoggiare oggetti sulle superfici di cottura.

- L'apparecchio deve essere installato in modo da permettere il sezionamento dall'alimentazione elettrica con un'apertura tra i contatti (3 mm) che assicuri il sezionamento completo in condizioni di sovraccarico di categoria III.
- L'apparecchio non deve mai essere esposto agli agenti atmosferici (pioggia, sole).
- La ventilazione dell'apparecchio deve essere conforme alle istruzioni del produttore.
- Tenere gli imballaggi fuori dalla portata dei bambini e di animali domestici.
- Le cappe da cucina e altri estrattori dei fumi di cottura possono compromettere il funzionamento sicuro degli apparecchi che bruciano gas o altri combustibili (compresi quelli situati in altri

ambienti), a causa del flusso di ritorno dei gas di combustione. Questi gas possono provocare un avvelenamento da monossido di carbonio. Dopo l'installazione di una cappa da cucina o di un qualsiasi altro estrattore dei fumi di cottura, assicurarsi che gli apparecchi a gas vengano testati da una persona competente per garantire che non si verifichi un flusso di ritorno dei gas di combustione.

Informazioni generali

Raccomandazioni generali

- Non usare mai spugnette abrasive, lana di acciaio, acido muriatico o altri prodotti che potrebbero graffiare o lasciare segni sulla superficie.
- Per motivi di sicurezza, non usare pulitori a getto di vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.
- Non consumare gli eventuali residui di cibo caduti o depositati sulla superficie e sugli elementi funzionali o estetici del piano cottura.

Uso

- L'apparecchio di aspirazione è stato progettato esclusivamente per l'eliminazione degli odori di cottura nell'uso domestico.
- Non utilizzare in nessun caso l'apparecchio per scopi diversi da quelli per i quali è stato progettato.
- Le friggitorici devono essere continuamente monitorate durante l'uso: l'olio surriscaldato potrebbe prendere fuoco.
- Non azionare l'apparecchio con un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.
- L'apparecchio non deve essere installato dietro una porta decorativa per evitare che possa surriscaldarsi.
- Per evitare danni all'apparecchio, non salire in piedi sull'apparecchio.
- Per evitare di danneggiare le giunzioni in silicone, non appoggiare recipienti di cottura caldi sul telaio.
- Non tagliare o preparare gli alimenti sulla superficie e non farvi cadere oggetti duri.

Non trascinare pentole o stoviglie sulla superficie.

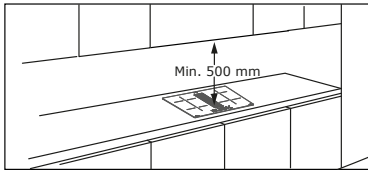
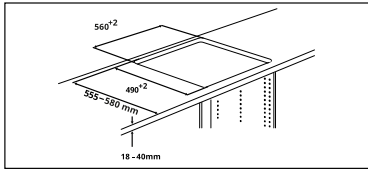
Requisiti del mobile

Installazione

- L'apparecchio è destinato all'installazione ad incasso nel piano di lavoro della cucina al di sopra di un mobile con larghezza pari o superiore a 600 mm.
- Se l'apparecchio è installato su materiali infiammabili, è necessario rispettare scrupolosamente le linee guida e le norme riguardanti le installazioni a bassa tensione e la protezione antincendio.
- Per le unità a incasso, i componenti (materiali plastici e legno impiallacciato) devono essere montati con adesivi resistenti al calore (min. 85 °C): l'uso di materiali e adesivi non idonei può causare deformazioni e distacchi.
- Il mobile da cucina deve disporre di spazio sufficiente per i collegamenti elettrici dell'apparecchio. I mobili pensili al di sopra dell'apparecchio devono essere installati a una distanza tale da lasciare spazio a sufficienza per lavorare comodamente.
- È consentito l'uso di bordature decorative in legno massiccio attorno al piano di lavoro dietro l'apparecchio, purché la distanza minima resti sempre pari a quella indicata nelle figure di installazione.
- La posizione e le dimensioni del foro d'incasso per l'apparecchio sono illustrate nella figura seguente. Le misure indicate sono valide solo se si rispetta una distanza tra la sporgenza del piano di lavoro e il lato ante-

riore del mobile di 35 mm.

- La distanza minima tra l'apparecchio da incasso e il mobile soprastante è di 500 mm.



- Per evitare infiltrazioni di liquidi tra il bordo del piano cottura e il piano di lavoro, applicare la guarnizione adesiva fornita in dotazione sull'intero bordo esterno del piano cottura prima di procedere al montaggio. Fare riferimento alle Istruzioni di montaggio.

Collegamento elettrico

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere

eseguiti da un installatore autorizzato.

- Attenersi allo schema di allacciamento (collocato sul lato inferiore del prodotto).
- Questo apparecchio presenta un collegamento di tipo "Y" e richiede un cavo alimentazione H05VV-F. Il cavo necessita di maniccotti terminali obbligatori. Secondo la normativa IEC utilizzare per il collegamento monofase: cavo alimentazione da $3 \times 4 \text{ mm}^2$, per la connessione bifase: cavo alimentazione da $4 \times 2,5 \text{ mm}^2$ e per una connessione in Olanda: cavo alimentazione da $5 \times 2,5 \text{ mm}^2$. Diametro esterno del cavo alimentazione: min 8 mm - max 12 mm. Si prega di rispettare le normative nazionali specifiche.
- I morsetti di collegamento sono accessibili rimuovendo la copertura della scatola di giunzione.
- Verificare che le caratteristiche dell'impianto elettrico domestico (tensione, potenza massima e corrente) siano compatibili con quelle dell'apparecchio.
- Collegare l'apparecchio come mostrato nello schema (in conformità alle norme di riferimento per la tensione di rete vigenti a livello nazionale).
- Non effettuare saldature sui cavi!

Collegamento elettrico



AVVERTENZA: Tutti i collegamenti elettrici devono essere eseguiti da un installatore autorizzato.

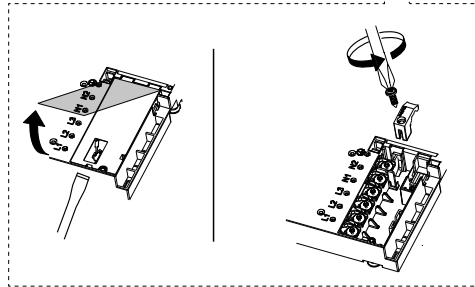
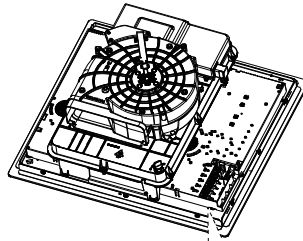
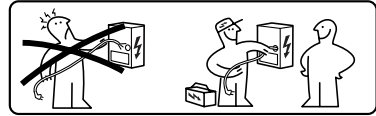
- Prima di eseguire i collegamenti, verificare che la tensione nominale dell'apparecchio riportata sulla rispettiva targhetta dati corrisponda alla tensione dell'alimentazione di rete. La targhetta dati è applicata sul lato inferiore del piano cottura.
- Attenersi allo schema di allacciamento (collocato sul lato inferiore del piano cottura).
- Servirsi unicamente di componenti originali forniti dal servizio ricambi.
- L'apparecchio non è dotato di cavo di rete.

Acquista quello giusto da un rivenditore specializzato.

- Se danneggiati, sostituire i cavi di alimentazione con i rispettivi cavi di ricambio originali. Contattare il call center del proprio negozio IKEA.




Attenzione! Non effettuare saldature sui cavi!

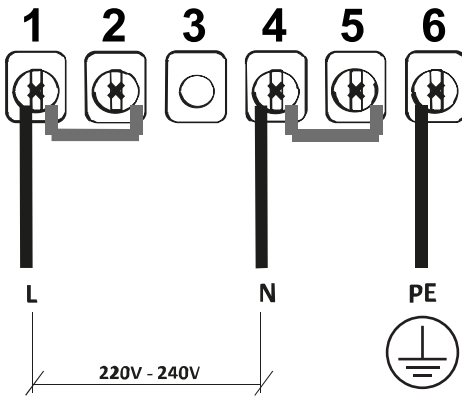



Schema di collegamento lato prodotto

Inserire i ponticelli  tra le Viti come illustrato

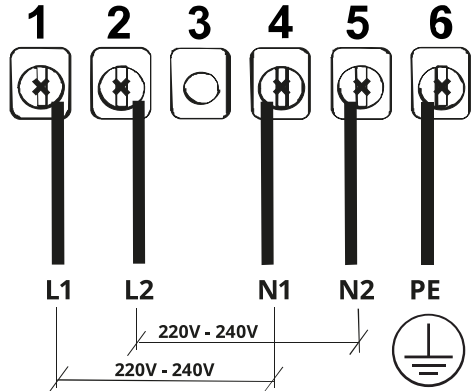
L2	Nero
N	Blu
	Giallo / Verde

220V - 240V 1N ~



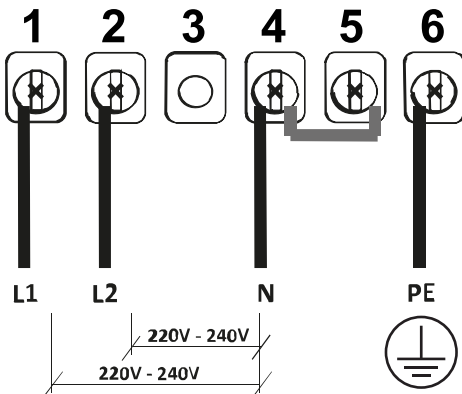
L	Nero o marrone
N	Blu
	Giallo / Verde

 230V / 400V 2N ~



L1	Marrone
L2	Nero
N1	Blu
N2	Blu
	Giallo / Verde

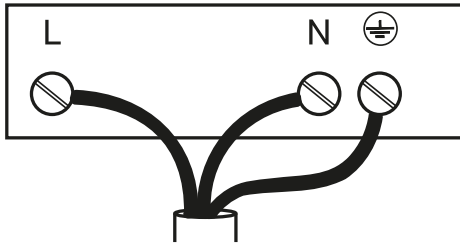
380V - 415V 2N ~



L1	Marrone
----	---------

Schema di collegamento lato casa

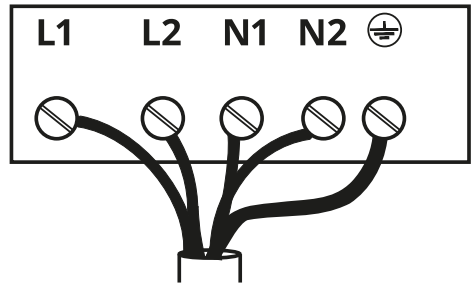
220V - 240V 1N ~



L	Nero o marrone
N	Blu
⊕	Giallo / Verde

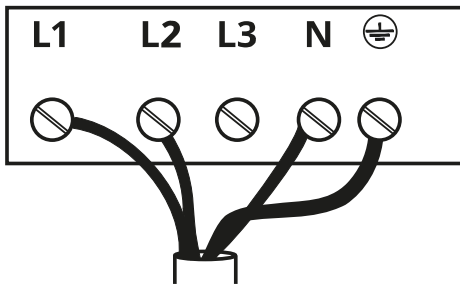
L2	Nero
N	Blu
⊕	Giallo / Verde

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



L1	Marrone
L2	Nero
N1	Blu
N2	Blu
⊕	Giallo / Verde

380V - 415V 2N ~



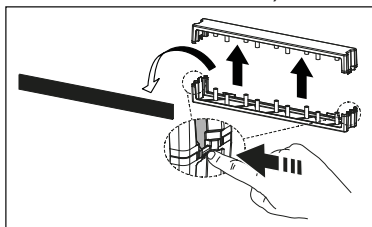
L1	Marrone
----	---------

Pulizia e manutenzione

- Spegnerne o scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica prima di qualsiasi intervento di manutenzione.

Filtro al carbone attivo

- Il filtro antiodori al carbone attivo (fare riferimento alle istruzioni di montaggio) può essere rigenerato. Il filtro antiodori al carbone attivo può essere lavato e rigenerato ogni 3-4 mesi (o più frequentemente se la cappa è sottoposta a un uso intensivo), fino a un massimo di 8 cicli di rigenerazione (in caso Per ordinare un nuovo filtro, contattare il servizio assistenza (vedere la tabella riportata alla fine del manuale).

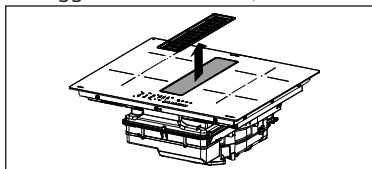


Procedura di rigenerazione

- Lavare in lavastoviglie a una temperatura MAX di 70° o lavare a mano in acqua calda senza usare spugne abrasive (non usare detersivi!).
- Asciugare in forno a una temperatura MAX di 70° per 2 ore (si raccomanda di leggere attentamente il manuale d'uso e le istruzioni di montaggio del proprio forno).

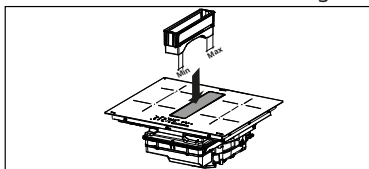
Griglia in ghisa

- Non lavare in lavastoviglie. Pulire la griglia con acqua calda e sapone neutro, senza usare spugne abrasive (non usare detersivi aggressivi o abrasivi!).



Filtro antigrasso

- Pulire o sostituire i filtri agli intervalli di tempo indicati al fine di mantenere la cappa in buono stato di funzionamento ed evitare il potenziale rischio di incendio a causa di un accumulo eccessivo di grasso.
- I filtri antigrasso devono essere puliti ogni 2 mesi di funzionamento o più frequentemente in caso di utilizzo molto intenso e possono essere lavati in lavastoviglie.

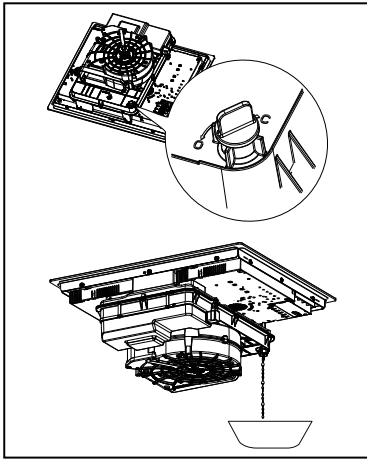


La vaschetta di troppopieno superiore fa parte del filtro antigrasso e deve essere controllata dopo ogni cottura oppure ogniqualvolta si notino versamenti di liquido sul piano cottura. Lavare con acqua calda e rimuovere i residui di cibo per evitare che si sprigionino odori e si producano incrostazioni.

Vaschetta di raccolta acqua

Nell'utilizzo comune, si raccomanda di controllare e svuotare la vaschetta di raccolta a intervalli di due settimane.

Togliere il cassetto prima di eseguire i regolari controlli della vaschetta di raccolta acqua, in particolare in caso di cospicui versamenti di liquidi. Premere verso l'alto il rubinetto e svitarlo per svuotare il recipiente. La valvola è sostituibile, può essere acquistata come ricambio.



Pulizia dell'apparecchio

- Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo per evitare che eventuali residui di cibo si carbonizzino. Pulire sporco incrostato e carbonizzato richiede maggiore fatica.
- Per pulire lo sporco di tutti i giorni, utilizzare un panno o una spugna morbidi e un detergente adatto. Seguire le raccomandazio-

ni del produttore riguardo ai detersivi da utilizzare. Si consiglia di utilizzare prodotti detersivi protettivi.


- Rimuovere lo sporco incrostato, per es. latte traboccato durante la cottura, con un raschietto per vetroceramica mentre il piano cottura è ancora caldo. Seguire le raccomandazioni del produttore riguardo al raschietto da utilizzare.
- Rimuovere cibi contenenti zucchero, per es. marmellata traboccata durante la cottura, con un raschietto per vetroceramica mentre il piano cottura è ancora caldo. In caso contrario, i residui potrebbero danneggiare la superficie in vetroceramica.
- Rimuovere l'eventuale plastica fusa con un raschietto per vetroceramica mentre il piano cottura è ancora caldo. In caso contrario, i residui potrebbero danneggiare la superficie in vetroceramica.
- Rimuovere le macchie di calcare utilizzando una piccola quantità di soluzione anticalcare, per es. aceto o succo di limone, una volta che il piano cottura si è raffreddato. Quindi pulire nuovamente con un panno umido.

Descrizione del prodotto


1	Zona di cottura singola (220x197 mm) 2100 W, con funzione Booster da 3000 W
2	Zona di cottura singola (220x197 mm) 2100 W, con funzione Booster da 3000 W
3	Zona di cottura singola (145 mm) 1400 W, con funzione Booster da 1850 W
4	Zona di cottura singola (200 mm) 2300 W, con funzione Booster da 3000 W
5	Pannello comandi
6	Estrattore
1 + 2	Zona di cottura combinabile

Indicatori


Rilevamento di presenza pentola

Ogni zona di cottura è munita di un sistema di rilevamento di presenza pentola. Il sistema di rilevamento di presenza pentola riconosce pentole con una base magnetizzabile adatte all'uso con i piani cottura a induzione. Se la pentola viene rimossa durante il funzionamento, o se si utilizza una pentola non adatta, il display accanto al grafico a barre lampeggia con il simbolo .

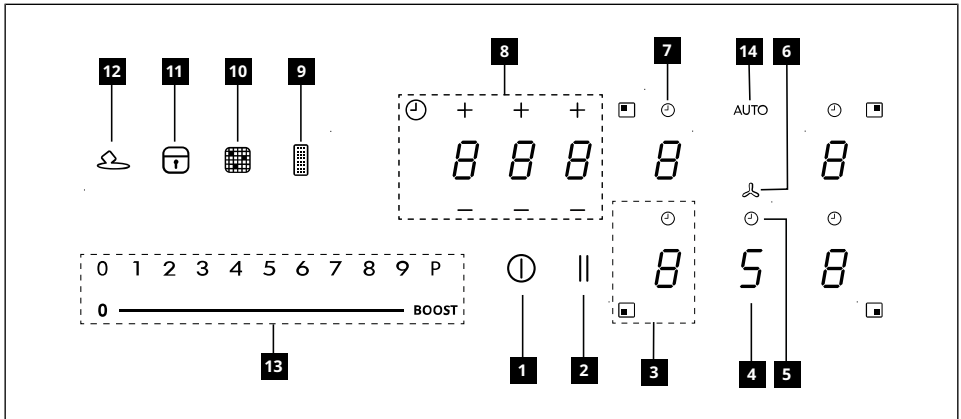
Se non vi sono pentole posizionate sulla zona di cottura durante il tempo di rilevamento di presenza pentola di 10 secondi:

- La zona di cottura si spegne automaticamente dopo 10 secondi.
- Il display di ogni zona di cottura visualizza .

Indicatore di calore residuo

Se una zona di cottura è stata spenta ma è ancora calda, sul pannello rimane accesa la lettera  per indicare un pericolo di ustioni.

Pannello comandi



1	Acceso/Spento
2	Tasto della funzione Pausa
3	Indicatore del livello di potenza della zona di cottura
4	Indicatore del livello di potenza dell' aspiratore
5	Controllo del timer dell' aspiratore
6	Simbolo zona comandi aspiratore
7	Controllo del timer della zona di cottura
8	Zona gestione Timer
9	Indicatore saturazione filtro antigrasso
10	Indicatore saturazione filtro al carbone attivo
11	Tasto della funzione Blocco
12	Tasto della funzione Scioglimento
13	Tastiera a scorrimento
14	Tasto della funzione Auto

Le zone di cottura possono essere attivate premendo il digit di riferimento **8**. Il digit si illumina più intensamente per confermare l'operazione.

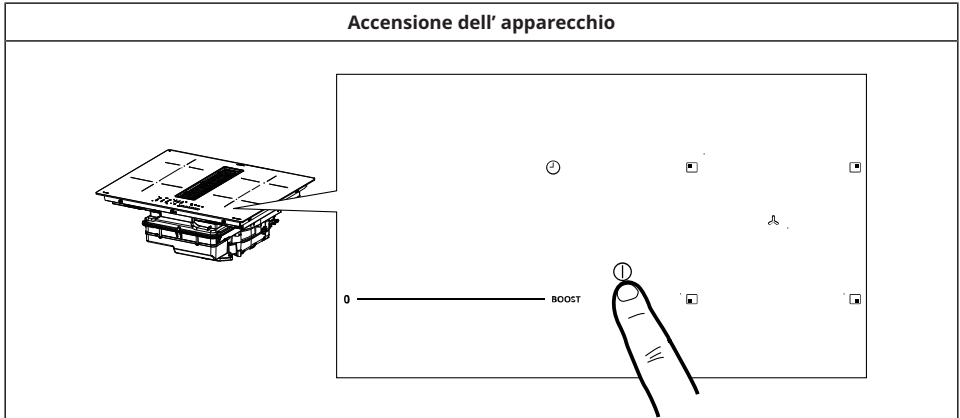
Quando si posiziona una pentola su una delle 4 zone di cottura, il piano cottura ne rileva

automaticamente la presenza e illumina il digit corrispondente per attivarlo.

Se non vi sono pentole o altri oggetti sul piano cottura, i digit non sono visibili.

Sul pannello comandi, le funzioni selezionabili sono sempre quelle visibili ma illuminate a bassa intensità. Selezionare le funzioni toccando il simbolo corrispondente.

Accensione dell' apparecchio



Premere per 2 secondi il tasto On/Off per accendere e attivare le funzioni del piano.

In questo momento il piano è acceso ma tutte le zone di cottura e la cappa sono a potenza zero. Il Piano si spegne automaticamente dopo 20 secondi di inutilizzo.

Attenzione: Per ragioni di sicurezza sarà sempre possibile spegnere il piano tramite il tasto On/Off.

Attenzione: Nel pannello comandi tutte le funzioni selezionabili saranno sempre quelle illuminate/visibili e saranno sempre le uniche ad essere attivabili.

Le zone comandi delle zone di cottura, dell' aspiratore e il timer possono essere attivate premendo sul Digit di riferimento.


La conferma è data dall' illuminazione del Digit che diventa intensa.

Avvertenze per l' installatore: Verificare ed eventualmente cambiare l' impostazione della potenza del piano. Vedere paragrafo " **Limitazione di potenza** ".

Per impostazione predefinita il piano è impostato per un' assorbimento di **7,4 Kw**.


Limitazione di potenza

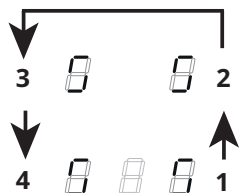
Al primo collegamento dell'apparecchio all'alimentazione di rete domestica, l'installatore deve impostare la potenza delle zone cottura in base alle capacità effettive dell'impianto elettrico domestico.


Se questo non è necessario, si può accendere direttamente il piano cottura utilizzando  o, in alternativa, seguire la procedura descritta sotto per accedere al menu.

Prima di eseguire la procedura è consigliabile leggere l'intero paragrafo.

Collegare il piano cottura alla rete domestica.

1. Tutti i digit si illuminano per alcuni secondi, poi si spengono e rimane solo **||** lampeggiante.
2. Premere e mantenere premuto **||** i digit delle zone di cottura indicano .
3. Mantenendo premuto **||**, iniziare a premere i digit delle zone procedendo in senso antiorario.




Il digit posteriore sinistro indica  e un numero indicante il tipo di menu. Il digit anteriore sinistro indica un numero che dipende dai parametri indicati nella selezione.

Selezionare il digit con  e premere "8" sulla barra della potenza.

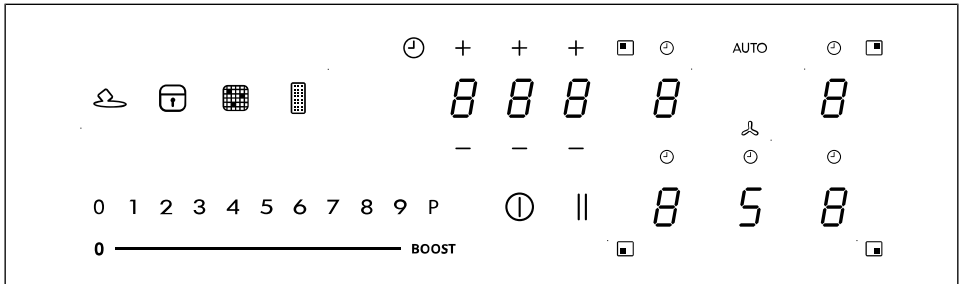
Selezionare il digit anteriore sinistro e selezionare l'impostazione corretta.



Vedere la tabella seguente per le specifiche:







Valore sulla barra della potenza	KW	Note
0	7,4	Impostazione iniziale standard
1	6	
2	5	
3	4	
4	3,5	
5	3	
6	2,5	

Una volta inserito il valore corretto confermare toccando e tenendo .

Funzioni piano cottura



<p>Dispositivo di sicurezza bambini</p>	<p>Questa funzione impedisce l'azionamento accidentale dell'apparecchiatura. Non può essere utilizzato durante un'operazione di cottura.</p> <p>Per attivare: rimuovere tutte le pentole dall'apparecchio, spegnere l'apparecchio. Accendere l'apparecchio ed entro 3 secondi premere e tenere premuto uno dei 5 digit per 3 secondi. Rilasciare e scorrere lentamente lungo la barra di potenza da 0 a BOOST. Una "L" apparirà su tutti i 5 digit.</p> <p>Per disattivare: accendere l'apparecchio, premere e tenere premuto uno dei 5 digit per 3 secondi. Rilasciare e scorrere lentamente lungo la barra di potenza da BOOST a 0. I 5 digit si illumineranno indicando un livello di potenza "0".</p>
<p>Blocco</p>	<p>È possibile bloccare le funzioni del piano cottura durante l'uso, ad esempio per pulire il piano cottura. La funzione rimane attiva anche se il piano cottura viene spento e riaccess.</p> <p>In caso di interruzione della corrente, la funzione si disattiva.</p> <p>Per attivare: premere  e mantenere premuto per 1 secondo.</p> <p>Per disattivare: premere .</p>
<p>Funzione Boost</p>	<p>Ogni zona di cottura può essere impostata ad un livello di potenza supplementare per un massimo di 5 minuti.</p> <p>Per attivare: selezionare una delle 4 zone di cottura e selezionare il valore "P" sulla barra della potenza. Il digit corrispondente indica P.</p> <p>Per disattivare: selezionare uno degli altri valori possibili sulla barra della potenza.</p>
<p>Timer delle zone di cottura</p>	<p>Il timer consente di spegnere una particolare zona di cottura al termine del tempo impostato. Le zone di cottura possono essere programmate singolarmente, in quanto ciascuna dispone di un proprio timer.</p> <p>Per attivare: Con la zona di cottura in funzione, premere per accedere ai comandi di gestione del timer per quella zona.</p> <p>I 3 digit indicano " 0 0 0 ". Premere "+" o "-" per impostare il conto alla rovescia del timer.</p> <p style="text-align: center;">8 8 8</p> <p style="text-align: center;">Ore - Decimi - Minuti</p> <p>Non toccare nulla per 10 secondi per confermare il tempo impostato.</p> <p>Terminato il conto alla rovescia, i digit si azzerano e viene emesso un segnale acustico. La funzione può essere interrotta premendo qualsiasi tasto.</p> <p>Se il timer è attivo per più zone di cottura, i 3 digit indicheranno sempre il timer più prossimo allo scadere del tempo.</p> <p>Per disattivare: con la zona di cottura in funzione, premere per accedere ai comandi di gestione del timer per quella zona.</p> <p>Impostare i tre digit su " 0 0 0 " usando "+" o "-" o premere il tasto On/Off.</p>

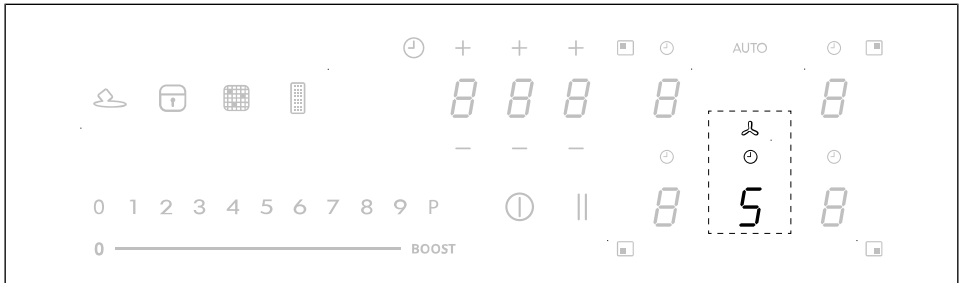
Timer (generico)	Timer con allarme per uso generico.																						
	Per attivare: accendere il piano cottura verificando che non vi siano pentole o zone di cottura attive. I 3 digit per i comandi di gestione del timer indicano "- - -". Premere il digit per accedere al menu del timer e visualizzare " 0 0 0 ". Premere "+" o "-" per impostare il conto alla rovescia del timer.																						
	 Ore - Decimi - Minuti																						
	Non toccare nulla per 10 secondi per confermare il tempo impostato. Terminato il conto alla rovescia, i digit si azzerano e viene emesso un segnale acustico. La funzione può essere interrotta premendo qualsiasi tasto. Ripetere le operazioni descritte per modificare il valore del conto alla rovescia.																						
	Per disattivare: accendere il piano cottura verificando che non vi siano pentole o zone di cottura attive. Premere il digit per accedere al menu del timer e usare "+" e "-" per impostare il display su " 0 0 0 "" o premere il tasto On/Off.																						
Funzione Scioglimento	Per attivare: selezionare la zona su cui applicare la funzione e premere  .																						
	Per disattivare: selezionare la zona su cui è attualmente applicata la funzione e selezionare un diverso livello di potenza o premere  .																						
Funzione Riscaldamento	Questa funzione è utilizzata per riscaldare una pentola alla potenza massima prima di continuare la cottura a un livello selezionato. L'intervallo di tempo in cui la zona di cottura viene mantenuta alla potenza massima dipende dal livello di cottura finale impostato. Vedere la tabella:																						
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Livello di potenza</th> <th style="text-align: left;">Timer (secondi)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>Non disponibile</td></tr> <tr><td>P</td><td>Non disponibile</td></tr> </tbody> </table>	Livello di potenza	Timer (secondi)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	Non disponibile	P	Non disponibile
	Livello di potenza	Timer (secondi)																					
	1	48																					
	2	144																					
	3	230																					
	4	312																					
	5	408																					
	6	120																					
	7	168																					
	8	216																					
	9	Non disponibile																					
P	Non disponibile																						
Per attivare, con una pentola sul piano cottura e la zona di cottura selezionata, premere e mantenere premuto per 3 secondi il valore selezionato (da 1 a 8) sulla barra della potenza. Il display della corrispondente zona di cottura indica "A".																							
È possibile aumentare il livello di cottura, ma diminuendolo si disattiva la funzione. Si può disattivare anche toccando e tenendo per 3 secondi il tasto della zona di cottura in oggetto.																							
Funzione Pausa	Questa funzione consente di mettere in pausa/riavviare qualsiasi funzione attiva sul piano cottura, riducendo la potenza disponibile nella zona di cottura e azzerando tutte le funzioni. Se la funzione Pausa non viene disattivata entro 10 minuti, il piano cottura si spegne automaticamente.																						
	Per attivare: Con una pentola sul piano cottura e la zona di cottura selezionata, premere e mantenere premuto il tasto della funzione Pausa  per almeno 1 secondo. Tutti i display indicano  .																						
	Per disattivare: premere e mantenere premuto  per 1 secondo finché lampeggia. Premere qualsiasi altro tasto entro 10 secondi. La funzione viene disattivata e il piano cottura prosegue con le impostazioni precedenti.																						

Funzione di Richiamo	Questa funzione è utilizzata per richiamare le impostazioni di funzionamento del piano cottura in caso di arresto involontario o improvvisa interruzione della corrente.
	Quando il piano cottura si spegne, se lo si accende entro 6 secondi toccando Ⓞ , il tasto lampeggia per 6 secondi. Premere il tasto per recuperare le funzioni impostate precedentemente. Viene emesso un bip per confermare l'operazione.
Modalità combinata (funzione "ponte")	Questa funzione permette di collegare 2 zone di cottura per utilizzarle e controllarle come una singola e più ampia zona di cottura. Questo offre la possibilità di utilizzare pentole con un fondo più ampio. Le zone di cottura selezionabili per questa funzione sono esclusivamente quelle di sinistra.
	Per attivare/disattivare: premere simultaneamente i digit delle zone di cottura di sinistra o di destra per selezionare le 2 zone da collegare a ponte, finché appare il digit ∩ per indicare che la funzione è stata attivata. L'altro digit è utilizzato per impostare il livello di potenza.
Funzione AUTO "A"	Per impostazione predefinita, quando si accende il piano di cottura/aspiratore, la cappa si attiva in modalità automatica e il LED "A" è acceso intenso. La Cappa entra in funzione se la potenza delle zone di cottura è maggiore di "1".
	Si disattiva premendo il LED "A" confermato dal suo cambio intensità, da intensa a soffusa. Si disattiva anche premendo un valore, maggiore di "1", sulla barra di potenza confermato dal cambio intensità del LED "A" da intenso a soffuso. Si riattiva premendo il LED "A" che passerà ad acceso intenso.




Tabella di cottura

Livello di potenza	Metodo di cottura	Da usare per
1	Sciogliere, riscaldare leggermente	Burro, cioccolata, gelatina, salse
2	Sciogliere, riscaldare leggermente	Burro, cioccolata, gelatina, salse
3	Portare a temperatura	Riso
4	Cottura prolungata, addensare, stufare	Verdure, patate, salse, frutta, pesce
5	Cottura prolungata, addensare, stufare	Verdure, patate, salse, frutta, pesce
6	Cottura prolungata, brasare	Pasta, minestre, carne brasata
7	Frittura leggera	Rösti (frittelle) di patate, omelette, cibi impanati e fritti, salsiccia
8	Frittura, frittura in immersione	Carne, patatine fritte
9	Frittura rapida ad alta temperatura	Bistecche
P	Riscaldamento veloce	Bollitura acqua

Funzioni aspiratore



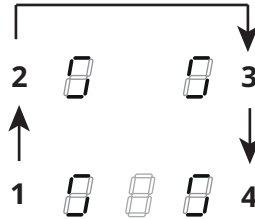
Le zone comandi delle zone di cottura, dell' aspiratore e il timer possono essere attivate premendo sul Digit di riferimento.

" 9 "	Premere sulla barra di potenza " 9 " per l' impostazione della velocità INTENSIVA 1. Questa impostazione è temporizzata per un'attivazione di 10 minuti. Trascorso questo tempo, il sistema torna automaticamente alla velocità impostata in precedenza. Si disattiva selezionando una velocità differente.
" P "	Premere per due volte sulla barra di potenza " 9 " per l' impostazione della velocità INTENSIVA 2. Questa impostazione è temporizzata per un'attivazione di 5 minuti. Trascorso questo tempo, il sistema torna automaticamente alla velocità impostata in precedenza. Si disattiva selezionando una velocità differente.
Funzione Delay	Questa funzione è disponibile solo se viene disattivata la modalità Automatica. La modalità automatica si disattiva premendo "A". Premere il Digit dell' aspiratore e impostare una velocità nella barra di potenza. Premere il Digit per la gestione del Timer che visualizzava "CL" ma passerà al conto alla rovescia già impostato a 15 minuti.
	Simbolo Timer Selezionato il Digit dell' aspiratore, premere sui Digit della Gestione dei Timer per impostare il conto alla rovescia.
	Simbolo manutenzione filtro antigrasso La segnalazione relativa alla pulizia del filtro antigrasso è visualizzata con il LED ed è sempre abilitata.
	Simbolo manutenzione filtro al carbone Per impostazione predefinita la cappa è in modalità aspirante. A carico spento, premere sul digit dei comandi Cappa per abilitare l'aspiratore. Premere successivamente e impostare un valore su una qualsiasi zona di cottura. Premere di nuovo sul digit dei comandi Cappa per 5 secondi il Digit per: Attivazione del filtro al carbone: Il simbolo del filtro (antiodori) al carbone si accende per 1 secondo. Disattivazione del filtro al carbone: Il simbolo del filtro (antiodori) al carbone lampeggia due volte. Dopo l'attivazione, l'accensione dell'icona segnerà che è necessario eseguire la manutenzione del filtro (antiodori) al carbone . Reset e riattivazione del filtro al carbone Dopo avere effettuato la manutenzione del filtro: premere per 5 secondi il tasto. - Il LED del filtro antigrasso si spegnerà e sarà riavviato il conto alla rovescia. premere per 5 secondi il tasto. - Il LED del filtro antiodori si spegnerà e sarà riavviato il conto alla rovescia.

Personalizzazione del menu utente

Prima di eseguire la procedura è consigliabile leggere l'intero paragrafo.

- Premere **⓪**.
- Premere di nuovo **⓪** e mantenere premuto per 3 secondi.
- Il tasto **↻** inizia a lampeggiare.
- Premere e mantenere premuto **↻**; i digit delle zone di cottura indicano **5**.
- Tenendo **↻**, iniziare a premere il digit delle zone di cottura procedendo in senso orario a partire da quello avanti a sinistra.



Il digit posteriore sinistro indica alternativamente **5** e un numero da 2 a 7 indicante il codice del menu.

Il digit anteriore sinistro indica un numero che dipende dai parametri indicati nella selezione.

- Premere il digit posteriore sinistro.
- Selezionare un numero sulla barra della potenza per accedere al codice del menu.
- Premere il digit anteriore sinistro.
- Selezionare un numero sulla barra della potenza per selezionare un valore.

Vedere la tabella seguente per le specifiche:

Codice del menu	Descrizione	Valore
U2	Menu di gestione del volume sonoro dei tasti.	0 - Suono disattivato 1 - Min. 3 - Max
U3	Menu di gestione del volume del cicalino contaminuti.	0 - Suono disattivato 1 - Min. 3 - Max
U4	Menu di gestione del livello di luminosità del display.	0 - Max 9 - Min.
U5	Menu di gestione dell'animazione del conto alla rovescia.	0 - Animazione disattivata 1 - Animazione attivata
U6	Menu della funzione di riconoscimento presenza pentola.	0 - Non attiva 1 - Attiva
U7	Menu di gestione del termine del conto alla rovescia.	0 - Lampeggio continuo e spegnimento 1 - Dieci lampeggi e spegnimento 2 - Un lampeggio e spegnimento

- Una volta inserito il valore corretto, confermare toccando e tenendo **⓪** per 2 secondi.
- Per uscire dal menu senza salvare, premere **↻**.

Se non si effettua alcuna operazione, il menu utente si chiude dopo 1 minuto.


Guida all'uso delle pentole

Quali pentole utilizzare

Utilizzare esclusivamente pentole con il fondo in materiale ferromagnetico idoneo per l'uso sui piani cottura a induzione:

- ghisa
- acciaio smaltato
- acciaio al carbonio
- acciaio inossidabile (anche non interamente)
- alluminio con rivestimento ferromagnetico o fondo con piastra ferromagnetica

Per stabilire l'idoneità di una pentola,

controllare che sia presente il simbolo  (generalmente stampigliato sul fondo). Si può anche avvicinare una calamita al fondo della pentola. Se rimane attaccata, significa che la pentola è utilizzabile su un piano cottura a induzione.

Per garantire un'efficienza ottimale, usare sempre pentole con fondo piatto in grado di distribuire uniformemente il calore. Un fondo non perfettamente piano può influire sulla conduzione della potenza e del calore.

Come utilizzare le pentole

Diametro minimo della pentola/padella per le diverse zone di cottura.

Per garantire che il piano cottura funzioni correttamente, la pentola deve coprire uno o più dei punti di riferimento indicati sulla superficie del piano cottura e deve essere di diametro minimo idoneo.

Usare sempre la zona di cottura che meglio corrisponde al diametro del fondo della pentola.

Zone di cottura	Diametro del fondo pentola	
	Ø min. (consigliato)	Ø max (consigliato)
Combinata sinistra	190 mm	230 mm
Singola sinistra	110 mm	190 mm
Singola anteriore destra	110 mm	200 mm
Singola posteriore destra	110 mm	145 mm

Pentole/padelle vuote o con fondo sottile

Non usare pentole/padelle vuote o con fondo sottile sul piano cottura perché ciò non consentirebbe di controllare la temperatura o spegnere automaticamente la zona di cottura se la temperatura è troppo elevata, con il rischio di danneggiare la pentola o la superficie del piano cottura.

Se ciò dovesse accadere, non toccare nulla e attendere che tutti i componenti si raffreddino.

Se appare un messaggio di errore, consultare la sezione "Risoluzione dei problemi".

Normali rumori di funzionamento del piano cottura

La tecnologia a induzione si basa sulla creazione di campi elettromagnetici. Questi campi elettromagnetici generano calore direttamente sul fondo della pentola. Pentole e padelle possono produrre una varietà di rumori o vibrazioni a seconda del modo in cui sono state costruite.

Tali tipi di rumore sono descritti come segue:

Lieve ronzio (come il rumore di un trasformatore)

Questo rumore si produce quando si cuoce con un livello di calore elevato ed è determinato dalla quantità di energia trasferita dal piano cottura alle pentole. Il rumore cessa o diminuisce quando si riduce il livello di calore.

Leggero sibilo

Questo rumore è prodotto quando il recipiente di cottura è vuoto e cessa una volta che il recipiente viene riempito con acqua o cibo.

Crepitio

Questo rumore si verifica con pentole composte da numerosi materiali stratificati uno sull'altro ed è causato dalle vibrazioni delle superfici dove i diversi materiali si incontrano. Il rumore proviene dalle pentole e può variare in base alla quantità e alla tipologia di preparazione del cibo.

Forte sibilo

Questo rumore si verifica con pentole composte da materiali diversi stratificati uno sull'altro e, inoltre, quando queste vengono utilizzate a regime massimo e anche su due zone di cottura. Il rumore cessa o diminuisce quando si riduce il livello di calore

Rumori della ventola

Per un corretto funzionamento del sistema elettronico, è necessario regolare la temperatura del piano cottura. A tale scopo, il piano cottura è dotato di una ventola di raffreddamento che viene attivata per ridurre e regolare la temperatura del sistema elettronico. Può accadere che la ventola continui a funzionare una volta che l'apparecchio viene spento se la temperatura del piano di cottura viene rilevata come ancora troppo elevata.

Suoni ritmici e simili al ticchettio di un orologio

Questo rumore si manifesta esclusivamente quando almeno tre zone di cottura sono in funzione e scompare o diminuisce nel momento in cui se ne spegne qualcuna.

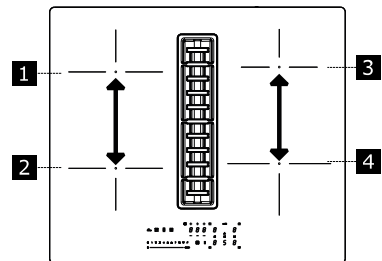
I rumori descritti rappresentano una caratteristica normale della tecnologia a induzione e pertanto non possono essere considerati come difetti.

Funzione di gestione della potenza

Questo prodotto è dotato di una funzione di gestione della potenza a controllo elettronico.

Questa funzione controlla l'erogazione della potenza massima di 3700 W tra le zone di cottura combinate (lato sinistro e lato destro), ottimizzando la distribuzione di potenza ed evitando situazioni di sovraccarico del sistema.

La funzione ripartisce la potenza massima disponibile tra le zone di cottura utilizzate in modalità combinata. Vedere illustrazione. La funzione riduce la potenza dell'altra zona di cottura funzionante in modalità combinata, se necessario (all'ultimo comando è assegnata la priorità più alta).



Esempio:

Se per la zona di cottura 1 si seleziona il livello di potenza supplementare (boost) (P), la zona di cottura 2 non potrà contemporaneamente superare il livello di potenza 9 e verrà automaticamente limitata.

Risoluzione dei problemi

Codice di errore	Descrizione	Possibile causa dell'errore	Soluzione
"Segnalazione acustica all'accensione. Nessun codice errore visualizzato"	Il comando della cappa non funziona	danneggiamento o mal collegamento del cavo LIN su scheda elettronica cappa	Controllare la connessione. Se l'errore persiste, contattare il Servizio Assistenza.
ER03	Il piano cottura si spegne dopo 10 secondi.	Rilevata un'attivazione continua dei tasti. Acqua o pentola presente sul pannello dei comandi.	Rimuovere l'acqua o la pentola dalla superficie in vetroceramica e dal pannello dei comandi.
ER21	Il piano cottura si spegne.	La temperatura interna dei componenti elettronici è troppo alta.	Lasciare raffreddare il piano cottura. Controllare se il piano cottura dispone di sufficiente ventilazione. Se l'errore permane, contattare il Servizio Assistenza.
E2	La zona di cottura corrispondente si spegne.	Pentola vuota o non idonea. Temperatura della pentola o della superficie in vetroceramica troppo alta. Temperatura dei componenti elettronici troppo alta.	Lasciare raffreddare il piano cottura. Usare una pentola appropriata. Non riscaldare pentole vuote.
E3	La zona di cottura corrispondente si spegne.	Pentola non idonea. La pentola sta perdendo le sue proprietà magnetiche e può causare danni al piano cottura a induzione.	Usare una pentola appropriata. L'errore si annulla automaticamente dopo 8 s e la zona di cottura può essere nuovamente utilizzata. In caso di ulteriori errori è necessario sostituire la pentola. Se l'errore permane, contattare il Servizio Assistenza.
E6	La zona di cottura non si accende.	Tensione e/o frequenza di alimentazione fuori intervallo.	Controllare la tensione e/o la frequenza di rete. Se necessario, contattare il Servizio Assistenza.
E8	Le zone di cottura si spengono.	Guasto della ventola. Ventola ostruita da polvere o filamenti.	Pulire la ventola e rimuovere gli eventuali corpi estranei. Se l'errore permane, contattare il Servizio Assistenza.
E4 / E5 / E7 / E9 / ER20 / ER22 / ER31 / ER36 / ER42 / ER47 / EA / EH	Scollegare il piano cottura dall'alimentazione. Attendere alcuni secondi, quindi ricollegare il piano cottura all'alimentazione. Se il problema permane, contattare il centro di assistenza e specificare il codice di errore che appare sul display.		
	Ventola non funzionante	Cavo della ventola scollegato	Collegare il Cavo
	Cappa non funzionante	Cavo di alimentazione Cappa scollegato	Ricollegare il cavo alimentazione della Cappa che si trova di fronte proprio sotto il piano cottura.

i In presenza di un guasto, cercare di risolvere il problema seguendo le indicazioni fornite nella guida alla risoluzione dei problemi. Se non è possibile risolvere il problema, contattare il Servizio Assistenza. Un elenco completo dei fornitori di servizio IKEA è riportato nell'ultima pagina del presente manuale.

i In caso di utilizzo improprio dell'apparecchio o installazione non effettuata da un installatore autorizzato, sarà necessario pagare la visita del tecnico del Servizio Assistenza o del rivenditore anche durante il periodo di validità della garanzia.

- Accertarsi che la manutenzione dei componenti elettrici sia effettuata unicamente dal costruttore o dal servizio di assistenza.
- Assicurarsi che i cavi danneggiati siano sostituiti unicamente dal costruttore o dal servizio di assistenza.

Quando si contatta il servizio di assistenza si prega di fornire le seguenti informazioni:

- Tipo di guasto
- Modello del dispositivo (Art./Cod.)
- Numero di serie (S.N.)

Queste informazioni sono riportate sulla targhetta di identificazione. La targhetta di identificazione è applicata sul fondo del dispositivo.

Dati tecnici

Identificazione del prodotto

Tipo: **4300**

Modello: **FÖRDELAKTIG 405.158.65**

Consultare la targhetta di identificazione applicata sul fondo del prodotto.

Il produttore apporta continui miglioramenti ai prodotti. Per questo motivo, il testo e le illustrazioni di queste istruzioni per l'uso possono cambiare senza preavviso.

Maggiori informazioni sui dati tecnici sono disponibili sul sito: www.ikea.com

Dati tecnici dell'aspiratore

Tipo di prodotto		A INCASSO	
	Larghezza	mm	600
Dimensioni	Profondità	mm	520
	Altezza min/max	mm	906
Portata d'aria max* - Scarico		m ³ /h	500
Livello max* di rumore - Scarico		dBA	66
Portata d'aria max* - Ricircolo		m ³ /h	370
Livello max* di rumore - Ricircolo		dBA	71
Potenza nominale dell'aspiratore		W	220
Potenza nominale del piano cottura		W	7400
Potenza massima totale		W	7620

* Velocità massima (escluso Boost).

Tensione/frequenza di alimentazione	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Peso dell'apparecchio	14,3 Kg

CE Questo apparecchio è stato progettato, fabbricato e commercializzato in conformità alle Direttive CEE.

I dati tecnici sono riportati sulla targhetta dati applicata all'interno dell'apparecchio.

Efficienza energetica dell' aspiratore

Informazioni sul prodotto secondo il regolamento UE n° 66/2014	Unità	Valore
Identificativo del modello		FÖRDELAKTIG 405.158.65
Consumo energetico annuale	kWh/a	40,9
Coefficiente di incremento del tempo		0,8
Efficienza fluidodinamica		33,1
Indice di efficienza energetica		44,3
Portata d'aria misurata nel punto di efficienza migliore	m ³ /h	348
Pressione dell'aria misurata nel punto di efficienza migliore	Pa	517
Portata d'aria massima	m ³ /h	630
Alimentazione elettrica misurata nel punto di efficienza migliore	W	133
Consumo di corrente misurato in modalità standby	W	N/A
Consumo di corrente misurato in modalità off	W	0,49
Livello sonoro a velocità massima (senza impostazione intensiva)	dBA	66

Efficienza energetica del piano cottura

Informazioni sul prodotto secondo il regolamento UE n° 66/2014	Valore
Identificativo del modello	FÖRDELAKTIG 405.158.65
Tipo di piano cottura	Cappa integrata
Numero di zone di cottura	4
Tecnologia di cottura	Induzione
Diametro delle zone di cottura di sinistra (dimensioni)	220 x 185 mm
Diametro della zona di cottura anteriore destra (dimensioni)	200 mm
Diametro della zona di cottura posteriore destra (dimensioni)	145 mm
Consumo di energia per zona di cottura di sinistra (cottura elettrica)	192 Wh/kg
Consumo di energia zona di cottura anteriore destra (cottura elettrica)	185 Wh/kg
Consumo di energia zona di cottura posteriore destra (cottura elettrica)	181 Wh/kg
Consumo di energia per piano di cottura (cottura elettrica)	186 Wh/kg

Norme di riferimento:

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

Risparmio energetico

L'apparecchio contiene le caratteristiche che aiutano a risparmiare energia durante la cottura di tutti i giorni.

Targhetta dati




L'immagine riportata sopra raffigura la targhetta dati dell'apparecchio.

Il numero di serie è specifico per ogni prodotto.

Aspetti Ambientali

Smaltimento degli elettrodomestici




Il simbolo  sul prodotto o sulla sua confezione indica che il prodotto non deve essere smaltito insieme ai normali rifiuti domestici. Il prodotto deve essere smaltito presso un centro specializzato nel riciclaggio di componenti elettrici ed elettronici.

Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito correttamente, contribuirà a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute che potrebbero altrimenti derivare da uno smaltimento inadeguato. Per informazioni più dettagliate su come riciclare questo prodotto, rivolgersi alle autorità municipali, al locale servizio di smaltimento rifiuti oppure al negozio dove è stato acquistato il prodotto.

L'apparecchio è conforme alla direttiva 2012/19/UE riguardante la riduzione delle sostanze pericolose usate nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche e lo smaltimento dei rifiuti.

Smaltimento dei materiali d' imballaggio

I materiali con il simbolo  sono riciclabili. Smaltire i materiali d'imballaggio in appositi contenitori di raccolta per il riciclaggio.

Risparmio energetico

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

- Quando si riscalda l'acqua, utilizzare solo la quantità necessaria.
- Se possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Prima di attivare la zona di cottura, sistemare la pentola.
- Sistemare le pentole più piccole sulle zone di cottura più piccole.
- Posizionare le pentole direttamente al centro della zona di cottura.
- Utilizzare il calore residuo per mantenere caldi gli alimenti o per scioglierli.

Garanzia IKEA

Per quanto è valida la garanzia IKEA?

Questa garanzia è valida per cinque (5) anni dalla data originale di acquisto dell'apparecchio presso IKEA. Lo scontrino originale è indispensabile come ricevuta d'acquisto. Una riparazione effettuata nell'ambito della garanzia non estende il periodo di garanzia per l'apparecchio.

Chi fornisce l'assistenza?

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

Cosa copre la garanzia?

La garanzia copre gli eventuali difetti legati ai materiali e o alla costruzione dell'elettrodomestico ed è valida a partire dalla data di acquisto dell'elettrodomestico presso un punto vendita IKEA. La garanzia è valida solo su elettrodomestici destinati all'impiego domestico. Le eccezioni sono descritte alla voce "Cosa non copre la garanzia". Nel periodo di validità della garanzia, i costi di riparazione (pezzi di ricambio, manodopera e trasferte del personale tecnico) saranno sostenuti dal servizio assistenza, a patto che l'accesso all'apparecchio per l'intervento di riparazione non comporti spese particolari. Queste condizioni sono conformi alle direttive UE (N. 99/44/CE) e alle norme e disposizioni locali applicabili. Le parti sostituite diventeranno di proprietà di IKEA.

Come interverrà IKEA per risolvere il problema?

Il fornitore del servizio assistenza incaricato da IKEA esaminerà il prodotto e deciderà, a propria esclusiva discrezione, se lo stesso rientra nella copertura di garanzia. In caso affermativo, il fornitore del servizio assistenza IKEA o il suo partner di assistenza autorizzato, tramite i propri centri di assistenza, provvederà a propria esclusiva discrezione a

riparare il prodotto difettoso o a sostituirlo con un prodotto uguale o di pari valore.

Cosa non copre la garanzia?

- Normale usura.
- Danni provocati deliberatamente o dovuti a negligenza, danni causati dalla mancata osservanza delle istruzioni di funzionamento, da un'installazione non corretta o da collegamento a un voltaggio errato, danni provocati da reazioni chimiche o elettrochimiche, ruggine, corrosione o danni causati da acqua, inclusi a titolo non limitativo i danni causati dalla presenza di eccessivo calcare nelle condutture idriche, e danni causati da eventi atmosferici e naturali.
- Parti soggette ad usura, per esempio batterie e lampadine.
- Parti decorative e non funzionali che non influiscono sul normale utilizzo dell'elettrodomestico, compresi graffi e variazioni di colore.
- Danni accidentali provocati da sostanze o corpi estranei e pulizia o liberazione dei filtri, sistemi di scarico o cassette del detersivo.
- Danni a parti come vetroceramica, accessori, cesti per stoviglie e posate, tubi di alimentazione e scarico, guarnizioni, lampadine e relative coperture, schermi, pomelli, rivestimenti e parti di rivestimenti, salvo qualora si possa dimostrare che tali danni siano stati causati da difetti di produzione.
- Casi in cui non siano rilevati difetti durante la visita di un tecnico.
- Riparazioni non effettuate dal fornitore del servizio nominato da IKEA o da un partner di assistenza autorizzato o riparazioni in cui siano state utilizzate parti non originali.
- Riparazioni causate da installazione impropria o non conforme alle specifiche.
- Uso dell'elettrodomestico in ambiente non domestico, per esempio per uso professionale.
- Danni dovuti al trasporto. In caso di trasporto effettuato dal cliente presso la propria abitazione o un altro recapito, IKEA non potrà ritenersi responsabile per eventuali danni verificatisi durante il trasporto. Tuttavia, se il trasporto presso il recapito

del cliente è effettuato da IKEA, gli eventuali danni dovuti al trasporto rientreranno nella presente garanzia.

- Costo di installazione iniziale dell'apparecchio IKEA. Tuttavia, se un fornitore di servizi nominato da IKEA o un suo partner di assistenza autorizzato effettua una riparazione o sostituzione dell'apparecchiatura nell'ambito della garanzia, il fornitore o il partner di assistenza autorizzato dovrà provvedere anche alla reinstallazione dell'apparecchiatura riparata o all'installazione dell'apparecchiatura sostitutiva, ove necessario.

Tali limitazioni non si applicano a lavori eseguiti a regola d'arte da personale qualificato e con l'uso di parti originali per adattare l'apparecchio alle norme di sicurezza di un'altra nazione dell'UE.

Applicabilità delle leggi nazionali

La garanzia IKEA conferisce al cliente diritti legali specifici in aggiunta ai diritti previsti dalla legge e variabili a seconda dei paesi. Tuttavia, tali condizioni non limitano in alcun modo i diritti del consumatore descritti nella legislazione locale.

Area di validità

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

- specifiche tecniche del paese in cui è richiesta l'applicazione della garanzia;
- informazioni per la sicurezza contenute nel Manuale d'uso.

Servizio Assistenza post-vendita dedicato agli elettrodomestici IKEA:

Non esitate a contattare il Servizio Assistenza post-vendita IKEA per:

1. chiedere assistenza usufruendo della garanzia;

2. chiedere chiarimenti sull'installazione degli elettrodomestici IKEA nei mobili da cucina specifici di IKEA. Il servizio non fornirà assistenza o chiarimenti in merito a:

- installazione di cucine complete IKEA;
- collegamenti elettrici (se l'apparecchio è fornito senza cavi e spine), allacciamenti idraulici e collegamenti all'impianto del gas che devono essere eseguiti da un tecnico di assistenza autorizzato.

3. chiedere chiarimenti sul contenuto del manuale d'uso e sulle specifiche dell'elettrodomestico IKEA.

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

Come contattarci se avete bisogno del nostro intervento



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

Importante! Per garantire un servizio più rapido, raccomandiamo di utilizzare i numeri di telefono elencati alla fine del presente manuale. Per richiedere assistenza, fate sempre riferimento ai codici specifici dell'apparecchio che trovate nel presente manuale. Prima di contattarci, assicuratevi di avere a portata di mano il codice prodotto IKEA (8 cifre) relativo all'elettrodomestico per il quale richiedete assistenza.

Importante! CONSERVATE LO SCONTRINO!

È la Vostra prova di acquisto ed è necessario esibirlo per poter usufruire della garanzia. Sullo scontrino sono riportati anche il nome e il codice (a 8 cifre) di ciascun elettrodomestico IKEA che avete acquistato.

Vi serve altro aiuto?

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

Country name in local languages	Telephone number	Opening times
Australia	Victoria: (03) 8523 2154 New South Wales: (02) 5020 6641 Queensland: (07) 3380 6800 IKEA Perth: (08) 9201 4532 IKEA Adelaide: (08) 8154 4532	
Österreich	13602771461	Mo-Fr: 8 - 20
België / Belgique	26200311	Ma-Vr: 8 - 20 / Lun-Ven: 8 - 20
България	02 4003536	Пон-Пт: 8 - 20
Canarias	913754126	Lunes-Viernes: 8 - 20
Κύπρος	http://www.ikea.com	8 - 20
Hrvatska	0800 3636	Pon-Pet: 8 - 20
Česká republika	225376400	Po-Pá: 8 - 20
Danmark	70150909	Man.-Fre.: 9 - 20
Eesti	http://www.ikea.com	E-R: 8 - 20
Suomi	981710374	Lu-Ve: 8 - 20
France	170480513	Lun-Ven: 9 - 21
Deutschland	6929993602	Mo-Fr: 8 - 20
Great Britain	2076601517	Mon-Fri: 8 - 20
Ελλάδα	2109696497	Δευ-Παρ: 8 - 20
Magyarország	(06-1)-3285308	Hétfő-Péntek: 8 - 20
Italia	+39 02/38591334	Lun-Ven: 8 - 20
Ireland	2076601517	Mon-Fri: 8 - 20
Ísland	5852409	Mánudagur-Föstudagur Kl.: 8 - 20
Latvija	http://www.ikea.com	P. - Pk.: 8 - 20
Lietuva	(0) 520 511 35	Pirm.-Penkt.: 8 - 20
Mayorca	913754126	Lunes-Viernes: 8 - 20
Malta	+356 (0)25464000	Mon-Fri: 8 - 20
Norge	23500112	Man-Fre: 8 - 20
Nederland	050-7111267 / +31 507111267	Ma-Vr: 8 - 20
Polska	225844203	Poniedziałek-Piątek: 8 - 20
Portugal	213164011	Seg.-Sex.: 9 - 21
România	021 2044888	Luni-Vineri: 8 - 20
Россия	84957059426	Пон-Пятн: 9 - 21
Србија	011 7 555 444	Пон-Пет: 8 - 20
Slovensko	(02) 50102658	Pon-Pia: 8 - 20
Slovenija	+386-1-8107781	Ponedeljek-Petek: 8 - 20
España	913754126	Lunes-Viernes: 8 - 20
Sverige	0775-700 500	Mån-Fre: 8 - 20
Schweiz / Suisse / Svizzera (Ticino)	225675345	8 bis 20 Werktag / Lun-Ven: 8 - 20
Türkiye	+90/262/644 65 95	Pzt-Cuma: 8 - 20
Україна	http://www.ikea.com	Понедлок-П'ятниця: 8 - 20
Марок / المغرب	+212 (5) 20100900 www.ikea.com	

991.0725.013_01
D000000009893_00
240508

