

FÖRDELAKTIG



Design and Quality
IKEA of Sweden

ENGLISH	4
DEUTSCH	30
FRANÇAIS	57
ITALIANO	85
DUTCH	111



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.




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


Contents

Safety information	4	Daily use	21
General information	9	Troubleshooting	23
Electrical connection	12	Power Management	24
Product description	15	Hob Extractor Technical Data	25
Indicators	15	Extractor Energy efficiency	26
Control Panel	16	Hob Energy efficiency	27
Cooking zone control panel	18	Rating Plate	27
Extractor control panel	19	Environment concerns	28
Cookware guidance	20	IKEA GUARANTEE	28

Safety information

 For your safety and correct operation of the appliance, read this manual carefully before installation and use. Always keep these instructions with the appliance even if you move or sell it. Users must fully know the operation and safety features of the appliance.

Induction systems of these hobs meet the requirements of EMC standards as well as the EMF Directive and should not interfere with other electronic devices. Heart pacemakers users or other electronic implants users should clarify with their medical doctor or with the manufacturer of the implants whether these devices are sufficiently interference resistant.

 The wire connection has to be done by specialized technician. Before proceeding with electrical connection please refer to Chapter ELECTRICAL CONNECTION.


For appliances with supply cords, the arrangement of the terminals, or the length of the conductors between the cord anchorage and the terminals, shall be such that the current carrying conductors become taut before the earthing conductor if the cord slips out of the cord anchorage.

- The manufacturer will not be held liable for any damages resulting from incorrect or improper installation.
- Check that the mains voltage corresponds to that indicated on the rating plate fixed to the inside of the product.
- Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- For Class I appliances, check that the domestic power supply guarantees adequate earthing.
- Connect the extractor to the exhaust flue through an adequate pipe. Please refer to the purchasable accessories shown in the installation manual (if circular pipe: minimum diameter 125 mm). The route of the flue must be as short as possible.
- Connect the product to the power net by using an omnipolar switch.
- Regulations concerning the discharge of air have to be fulfilled.
- Do not connect the extractor appliance to exhaust ducts carrying combustion fumes (boilers, fireplaces, etc.).
- If the extractor is used in conjunction with non-electrical appliances (e.g. gas burning appliances), a sufficient degree of aeration must be guaranteed in the room in order to prevent the backflow of exhaust gas. When the cooker appliance is used in conjunction with appliances supplied with energy other than electric, the negative pressure in the room must not exceed 0,04 mbar to prevent fumes being drawn back into the room by the cooker appliance.
- The air must not be discharged into a flue that is used for exhausting fumes from appliances burning gas or other fuels.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced from the manufacturer or its service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- Connect the plug to a socket complying with current regulations, located in an accessible place.
- With regards to the technical and safety measures to be adopted for fume discharging it is important to closely follow the regulations provided by the local authorities.


 **WARNING:** Before installing the appliance, remove the protective films.

- Use only screws and small parts in support of the appliance.

 **WARNING:** Failure to install the screws or fixing device in accordance with these instructions may result in electrical hazards.

- Do not look directly at the light through optical devices (binoculars, magnifying glasses...).
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe

way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.

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

Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

- Clean and/or replace the Filters after the specified time period (Fire hazard). See paragraph Care and Cleaning.
- There shall be adequate ventilation of the room when the appliance is used at the same time as appliances burning gas or other fuels (not applicable to appliances that only discharge the air back into the room).

WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

- Do not switch on a device if the surface is cracked or there is a damage to the material thickness.
- Do not touch the appliance with wet parts of the body.
- To clean the product a steam cleaner is not to be used.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

CAUTION: The cooking process has to be supervised.

A short term cooking process has to be supervised continuously.

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

- Ensure that the device is installed in a way that allows to disconnect it from the power supply, with a contact opening distance (3 mm) that ensures complete disconnection in category III overvoltage conditions.
- Ensure that the device is not exposed to atmospheric agents (rain, sun).
- Ensure that the ventilation of the appliance is in accordance with the manufacturer's instructions.

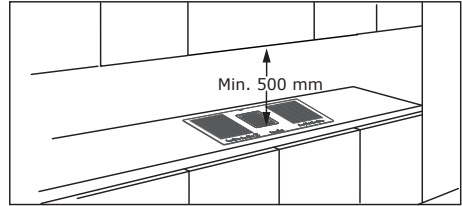
General information

General recommendations

- Never use scouring pads, steel wool, muriatic acid or other products which could scratch or mark the surface.
- For safety reasons, do not clean the appliance with steam blasters or high-pressure cleaners.
- Foods that accidentally fall or settle on the surface, on the functional or aesthetic elements of the hob must not be eaten.

Cabinet requirements

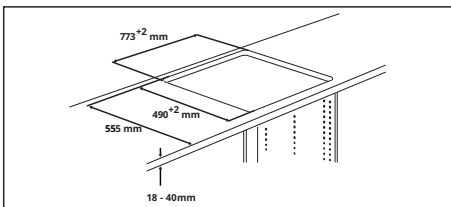
- The cooking hob is intended to be built into the worktop above a kitchen cabinet of 800 mm width or more.
- If fitting in flammable material, the guidelines and standards for low voltage installations and for the fire protection must be strictly observed.
- For fitted units, the components (plastic 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 35mm.
- Minimum distance between built-in appliance and any cabinet above it is 500mm.



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

Use

- The extractor appliance has been designed exclusively for domestic use to eliminate kitchen smells.
- Never use the appliance for purposes other than for which it has been designed.
- Deep fat fryers must be continuously monitored during use: overheated oil can burst.
- Do not operate the appliance with an external time switch or a separate remote control system.
- The appliance shall not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- To avoid damaging the appliance, do not climb onto the appliance.
- To avoid damaging the silicon grouting, do not put hot cookware on the frame.
- Do not cut or prepare food on the surface or drop hard objects onto it. Do not drag cookware across the surface.

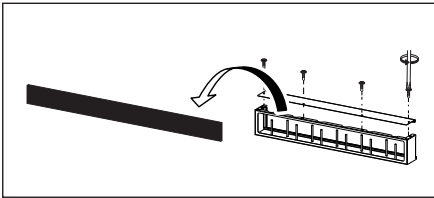


Care and Cleaning

Switch off or unplug the appliance from the mains supply before carrying out any maintenance work.

Charcoal Filter

- The Activated Charcoal odour filter (check assembly instruction) can be regenerated. The Activated Charcoal odour filter can be washed and regenerated every 3-4 months (or more frequently if the hood is subject to intensive use), up to a Max. of 8 regeneration cycles (in case of particularly intensive use it is recommended that you do not exceed 5 cycles). For order a new filter, please contact the service (see table in the end of booklet)

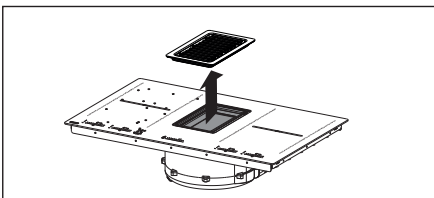


Regeneration procedure:

- 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 recommended to read carefully the user manual and the assembly instruction of the oven of your own).

Cast iron grid

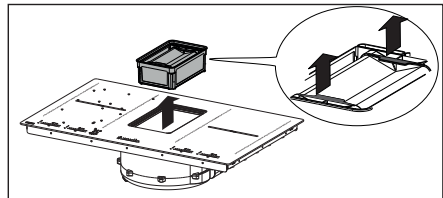
- Do not wash in a dishwasher. Clean the Grid with hot water and neutral soap, without using abrasive sponges (do not use strong or abrasive detergents!).



⚠ WARNING: The cast iron grid must be placed carefully, or if mishandled, can result in fractures of the hob's glass.

Grease Filters

- 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.

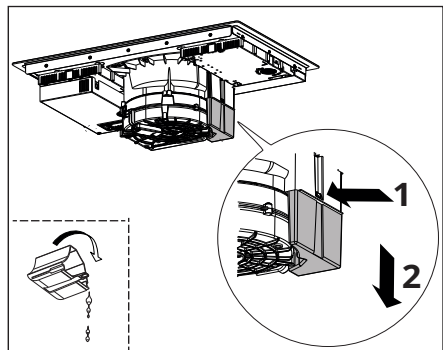


Overflow (upper) is part of the grease filter and must be checked after each cooking or whenever liquid has been spilled on the hob. Rinse under warm water and remove food to prevent smell and lime scale.

Water collector

For a standard use is recommended to check and emptying the collector every two weeks.

- Remove the drawer before checking the water collector regularly, especially after a large amount of liquid has been spilled. Release the lock (1) and pull the water collector down (2) then wash with warm water or in the dishwasher.



Cleaning the appliance

- Clean the appliance after every use in order to prevent food residues from burning on. Cleaning dried-on and burnt-on dirt requires more effort.
- To clean everyday dirt, use a soft cloth or sponge with water and a suitable cleaning agent. Follow the manufacturer's advice with regard to cleaning agents. We recommend using protective cleaning agents.
- Remove encrusted dirt, e.g. from milk that has boiled over, with a glass ceramic hob scraper while the hob is still warm. Please follow the manufacturer's advice with regard to the scraper.
- Remove sugary foods, such as marmalade, that have boiled over with a glass ceramic hob scraper while the hob is still warm. Otherwise, this could damage the glass ceramic surface.
- Remove melted plastic with a glass ceramic hob scraper while the hob is still warm. Otherwise, this could damage the glass ceramic surface.
- Remove limescale stains using a small amount of lime-dissolving solution, e.g. vinegar or lemon juice, when the hob has cooled down. Then clean again with a damp cloth.

Electrical connection

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

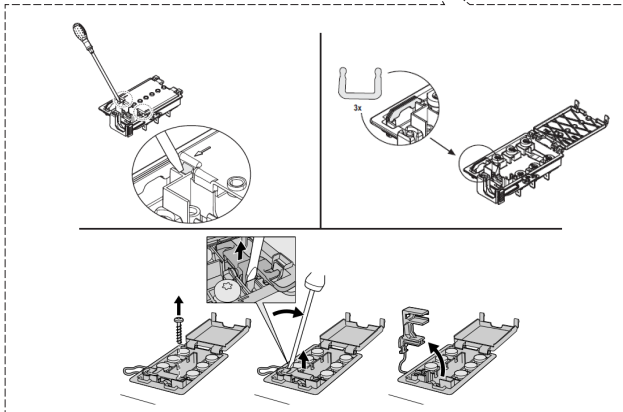
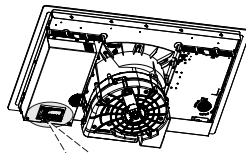
- Before making the connections, check that the rated voltage of the appliance indicated on the rating plate corresponds to the mains power supply. The rating plate is affixed to the underside of the hob.
- Only use original components supplied by the spare parts service.
- The appliance is not equipped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

! Caution! Do not solder any wires!



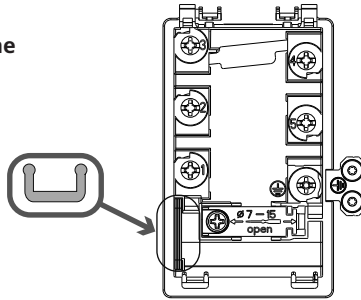
Electrical connection

- Follow the connection diagram (on the under side of the product).
- This appliance has a Y-type connection and requires a mains cable H05V2V2-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 three-phase 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).

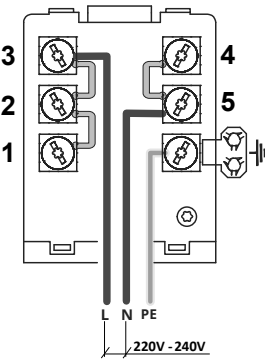


Connection diagram product side

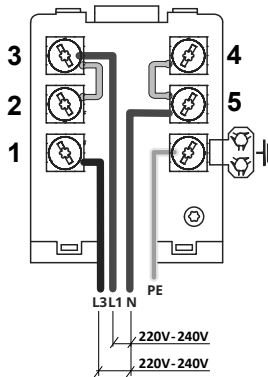
Insert the shunts  between the screws as shown



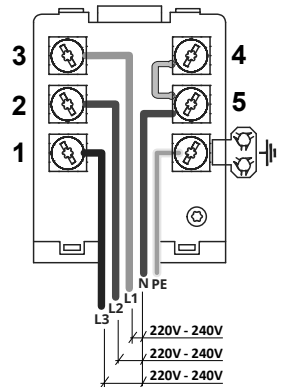
220 - 240V ~ 1+N+GND



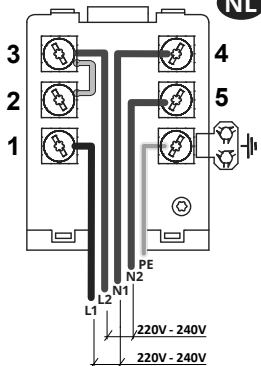
380 - 415V ~ 2+N+GND



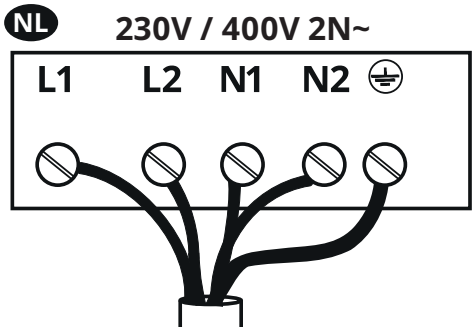
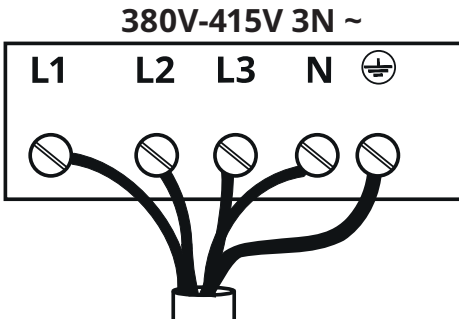
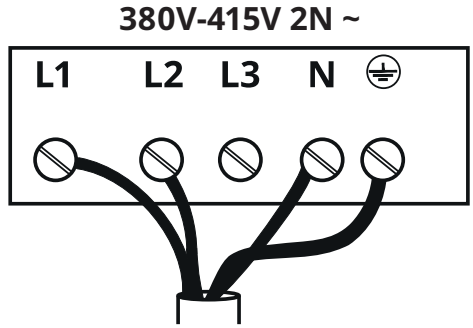
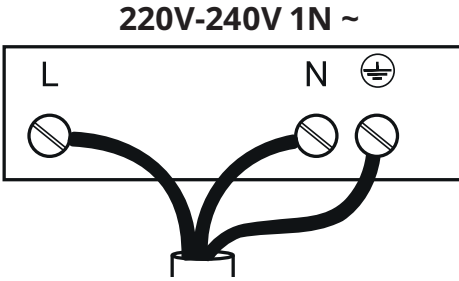
380 - 415V ~ 3+N+GND



230V / 400V ~ 2+2N+GND

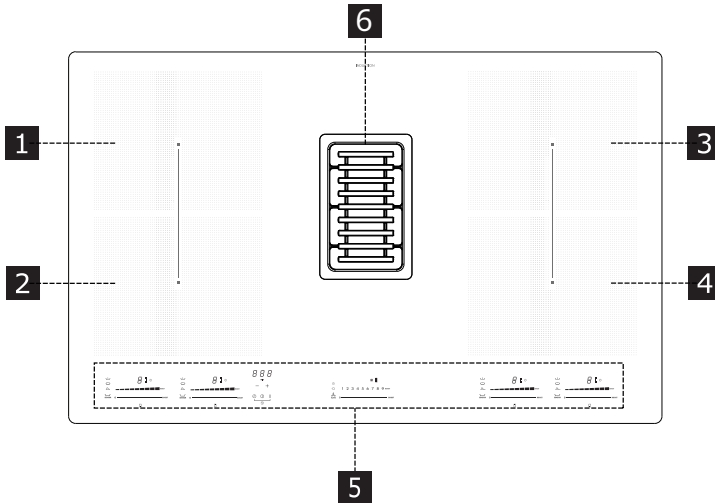


Connection diagram home side



Color	Connection			
	220 - 240V ~ 1+N+GND	380 - 415V ~ 2+N+GND	380 - 415V ~ 3+N+GND	230V / 400V ~ 2+2N+GND
BLACK	-	L3	L3	L1
BROWN	L	L1	L2	L2
GREY	-	-	L1	
BLUE	N	N	N	N1 - N2
YELLOW/GREEN	GROUND			
	BRIDGE			

Product description



- 1** Single cooking zone (220 x 185 mm) 2100W, with Booster 3700W
- 2** Single cooking zone (220 x 185 mm) 2100W, with Booster 3700W
- 3** Single cooking zone (220 x 185 mm) 2100W, with Booster 3700W
- 4** Single cooking zone (220 x 185 mm) 2100W, with Booster 3700W
- 5** Control Panel
- 6** Extractor

- 1 + 2** Bridge cooking area (220 x 370 mm) 3700W
- 3 + 4** Bridge cooking area (220 x 370 mm) 3700W

Indicators

Pan detection

Every cooking zone is equipped with pan detection. The pan detection recognises cookware with a magnetisable base that is suitable for use with induction hobs.

If the cookware is removed during operation or unsuitable cookware is used, the display near the bargraph flashes with **U**.

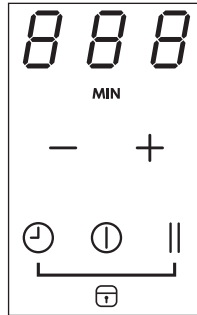
If there is no cookware placed on the cooking zone during the pan detection time of 10 seconds:







- The cooking zone switches off automatically after 10 seconds.
- The display of each cooking zone shows **U**.


Residual heat indicator

After a cooking zone is switched off and is still hot, an "H" remains illuminated on the panel as long as there is a risk of burns.

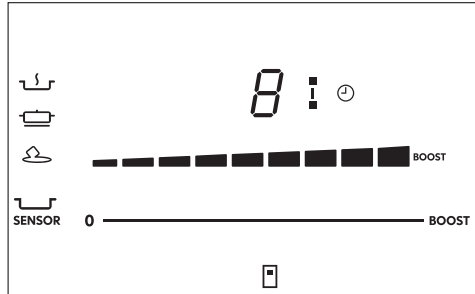
Control Panel












<p>⏻</p>	<p>Hob extractor ON/OFF. Press to turn ON. Press again to turn OFF.</p> <p>By default, when the Hob extractor is turned on the hood is in automatic mode and the led  will turn on. Touch (press) the selection bar to deactivate automatic mode and work with the extractor fan in manual mode. The led  will turn off.</p>
<p>⌚</p>	<p>Activating the Timer Press and hold the button for 5 seconds, the hood will be in delay mode with a preset timer of 15 min. The delay indicator led on the hood will turn on . Press and hold the button again for 5 seconds to deactivate the delay. When the timer has finished the countdown, an acoustic signal will sound (for 2 minutes, or it will stop when the On/Off button is pressed), while the display  turns off. The countdown is not visible, the visual feedback is the led .</p> <p>Select the Cooking zone to set an independent timer. This is a countdown, which can be set for each cooking zone, even simultaneously. At the end of the set period the cooking zones will automatically shut down and an acoustic signal informs of it. Activation/Regulation of the hob timer: Press button  several times to select the cooking zone you want to activate. The relative icon on the cooking zone will light up. When the desired cooking zone is selected, regulate the duration of the timer: Press + to increase the automatic shutdown time. Press - to decrease the automatic shutdown time.</p>

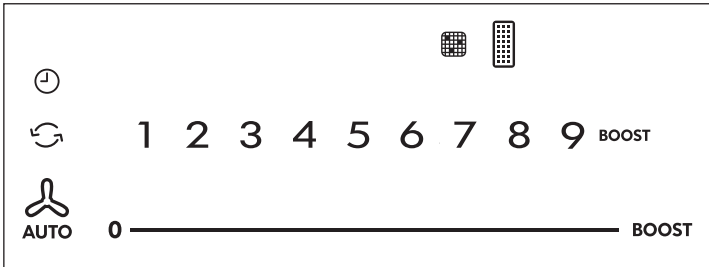
<p style="text-align: center;"> </p>	<p>Stop&Go / Recall This function allows any function active on the hob to be suspended / restarted, bringing the cooking power to zero. Press to activate, press again and slide the slider shown (close to the pause function ) all the way from left to right to deactivate. Note: If after 10 minutes, the Pause function is not deactivated, the hob will turn off automatically.</p>
	<p>This function allows all the hob settings to be recovered, in the event of accidental shutdown. Activation: - Turn the hob back on. - Press within 6 seconds.</p>
<p style="text-align: center;">- +</p>	<p>Increase/Decrease the timer for cooking zone.</p>
	<p>Press and hold to reset grease filter. Press and hold to reset charcoal odour filter.</p>
<p style="text-align: center;">⌚ + </p>	<p>Locking/unlocking the hob Allows the hob settings to be locked to prevent accidental tampering, leaving the functions that have already been set active. Repeat the operation to deactivate. Key Lock. Touch and ⌚ simultaneously for a few seconds.</p>










Cooking zone control panel



	<p>Cooking zone position indicator.</p> <p>The cooking zones are able to work in combination, creating a single zone with the same power level. Front master and back secondary cooking zones. To activate the Bridge function: touch simultaneously the 2 bar and the symbol  lights up.</p> <p>With the selection bar of the master zone it is possible to select the power level.</p> <p>To deactivate the bridge function simply repeat the same activation procedure.</p>
	<p>Cooking zone selection. Increase/Decrease power level.</p> <p>Supplementary power feature which remains active for 10 minutes, after which the temperature returns to the level 9.</p> <p>Touch and scroll along the Selection bar and activate the Power Booster.</p> <p>The power booster level is shown on the display of the selected zone with the symbol BOOST.</p>
 <p>SENSOR</p>	<p>Temperature Manager activation. The display shows .</p>
	<p>Melting at 42°C</p>
	<p>Keep Warm at 74°C</p>
	<p>Slow Cooking at 92°C</p>
	<p>Bridge zone between two cooking zones activated.</p>
<p>BOOST</p>	<p>Power Booster activated.</p>

Extractor control panel




<p>0 ————— BOOST</p>	<p>Extractor fan selection Increase/Decrease extraction speed (power)</p>
<p></p>	<p>Activation/Deactivation of automatic function (by default automatic mode is active). When the selection bar of the cooker hood is touched (pressed), the automatic mode deactivates and works with the extractor fan in manual mode. To re-activate the automatic mode press button  and the led  will light up to indicate that the hood is working in this mode.</p> <p>By default charcoal filter reminder is deactivated (ducted mode). Activate charcoal filter reminder Press for 5 sec the button  on the hood the first time that it is switched on, the symbol  flash once. For deactivate the charcoal filter press for 5 sec the button  and the symbol  flash twice.</p> <p>Since that time the lit icon will show when it is necessary to perform maintenance of the charcoal (odour) filter . The grease cleaning filter notification through led  is always enabled. Resetting activated carbon odour filter saturation After performing maintenance on the filters: press and hold 5 sec the button — - The grease led will turn off, and the indicator countdown will start again. press and hold 5 sec the button + - The odour led will turn off, and the indicator countdown will start again.</p>
<p>BOOST</p>	<p>Set the speed BOOST This speed is timed to run for 5 minutes. At the end of this time, the system returns automatically to the speed that was set before.</p>

Cookware guidance

What pots to use

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

- cast iron
- enamelled steel
- carbon steel
- stainless steel (although not all)
- 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 cookware will work 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 uneven, this will affect power and heat conduction.

How to use

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

To ensure that the hob functions properly, the pot 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 cooking area that best corresponds to the diameter of the bottom of the pan.

Cooking zone	Cookware diameter [mm]	
	Ø Min. (recommended)	Ø Max. (recommended)
All	145 mm	180 mm

Empty or thin-based pots/pans

Do not use empty or thin-based pots/pans on the hob as it will not be able to monitor the temperature or turn off automatically if the temperature is too high, 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".

Hint/tips

Noise during cooking

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

Normal operating noises of the induction hob

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

These noises are described as follows:

Low humming (like a transformer)

This noise is produced when cooking at a high heat level. It is based on the amount of energy transferred from the cooktop to the cookware. The noise ceases or quiets down when the heat level is reduced.

Quiet whistling

This noise is produced when the cooking vessel is empty. It ceases once liquids or food are placed in the vessel.

Crackling

This noise occurs with cookware comprised of various materials layered one upon the other. It is caused by the vibrations of the surfaces where different materials meet. The noise occurs on the cookware and can vary depending on the amount of food or liquid and the cooking method (e.g., boiling, simmering, frying).

Loud whistling

This noise occurs with cookware comprised

of different materials layered one upon the other, and when they are additionally used at maximum output and also on two cooking zones. The noise ceases or quiets down when the heat level is reduced.

These sounds are normal

Fan noises


For proper operation of the electronic system, it is necessary to regulate the temperature of the cooktop. For this purpose, the cooktop is equipped with a cooling fan, which is activated to reduce and regulate the temperature of the electronic system. The fan may also continue to run after the appliance is turned off if the detected temperature of the cooktop is still too hot after turning it off.

Rhythmic sounds, similar to the ticking sound of a clock

This noise occurs only when at least three cooking zones are operating and disappears or weakens when some of them are switched off. The noises described are a normal element of the described induction technology and should not be regarded as defects.

Daily use

Switching the appliance on

Hold  for one second to switch on the appliance.

- „0“ flashes in all power levels displays.
- If there are no further inputs, the appliance switches off after 10 seconds for safety reasons.

Selecting a cooking zone

Press the „0“ near the bargraph slider of the cooking zone and swipe it to set the power level.

Switching a cooking zone off

Touch „0“ on the bargraph.

- If there is no further input and the other cooking zones are switched off, the appliance switches off after 10 seconds.

Switching the hob off

Touch  for a few seconds to switch the hob off.

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








Melting, Keep warm and Slow cooking setting

With the melting function you can defrost food or gently melt butter, chocolate or honey.

The keep warm setting keeps ready-cooked foods warm at approx. 74 °C.

The slow cooking setting keeps ready-cooked


foods warm at approx. 92 °C. With the slow cooking setting you can cook at low temperatures to preserve the nutritional value of the aliments.

- Select the cooking zone by pressing „0“ near the bargraph of the cooking zone.
- Press  one time.
- To select the setting for „Melting“ (defrosting), press  one more time.
 appears.
- To select the setting for „Keep warm“, press  one more time.
 appears.
- To select the setting for „Slow cooking“, press  one more time.
 appears.

Boost setting

All the cooking zones are equipped with the booster.


When Booster is switched on, the cooking zone selected works at extra high power for 5 minutes. Booster can be used, for instance, to quickly heat a large quantity of water.

- Swipe up on bargraph until a  appears in the display.
- To end Booster swipe down on the bargraph to the desired power level.

Timer


When a timer is set, the cooking zone switches off after a set time between 1 min and 1 h 59 min.

Setting the timer

- Hob switched on.
- Cooking zone set.
- Press .
 - „00“ show in the middle of the display.
 - Touch + to increase the timer duration, touch – to reduce the time.

When you press + for the first time „1“ is illuminated in the display.



Changing the timer

- Timer set
- Press the active cooking zone of the timer that you want to change.
- Press .
- Change the timer duration using + and –.

Bridging function

The bridging function allows two individual cooking zones to be switched on to be adjusted together.





-Press at the same time the bargraphs of the two cooking zone (same side).

-The display near the two zones shows  on one side and  on the other side.




If one of the cooking zones is already running when the bridging function is switched on, the power level and operating time of this cooking zone will be used for both zones. If both cooking zones are already running, the operating times are cleared in the power level displays.

In the Bridging function is not possible set the Boost speed.


Child proof lock


- Appliance switched on
- Touch  and  simultaneously for few seconds until an acoustic signal is emitted.
 - The display is locked. When the display switches off in this state, the lock function will still be active once you restart the hob.
- To deactivate the childproof lock, press  and  simultaneously for a few seconds.


Power level	Cooking method	Use for
1	Melting, gentle warming	Butter, chocolate, gelatine, sauces
2	Melting, gentle warming	Butter, chocolate, gelatine, sauces
3	Swelling	Rice
4	Continued cooking, reducing, stewing	Vegetables, potatoes, sauces, fruit, fish
5	Continued cooking, reducing, stewing	Vegetables, potatoes, sauces, fruit, fish
6	Continued cooking, braising	Pasta, soup, braised meat
7	Gentle frying	Rosti (hash brown), omelettes, breaded fried foods, sausages
8	Frying, deep frying	Meat, chips
9	Flash frying	Steak
P	Fast heating	Boiling water

Temp. level	Cooking method	Use for
	Melting	Melting butter, chocolate or honey at around 42°C
	Keep Warm	Sauces, keep food ready for serving at around 74°C
	Slow cooking	Keep ready-cooked food warm at around 92°C

Troubleshooting

Error code	Description	Possible cause of error	Remedy
	No Function	Wrong connection to the mains or shortcircuit	Disconnect the hob extractor from the power supply. Adjust the power supply connection according to "ELECTRICAL CONNECTION" paragraph if needed. If error persists, please contact After Sales Service and specify the problem.
ER 03 and continuous tone or 	ER and 03 flashes alternately. Control panel turns off after 10 sec.	Continuous sensor activation detected. Water or cookware on the glass over the control panel.	Remove water or cookware from glass and control panel. Turn off the hob extractor
ER 03 and continuous tone Extractor control panel	ER and 03 flashes alternately. Control panel turns off after 10 sec. Extractor motor is still on.	Continuous sensor activation detected. Water or cookware on the glass over control panel of the extractor.	Remove water or cookware from glass and control panel. Touch again the control panel of the extractor.
ER47	ER and 47 flashes alternately. Control panel turns off after 10 sec.	Error in connecting the power cable on the product side	Disconnect the hob extractor from the power supply. Adjust the power supply connection according to "ELECTRICAL CONNECTION" paragraph if needed with special attention to correct fixation of the shunts on the product side. If error persists, please contact After Sales Service and specify the problem.
E/6	ER and 06 flashes alternately. Control panel turns off after 10 sec.	Deviations of the mains power supply in the frequency or voltage level. Solar-powered inverters could cause an E6 Error in case it creates a ripple on the mains voltage (high frequency overlie).	As soon as the mains power supply parameters recover to normal condition, the E6 Error disappears. If error persists, please contact After Sales Service and specify the problem.
ER20 ER22 ER30 ER36 ER39 U400 E/2 E/A E/4 E/7 E/8 E/9	Disconnect the hob extractor from the power supply. Wait a few seconds then reconnect the hob extractor to the power supply. If the problem persists, please contact After Sales Service and specify the error code that appears on the display.		

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

 If you operate the appliance wrongly, 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 carried out only by the manufacturer or the After Sales Service .
- Make sure that damaged cables are changed only by the manufacturer or the After Sales Service.

When contacting the After Sales Service, please provide the following information:

- type of fault
- appliance model (Art./Cod.)
- serial number (S.N.)

This information is given on the rating plate. The rating plate is attached on the bottom side.

Technical data

Product identification

Type: **4300**

Model: **FÖRDELAKTIG**

Refer to the rating plate placed on the bottom side of the product.

The manufacturer provides product enhancements continually. For this reason, the text and the illustrations in this manual may be changed without notice.

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

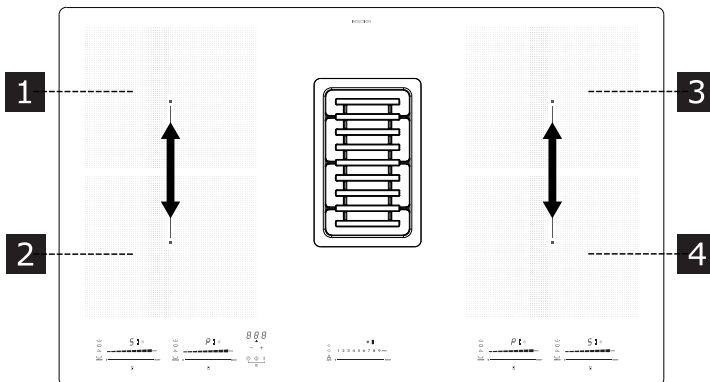
Power Management

This product is equipped with electronically controlled Power Management.

This function monitors electricity loading and limits the maximum power output to 3700 W for each Bridge Cooking zone (1+2 and 3+4), optimizing the power distribution and preventing the system from overloading. The function divides the power between cooking zones belonging to the same Bridge Cooking zone. See the illustration. The function decreases the power of the other cooking zone belonging to the same Bridge Cooking zone, if necessary (the last command has highest priority).

Example:

If boost level (P) is selected for cooking zone 1, automatically cooking zone 2 cannot exceed level 5 at the same time.



Hob Extractor Technical Data

		Unit	Value
Model identifier			FÖRDELAKTIG 504.494.03
Product Type			BUILT IN
Dimensions	Width	mm	830
	Depth	mm	520
	Height min/max	mm	906
Airflow max* - Exhaust Installation		m3/h	550
Noise max* - Exhaust Installation		dBA	66
Airflow max* - Recirculating Installation		m3/h	380
Noise max* - Recirculating Installation		dBA	73
Extractor Rating Power		W	220
Hob Rating Power		W	7400
Max Total Power		W	7620

Parameter	Value
Power supply voltage /frequency	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz;
Appliance weight	21 Kg

* Maximum speed (boost excluded).



This appliance has been designed, manufactured and marketed in compliance with the E.E.C. Directives.

The technical information is situated in the rating plate on the internal side of the appliance.

Extractor Energy efficiency

Product Information according to EU n°66/2014	Unit	Value
Model identifier		FÖRDELAKTIG 504.494.03
Annual Energy Consumption	kWh/a	28,7
Time increase factor		0,6
Fluid Dynamic Efficiency		37,6
Energy Efficiency Index		32,8
Measured air flow rate at best efficiency point	m ³ /h	328,0
Measured air pressure at best efficiency point	Pa	540
Maximum air flow	m ³ /h	700,0
Measured electric power input at best efficiency point	W	131,0
Measured power consumption in standby mode	W	N/A
Measured power consumption off mode	W	0,49
Sound power level at maximum speed (boost excluded)	dBA	66

Normative references:

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 contains features which help you save energy during everyday cooking.

Hob Energy efficiency

Product Information according to EU n°66/2014	Value
Model identifier	FÖRDELAKTIG 504.494.03
Type of hob	Built-In Hob
Number of cooking zones	4
Heating technology	Induction
Diameter size of the zone (dimensions)	220 x 185 mm
Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking)	170 Wh/kg
Energy consumption of the hob (EC electric cooking)	170 Wh/kg

Normative references:

- 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 contains features which help you save energy during everyday cooking.

Rating Plate

FÖRDELAKTIG
504.494.03 23199
M&A of Sweden AB
SE - 221 83 Lund
 Made in Italy
© Inter IKEA System B.V. 2019

2022-11-16

Model: FÖRDELAKTIG 504.494.03 SERVICE : 859698001278

Serial No:

220-240V; 50Hz; or 220V; 60Hz; TOT. 7620 W

3N ~ / 2N ~ 380-415 V 50 Hz; 7620W
3N ~ / 2N ~ 380 V 60 Hz; 7620W

IPX0 CLASSE I

Type: 4300

Ref.340006 - 1M BRS E ATP-MBE 2HE UI

Made in Italy

7722760 00001554479228972544 340.0575.911

340.0575.911L928972544

The graphic above represents the rating plate of the appliance.
 The serial number is specific to each product.

Environment concerns

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, sub-assemblies 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



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

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

The following additional information applies in Germany

Take-back obligations of distributors

Anyone who sells electrical and electronic equipment on a sales floor area of at least 400 m² or otherwise supplies it to end users on a commercial basis is obliged, when supplying a new equipment, to take back at the place of supply or in the immediate vicinity thereof free of charge an old equipment

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

The place of delivery is also the private household if the new electrical or electronic equipment is delivered; in this case the collection of the old equipment is free of charge for the end user. The above obligations also apply to distribution using means of distance communication if the distributors maintain storage and dispatch areas for electrical and electronic equipment or total storage and dispatch areas for groceries that correspond to the sales areas mentioned above. However, the free collection of electrical and electronic equipment is then restricted to heat transmitters (e.g. refrigerators), screens, monitors and equipment containing screens with a surface area of more than 100 cm² and equipment where at least one of the external dimensions is more than 50 cm. For all other electrical and electronic equipment the distributor must ensure appropriate return facilities within a reasonable distance from the respective end-user; this also applies to small electrical equipment (see above) that the end-user wishes to return without purchasing a new equipment.

IKEA GUARANTEE

How long is the IKEA guarantee valid?

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

Who will execute the service?

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

What does this guarantee cover?

The guarantee covers faults of the appliance, which have been caused by

faulty construction or material faults from the date of purchase from IKEA. This guarantee applies to domestic use only. The exceptions are specified under the headline "What is not covered under this guarantee?" Within the guarantee period, the costs to remedy the fault e.g. repairs, parts, labour and travel will be covered, provided that the appliance is accessible for repair without special expenditure. On these conditions the EU guidelines (Nr. 99/44/EG) and the respective local regulations are applicable. Replaced parts become the property of IKEA.

What will IKEA do to correct the problem?

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

What is not covered under this guarantee?

- Normal wear and tear.
- Deliberate or negligent damage, damage caused by failure to observe operating instructions, incorrect installation or by connection to the wrong voltage, damage caused by chemical or electro-chemical reaction, rust, corrosion or water damage including but not limited to damage caused by excessive lime in the water supply, damage caused by abnormal environmental conditions.
- Consumable parts including batteries and lamps.
- Non-functional and decorative parts which do not affect normal use of the appliance, including any scratches and

possible color differences.

- Accidental damage caused by foreign objects or substances and cleaning or unblocking of filters, drainage systems or soap drawers.
- Damage to the following parts: ceramic glass, accessories, crockery and cutlery baskets, feed and drainage pipes, seals, lamps and lamp covers, screens, knobs, casings and parts of casings. Unless such damages can be proved to have been caused by production faults.
- Cases where no fault could be found during a technician's visit.
- Repairs not carried out by our appointed service providers and/or an authorized service contractual partner or where non-original parts have been used.
- Repairs caused by installation which is faulty or not according to specification.
- The use of the appliance in a non-domestic environment i.e. professional use.
- Transportation damages. If a customer transports the product to their home or other address, IKEA is not liable for any damage that may occur during transport. However, if IKEA delivers the product to the customer's delivery address, then damage to the product that occurs during this delivery will be covered by this guarantee.
- Cost for carrying out the initial installation of the IKEA appliance. However, if an IKEA service provider or its authorized service partner repairs or replaces the appliance under the terms of this guarantee, the service provider or its authorized service partner will re-install the repaired appliance or install the replacement, if necessary.

This restriction do not apply to fault-free work carried out by a qualified specialist using our original parts in order to adapt the appliance to the technical safety specifications of another EU country.

How country law applies

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

Area of validity

For appliances which are purchased in one EU country and taken to another EU country, the services will be provided in the framework of the guarantee conditions normal in the new country. An obligation to carry out services in the framework of the guarantee exists only if the appliance complies and is installed in accordance with:

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

The dedicated After Sales Service for IKEA appliances:

Please do not hesitate to contact IKEA After Sales Service to:

1. make a service request under this guarantee;
2. ask for clarification on installation of the IKEA appliance in the dedicated IKEA kitchen furniture. The service won't provide clarifications related to:
 - the overall IKEA kitchen installation;
 - connections to electricity (if machine comes without plug and cable), to water and to gas since they have to be executed by an authorized service engineer.
3. ask for clarification on user manual contents and specifications of the IKEA appliance.

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

How to reach us if You need our service



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

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

Important! SAVE THE SALES RECEIPT!

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


Do You need extra help?

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


Inhaltsverzeichnis

Sicherheitsinformationen	31	Täglicher Gebrauch	49
Allgemeine Informationen	37	Anleitung zur Fehlerbehebung	51
Elektrischer Anschluss	40	Leistungsmanagement-Funktion	52
Produktbeschreibung	43	Technische Daten des Aspirators für Kochfeld	53
Anzeigen	43	Energieeffizienz des Saugaggregats	54
Bedienfeld	44	Energieeffizienz des Kochfelds	55
Bedienfeld der Kochzonen	46	Typenschild	55
Bedienfeld des Saugaggregats	47	Umweltaspekte	56
Anleitung für Kochgeschirr	48	IKEA GARANTIE	56

Sicherheitsinformationen

 Zu Ihrer eigenen Sicherheit und für die korrekte Funktion des Gerätes lesen Sie bitte diese Betriebsanleitung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät installieren und benutzen. Verwahren Sie die Betriebsanleitung stets zusammen mit dem Gerät, auch wenn Sie dieses an Dritte weitergeben oder übertragen. Es ist wichtig, dass der Benutzer alle Betriebs- und Sicherheitsmerkmale des Gerätes kennt.

Die Induktionssysteme dieser Kochfelder entsprechen den Bestimmungen der EMV- und EMF-Richtlinien und dürfen keine anderen elektronischen Geräte stören. Träger von Herzschrittmachern oder anderen implantierten elektronischen Geräten müssen sich an ihren Arzt oder den Hersteller des implantierten Geräts wenden, um festzustellen, ob diese Geräte ausreichend störungssicher sind.

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

Bei Geräten, die mit einem Stromkabel ausgestattet sind, muss die Anordnung der Klemmen oder die Länge der Leiter zwischen der Kabelverankerung und den Klemmen so beschaffen sein, dass die vom Strom durchflossenen Leiter vor der Erdung gestreckt werden, falls das Kabel aus der Verankerung hervortritt


- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die auf eine fehlerhafte oder unsachgemäße Installation zurückzuführen sind.
- Sicherstellen, dass die Netzspannung der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entspricht.
- Trennvorrichtungen müssen in der festen Anlage gemäß Normen über Verkabelungssysteme installiert werden.
- Prüfen Sie bei Geräten der Klasse I, ob die Hauselektrik eine ausreichende Erdung gewährleistet.
- Verbinden Sie die Abzugshaube unter Verwendung eines passenden Rohrs mit dem Rauchabzugskamin. Beachten Sie das im Installationshandbuch angegebene Kaufzubehör (bei Rundrohren: Mindestdurchmesser 125 mm). Die Länge des Abzugsrohrs muss so gering wie möglich sein.
- Schließen Sie das Produkt mit einem allpoligen Schalter an das Stromnetz an.
- Alle gesetzlichen Abluftvorschriften sind einzuhalten.
- Schließen Sie die Abzugshaube nicht an Auslassleitungen an, die Verbrennungsgase (Kessel, Schornsteine usw.) transportieren.
- Falls die Abzugshaube mit Geräten verwendet wird, die nicht elektrisch betrieben sind (z.B. Gasgeräte), muss im Raum für eine ausreichende Belüftung gesorgt werden, damit der Rückfluss der Abgase verhindert wird. Wenn das Kochgerät zusammen mit Geräten verwendet wird,

die mit nichtelektrischen Energiequellen betrieben werden, darf der Unterdruck im Raum 0,04 mbar nicht überschreiten, um zu verhindern, dass Dämpfe vom Kochgerät zurück in den Raum gesaugt werden.

- Die Luft darf nicht durch einen Kanal abgelassen werden, der als Rauchabzug für Gasgeräte oder Geräte verwendet wird, die mit anderen Brennstoffen betrieben werden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Servicecenter oder einem qualifizierten Techniker ausgetauscht werden, um gefährliche Situationen zu vermeiden.
- Den Stecker des Geräts in eine den einschlägigen Vorschriften entsprechende zugängliche Steckdose stecken.
- Was die technischen und sicherheitsrelevanten Maßnahmen für den Rauchabzug betrifft, sind die Vorgaben der örtlichen Behörden streng einzuhalten.


 **ACHTUNG:** Bevor das Gerät installiert wird, die Schutzfolien abziehen.

- Verwenden Sie nur die mit dem Gerät gelieferten Schrauben und Kleinteile.

 **ACHTUNG:** Die nicht erfolgte Installation der Schrauben und Befestigungselemente gemäß der vorliegenden Anleitung kann zu Stromschlaggefahr führen.

- Schauen Sie nicht direkt durch optische Geräte (Ferngläser, Lupen ...) auf das Licht.
- Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.

- 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 sorgfältig überwacht und hinsichtlich der sicheren Verwendung des Geräts durch eine verantwortliche Person eingewiesen.
- Dieses Gerät kann von Kindern über 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder ohne die erforderlichen Erfahrungen und Kenntnisse verwendet werden, vorausgesetzt, sie werden sorgfältig überwacht und in die sichere Verwendung des Geräts und die damit verbundenen Gefahren eingewiesen. Kindern ist das Spielen mit dem Gerät zu untersagen.

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

Berühren Sie nicht die Heizwiderstände.

Halten Sie Kinder unter 8 Jahren fern, es sei denn, sie werden ständig 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).

ACHTUNG: Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.

- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn die Oberfläche Risse aufweist oder eine Beschädigung in der Materialstärke sichtbar ist.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen Körperteilen.
- Reinigen Sie das Produkt nicht mit Dampfgeräten.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf die Kochfeldoberfläche, da diese überhitzen können.
- Schalten Sie nach dem Gebrauch das Kochfeld mit dem entsprechenden Bedienelement aus und verlassen Sie sich nicht auf den Topf-Detektor.

ACHTUNG: Das unbeaufsichtigte Garen mit Fett und Öl auf einem Kochfeld kann gefährlich sein und Feuer verursachen. Versuchen Sie NIEMALS, Flammen mit Wasser zu löschen. Schalten Sie im Gegenteil das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen, indem Sie diese beispielsweise mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.

HINWEISE : Der Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzfristiger Garvorgang muss ständig überwacht werden.

- Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.

ACHTUNG: Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf die Kochflächen.

- Das Gerät muss so installiert werden, dass es mit einem Kontaktöffnungsabstand (3 mm) von der Stromversorgung getrennt werden

kann, um eine vollständige Trennung unter Überspannungsbedingungen der Kategorie III zu gewährleisten.

- Das Gerät darf keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne) ausgesetzt werden.
- Die Belüftung des Geräts hat nach den Anweisungen des Herstellers zu erfolgen.

Allgemeine Informationen

Wichtige allgemeine Hinweise

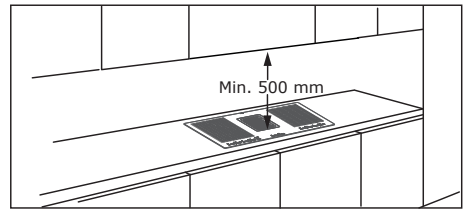
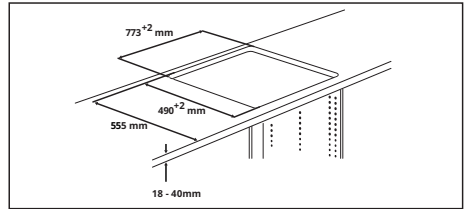
- Verwenden Sie niemals Scheuerschwämme, Stahlwolle, Salzsäure oder andere Produkte, die Kratzer oder Flecken auf der Oberfläche hinterlassen könnten.
- Verwenden Sie aus Sicherheitsgründen keine Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger zur Reinigung des Geräts.
- Keine Speisereste verzehren, die auf die Oberfläche und auf die funktionellen oder ästhetischen Elemente des Kochfeldes gefallen sind oder sich dort abgesetzt haben.

Anforderungen an den Möbel

- Das Kochfeld ist für den Einbau in die Küchenarbeitsplatte über einem Schrank mit einer Breite von 800 mm oder mehr vorgesehen.
- Wenn das Gerät auf brennbaren Materialien montiert 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 Schanks

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.

Gebrauch

- Die Abzugshaube ist ausschließlich zur Beseitigung von Kochgerüchen im Haushalt bestimmt.
- Verwenden Sie das Gerät niemals für andere als die vorgesehenen Zwecke.
- Fritteusen müssen während des Betriebs ständig kontrolliert werden: Überhitztes Öl kann Feuer fangen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem.
- Das Gerät darf nicht hinter einer dekorativen Tür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Stellen Sie sich nicht auf das Gerät, da es dadurch beschädigt werden könnte.
- 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

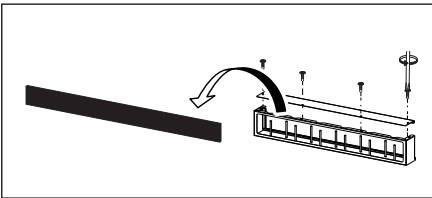
lassen Sie keine harten Gegenstände darauf fallen. Keine Töpfe oder Geschirr über die Oberfläche ziehen.

Reinigung und Wartung

Vor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten am Gerät muss dieses ausgeschaltet und spannungslos gemacht werden.

Aktivkohlefilter

- Der Aktivkohle-Geruchsfilter "U" (siehe Montageanleitung) kann regeneriert werden. Der Aktivkohle-Geruchsfilter kann alle 3-4 Monate (oder häufiger bei intensivem Gebrauch der Abzugshaube) gewaschen und bis zu maximal 8 mal regeneriert werden (bei besonders intensivem Gebrauch empfehlen wir, den Filter nicht mehr als 5 mal zu regenerieren).
- Um einen neuen Filter zu bestellen, wenden Sie sich an den Kundendienst (siehe Tabelle am Ende des Handbuchs)

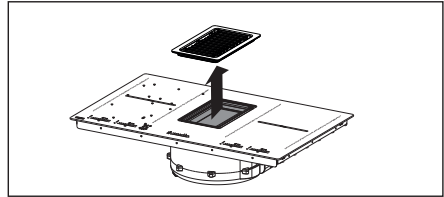


Regenerierungsverfahren:

- 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

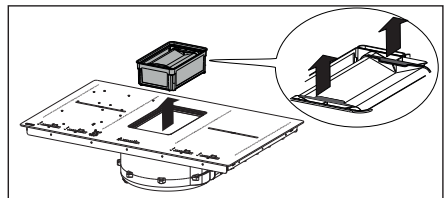
- Nicht in der Spülmaschine waschen. Reinigen Sie den Grill mit warmem Wasser und milder Seife, ohne scheuernde Schwämme zu verwenden (Verwenden Sie keine starken oder scheuernden Reinigungsmittel!).



- ! ACHTUNG:** Der gusseiserne Grill muss sorgfältig positioniert werden, da sonst das Glas des Kochfeldes zerbrechen kann, wenn es falsch gehandhabt wird.

Fettfilter

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

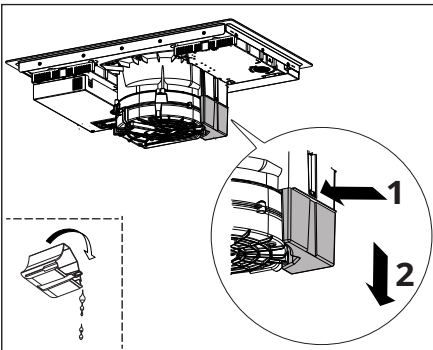


Die obere Überlaufwanne ist Teil des Fettfilters und muss nach jedem Kochen oder immer dann, wenn Flüssigkeit auf dem Kochfeld verschüttet wird, überprüft werden. Mit heißem Wasser waschen und Speisereste entfernen, um Geruchsbildung und Verkrustungen zu vermeiden.

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. Lösen Sie die Verriegelung (1), ziehen Sie die Wasserauffangwanne (2) nach unten und waschen Sie sie mit lauwarmem Wasser oder in der Spülmaschine.



Sie die Empfehlungen des Herstellers hinsichtlich des zu verwendenden Schabers.

- Zuckerhaltige Lebensmittel, zum Beispiel während des Kochens übergelaufene Marmelade, mit einem heißem Glaskeramikschaaber bei noch heißem Kochfeld entfernen. Andernfalls könnten Rückstände die Glaskeramikoberfläche beschädigen.
- Entfernen Sie geschmolzenen Kunststoff mit einem Glaskeramikschaaber, 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 erneut mit einem feuchten Tuch abwischen.

Reinigung des Geräts

- Um das Einbrennen von Speiseresten zu vermeiden, das Gerät nach jedem Gebrauch reinigen. Das Entfernen von verkrusteten und verkohlten Verschmutzungen erfordert mehr Aufwand.
- Verwenden Sie zum Reinigen des täglichen Schmutzes ein weiches Tuch oder einen Schwamm und ein geeignetes Reinigungsmittel. Befolgen Sie die Empfehlungen des Herstellers hinsichtlich der zu verwendenden Reinigungsmittel. Wir empfehlen die Verwendung von schützenden Reinigungsmitteln.
- Verkrusteten Schmutz, zum Beispiel während des Gärens übergelaufene Milch, mit einem heißem Glaskeramikschaaber bei noch heißem Kochfeld entfernen. Befolgen

Elektrischer Anschluss

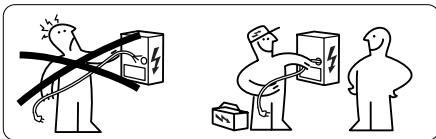


ACHTUNG: Alle elektrischen Anschlüsse müssen von einem autorisierten Installateur ausgeführt werden.

- 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.
- 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.

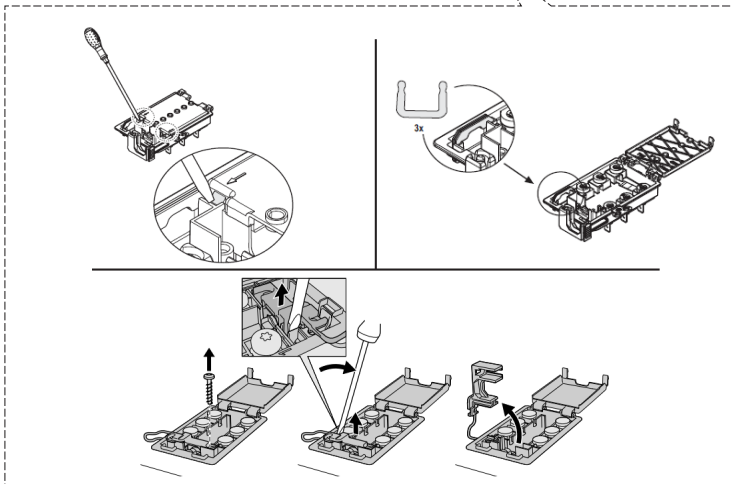
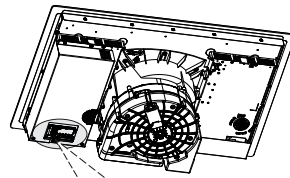


Warnung! Löten Sie keine Kabel!



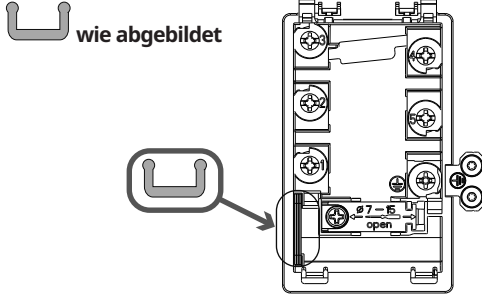
Elektrischer Anschluss

- Halten Sie sich an den Schaltplan (an der unteren Seite des Produkts).
- Dieses Gerät hat einen "Y"-Anschluss und benötigt ein Stromkabel H05V2V2-F. Für das Kabel sind Aderendhülsen vorgeschrieben. Nach IEC-Norm für einphasigen Anschluss: 3 x 4 mm² Stromkabel, für zweiphasigen Anschluss: 4 x 2,5 mm² Stromkabel und für dreiphasigen Anschluss: 5 x 2,5 mm² 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).

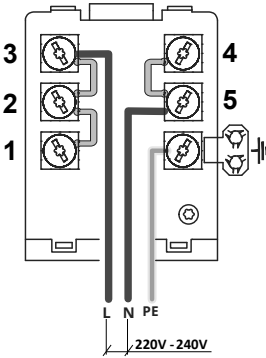


Anschlussplan Produktseite

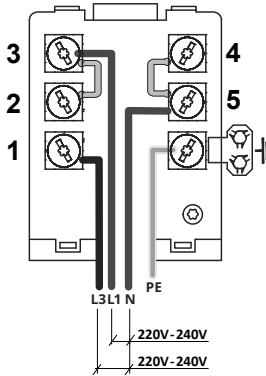
Stecken Sie die Brückung wie abgebildet zwischen die Schrauben



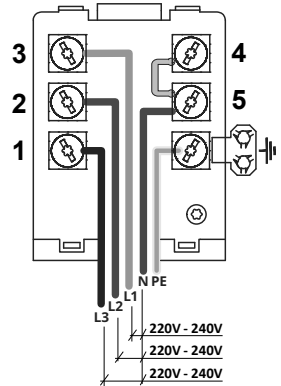
220 - 240V ~ 1+N+GND



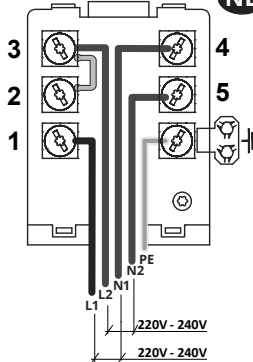
380 - 415V ~ 2+N+GND



380 - 415V ~ 3+N+GND

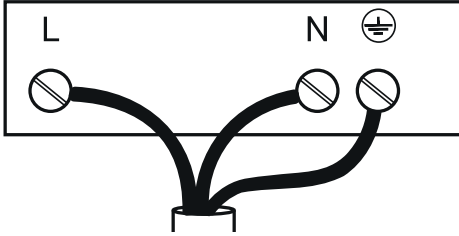


230V / 400V ~ 2+2N+GND

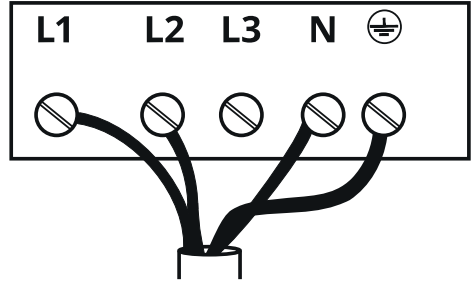


Anschlussplan Hausseite

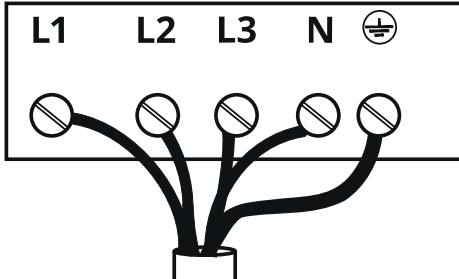
220V-240V 1N ~



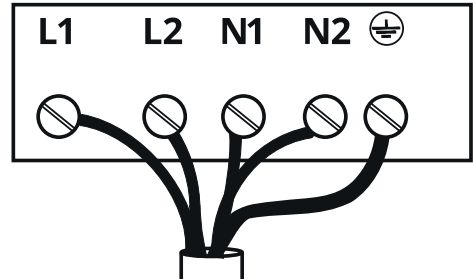
380V-415V 2N ~



380V-415V 3N ~

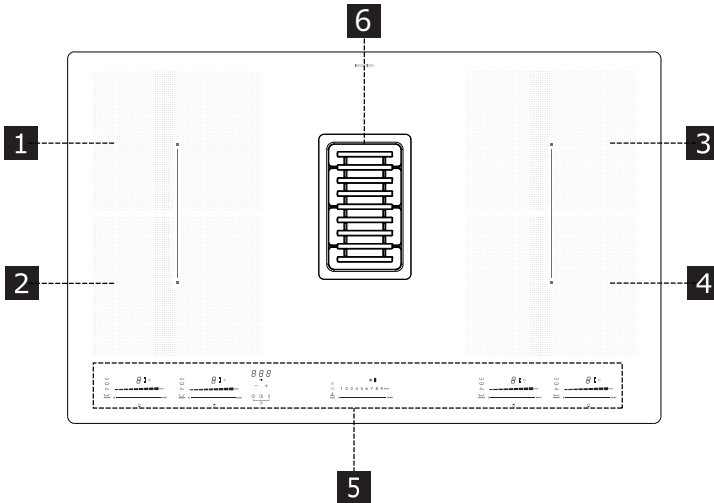


NL 230V / 400V 2N~



Farbe	Anschluss			
	220 - 240V ~ 1+N+GND	380 - 415V ~ 2+N+GND	380 - 415V ~ 3+N+GND	230V / 400V ~ 2+2N+GND
Schwarz	-	L3	L3	L1
Braun	L	L1	L2	L2
Grau	-	-	L1	
Blau	N	N	N	N1 - N2
Gelb/Grün	ERDUNG			
	BRÜCKUNG			

Produktbeschreibung




- 1** Einzelkochzone (220 x 185 mm) 2100 W, mit Booster-Funktion 3700 W.
- 2** Einzelkochzone (220 x 185 mm) 2100 W, mit Booster-Funktion 3700 W.
- 3** Einzelkochzone (220 x 185 mm) 2100 W, mit Booster-Funktion 3700 W.
- 4** Einzelkochzone (220 x 185 mm) 2100 W, mit Booster-Funktion 3700 W.
- 5** Bedienfeld
- 6** Abzug

- 1+2** Kochzone kombinierbar (220 x 370 mm) 3700 W
- 3+4** Kochzone kombinierbar (220 x 370 mm) 3700 W


Anzeigen

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 .

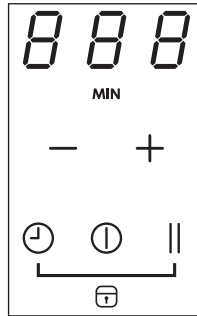
Wenn während der 10-Sekunden-Topferkennungszeit kein Topf auf der Kochzone abgelegt wird:







- schaltet sich die Kochzone nach 10 Sekunden automatisch aus.
- Das Display jeder Kochzone zeigt  an.


Restwärmearzeige

Wenn ein Kochbereich ausgeschaltet wurde, aber noch heiß ist, leuchtet der Buchstabe "H" auf dem Bedienfeld, um auf eine Verbrennungsgefahr hinzuweisen.

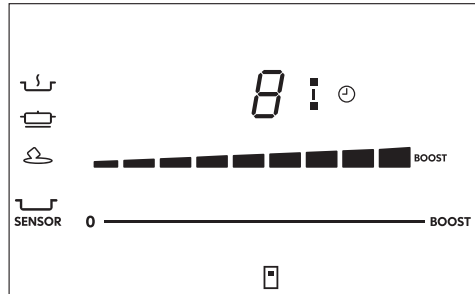
Bedienfeld














<p>⓪</p>	<p>Einschalten/Ausschalten des Aspirators für das Kochfeld. Drücken Sie zum Einschalten. Zum Ausschalten erneut drücken.</p> <p>Beim Einschalten des Aspirators für das Kochfeld wird die Dunstabzugshaube standardmäßig im Automatikmodus aktiviert, und die LED  leuchtet auf. Berühren (drücken Sie) die Auswahlleiste, um den automatischen Modus zu deaktivieren und den Ventilator im manuellen Modus zu verwenden. Die LED  geht aus.</p>
<p>⌚</p>	<p>Aktivierung des Timers Drücken Sie die Taste 5 Sekunden lang: Die Abzugshaube wechselt für 15 Minuten mit einem voreingestellten Timer in den Zeitmodus. Die LED für den Zeitmodus leuchtet auf der Abzugshaube auf . Um den Zeitmodus (Timer) zu deaktivieren, drücken Sie die Taste erneut 5 Sekunden lang. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal (Dauer 2 Minuten, das durch Drücken der Ein / Aus-Taste unterbrochen werden kann) und die Anzeige  erlischt. Die Rückwärtszählung ist nicht sichtbar, die optische Anzeige ist die LED .</p> <p>Auswahl einer Kochzone zum Einstellen eines unabhängigen Timers. Diese Taste aktiviert einen Timer, der für die einzelnen Kochbereiche, auch gleichzeitig, eingestellt werden kann. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schalten sich die Kochzonen automatisch ab, und es ertönt ein akustisches Signal. Aktivierung / Einstellung des Kochfeld-Timers: Drücken Sie mehrmals die Taste , um die zu aktivierende Kochzone auszuwählen. Das Icon entsprechend der Kochzone leuchtet auf. Nach Wahl des gewünschten Kochbereiches stellen Sie die Timer-Dauer ein: Drücken Sie +, um die Zeit zu erhöhen, die bis zum automatischen Ausschalten vergehen soll. Drücken Sie -, um die Zeit zu verringern, die bis zum automatischen Ausschalten vergehen soll.</p>

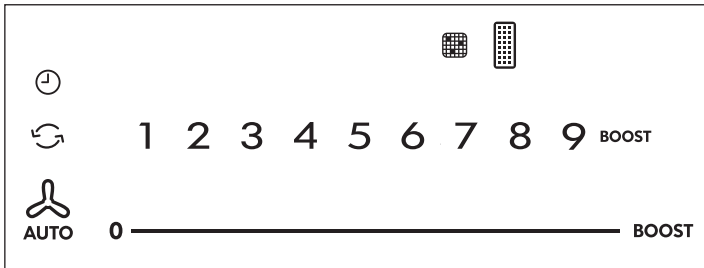
<p style="text-align: center;"> </p>	<p>Stop&Go / Neustart Mit dieser Funktion können Sie eine beliebige aktive Kochfeldfunktion unterbrechen / neustarten, indem Sie die Kochleistung auf null setzen. Drücken Sie die Taste, um die Funktion zu aktivieren, drücken Sie sie erneut und bewegen Sie den angezeigten Cursor ganz von links nach rechts (Endschalter für die Pausenfunktion , um die Funktion zu deaktivieren. Hinweis: Wenn nach 10 Minuten die Pausenfunktion nicht deaktiviert ist, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.</p>
	<p>Mit dieser Funktion können Sie bei versehentlichem Ausschalten die Einstellungen des Kochfelds abrufen. Aktivierung: - Schalten Sie das Kochfeld wieder ein. - Drücken Sie innerhalb von 6 Sekunden.</p>
<p style="text-align: center;">- +</p>	<p>Erhöhen / Verringern der Dauer des Kochbereich-Timers.</p>
	<p>Lang drücken, um den Fettfilter zurückzusetzen. Länger drücken, um den Aktivkohle-Geruchsfilter zurückzusetzen.</p>
<p style="text-align: center;">⌚ + </p>	<p>Verriegeln / Entriegeln des Kochfelds Ermöglicht das Sperren der Kochfeldeinstellungen, um versehentliche Änderungen zu verhindern, sodass die bereits eingestellten Funktionen aktiviert bleiben. Wiederholen Sie den Vorgang, um die Sperre zu deaktivieren. Tastensperre. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten und ⌚ für einige Sekunden.</p>












Bedienfeld der Kochzonen



	<p>Positionsanzeiger der Kochbereiche.</p> <p>Die Kochbereiche können im kombinierten Modus aktiviert werden, um einen zusammenhängenden Bereich mit der gleichen Leistungsstufe zu erstellen. Die Hauptkochbereiche sind die vorderen, die Nebenbereiche sind die hinteren. So aktivieren Sie den kombinierten Modus: Berühren Sie gleichzeitig die 2 Balken. Das Symbol  leuchtet auf. Mit der Hauptbereichsauswahlleiste können Sie die Leistungsstufe auswählen. Um den kombinierten Modus zu deaktivieren, wiederholen Sie den Aktivierungsvorgang.</p>
	<p>Auswahl der Kochzone. Erhöhen / Erniedrigen der Leistungsstufe.</p> <p>Leistungserhöhungsfunktion, die 10 Minuten lang betriebsbereit bleibt, wonach die Temperatur auf den Wert von Stufe 9 zurückkehrt. Berühren Sie die Auswahlleiste und scrollen Sie nach unten, um die Leistungsverstärkungsfunktion des Power Boosters zu aktivieren. Die Leistungssteigerung wird auf der Anzeige der ausgewählten Kochzone mit dem Symbol  angezeigt.</p>
	<p>Aktivierung des Temperaturmanagements Auf dem Display erscheint .</p>
	<p>Schmelzen bei 42 °C</p>
	<p>Warmhalten bei 74 °C</p>
	<p>Langsames Garen bei 92 °C</p>
	<p>Aktivierung des Kombinationsmodus von zwei Kochzonen</p>
	<p>Aktivierung der Funktion Power Booster.</p>

Bedienfeld des Saugaggregats




<p>0 ————— BOOST</p>	<p>Wahl der Saugleistung Erhöhung / Verringerung der Sauggeschwindigkeit (-leistung)</p>
<p></p>	<p>Aktivierung / Deaktivierung einer Automatikfunktion (standardmäßig ist der Automatikmodus aktiviert). Berühren (drücken Sie) die Auswahlleiste der Abzugshaube, um den automatischen Modus zu deaktivieren und den Ventilator des Saugaggregats im manuellen Modus zu verwenden. Um den Automatikmodus wieder zu aktivieren, drücken Sie die Taste . Die LED  leuchtet auf, um anzuzeigen, dass die Abzugshaube in diesem Modus aktiv ist.</p> <p>Die Erinnerung für den Aktivkohlefilter ist standardmäßig deaktiviert (Saugmodus). Aktivierung der Wartungsfunktion für Aktivkohlefilter. Drücken Sie beim ersten Einschalten 5 Sekunden lang die Taste  an der Abzugshaube: Das Symbol  blinkt einmal. Um den Aktivkohlefilter zu deaktivieren, drücken Sie die Taste  5 Sekunden lang: Das Symbol  blinkt zweimal.</p> <p>Nach der Aktivierung zeigt das Aufleuchten des Symbols an, dass die Wartung des Aktivkohlefilters (geruchsneutral)  erforderlich ist. Die mit der LED  angezeigten Hinweise auf die Reinigung des Fettfilters sind immer aktiviert. Wiederherstellung und Reaktivierung des Kohlenstoffgeruchsfilters Nach der Filterwartung: Drücken Sie 5 Sekunden lang die Taste . Die Fettfilter-LED erlischt und die Rückwärtszählung wird erneut gestartet. Drücken Sie 5 Sekunden lang die Taste . Die Geruchsfilter-LED erlischt und die Rückwärtszählung wird erneut gestartet.</p>
<p>BOOST</p>	<p>Einstellung der intensiven Geschwindigkeit BOOST Diese Geschwindigkeit ist für eine Aktivierung von 5 Minuten getaktet. Nach Ablauf dieser Zeit kehrt das System automatisch zur zuvor eingestellten Geschwindigkeit zurück.</p>

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
- Kohlenstoffstahl
- rostfreier Stahl (auch nicht ganz)
- 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

Minimaler Topfdurchmesser für die verschiedenen Kochbereichen

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 Mindestdurchmesser aufweisen.

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

Kochbereich	Durchmesser des Topfbodens [mm]	
	Ø min (empfohlen)	Ø max (empfohlen)
Alle	145 mm	180 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 Kochfeldes zu beschädigen. Sollte dies eintreten, nichts berühren und abwarten, bis alle Komponenten abgekühlt sind.

Wenn eine Fehlermeldung erscheint, lesen Sie bitte den Abschnitt "Anleitung zur Fehlerbehebung".

Ratschläge/Empfehlungen

Geräusche während des Betriebs

Bei Aktivierung einer Kochzone ertönt ein kurzer Summton. Dieses Phänomen ist typisch für Kochstellen und beeinträchtigt weder den Betrieb noch die Lebensdauer des Geräts. Das Geräusch kann je nach Art des verwendeten Topfs variieren. Bei einer starken Störung kann es sinnvoll sein, den Topf auszutauschen.

Normale Induktionskochfeldgeräusche

Die Induktionstechnik beruht auf der Erzeugung elektromagnetischer Felder, welche die Hitze direkt auf dem Boden von Töpfen und Pfannen erzeugen. Töpfe und Pfannen können Geräusche oder Vibrationen verursachen, je nachdem, wie sie hergestellt werden.

Diese Geräusche können wie folgt beschrieben werden:

Leichtes Brummen (wie das eines Transformators)

Dieses Geräusch tritt auf, wenn die Kochtemperatur hoch ist. Das hängt davon ab, wie viel Energie vom Kochfeld auf die Pfanne übertragen wird. Das Geräusch hört auf oder wird schwächer, wenn die Hitze reduziert wird.

Leichtes Pfeifgeräusch

Dieses Geräusch tritt auf, wenn der Kochtopf leer ist. Das Geräusch hört auf, wenn Sie Flüssigkeiten oder Lebensmittel in den Topf füllen.

Knistern

Dieses Geräusch entsteht, wenn der Topf aus mehreren Schichten besteht. Sie wird durch die Schwingungen der Oberflächen verschiedener Materialien verursacht, die miteinander in Kontakt stehen. Das Geräusch wird durch den Topf erzeugt und kann je nach Menge der Lebensmittel oder Flüssigkeit und der Kochmethode (z. B. Kochen, Garen, Braten) variieren.

Lautes Pfeifen

Dieses Geräusch entsteht, wenn der Herd aus verschiedenen Materialien besteht, die übereinander geschichtet sind, und wenn er auf dem Kochfeld mit maximaler Leistung und auch auf zwei Kochzonen verwendet wird. Das Geräusch hört auf oder wird schwächer, wenn die Hitze reduziert wird.

Diese Geräusche sind normal 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. Das Gebläse kann auch nach dem Ausschalten des Kochfeldes weiterlaufen, wenn die ermittelte Temperatur noch zu hoch ist.

Rhythmische Geräusche, die den Zeigern einer Uhr ähneln.

Dieses Geräusch tritt nur auf, wenn mindestens drei Kochbereiche in Betrieb sind und verschwindet oder wird leiser, wenn zwei ausgeschaltet werden. Diese Geräusche, die als normale Phänomene der Induktionstechnik beschrieben werden, sind nicht als Mängel zu betrachten.

Täglicher Gebrauch

Einschalten des Geräts

Halten Sie die Taste ① eine Sekunde lang gedrückt, um das Gerät einzuschalten.

- „0“ blinkt in allen Anzeigen der Leistungsstufe
- Wenn keine andere Auswahl getroffen wird, schaltet sich das Gerät aus Sicherheitsgründen nach 10 Sekunden ab.

Auswahl eines Kochbereiches

Drücken Sie die "0" neben dem Balkencursor des Kochbereichs und streichen Sie mit dem Finger über den Cursor, um die Leistungsstufe einzustellen.

Abschaltung eines Kochbereiches

Berühren Sie die "0" auf dem Balkencursor.

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

Abschaltung des Kochfeldes



Berühren Sie ① einige Sekunden lang, um das Kochfeld auszuschalten.


- Wenn auf dem Display keine weitere Auswahl getroffen wird und alle Kochzonen ausgeschaltet sind, schaltet sich das Gerät nach 10 Sekunden aus. **Einstellungen für Auftauen, Warmhalten und langsames Garen**

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

Die Warmhaltefunktion hält gekochte Speisen auf einer Temperatur von ca. 74 °C.

Bei der Einstellung langsames Garen wird das Gargut auf einer Temperatur von ca. 92 °C gehalten. Mit der Einstellung "Langsames Garen" ist es möglich, bei niedrigen Temperaturen zu garen, um den Nährwert der Lebensmittel zu erhalten.

- Wählen Sie den Kochbereich aus, indem Sie die "0" neben dem Balkencursor der gewünschten Kochzone drücken.
- Einmal  drücken.
- Um die Einstellung "Auftauen" (Defrost) zu wählen, drücken Sie erneut .

Erscheint .

- Um die Einstellung "Warmhalten" zu wählen, drücken Sie erneut .

Erscheint .


- Um die Einstellung "Langsames Garen" zu wählen, drücken Sie erneut .

Erscheint .

Boost-Einstellung

Alle Kochbereiche sind mit der Booster-Funktion ausgestattet.

Wenn die Booster-Funktion aktiviert ist, arbeitet die ausgewählte Kochzone 5 Minuten lang mit zusätzlicher Leistung. Die Booster-Funktion kann z. B. verwendet werden, um eine große Menge Wasser schnell zu erhitzen.

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

Timer

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

Timer-Einstellungen

- Das Kochfeld schaltet sich aus.
- Eingestellter Kochbereich.
- Drücken Sie ☺.
- Die Anzeige "_00" blinkt in der Mitte des Displays.
- Tippen Sie auf +, um die Dauer der eingestellten Zeit zu verlängern, tippen Sie auf -, um sie zu verkürzen.

Beim ersten Drücken + leuchtet die Anzeige "1" auf dem Display auf.



Änderung des Timers

- Eingestellter Timer
- Drücken Sie den aktiven Kochbereich des Timers, den Sie ändern möchten.
- Drücken Sie ☺.
- Ändern Sie die Dauer der am Timer eingestellten Zeit mit + und -.



Kombinationsfunktion (Überbrückung)

Mit der Kombinationsfunktion können zwei einzelne Kochzonen aktiviert werden, so dass sie gemeinsam




betrieben und eingestellt werden können.

- Drücken Sie gleichzeitig die Cursorbalken der beiden Kochzonen (auf derselben Seite).
- Die Anzeige neben den beiden Zonen zeigt  auf eine Seite und  auf die andere Seite an. Wenn eine der Kochzonen bereits in Betrieb ist, wenn die Kombinationsfunktion (Überbrückung) aktiviert wird, werden die Leistungsstufe und die Betriebszeit dieser Kochzone für beide kombinierten Zonen gewählt. Wenn beide Zonen bereits in Betrieb sind, werden die Betriebszeiten in den Leistungsanzeigen gelöscht. Wenn es nicht möglich ist, zwei Zonen zu kombinieren, stellen Sie die Boost-Geschwindigkeit ein.

Kindersicherung

- Gerät eingeschaltet
- Tippen Sie einige Sekunden  und ☺ lang gleichzeitig, bis ein Signal ertönt. Das Display ist gesperrt. Wenn die Anzeige in diesem Zustand erlischt, ist die Verriegelungsfunktion beim erneuten Einschalten des Kochfeldes noch aktiv.
- Um die Kindersicherung zu deaktivieren, drücken Sie gleichzeitig  und ☺ einige Sekunden lang.

Leistungsstufe	Garmethode	Zu verwenden zum
1	Schmelzen, leichten Erhitzen	Butter, Schokolade, Gelatine, Saucen
2	Schmelzen, leichten Erhitzen	Butter, Schokolade, Gelatine, Saucen
3	Aufwärmen	Reis
4	Lange kochen, reduzieren, dünsten	Gemüse, Kartoffeln, Saucen, Obst, Fisch
5	Lange kochen, reduzieren, dünsten	Gemüse, Kartoffeln, Saucen, Obst, Fisch
6	Lange Garzeiten, Schmoren	Pasta, Suppe, Schmorfleisch
7	Leichtes Frittieren	Rösti (Kartoffelpuffer), Omeletts, panierte und gebratene Gerichte, Würstchen
8	Braten, in reichlich Öl braten	Fleisch, Pommes Frites
9	Schnelles Braten bei hohen Temperaturen	Steaks
P	Schnellheizfunktion	Wasser kochen

Temperaturniveau	Garmethode	Zu verwenden zum
	Auftauen	Butter, Schokolade oder Honig bei etwa 42 °C auftauen.
	Warmhalten	Speisen bei ca. 74 °C servierfertig halten.
	Langsames Garen	Warmhalten von zubereiteten Speisen bei ca. 92 °C.

Anleitung zur Fehlerbehebung

Fehlercode	Beschreibung	Mögliche Fehlerursache	Abhilfemaßnahmen
	Kein Betrieb	Falscher Netzanschluss oder Kurzschluss	Trennen Sie den Kochfeldabsauger von der Stromversorgung. Schließen Sie den Kochfeldabsauger korrekt an die Stromversorgung an, siehe Abschnitt "ELEKTRISCHER ANSCHLUSS", falls erforderlich. Wenn der Fehler weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst und geben Sie das Problem an.
ER 03 und Dauerton oder E/B	Das Bedienfeld schaltet sich nach 10 s ab.	Kontinuierliche Aktivierung der Sensoren. Wasser oder Topf auf dem Glas über dem Bedienfeld.	Das Wasser bzw. den Topf von der Glaskeramikoberfläche und dem Bedienfeld entfernen Schalten Sie den Absauger des Kochfeldes aus
ER 03 und Dauerton des Bedienungsfeldes Absauger	Das Bedienfeld schaltet sich nach 10 s ab. Der Motor des Absaugers ist noch in Betrieb.	Kontinuierliche Sensoraktivierung erkannt. Wasser oder Topf auf dem Glas über dem Bedienfeld des Absaugers.	Entfernen Sie das Wasser oder den Topf von der Glaskeramikoberfläche und dem Bedienfeld. Berühren Sie das Bedienfeld des Absaugers erneut.
ER47	ER und 47 blinken. Das Bedienfeld schaltet sich nach 10 s ab.	Fehler beim Anschluss des Netzkabels auf der Produktseite.	Trennen Sie den Staubsauger von der Stromzufuhr. Passen Sie den Anschluss gegebenenfalls gemäß den Anweisungen im Abschnitt ELEKTRISCHER ANSCHLUSS an, wobei Sie besonders auf die korrekte Befestigung der Brücken auf der Produktseite achten müssen. Wenn der Fehler weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst und geben Sie das Problem an.
E/6	ER und 47 blinken. Das Bedienfeld schaltet sich nach 10 s ab.	Abweichungen der Netzversorgung in Frequenz oder Spannungshöhe. Solarbetriebene Wechselrichter können einen E6-Fehler verursachen, wenn sie eine Schwingung in der Netzspannung erzeugen (hochfrequente Überspannung).	Sobald die Netzversorgung wieder normal ist, verschwindet der Fehler E6. Wenn der Fehler weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst und geben Sie das Problem an.
ER20 ER22 ER30 ER36 ER39 U400 E/2 E/A E/4 E/7 E/8 E/9	Trennen Sie den Kochfeldabsauger von der Stromversorgung. Warten Sie einige Sekunden und schließen Sie dann den Kochfeldsauger wieder an die Stromversorgung an. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst und geben Sie den Fehlercode an, der auf dem Display angezeigt wird.		

i Wenn ein Fehler auftritt, versuchen Sie, eine Lösung zu finden, indem Sie die Anweisungen in der Anleitung zur Problemlösung befolgen. Wenn das Problem nicht gelöst werden kann, wenden Sie sich an den Kundendienst. Eine vollständige Liste der IKEA-Kundendienste 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, ist der Besuch des Servicetechnikers oder Händlers auch während der Garantiezeit kostenpflichtig.

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:

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

Diese Informationen sind auf dem Typenschild angegeben. Das Typenschild befindet sich am Boden des Geräts.

Technische Daten

Kennzeichnung des Produkts.

Typ: **4300**

Modell: **FÖRDELAKTIG**

Entnehmen Sie die Informationen dem Typenschild auf der Unterseite des Produkts. Der Hersteller verbessert die Produkte kontinuierlich. Der Hersteller nimmt ständige Verbesserungen vor. Aus diesem Grund können sich die Texte und Abbildungen in diesem Handbuch ohne vorherige Ankündigung ändern.

Weitere Informationen zu technischen Daten finden Sie auf der Website: www.ikea.com

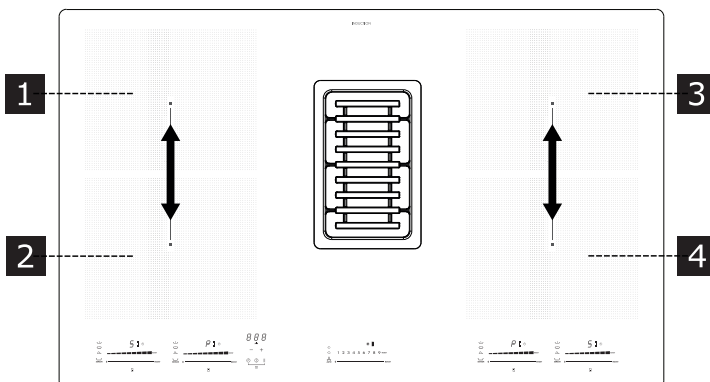
Leistungsmanagement-Funktion

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

Diese Funktion steuert die maximale Ausgangsleistung von 3700 W zwischen den im kombinierten Modus (1+2 und 3+4) verwendeten Kochzonen, wodurch die Leistungsverteilung optimiert und Systemüberlastungen vermieden werden. Die Funktion verteilt die maximal verfügbare Leistung auf die im kombinierten Betrieb verwendeten Kochzonen. Siehe Illustration. Die Funktion reduziert bei Bedarf die Leistung der anderen Kochzone, die im kombinierten Betrieb arbeitet (der letzte Befehl hat die höchste Priorität).

Beispiel:

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



Technische Daten des Aspirators für Kochfeld

		Einheit	Wert
ID-Nummer des Modells			FÖRDELAKTIG 504.494.03
Produkttyp			EINBAU
Abmessungen	Breite	mm	830
	Tiefe	mm	520
	Höhe min./max.	mm	906
Max. Lüfterleistung* - Abluftbetrieb		m ³ /h	550
Max. Lärmpegel* - Abluftbetrieb		dB(A)	66
Max. Lüfterleistung* - Umluftbetrieb		m ³ /h	380
Max. Lärmpegel - Umluftbetrieb		dB(A)	73
Nennleistung des Aspirators		W	220
Nennleistung des Kochfelds		W	7400
Maximale Gesamtleistung		W	7620

Parameter	Wert
Versorgungsspannung / -frequenz	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~/ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~/ / 2N~ 380 V, 60 Hz;
Gewicht des Gerätes	21 kg

* Maximale Geschwindigkeit (ohne Intensivgeschwindigkeit).



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

Die technischen Daten sind dem Typenschild im Geräteinneren zu entnehmen.

Energieeffizienz des Saugaggregats

Informationen zu dem Produkt gemäß EU-Verordnung 66/2014	Einheit	Wert
ID-Nummer des Modells		FÖRDELAKTIG 504.494.03
Jährlicher Stromverbrauch	kWh/a	28,7
Steigungskoeffizient der Zeit		0,6
Fluiddynamische Effizienz		37,6
Energieeffizienzindex		32,8
Gemessener Luftvolumenstrom im Bestpunkt	m ³ /h	328,0
Gemessener Luftdruck im Bestpunkt	Pa	540
Maximaler Luftstrom	m ³ /h	700,0
Gemessene elektrische Eingangsleistung im Bestpunkt	W	131,0
Gemessene Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	W	N/A
Gemessene Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	W	0,49
Schallleistungspegel bei maximaler Geschwindigkeit (ohne Intensivbetrieb)	dBA	66

Bezugsnormen:

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

Energieeinsparung

Das Gerät verfügt über Eigenschaften, die beim täglichen Kochen die Einsparung von Energie ermöglichen.

Energieeffizienz des Kochfelds

Informationen zu dem Produkt gemäß EU-Verordnung 66/2014	Wert
ID-Nummer des Modells	FÖRDELAKTIG 504.494.03
Kochfeld-Typ	Abzugshaube zum Einbauen
Anzahl Kochzonen	4
Kochtechnologie	Induktion
Durchmesser der Kochzonen (Maße)	220 x 185 mm
Energieverbrauch pro Kochzone (elektrisches Garen)	170 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfeldes (elektrisches Garen)	170 Wh/kg

Bezugsnormen:

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

Energieeinsparung

Das Gerät verfügt über Funktionen, die beim täglichen Kochen Energie sparen.

Typenschild



Das obenstehende Bild zeigt das Typenschild des Geräts.
 Die Seriennummer ist produktspezifisch.

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

Hinweise zum Recycling



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

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

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 Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos. Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

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. Reparaturen im Rahmen der Garantie verlängern nicht die Garantiezeit für das Gerät.

Wer übernimmt den Kundendienst?

Der von IKEA autorisierte Kundendienst führt die Serviceleistungen über seine eigene Organisation oder sein Netz autorisierter Servicepartner aus.

Was ist von der Garantie gedeckt?

Die Garantie gilt für Material- und/oder Konstruktionsfehler des Elektrogeräts und ist ab dem Kaufdatum des Elektrogeräts in einer IKEA-Filiale gültig. Die Garantie gilt nur für im Hausgebrauch benutzte Elektrogeräte. Ausnahmen sind unter „Was ist nicht von der Garantie gedeckt?“ aufgeführt. Während der Garantiefrist übernimmt die Kundendienststelle die Reparaturkosten (Ersatzteile, Arbeits- und Reisekosten des technischen Personals), sofern das Produkt ohne übermäßige Kosten repariert werden kann. Diese Bedingungen entsprechen

den UE-Richtlinien (99/44/EG) und den anwendbaren örtlichen Verordnungen. Altteile gehen in das Eigentum von IKEA über.

Was wird von IKEA unternommen, um das Problem zu beheben?

Der von IKEA beauftragte Servicepartner begutachtet das Produkt und entscheidet nach seinem Dafürhalten, ob es unter die Garantie fällt. Liegt ein Garantiefall vor, lässt der entsprechende IKEA Servicepartner das mangelhafte Produkt nach seinem Dafürhalten durch seine eigenen Servicezentren reparieren oder ersetzt es durch ein gleiches oder gleichwertiges Produkt.

Was ist nicht von der Garantie gedeckt?

- Normaler Verschleiß.
- Absichtliche Beschädigung oder Beschädigung durch Fahrlässigkeit; Schäden durch Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung, unsachgemäße Installation oder Anschluss an falsche Stromspannung; Schäden durch chemische oder elektrochemische Reaktionen, Rost, Korrosion oder Wasserschäden; Schäden durch ungewöhnlich hohen Kalkgehalt in den Wasserleitungen sowie Schäden durch atmosphärische Einwirkungen oder Naturereignisse.
- Verschleißartikel wie Batterien und Glühlampen.
- Schäden an Dekorteilen oder nicht funktionellen Teilen, die den normalen Gebrauch des Elektrogeräts nicht beeinflussen, wie Kratzer oder farbliche Veränderungen.
- Schäden, die durch ungeeignete Substanzen oder Fremdkörper, Reinigung oder Lockerung der Filter, Abflusssysteme oder Einspülfächer hervorgerufen werden.
- Schäden an Teilen aus Glaskeramik, Zubehörteilen, Korbeinsätzen für Geschirr und Bestecke, Zulauf- und Ablaufrohren, Dichtungen, Glühlampen und deren Abdeckungen, Schirmen, Knöpfe, Verkleidungen und Teile von Verkleidungen oder Hüllen, sofern derlei Schäden nicht durch Fabrikationsfehler verursacht wurden.
- Solche Fälle, in denen der Techniker keine Defekte festgestellt hat.

- Reparaturen, die nicht von einem IKEA Servicepartner durchgeführt wurden, sowie die Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen.
- Reparaturen, die durch die unsachgemäße oder nicht mit den Spezifikationen konforme Installation erforderlich werden.
- Gebrauch des Elektrogeräts in anderen Umgebungen, als im Haushalt, zum Beispiel zu professionellen oder kommerziellen Zwecken.
- Transportschäden. Wird das Produkt vom Kunden selber nach Hause oder zu einer anderen Adresse transportiert, haftet IKEA nicht für etwaige Transportschäden. Wird das Produkt hingegen von IKEA an den Kunden geliefert, fallen etwaige Transportschäden unter die vorliegende Garantie.
- Kosten für die erneute Installation für das IKEA Gerät. Wenn jedoch ein IKEA Servicepartner oder eine andere autorisierter Kundendienststelle im Rahmen der Garantie eine Reparatur oder einen Austausch des Geräts vornimmt, muss dieser auch für den erneuten Einbau des reparierten Geräts oder die Installation des Ersatzgeräts, wenn erforderlich, Sorge tragen.

Diese Einschränkungen gelten nicht für kunstgerecht von Fachpersonal und unter Verwendung von Original-Ersatzteilen ausgeführte Anpassungen an die Sicherheitsvorschriften eines anderen EU-Landes.

Anwendbarkeit der nationalen Gesetze

Die IKEA Garantie bietet den Kunden zusätzlich zu den gesetzlich vorgeschriebenen Rechten des jeweiligen Anwenderlandes spezifische Rechte. Diese Bedingungen beschränken jedoch in keiner Weise die in den einschlägigen Gesetzen beschriebenen Verbraucherrechte.

Gültigkeitsbereich

Für in einem EU-Land gekaufte und in ein anderes EU-Land verbrachte Elektrogeräte werden Leistungen je nach den in dem Zweitland anwendbaren Garantiebedingungen erbracht. Eine Verpflichtung zur Bereitstellung der Leistungen gemäß Garantiebedingungen besteht nur, wenn das Gerät in Übereinstimmung steht und installiert wurde mit:

- den technischen Spezifikationen des Landes, in dem die Garantie eingefordert wird;
- den Sicherheitshinweisen in der Bedienungsanleitung.

After-Sales-Kundendienst für IKEA

Elektrogeräte:

Wenden Sie sich in den folgenden Fällen an den After-Sales-Kundendienst von IKEA:

1. Anforderung eines Kundendienstes auf Garantie;
2. Klärungen zum Einbau von IKEA Elektrogeräten in den speziellen Küchenmöbeln von IKEA. Nicht geboten werden Unterstützung oder Klärungen bezüglich:
 - Installation von kompletten IKEA Küchen;
 - Elektroanschlüsse (bei ohne Kabel und Stecker gelieferten Geräten), Wasseranschlüsse und Anschlüsse an die Gasversorgung, die von einem Techniker einer autorisierten Kundendienststelle ausgeführt werden müssen.
3. Erklärungen zum Inhalt der Bedienungsanleitung und der Spezifikationen des IKEA Elektrogeräts.

Für beste Serviceleistungen sollten die Montageanleitungen und/oder die Bedienungsanleitung aufmerksam gelesen werden, bevor der Kundendienst kontaktiert wird.

Kontaktaufnahme im Bedarfsfall



Auf der letzten Seite dieses Handbuchs ist die vollständige Liste der zugelassenen IKEA-Kundendienststellen mit den entsprechenden Telefonnummern aufgeführt.

Wichtig! Um einen schnelleren Service zu gewährleisten, empfehlen wir die am Ende dieses Handbuches aufgelisteten Telefonnummern zu nutzen. Bei der Serviceanforderung beziehen Sie sich immer auf die spezifischen Codes der Geräte, die Sie

in diesem Handbuch finden. Bevor Sie uns kontaktieren, sollten Sie den IKEA Produkt-Code (8-stellig) des Elektrogeräts, für das Sie Unterstützung benötigen, bereit legen.

Wichtig! KASSENBON AUFBEWAHREN!

! Er gilt als Kaufnachweis und muss bei Garantieansprüchen vorgelegt werden. Auf dem Kassenbon sind auch der Name und der Code (8-stellig) des IKEA Elektrogeräts angegeben, das Sie gekauft haben.


Noch mehr Hilfe?


Für weitere Fragen, die nicht mit dem Kundendienst für Geräte zusammenhängen, wenden Sie sich bitte an die nächstgelegene IKEA-Filiale. Bitte lesen Sie vor der Kontaktaufnahme sorgsam die Unterlagen des Geräts durch.

Table des matières

Informations relatives à la sécurité	59	Solution des inconvénients	79
Informations générales	65	Fonction de gestion de la puissance	80
Connexions électriques	68	Caractéristiques techniques de l'aspirateur de la table de cuisson	81
Description du produit	71	Efficacité énergétique de l'aspirateur	82
Indicateurs	71	Efficacité énergétique de la table de cuisson	83
Bandeau de commande	72	Plaque signalétique	83
Bandeau de commande de la zone de cuisson	74	Aspects environnementaux	84
Bandeau de commande de l'aspirateur	75	GARANTIE IKEA	84
Guide d'utilisation des casseroles	76		
Utilisation quotidienne	77		

Informations relatives à la sécurité

 Pour votre sécurité et pour garantir le fonctionnement correct de l'appareil, lire attentivement ce manuel avant d'installer et de mettre en fonction le produit. Toujours conserver 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 d'induction de ces tables de cuisson répondent aux exigences des normes CEM et de la directive CEM et ne devraient pas interférer avec d'autres appareils électroniques. Les porteurs de pacemakers ou d'autres appareils médicaux de type électronique doivent évaluer avec leur médecin ou avec le fabricant de ces appareils si leur résistance aux interférences est suffisante.

 Les connexions électriques doivent être effectuées par un technicien spécialisé. Avant de procéder à la connexion électrique, lire la section CONNEXION ÉLECTRIQUE.

Pour les appareils dotés d'un cordon d'alimentation, la disposition des bornes ou le tronçon de conducteurs

entre l'ancrage du cordon et les bornes doivent être tels que les conducteurs porteurs de courant se tendent avant le conducteur de mise à la terre au cas où le cordon sortirait de l'ancrage.


- Le fabricant décline toute responsabilité relative à des dommages résultant d'une installation incorrecte ou inappropriée.
- Vérifier que la tension électrique indiquée sur la plaque signalétique fixée à l'intérieur de l'appareil correspond à la tension de 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, vérifier que l'alimentation électrique domestique assure une mise à la terre adéquate.
- Connecter l'aspirateur à la cheminée d'évacuation avec un tuyau adéquat. Faire référence aux accessoires disponibles dans le commerce et indiqués dans le manuel d'installation (pour les tuyaux circulaires : diamètre minimum 125 mm). Le tuyau d'évacuation doit être aussi court que possible.
- Brancher l'appareil au secteur avec un interrupteur omnipolaire.
- Respecter toutes les normes concernant l'évacuation de l'air.
- Ne pas relier l'appareil d'aspiration sur les conduits 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

fonctionnant au gaz), veiller à ce que la pièce soit adéquatement ventilée, afin d'empêcher le retour du flux des gaz d'évacuation. Lorsque l'appareil de cuisson est utilisé avec des appareils alimentés en énergie autre qu'électrique, la pression négative dans la pièce ne doit pas dépasser 0,04 mbar afin d'éviter que les fumées soient réaspirées dans la pièce par l'appareil de cuisson.

- Ne pas évacuer l'air à travers une conduite utilisée pour l'évacuation des fumées des appareils de combustion alimentés au gaz ou autres combustibles.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le fabricant, par un technicien du service après-vente agréé ou par un technicien spécialisé, afin d'éviter tout 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 règlements établis par les autorités locales.

 **ATTENTION** : Avant d'installer l'appareil, retirer les films de protection.


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

 **ATTENTION** : Toute installation de vis et de dispositifs de fixation non conforme à ces instructions peut entraîner des risques de décharges électriques.

- Ne pas observer directement la lumière avec des instruments optiques (jumelles, lentilles grossissantes...).
- Ne pas laisser les enfants effectuer le nettoyage et

l'entretien sans la surveillance d'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) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées ou ayant une expérience et des connaissances insuffisantes, à moins qu'elles ne soient attentivement surveillées et aient été instruites sur la manière d'utiliser l'appareil en sécurité par une personne responsable de leur sécurité.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées ou ayant une expérience et des connaissances insuffisantes, à condition que ceux-ci soient attentivement surveillés et aient été instruits sur la manière d'utiliser l'appareil en sécurité et sur les dangers qu'il comporte. Interdire aux enfants de jouer avec cet appareil.

 **ATTENTION** : 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 Entretien et nettoyage.
- Assurer une ventilation 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).

ATTENTION: Si la surface présente des fissures, éteindre l'appareil pour éviter tout risque de décharge électrique.

- 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 des parties du corps mouillées.
- Ne jamais utiliser des appareils de nettoyage à vapeur pour nettoyer le produit.
- Ne pas poser d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères, et couvercles sur la surface de la table de cuisson, car ils pourraient atteindre des températures très élevées.
- Après l'utilisation, éteindre l'élément de la table de cuisson en intervenant sur la commande correspondante. Ne faites pas confiance au détecteur de casseroles.

ATTENTION: Toute cuisson non surveillée sur une table de cuisson présentant de la graisse ou de l'huile peut s'avérer dangereuse et générer un incendie. Ne JAMAIS essayer d'éteindre les flammes avec de l'eau. Si nécessaire, débrancher l'appareil et étouffer les flammes, par exemple en les couvrant avec un couvercle ou une couverture anti feu.

AVERTISSEMENT : Surveiller le processus de cuisson. Un processus de cuisson de courte durée doit être constamment surveillé.

- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en marche

via un temporisateur externe ou un système de télécommande séparé.

ATTENTION: Danger d'incendie : ne pas poser d'objets sur les surfaces de cuisson.

- Installer l'appareil de manière à ce qu'il puisse être débranché du secteur avec un écart des contacts (3 mm) assurant une coupure complète en cas de surtension de catégorie III.
- Ne pas exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil).
- La ventilation de l'appareil doit être conforme aux instructions du fabricant.

Informations générales

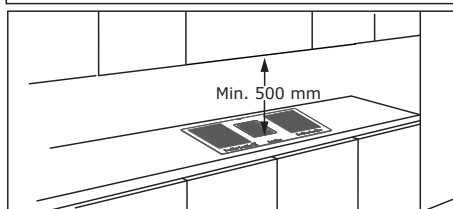
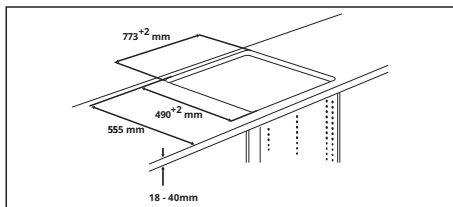
Recommandations générales

- Ne jamais utiliser de tampons à récureur, 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.

Conditions requises du meuble

- La plaque de cuisson est destinée à être encastrée dans le plan de travail de la cuisine au-dessus d'un meuble ayant une largeur égale ou supérieure à 800 mm.
- Si l'appareil est monté 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 résistantes 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.

Utilisation

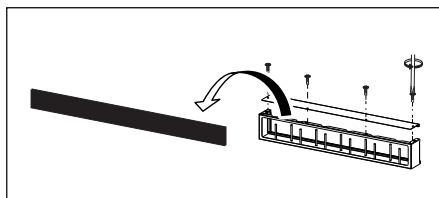
- L'appareil d'extraction a été exclusivement conçu pour éliminer les odeurs de cuisson dans l'usage domestique.
- N'utiliser en aucun cas l'appareil à des fins différentes de celles pour lesquelles il a été conçu.
- Les friteuses doivent être constamment contrôlées durant l'utilisation : l'huile surchauffée pourrait prendre feu.
- Ne pas actionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de télécommande séparé.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative pour éviter qu'il ne surchauffe.
- Ne pas monter debout sur l'appareil car il pourrait s'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.

Nettoyage et entretien

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien, éteindre ou débrancher l'appareil du secteur.

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 à charbon actif peut être lavé et régénéré tous les 3-4 mois (ou plus fréquemment en cas d'utilisation intensive de la hotte) jusqu'à un maximum de 8 cycles de régénération (en cas d'utilisation particulièrement intensive, il est conseillé de ne pas dépasser les 5 cycles). Pour commander un nouveau filtre, contacter le service d'assistance (voir le tableau à la fin du manuel)

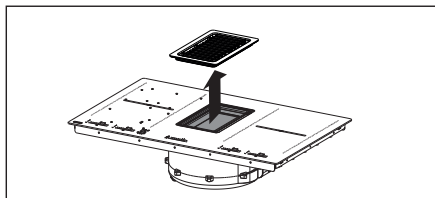


Marche à suivre pour la régénération :

- 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

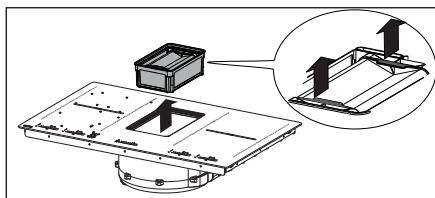
- Ne pas laver au lave-vaisselle. Nettoyer la grille à l'eau chaude et au savon neutre, sans utiliser d'éponges abrasives (ne pas utiliser de détergents puissants ou abrasifs !).



ATTENTION : La grille en fonte doit être positionnée avec soin, car en cas de mauvaise manipulation, celle-ci peut provoquer la rupture du verre de la table de cuisson.

Filtres à graisse

- Continuer à 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.

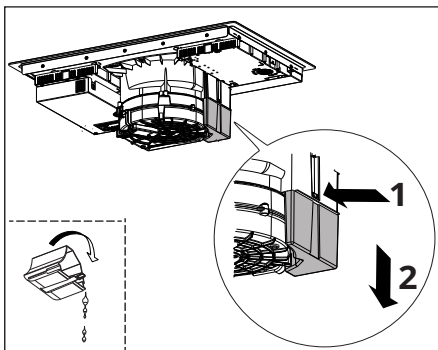


Le bac de trop plein supérieur fait partie du filtre à graisse et doit être contrôlé après chaque cuisson ou à chaque fois qu'il y a un déversement de liquide sur la plaque de cuisson. Laver à l'eau chaude et éliminer les résidus d'aliments pour éviter la libération d'odeurs et la production d'incrustations.

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. Décrocher l'arrêt (1) et tirer vers le bas le bac de collecte d'eau (2) puis laver à l'eau tiède ou au lave-vaisselle.



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.

Nettoyage de l'appareil

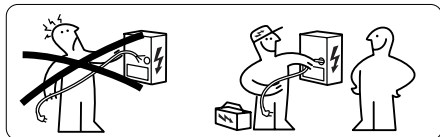
- Nettoyer l'appareil après chaque utilisation pour éviter que des résidus d'aliments ne se carbonisent. Nettoyer la saleté incrustée et carbonisée requiert un plus grand effort.
- Pour le nettoyage quotidien, utiliser un chiffon doux ou une éponge moelleuse et un produit nettoyant adapté. Suivre les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

Connexions électriques

ATTENTION : 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 du secteur. La plaque signalétique est appliquée sur le côté inférieur de la plaque de cuisson.
- Utiliser uniquement des composants d'origine fournis par le service des pièces détachées.
- L'appareil ne dispose pas de câble secteur. Acheter le câble adéquat auprès d'un revendeur spécialisé.
- En cas d'endommagement, remplacer les câbles d'alimentation par des câbles de rechange d'origine. Contacter le call center du magasin IKEA le plus proche.

Avertissement ! Ne souder aucun câble !



Raccordement électrique

- Respecter le schéma de raccordement (présent sur le côté inférieur du produit).
- Le branchement de cet appareil est de type « Y » et requiert un câble d'alimentation H05V2V2-F. Le câble doit obligatoirement être doté de manchons terminaux obligatoires. Conformément à la norme CEI, utiliser pour le branchement monophasé : câble d'alimentation de $3 \times 4 \text{ mm}^2$, pour la connexion biphasée : câble d'alimentation de $4 \times 2,5 \text{ mm}^2$ et pour une connexion triphasé : câble d'alimentation de $5 \times 2,5 \text{ mm}^2$. Diamètre extérieur du câble d'alimentation : min 8 mm - max 12 mm. Prière de respecter les normes nationales spécifiques.
- Les bornes de branchement sont accessibles en retirant le couvercle de la boîte de jonction.
- Vérifier que les caractéristiques de la ligne électrique domestique (tension, puissance maximale et courant) sont compatibles avec celles de l'appareil.
- Brancher l'appareil de la façon illustrée dans le schéma (conformément aux normes de référence pour la tension du secteur en vigueur au niveau national).

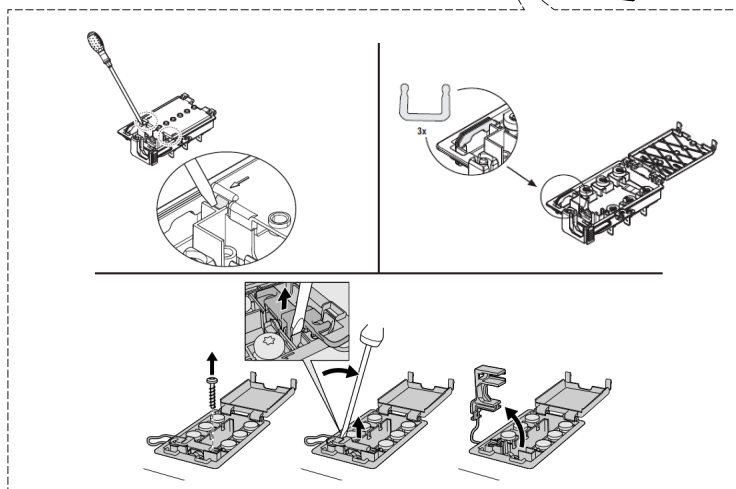
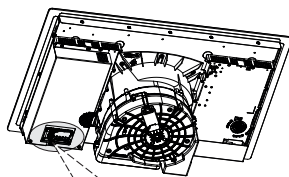
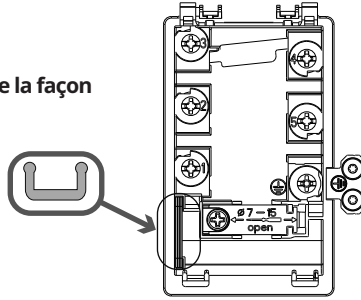
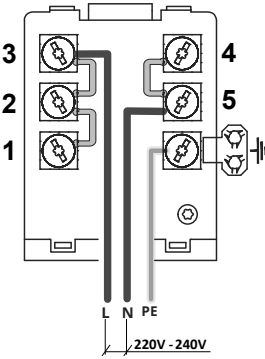


Schéma de branchement côté produit

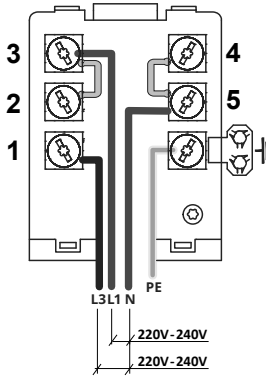
Insérer le shunt  entre les vis de la façon illustrée



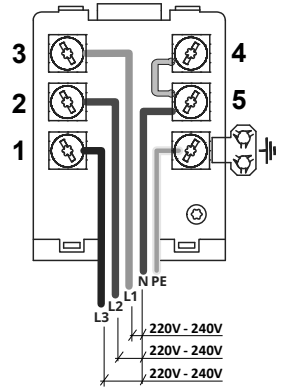
220 - 240V ~ 1+N+GND



380 - 415V ~ 2+N+GND



380 - 415V ~ 3+N+GND



230V / 400V ~ 2+2N+GND

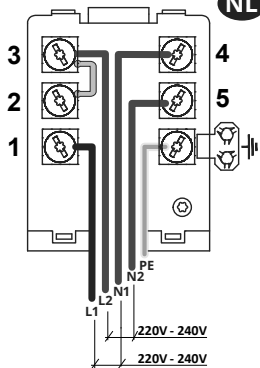
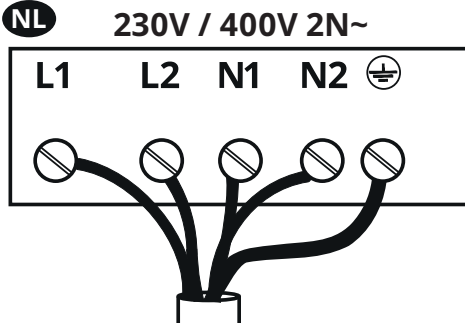
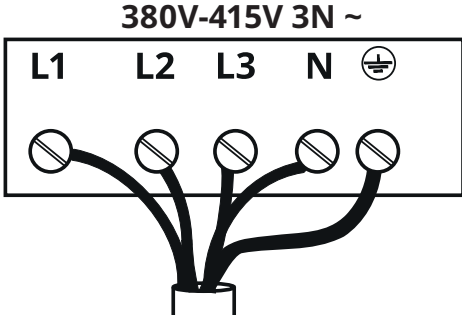
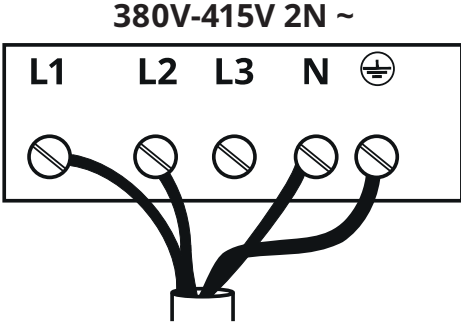
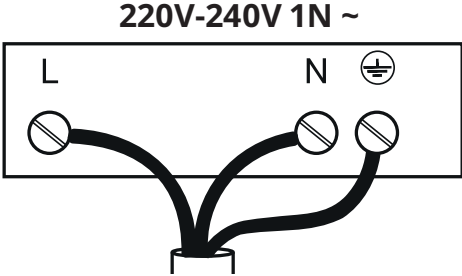


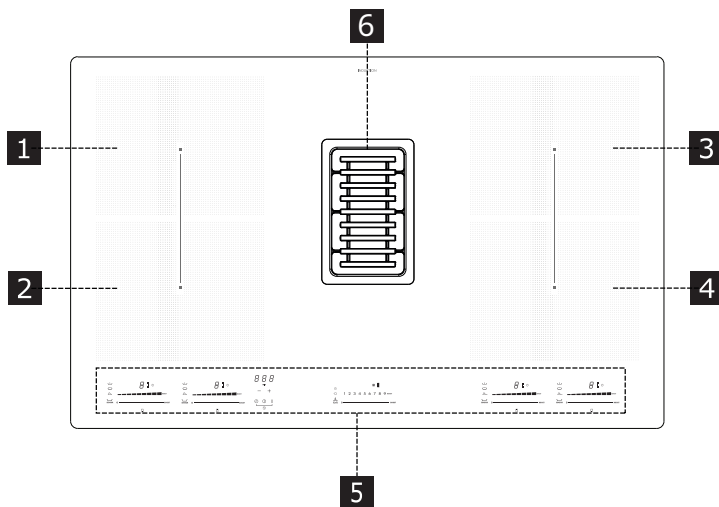


Schéma de branchement côté maison



Couleur	Connexion			
	220 - 240V ~ 1+N+GND	380 - 415V ~ 2+N+GND	380 - 415V ~ 3+N+GND	230V / 400V ~ 2+2N+GND
Noir	-	L3	L3	L1
Marron	L	L1	L2	L2
Gris	-	-	L1	
Bleu	N	N	N	N1 - N2
Jaune/Vert 	TERRE			
	SHUNT			

Description du produit




- 1** Zone de cuisson simple (220 x 185 mm) 2100 W, avec fonction Boost de 3700 W.
- 2** Zone de cuisson simple (220 x 185 mm) 2100 W, avec fonction Boost de 3700 W.
- 3** Zone de cuisson simple (220 x 185 mm) 2100 W, avec fonction Boost de 3700 W.
- 4** Zone de cuisson simple (220 x 185 mm) 2100 W, avec fonction Boost de 3700 W.
- 5** Bandeau de commande
- 6** Extracteur

- 1 + 2** Zone de cuisson Bridge (220 x 370 mm) 3700 W
- 3 + 4** Zone de cuisson Bridge (220 x 370 mm) 3700 W

Indicateurs


Détection de présence d'une casserole

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

Si on retire la casserole pendant le fonctionnement ou si on utilise 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

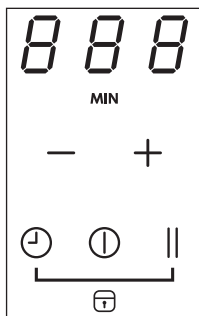
présence de casserole de 10 secondes :









- La zone de cuisson s'éteint 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 y a un risque de se brûler.

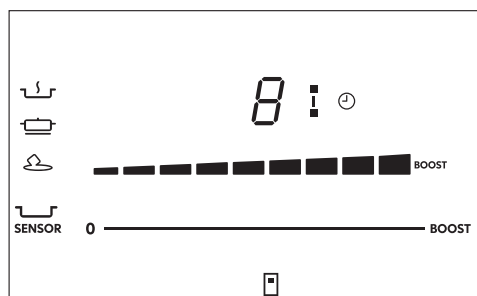
Bandeau de commande














	<p>Branchement/Débranchement de l'aspirateur pour la table de cuisson. Appuyer pour brancher. Appuyer de nouveau pour débrancher.</p> <p>Par réglage prédéfini, au branchement de l'aspirateur pour la table de cuisson, la hotte s'active en mode automatique et la LED  s'allume. Effleurer (appuyer sur) la barre de sélection pour désactiver le mode automatique et utiliser le ventilateur de l'aspirateur en mode manuel. La LED  s'éteint.</p>
	<p>Activation du temporisateur Appuyer sur la touche pendant 5 secondes ; la hotte passe en mode temporisé avec un délai prédéfini à 15 minutes. Sur la hotte, la LED indiquant le mode temporisé  s'allume. Pour désactiver le mode temporisé (temporisateur) appuyer de nouveau sur la touche pendant 5 secondes. À la fin du délai, un signal sonore retentit (de la durée de 2 minutes, qui peut être interrompu en appuyant sur la touche marche/ arrêt), et l'afficheur  s'éteint. Le compte à rebours n'est pas visible, l'indication visuelle est la LED .</p> <p>Sélection d'une zone de cuisson pour le réglage d'un temporisateur indépendant. Cette touche active un temporisateur qui peut être réglé pour chaque zone de cuisson, même simultanément. À la fin du délai réglé, les zones de cuisson s'éteignent automatiquement et un signal sonore retentit. Activation/réglage du temporisateur de la table de cuisson. Appuyer à plusieurs reprises sur la touche  pour sélectionner la zone de cuisson que l'on souhaite activer. L'icône correspondant à la zone de cuisson s'allume. Après avoir sélectionné la zone de cuisson souhaitée, régler la durée du temporisateur. Appuyer sur + pour augmenter le délai devant s'écouler avant l'arrêt automatique. Appuyer sur - pour diminuer le délai devant s'écouler avant l'arrêt automatique.</p>

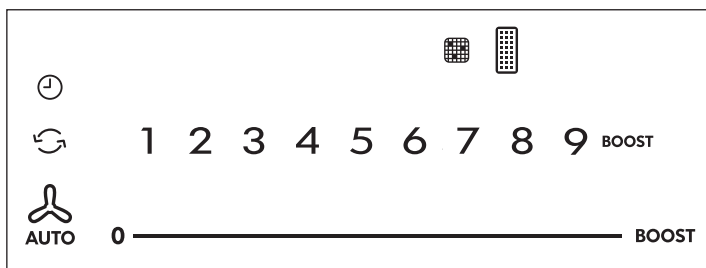
	<p>Stop&Go / Redémarrage.</p> <p>Cette fonction permet de suspendre/redémarrer n'importe quelle fonction active sur la table de cuisson, en réduisant à zéro la puissance de la zone de cuisson. Appuyer sur la touche pour activer la fonction, appuyer de nouveau et déplacer complètement le curseur de gauche à droite (près de la fonction de pause ) pour la désactiver.</p> <p>Note : si après 10 minutes la fonction de Pause ne s'est pas désactivée, la table de cuisson s'éteindra automatiquement</p>
	<p>Cette fonction permet de récupérer tous les réglages de la table de cuisson en cas d'extinction accidentelle.</p> <p>Activation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Redémarrer la table de cuisson. - Appuyer sur dans les 6 secondes.
- +	<p>Augmentation/diminution de la durée du temporisateur pour la zone de cuisson.</p>
	<p>Pression longue pour restaurer le filtre à graisse.</p> <p>Pression longue pour restaurer le filtre anti-odeur à charbon actif.</p>
⌚ +	<p>Verrouillage/Déverrouillage de la table de cuisson</p> <p>Permet de verrouiller les réglages de la table de cuisson pour empêcher toute manipulation accidentelle, en laissant actives les fonctions déjà paramétrées. Répéter l'opération pour déverrouiller.</p> <p>Verrouillage des touches. Appuyer en même temps sur les touches et ⌚ pendant quelques secondes.</p>











Bandeau de commande de la zone de cuisson



	<p>Indicateurs de position des zones de cuisson</p> <p>Les zones de cuisson peuvent être activées en mode combiné pour créer une zone unique ayant le même niveau de puissance. Les zones de cuisson principales sont celles à l'avant, celles secondaires sont à l'arrière. Pour activer le mode combiné, effleurer simultanément les 2 barres: le symbole  s'allume. La barre de sélection de la zone principale permet de sélectionner le niveau de puissance. Pour désactiver le mode combiné, répéter la procédure d'activation.</p>
	<p>Sélection de la zone de cuisson. Augmentation/diminution du niveau de puissance.</p> <p>Fonction d'augmentation de la puissance qui demeure opérationnelle pendant 10 minutes; à la fin de ce délai, la température récupère la valeur du niveau 9.</p> <p>Effleurer et glisser le long de la barre de sélection pour activer la fonction d'augmentation de la puissance Power Booster.</p> <p>Le niveau d'augmentation de la puissance s'inscrit à l'afficheur de la zone de cuisson sélectionnée avec le symbole .</p>
	<p>Activation de la gestion de température à l'afficheur s'inscrit .</p>
	<p>Fondant à 42 °C</p>
	<p>Maintien de la chaleur à 74 °C</p>
	<p>Cuisson lente à 92 °C</p>
	<p>Activation du mode combiné de deux zones de cuisson.</p>
	<p>Activation de la fonction Power Booster.</p>

Bandeau de commande de l'aspirateur




	<p>Sélection de la puissance d'aspiration Augmentation/diminution de la vitesse (puissance) d'aspiration</p>
	<p>Activation/désactivation du fonctionnement automatique (par réglage prédéfini, le mode automatique est activé). Effleurer (appuyer sur) la barre de sélection de la hotte pour désactiver le mode automatique et utiliser le ventilateur de l'aspirateur en mode manuel.</p> <p>Pour réactiver le mode automatique, appuyer sur la touche  : la LED  s'allume pour indiquer que la hotte est active en ce mode.</p> <p>Par réglage prédéfini, le rappel d'entretien du filtre à charbon est désactivé (mode aspirant). Activation du rappel d'entretien du filtre à charbon Au premier branchement, appuyer pendant 5 secondes sur la touche  sur la hotte ; le symbole  clignote une fois. Pour désactiver le filtre à charbon, appuyer pendant 5 secondes sur la touche  : le symbole  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 . Les signalisations concernant le nettoyage du filtre à graisse, signalées par la LED , sont toujours validées. Restauration et réactivation du filtre anti-odeur à charbon Après avoir effectué l'entretien des filtres : appuyer pendant 5 secondes sur la touche — - La LED du filtre à graisse s'éteint et le compte à rebours démarre. appuyer pendant 5 secondes sur la touche + - La LED du filtre anti-odeur s'éteint et le compte à rebours démarre.</p>
<p>BOOST</p>	<p>Réglage de la vitesse intensive BOOST Cette vitesse est temporisée pour une activation de 5 minutes. Après ce délai, le système retourne automatiquement à la vitesse précédemment réglée.</p>

Guide d'utilisation des casseroles

Quelles casseroles utiliser

Utiliser exclusivement des casseroles avec un fond en matériau ferromagnétique, elles sont prévues pour être utilisées sur les plaques à induction :

- fonte
- acier émaillé
- acier au carbone
- acier inoxydable (même non entièrement)
- aluminium avec revêtement ferromagnétique ou 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 pour 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.

Zone de cuisson	Diamètre du fond de la casserole [mm]	
	Ø min. (conseillé)	Ø max (conseillé)
Toutes	145 mm	180 mm

Casseroles ou poêles vides ou avec un fond peu épais

Ne pas utiliser de casseroles/poêles vides ou avec un fond fin sur la plaque de cuisson car cela empêcherait de contrôler la température ou d'éteindre automatiquement la zone de cuisson si la température est trop élevée, et 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 apparaît, consulter la section « Guide de dépannage ».

Suggestions et conseils

Bruits durant le fonctionnement

À l'activation d'une zone de cuisson, un léger bourdonnement pourrait se produire. Ce phénomène est typique des zones de cuisson et n'influence ni le fonctionnement ni la durée en marche de l'appareil. Le bruit peut dépendre de la casserole utilisée. En présence d'une forte nuisance sonore, il pourrait être utile de changer de casserole.

Bruits normaux de la plaque de cuisson à induction

La technologie à induction se base sur la création de champs électromagnétiques pour générer de la chaleur directement sur le fond des casseroles. Les casseroles et poêles peuvent produire des bruits ou des vibrations en fonction de la manière dont elles ont été produites.

Ces bruits peuvent être décrits comme suit :

Léger bourdonnement (comme celui d'un transformateur)

Ce bruit se produit lorsque la température de cuisson est élevée. Il dépend de la quantité d'énergie transférée par la plaque de cuisson à la casserole. Le bruit cesse ou s'atténue lorsque le niveau de chaleur est réduit.

Léger sifflement

Ce bruit se produit lorsque le récipient de cuisson est vide. Le bruit cesse lors du versement de liquides ou d'aliments dans le récipient.

Crépitement

Ce bruit se produit lorsque la casserole est composée de différentes couches superposées. Il est causé par les vibrations des surfaces formées de différents matériaux en contact entre eux. Le bruit est produit par la casserole et peut varier en fonction de la quantité d'aliments ou de liquides et de la méthode de cuisson (ex. ébullition, cuisson à feu doux, friture).

Sifflement fort

Ce bruit se produit lorsque la casserole est constituée de matériaux différents, stratifiés les uns sur les autres, et lorsqu'elle est utilisée sur la plaque de cuisson à la puissance maximale et sur deux zones de cuisson. Le bruit cesse ou s'atténue lorsque le niveau de chaleur est réduit.

Ces bruits sont normaux**Bruit de ventilateur**


Pour le fonctionnement correct du système électronique, il est nécessaire de régler la température de la plaque de cuisson. À cette fin, la plaque de cuisson est dotée d'un ventilateur de refroidissement qui se met en

marche pour réduire et régler la température du système électronique. Le ventilateur peut continuer à fonctionner même après l'extinction de la plaque de cuisson si la température détectée est encore trop élevée.

Bruits rythmés, similaires à ceux des aiguilles d'une montre.

Ce bruit se produit uniquement lorsqu'au moins trois zones de cuisson sont en marche et disparaît ou s'atténue lorsque deux zones sont éteintes. Ces bruits décrits comme phénomènes normaux de la technologie à induction, ne sont pas à considérer comme des défauts.

Utilisation quotidienne**Allumage de l'appareil**

Maintenir  enfoncée pendant une seconde pour allumer l'appareil.

- L'indication „0” clignote sur tous les afficheurs des niveaux de puissance
- Si aucune autre sélection n'est effectuée, l'appareil s'éteint après 10 secondes pour des raisons de sécurité.


Sélection d'une zone de cuisson

Appuyer sur „0” à côté du curseur à barres de la zone de cuisson et faire glisser son doigt pour définir le niveau de puissance.

Pour éteindre une zone de cuisson

- Appuyer sur „0” sur le curseur à barres.
- Si aucune autre sélection n'est effectuée et que les autres zones de cuisson sont éteintes, l'appareil s'éteint après 10 secondes.

Pour éteindre la plaque de cuisson

Appuyer sur  pendant quelques secondes pour éteindre la plaque de cuisson.








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

Réglages Fonte, Maintien au chaud et Cuisson lente

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

Le réglage Maintien au chaud maintient les aliments cuits à une température d'environ 74°C.


Le réglage Cuisson lente maintient les aliments cuits à une température d'environ 92°C. Le réglage Cuisson lente permet de cuire à basse température pour conserver la valeur nutritionnelle des aliments.

- Sélectionner la zone de cuisson en appuyant sur „0” à côté du curseur à barres de la zone de cuisson souhaitée.
- Appuyer sur  une fois.
- Pour sélectionner le réglage « Fondre » (Décongélation), appuyer de nouveau sur .  apparaît.
- Pour sélectionner le réglage « Maintien au chaud », appuyer de nouveau sur .  apparaît.
- Pour sélectionner le réglage « Cuisson lente », appuyer de nouveau sur .  apparaît.

Réglage Boost

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


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

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

Temporisateur


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

Paramétrage du temporisateur

- La plaque de cuisson s'éteint.
- Zone de cuisson définie.
- Appuyer sur .
 - L'indication „_00“ clignote au milieu de l'afficheur.
 - Appuyer sur + pour augmenter le temps défini sur le minuteur, appuyer sur – pour la réduire.

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



Modification du temporisateur

- Minuteur réglé
- Appuyer sur la zone de cuisson active du minuteur à modifier.
- Appuyer sur .
- Modifier le temps défini sur le minuteur en utilisant + et –.

Fonction de combinaison (fusion de deux zones)

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



- Appuyer simultanément sur les curseurs à barres des deux zones de cuisson (du même côté).

- L'afficheur à côté des deux zones affiche  d'un côté et  de l'autre.



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

S'il est impossible de combiner deux zones, définir la vitesse Boost.




Verrouillage de sécurité pour enfants

- Appareil allumé
- Appuyer simultanément et pendant quelques secondes sur  et  jusqu'à l'émission d'un signal sonore.


L'afficheur est verrouillé. Quand l'afficheur s'éteint dans cet état, la fonction de verrouillage sera encore active au redémarrage de la plaque de cuisson.


- Pour désactiver le verrouillage de sécurité pour enfants, appuyer simultanément et pendant quelques secondes sur  et sur .


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

Niveau de température	Mode de cuisson	À utiliser pour
	Faire fondre	Faire fondre du beurre, du chocolat ou du miel à environ 42 °C.
	Maintien au chaud	Sauces, maintien de la préparation prête à être servie à environ 74°C.
	Cuisson lente	Maintien au chaud de la préparation à environ 92°C.

Solution des inconvénients

Code d'erreur	Description	Cause possible de l'erreur	Solution
	Absence de fonctionnement	Branchement incorrect au secteur électrique ou court-circuit	Débrancher l'extracteur de la plaque de cuisson de l'alimentation. Effectuer correctement le branchement à l'alimentation électrique en se référant au paragraphe « BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE » si nécessaire. Si l'erreur persiste, contacter le Service d'Assistance. et spécifier le problème.
ER 03 et son continu ou 	Le panneau de commande s'éteint après 10 s.	Activation continue des capteurs. Eau ou casserole sur le verre au-dessus du panneau de commande.	Éliminer l'eau ou retirer la casserole de la surface en vitrocéramique et du panneau de commande Éteindre l'extracteur de la plaque de cuisson
ER 03 et son continu du panneau de commande Extracteur	Le panneau de commande s'éteint après 10 s. Le moteur de l'extracteur est encore en marche.	Activation continue des capteurs détectée. Eau ou casserole sur le verre au-dessus du panneau de commande de l'extracteur.	Éliminer l'eau ou retirer la casserole de la surface en vitrocéramique et du panneau de commande. Appuyer de nouveau sur le panneau de commande de l'extracteur.
ER47	ER et 47 clignotent. Le panneau de commande s'éteint après 10 s.	Erreur dans le branchement du câble d'alimentation côté produit.	Débrancher l'extracteur de l'alimentation électrique. Régler la connexion en suivant les indications du paragraphe BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE si nécessaire avec une attention particulière accordée à la fixation correct des shunts côté produit. Si l'erreur persiste, contacter le Service d'Assistance. et spécifier le problème.
E/6	ER et 47 clignotent. Le panneau de commande s'éteint après 10 s.	Déviations de l'alimentation secteur dans la fréquence ou niveau de tension. Les inverseurs à énergie solaire pourraient entraîner une erreur E6 en cas de création d'une oscillation sur la tension d'alimentation (surtension à haute fréquence).	Dès que l'alimentation secteur est de nouveau dans des conditions normales, l'erreur E6 disparaît. Si l'erreur persiste, contacter le Service d'Assistance. et spécifier le problème.
ER20 ER22 ER30 ER36 ER39 U400 E/2 E/A E/4 E/7 E/8 E/9	Débrancher l'extracteur de la plaque de cuisson de l'alimentation. Attendre quelques secondes, puis rebrancher l'extracteur de la plaque de cuisson à l'alimentation. Si le problème persiste, contacter le Service d'Assistance et spécifier le code d'erreur qui apparaît sur l'afficheur.		

 En cas de panne, essayer de résoudre le problème en suivant les indications fournies dans le guide à la solution des inconvénients. Si le problème persiste, contactez votre magasin IKEA ou le service après-vente. Une liste complète des fournisseurs du service IKEA est indiquée à la dernière page de ce manuel.

 En cas d'utilisation impropre de l'appareil ou d'installation non effectuée par un installateur agréé, vous pourriez devoir payer la sortie du technicien du service après-vente ou du vendeur, cela 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 exclusivement remplacés 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 signalétique. La plaque signalétique est apposée sur le fond de l'appareil.

Caractéristiques techniques

Identification du produit

Type : **4300**

Modèle : **FÖRDELAKTIG**

Voir la plaque signalétique apposée 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.

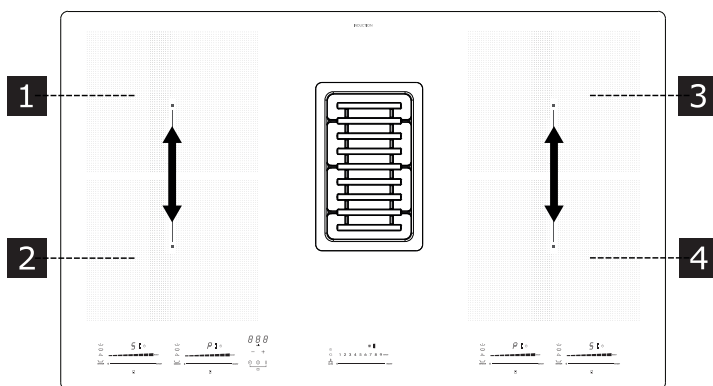
Pour plus d'informations sur les caractéristiques techniques, veuillez consulter le site : www.ikea.com

Fonction de gestion de la puissance

Ce produit intègre une fonction de gestion de la puissance à contrôle électronique. Cette fonction contrôle que la puissance maximale fournie soit de 3700 W entre les zones de cuisson utilisées en mode combiné (1+2 et 3+4), en optimisant la distribution de la puissance et en évitant la surcharge du système. La fonction distribue la puissance maximum disponible entre les zones de cuisson utilisées en mode combiné. Voir la figure. La fonction réduit la puissance de l'autre zone de cuisson fonctionnant en mode combiné (à la dernière commande est attribuée la priorité la plus haute).

Exemple :

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



Caractéristiques techniques de l'aspirateur de la table de cuisson

		Unité	Valeur
Identification du modèle			FÖRDELAKTIG 504.494.03
Type de produit			À ENCASTRER
Dimensions	Largeur	mm	830
	Profondeur	mm	520
	Hauteur min/max	mm	906
Débit d'air max* - Évacuation		m3/h	550
Niveau sonore max* - Évacuation		dBA	66
Débit d'air max* - Recyclage		m3/h	380
Niveau sonore max* - Recirculation		dBA	73
Puissance nominale de l'aspirateur		W	220
Puissance nominale de la table de cuisson		W	7400
Puissance maximum totale		W	7620

Paramètre	Valeur
Tension/fréquence d'alimentation	220-240 V, 50 Hz ; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz ; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz ;
Poids de l'appareil	21 kg

* Vitesse maximum (exclu boost).



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

Les caractéristiques techniques sont indiquées sur la plaque signalétique apposée à l'intérieur de l'appareil.

Efficacité énergétique de l'aspirateur

Informations sur le produit selon le règlement UE n° 66/2014	Unité	Valeur
Identification du modèle		FÖRDELAKTIG 504.494.03
Consommation d'énergie annuelle	kWh/a	28,7
Coefficient d'augmentation dans le temps		0,6
Efficacité fluidodynamique		37,6
Indice d'efficacité énergétique		32,8
Débit d'air mesuré à son meilleur point d'efficacité	m ³ /h	328,0
Pression de l'air mesurée à son meilleur point d'efficacité	Pa	540
Débit d'air maximum	m ³ /h	700,0
Alimentation électrique mesurée à son meilleur point d'efficacité	W	131,0
Consommation de courant en mode stand-by	W	N/A
Consommation de courant en mode off	W	0,49
Niveau sonore à la vitesse maximum (sans programmation intensive)	dBA	66

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

Efficacité énergétique de la table de cuisson

Informations sur le produit selon le règlement UE n° 66/2014	Valeur
Identification du modèle	FÖRDELAKTIG 504.494.03
Type de table de cuisson	Hotte intégrée
Nombre de zones de cuisson	4
Technologie de cuisson	Induction
Diamètre des zones de cuisson (dimensions)	220 x 185 mm
Consommation d'énergie par zone de cuisson (cuisson électrique)	170 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (cuisson électrique)	170 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 présente des caractéristiques qui aident à économiser de l'énergie durant la cuisson de tous les jours.


Plaque signalétique




La figure ci-dessus représente la plaque signalétique de l'appareil.
Le numéro de série est spécifique pour chaque produit.

Aspects environnementaux

Entretien

- Le symbole  apposé sur l'appareil ou sur son emballage indique que ce produit ne peut pas être éliminé comme une ordure ménagère normale. Cet appareil doit être remis à une déchetterie spécialisée dans le recyclage de 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 toute information supplémentaire sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre municipalité, votre déchetterie locale ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

Matériaux d'emballage

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

GARANTIE IKEA

Quelle est la durée de validité de la garantie IKEA ?

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

Qui se charge du service après-vente ?

Le service après-vente aux clients sera garanti par le prestataire du service désigné par IKEA par le biais de sa propre organisation ou de son propre réseau de partenaires contractuels agréés.

Que couvre la garantie ?

La garantie couvre les défauts éventuels liés aux matériaux et/ou à la fabrication de l'électroménager et elle est valable à partir de la date d'achat de l'électroménager dans un point de vente IKEA. Cette garantie n'est valable que sur les électroménagers destinés à un usage domestique. Les exceptions sont décrites dans la rubrique « Qu'est-ce qui n'est pas couvert par la garantie ? » Pendant la période de validité de la garantie, les coûts de réparation (pièces de rechange, main-d'œuvre et déplacements du personnel technique) seront pris en charge par le service après-vente, à condition que l'accès à l'appareil pour la réparation

ne comporte pas de frais particuliers. Ces conditions sont conformes aux directives UE (N° 99/44/CE) et aux normes et réglementations locales applicables. Les pièces remplacées deviendront de la propriété d'IKEA.

Comment interviendra IKEA pour résoudre le problème ?

Le prestataire du service désigné par IKEA examinera le produit et décidera, à sa seule discrétion, si celui-ci fait partie des prestations en garantie. Dans le cas affirmatif, le prestataire du service après-vente IKEA ou son partenaire contractuel agréé, par le biais de ses services d'assistance, décidera à sa seule discrétion si réparer le produit défaillant ou si le remplacer par un produit identique ou de valeur équivalente.

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

- L'usure normale.
- Les dommages occasionnés délibérément ou dus à une négligence, les dommages résultant du non-respect des instructions de fonctionnement, d'une installation non correcte ou dus à un branchement à une tension erronée, les dommages causés par des réactions chimiques ou électrochimiques, la rouille, la corrosion ou les dommages provoqués par l'eau, y compris les dommages causés par un excès de calcaire dans les conduites hydriques et les dommages causés par des événements atmosphériques et naturels.
- Les consommables, tels que les piles et les ampoules.
- Les parties décoratives et non fonctionnelles qui n'ont pas

d'incidence sur l'utilisation normale de l'électroménager, de même que des rayures ou des variations de couleur.

- Les dommages accidentels causés par des substances ou des corps étrangers et le nettoyage et le débouchage des filtres, les systèmes de vidange ou les compartiments à lessive.
- Les dommages occasionnés sur des éléments tels que vitrocéramique, paniers à vaisselle et à couverts, tuyaux d'alimentation et de vidange, joints, ampoules et diffuseurs, écrans, boutons, revêtements et parties de carrosserie, à moins qu'il puisse être prouvé que ces dommages ont été provoqués par des défauts de fabrication.
- Les cas où aucune déféctuosité n'a été constatée lors de la visite d'un technicien.
- Les réparations qui n'ont pas été effectuées par les techniciens du service après-vente désigné par IKEA, ou par un partenaire contractuel agréé ou lorsque les pièces utilisées pour la réparation ne sont pas d'origine.
- Les réparations causées par une installation non correcte ou non conforme aux spécifications.
- L'utilisation de l'électroménager dans un environnement non domestique, par exemple pour un usage professionnel.
- Les dommages occasionnés par le transport. En cas de transport effectué par le client jusqu'à son domicile ou à une autre adresse, IKEA décline toute responsabilité en cas de dommages qui se seraient vérifiés pendant le transport. Cependant, si le transport au domicile du client est effectué par IKEA, tout dommage

éventuel dû au transport sera couvert par la présente garantie.

- Les frais liés à l'installation initiale de l'appareil IKEA. Toutefois, si un prestataire de service désigné par IKEA ou son partenaire contractuel agréé effectue une réparation ou un remplacement de l'appareil dans le cadre de la garantie, le prestataire ou le partenaire contractuel agréé devra également réinstaller l'appareil réparé ou, le cas échéant, installer l'appareil de remplacement.

Ces restrictions ne s'appliquent pas aux travaux effectués dans les règles de l'art par des personnels qualifiés utilisant des pièces d'origine pour adapter l'appareil aux normes de sécurité d'un autre pays de l'UE.

Application des lois nationales

La garantie IKEA donne au client des droits légaux spécifiques en plus des droits prévus par la loi et qui varient selon les pays. Cependant, ces conditions ne limitent en aucune manière les droits du consommateur décrits dans la législation locale.

Zone de validité

Pour les électroménagers achetés dans un pays de l'UE et transportés dans un autre pays de l'UE, les services seront fournis sur la base des conditions de garantie applicables dans le nouveau pays. L'obligation de fournir le service sur la base des conditions de la garantie subsiste seulement si l'appareil est conforme et installé conformément :

- aux spécifications techniques du pays dans lequel l'application de la garantie est demandée ;
- aux informations relatives à la sécurité figurant dans le manuel de l'utilisateur.

Service Après-vente dédié aux électroménagers IKEA :

N'hésitez pas à contacter un service Après-vente IKEA pour :

1. demander un service en bénéficiant de la garantie ;
2. demander des éclaircissements au sujet de l'installation des électroménagers IKEA dans les meubles de cuisine spécifiques d'IKEA. Le service ne fournira pas d'assistance ou d'éclaircissements au sujet de :
 - l'installation de cuisines complètes IKEA ;
 - les connexions électriques (si l'appareil est fourni sans câbles ni fiches), branchements hydrauliques et branchements au réseau du gaz qui doivent être effectués par un technicien d'assistance agréé;
3. demander des éclaircissements au sujet du contenu du manuel de l'utilisateur ou des spécifications de l'électroménager IKEA.

Pour vous garantir la meilleure assistance, avant de nous contacter, veuillez lire attentivement les instructions de montage et/ou le manuel de l'utilisateur.

Comment nous joindre si vous avez besoin de notre intervention



Voir la liste complète des prestataires de service IKEA avec les numéros de téléphone nationaux indiqués à la dernière page de ce manuel.

Important ! Pour garantir un service plus rapide, nous vous recommandons d'utiliser les numéros de téléphone indiqués à la fin de ce manuel. Lors d'une demande d'assistance, toujours faire référence aux codes spécifiques de l'appareil indiqués 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 pour lequel vous demandez l'assistance.

Important ! CONSERVEZ LE TICKET DE CAISSE ! C'est votre preuve d'achat et il vous sera demandé de le présenter pour bénéficier de la garantie. Le ticket de caisse contient aussi le nom et le code (à 8 chiffres) de chaque électroménager IKEA que vous avez acheté.


Besoin d'aide supplémentaire ?


Pour toute question supplémentaire ne concernant pas le service après-vente des appareils, veuillez contacter votre magasin IKEA le plus proche. Nous vous prions de lire attentivement la documentation fournie avec l'appareil avant de nous contacter.

Indice

Informazioni sulla sicurezza	88	Utilizzo quotidiano	105
Informazioni generali	93	Guida alla risoluzione dei problemi	107
Collegamento elettrico	96	Funzione di Gestione della potenza	108
Descrizione del prodotto	99	Dati tecnici dell'aspiratore per piano cottura	109
Indicatori	99	Efficienza energetica dell'aspiratore	110
Pannello comandi	100	Efficienza energetica del piano cottura	111
Pannello comandi della zona di cottura	102	Targhetta dati	111
Pannello comandi dell'aspiratore	103	Aspetti ambientali	112
Guida all'uso delle pentole	104	GARANZIA IKEA	112

Informazioni sulla sicurezza

 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 provvisti di cavo di alimentazione, la disposizione dei morsetti o il tratto dei conduttori tra

l'ancoraggio del cavo e i morsetti devono essere tali che i conduttori attraversati dalla corrente vengano tesi prima del conduttore di messa a terra nel caso in cui il cavo fuoriesca dall'ancoraggio.

- Il fabbricante non risponderà di eventuali danni risultanti da un'installazione non corretta o inadeguata.
- Controllare che la tensione 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, verificare che l'impianto elettrico domestico garantisca una messa a terra adeguata.
- 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.
- Devono essere rispettate le normative riguardanti lo scarico dell'aria.
- Non collegare l'apparecchio di aspirazione a condotte di scarico che convogliano fumi di combustione (caldaie, camini, ecc.).
- Se l'aspiratore è utilizzato in combinazione con apparecchi non elettrici (per es. apparecchi a gas), deve essere garantito un sufficiente grado di aerazione nel locale per impedire il riflusso dei gas di scarico. Quando l'apparecchio di cottura viene utilizzato insieme ad apparecchi alimentati da fonti di energia non elettriche, la pressione negativa nel locale non deve superare 0,04 mbar, per impedire che i fumi vengano riaspirati nel locale dall'apparecchio di cottura.

- L'aria non deve essere evacuata attraverso un condotto utilizzato per lo scarico dei fumi da apparecchi di combustione alimentati a gas o con altri combustibili.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da un tecnico qualificato per evitare situazioni di pericolo.
- Collegare la spina dell'apparecchio a una presa conforme alle norme vigenti, situata in posizione accessibile.
- Relativamente alle misure tecniche e di sicurezza da adottare per lo scarico dei fumi è importante attenersi scrupolosamente ai regolamenti stabiliti dalle autorità locali.

 **ATTENZIONE:** Prima di installare l'apparecchio, rimuovere le pellicole di protezione.

- Usare solo le viti e la minuteria in dotazione con l'apparecchio.

 **ATTENZIONE:** La mancata installazione delle viti o dei dispositivi di fissaggio in conformità alle presenti istruzioni può comportare pericoli elettrici.

- Non guardare direttamente la luce attraverso dispositivi ottici (binocoli, lenti di ingrandimento...).
- La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza la supervisione di 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 capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o senza esperienze e conoscenza, a meno che non siano attentamente 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 superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive della necessaria esperienza e conoscenza, purché attentamente sorvegliati e istruiti sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e sui pericoli che ciò comporta. Vietare ai bambini di giocare con l'apparecchio.

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

Fare attenzione a non toccare le resistenze.

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

- Pulire e/o sostituire i filtri dopo il periodo di tempo specificato (pericolo di incendio). Vedere il paragrafo Manutenzione e pulizia.
- 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).

ATTENZIONE: Se la superficie presenta crepe, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di una scossa elettrica.

- Non accendere il dispositivo se la superficie è incrinata o sono visibili danni nello spessore del materiale.
- Non toccare l'apparecchio con parti del corpo bagnate.
- Non pulire il prodotto con apparecchi a vapore.
- Non appoggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi sulla superficie del piano cottura perché potrebbero surriscaldarsi.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano cottura mediante il rispettivo comando e non fare affidamento sul rilevatore di tegami.

ATTENZIONE: La cottura non sorvegliata su un piano cottura con grasso e olio può essere pericolosa e generare incendi. Non tentare MAI di spegnere le fiamme con acqua; al contrario, spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme, ad esempio coprendole con un coperchio o una coperta antincendio.

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

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

ATTENZIONE: Pericolo di incendio: non appoggiare oggetti sulle superfici di cottura.

- L'apparecchio deve essere installato in modo che sia possibile scollegarlo dall'alimentazione elettrica con una distanza di apertura dei contatti (3 mm) che assicuri la completa disconnessione in condizioni di sovratensione di categoria III.
- L'apparecchio non deve essere esposto agli agenti atmosferici (pioggia, sole).
- La ventilazione dell'apparecchio deve essere conforme alle istruzioni del produttore.

Informazioni generali

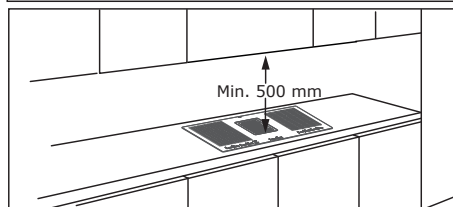
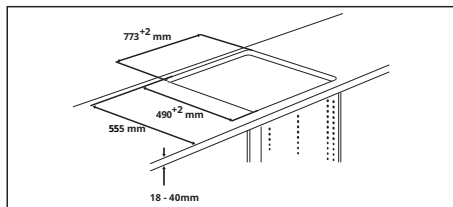
Raccomandazioni generali

- 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.

Requisiti del mobile

- Il piano cottura è destinato al montaggio a incasso nel piano di lavoro della cucina al di sopra di un mobile con larghezza pari o superiore a 800 mm.
- Se l'apparecchio è montato 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 anteriore 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.

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 friggitorie devono essere costantemente controllate durante l'uso: l'olio surriscaldato potrebbe prendere fuoco.
- Non azionare l'apparecchio con un timer esterno o un separato sistema di telecomando.
- L'apparecchio non deve essere installato dietro una porta decorativa per evitare che possa surriscaldarsi.
- Non salire in piedi sull'apparecchio in quanto potrebbe danneggiarsi.
- Per evitare di danneggiare le giunzioni in silicone, non appoggiare recipienti di cottura caldi sul telaio.

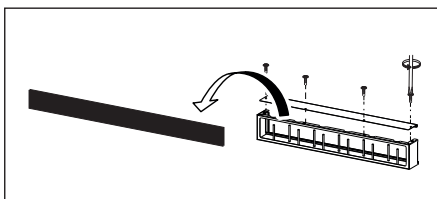
- Non tagliare o preparare gli alimenti sulla superficie e non farvi cadere oggetti duri. Non trascinare pentole o stoviglie sulla superficie.

Pulizia e manutenzione

Spegnere o scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione prima di qualunque operazione di pulizia o 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 d'uso particolarmente intensivo si raccomanda di non superare i 5 cicli). Per ordinare un nuovo filtro, contattare il servizio assistenza (vedere la tabella riportata alla fine del manuale)

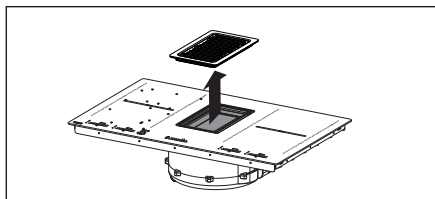


Procedura di rigenerazione:

- 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

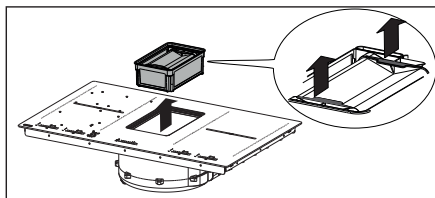
- Non lavare in lavastoviglie. Pulire la griglia con acqua calda e sapone neutro, senza usare spugne abrasive (non utilizzare detersivi aggressivi o abrasivi!).



- ATTENZIONE:** La griglia in ghisa deve essere posizionata con cura, o se maneggiata male, può provocare rotture del vetro del piano cottura.

Filtri antigrasso

- Continuare a 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.

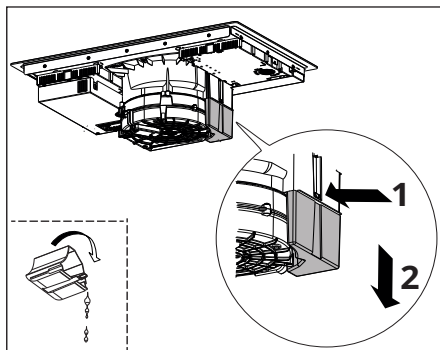


La vaschetta di troppopieno superiore fa parte del filtro antigrasso e deve essere controllata dopo ogni cottura oppure ogniqualvolta si notino versamenti di liquido sul piano cottura. Lavare con acqua calda e rimuovere i residui di cibo per evitare che si sprigionino odori e si producano incrostazioni.

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. Sganciare il fermo (1) e tirare verso il basso la vaschetta di raccolta acqua (2) quindi lavare con acqua tiepida o in lavastoviglie.



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 raccomandazioni 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.

Collegamento elettrico

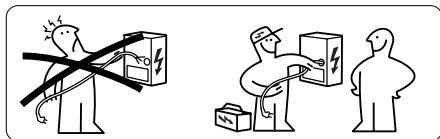


ATTENZIONE: Tutti i collegamenti elettrici devono essere eseguiti da un installatore autorizzato.

- 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.
- 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.

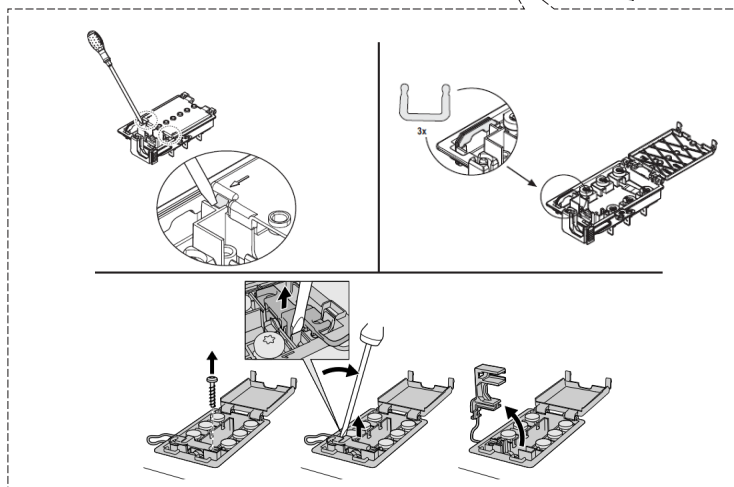
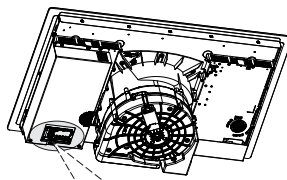


Avvertenza! Non saldare alcun cavo!



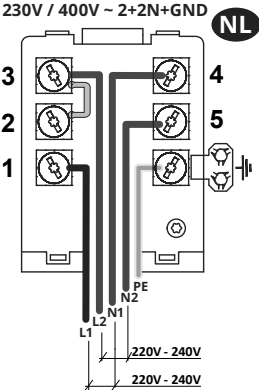
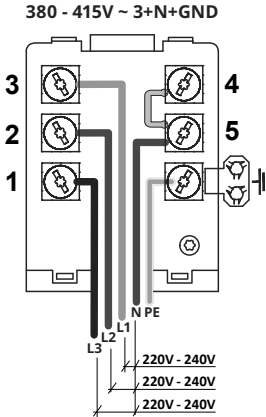
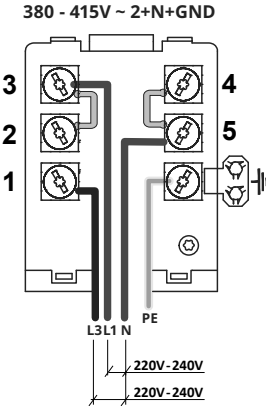
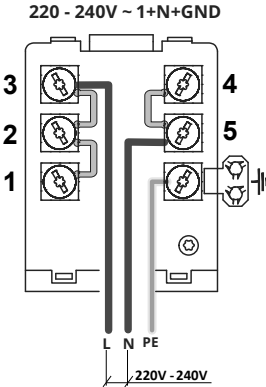
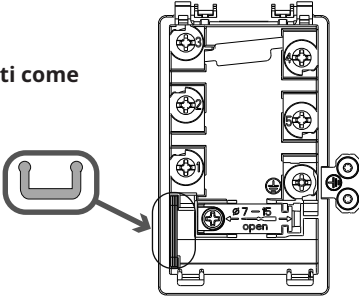
Collegamento elettrico

- Attenersi allo schema di allacciamento (collocato sul lato inferiore del prodotto).
- Questo apparecchio presenta un collegamento di tipo "Y" e richiede un cavo alimentazione H05V2V2-F. Il cavo necessita di manicotti 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 trifase: 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).



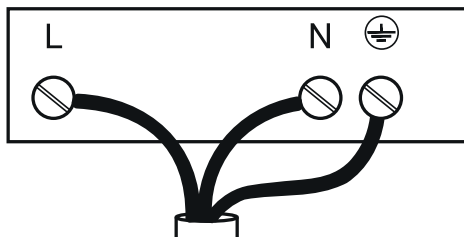
Schema di collegamento lato prodotto

Inserire il ponticello tra le viti come illustrato

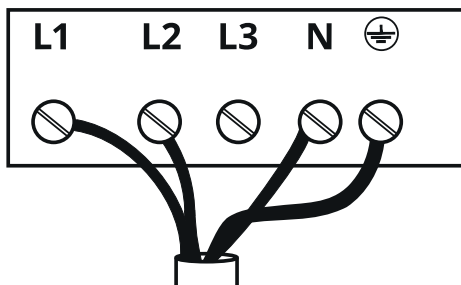


Schema di collegamento lato casa

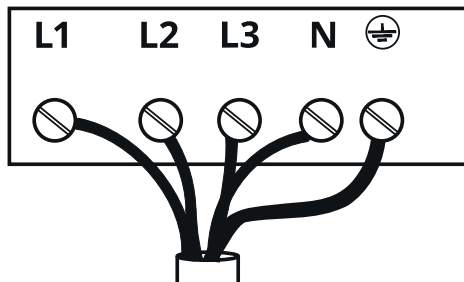
220V-240V 1N ~



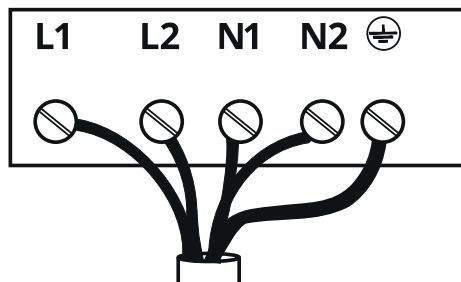
380V-415V 2N ~





380V-415V 3N ~

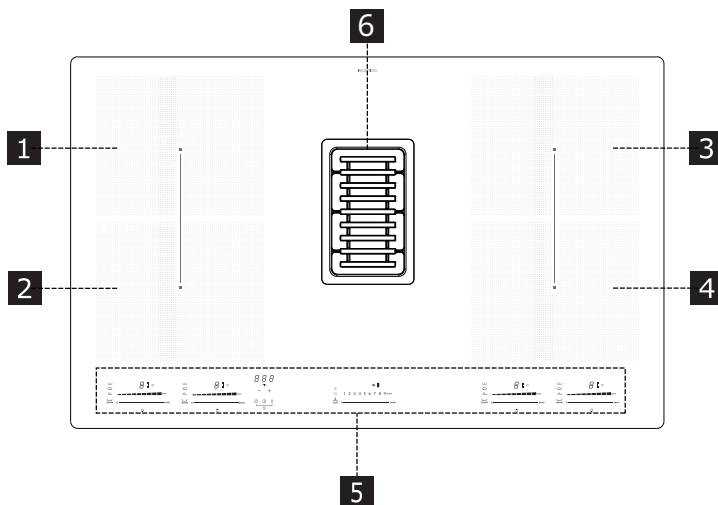


NL 230V / 400V 2N~



Colore	Connessione			
	220 - 240V ~ 1+N+GND	380 - 415V ~ 2+N+GND	380 - 415V ~ 3+N+GND	230V / 400V ~ 2+2N+GND
Nero	-	L3	L3	L1
Marrone	L	L1	L2	L2
Grigio	-	-	L1	
Blu	N	N	N	N1 - N2
Giallo/Verde 	TERRA			
	PONTE			

Descrizione del prodotto




- 1** Zona di cottura singola (220 x 185 mm) 2100 W, con funzione Booster da 3700 W
- 2** Zona di cottura singola (220 x 185 mm) 2100 W, con funzione Booster da 3700 W
- 3** Zona di cottura singola (220 x 185 mm) 2100 W, con funzione Booster da 3700 W
- 4** Zona di cottura singola (220 x 185 mm) 2100 W, con funzione Booster da 3700 W
- 5** Pannello comandi
- 6** Estrattore

- 1 + 2** Zona di cottura combinabile (220 x 370 mm) 3700 W
- 3 + 4** Zona di cottura combinabile (220 x 370 mm) 3700 W

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

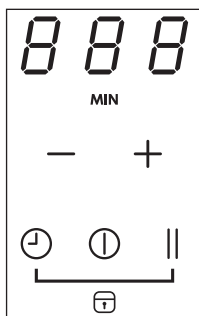
automaticamente dopo 10 secondi.









- 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 "H" per indicare un pericolo di ustioni.

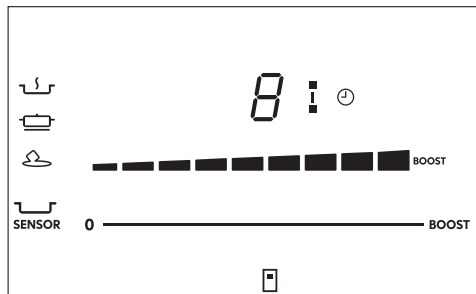
Pannello comandi














	<p>Accensione/spengimento dell'aspiratore per piano cottura. Premere per accendere. Premere nuovamente per spegnere.</p> <p>Per impostazione predefinita, quando si accende l'aspiratore per piano cottura si attiva la cappa in modalità automatica e si accende il LED . Toccare (premere) la barra di selezione per disattivare la modalità automatica e utilizzare la ventola dell'aspiratore in modalità manuale. Il LED  si spegnerà.</p>
	<p>Attivazione del timer Premere il tasto per 5 secondi: la cappa entrerà in modalità temporizzata con un timer preimpostato su 15 minuti. Sulla cappa di accenderà il LED di indicazione della modalità temporizzata .</p> <p>Per disattivare la modalità temporizzata (timer), premere nuovamente il tasto per 5 secondi. Allo scadere del tempo, viene emesso un segnale acustico (della durata di 2 minuti, che può essere interrotto premendo il tasto di accensione/spengimento) e il display  si spegne. Il conto alla rovescia non è visibile, l'indicazione visiva è il LED .</p> <p>Selezionare una zona di cottura per l'impostazione di un timer indipendente. Questo tasto attiva un timer che può essere impostato per le singole zone di cottura, anche simultaneamente. Allo scadere del tempo impostato, le zone di cottura si spengono automaticamente e viene emesso un segnale acustico.</p> <p>Attivazione/regolazione del timer del piano cottura: Premere più volte il tasto  per selezionare la zona di cottura che si desidera attivare. Si accenderà l'icona corrispondente alla zona di cottura.”. Una volta selezionata la zona di cottura desiderata, regolare la durata del timer: Premere + per aumentare il tempo che dovrà trascorrere prima dello spegnimento automatico. Premere - per diminuire il tempo che dovrà trascorrere prima dello spegnimento automatico.</p>

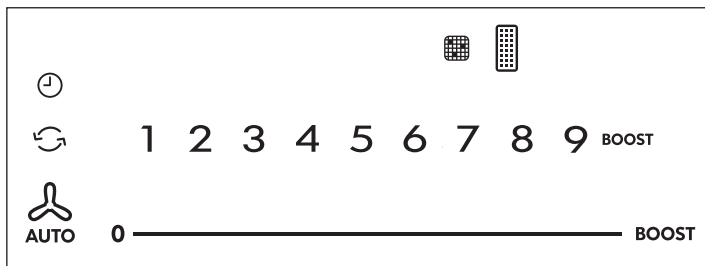
	<p>Stop&Go / Riavvio</p> <p>Questa funzione permette di sospendere/riavviare qualsiasi funzione attiva sul piano cottura, riducendo a zero la potenza di cottura. Premere il tasto per attivare la funzione, premerlo di nuovo e portare completamente da sinistra a destra il cursore indicato (vicino alla funzione pausa ) per disattivarla.</p> <p>Nota: se dopo 10 minuti la funzione Pausa non si è disattivata, il piano cottura si spegne automaticamente.</p>
	<p>Questa funzione permette di recuperare le impostazioni del piano cottura in caso di spegnimento accidentale.</p> <p>Attivazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Riaccendere il piano cottura. - Premere entro 6 secondi.
- +	<p>Aumento/diminuzione della durata del timer per la zona di cottura.</p>
	<p>Premere a lungo per ripristinare il filtro antigrasso.</p> <p>Premere a lungo per ripristinare il filtro antiodore al carbone attivo.</p>
⌚ +	<p>Blocco/sblocco del piano cottura</p> <p>Permette di bloccare le impostazioni del piano cottura per evitare manomissioni accidentali, lasciando attive le funzioni già impostate. Ripetere l'operazione per disattivare il blocco.</p> <p>Blocco dei tasti. Premere contemporaneamente i tasti e ⌚ per alcuni secondi.</p>













Pannello comandi della zona di cottura



	<p>Indicatori di posizione delle zone di cottura.</p> <p>Le zone di cottura possono essere attivate in modalità combinata per creare un'unica zona con lo stesso livello di potenza. Le zone di cottura principali sono quelle anteriori, le secondarie sono quelle posteriori. Per attivare la modalità combinata, toccare simultaneamente le 2 barre: si accenderà il simbolo .</p> <p>Con la barra di selezione della zona principale è possibile selezionare il livello di potenza.</p> <p>Per disattivare la modalità combinata, ripetere la procedura di attivazione.</p>
	<p>Selezione della zona di cottura. Aumento/diminuzione del livello di potenza.</p> <p>Funzione di aumento della potenza che rimane operativa per 10 minuti, al termine dei quali la temperatura torna al valore del livello 9. Toccare e scorrere lungo la barra di selezione per attivare la funzione di aumento potenza Power Booster. Il livello di aumento della potenza viene mostrato sul display della zona di cottura selezionata con il simbolo .</p>
	<p>Attivazione della gestione di temperatura. Sul display viene visualizzato .</p>
	<p>Scioglimento a 42 °C</p>
	<p>Mantenimento del calore a 74 °C</p>
	<p>Cottura lenta a 92 °C</p>
	<p>Attivazione della modalità di combinazione di due zone di cottura.</p>
	<p>Attivazione della funzione Power Booster.</p>

Pannello comandi dell'aspiratore




	<p>Selezione della potenza di aspirazione Aumento/diminuzione della velocità (potenza) di aspirazione.</p>
	<p>Attivazione/disattivazione di una funzione automatica (per impostazione predefinita viene attivata la modalità automatica). Toccando (premendo) la barra di selezione della cappa, la modalità automatica viene disattivata ed è possibile utilizzare la ventola dell'aspiratore in modalità manuale. Per riattivare la modalità automatica, premere il tasto : il LED  si accenderà per indicare che la cappa è attiva in quella modalità.</p> <p>Per impostazione predefinita, il promemoria di manutenzione del filtro al carbone è disattivato (modalità aspirante). Attivazione del promemoria di manutenzione del filtro al carbone Alla prima accensione, premere per 5 secondi il tasto  sulla cappa: il simbolo  lampeggia per una volta. Per disattivare il filtro al carbone, premere per 5 secondi il tasto : il simbolo  lampeggia per due volte.</p> <p>Dopo l'attivazione, l'accensione dell'icona segnalerà che è necessario eseguire la manutenzione del filtro (antiodori) al carbone .</p> <p>Le segnalazioni relative alla pulizia del filtro antigrasso, visualizzate con il LED , sono sempre abilitate. Ripristino e riattivazione del filtro antiodori al carbone Dopo avere effettuato la manutenzione dei filtri: 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.</p>
<p>BOOST</p>	<p>Impostazione della velocità intensiva BOOST Questa velocità è temporizzata per un'attivazione di 5 minuti. Trascorso questo tempo, il sistema torna automaticamente alla velocità impostata in precedenza.</p>

Guida all'uso delle pentole

Quali pentole utilizzare

Utilizzare esclusivamente pentole con il fondo in materiale ferromagnetico idoneo per l'uso su 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 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.

Zona di cottura	Diametro del fondo pentola [mm]	
	Ø min. (consigliato)	Ø max (consigliato)
Tutte	145 mm	180 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 "Guida alla risoluzione dei problemi".

Consigli/suggerimenti

Rumori durante il funzionamento

Quando si attiva una zona di cottura, è possibile udire un breve ronzio. Questo fenomeno è tipico delle zone di cottura e non influisce né sul funzionamento né sulla durata in servizio dell'apparecchiatura. Il rumore può dipendere dalla pentola utilizzata. In presenza di un forte disturbo, può essere utile sostituire la pentola.

Normali rumori del piano cottura a induzione

La tecnologia a induzione si basa sulla creazione di campi elettromagnetici per generare calore direttamente sul fondo delle pentole. Pentole e padelle possono dar luogo a rumori o vibrazioni a seconda di come sono state prodotte.

Questi rumori si possono descrivere come segue:

Leggero ronzio (come quello di un trasformatore)

Questo rumore si verifica quando la temperatura di cottura è elevata. Dipende dalla quantità di energia trasferita dal piano cottura alla pentola. Il rumore cessa o si attenua quando il livello di calore viene ridotto.

Leggero fischio

Questo rumore si verifica quando il recipiente di cottura è vuoto. Il rumore cessa quando versi liquidi o alimenti nel recipiente.

Crepitio

Questo rumore si verifica quando la pentola è costituita da diversi strati sovrapposti. È causato dalle vibrazioni delle superfici formate da diversi materiali a contatto tra loro. Il rumore viene prodotto dalla pentola e può variare a seconda della quantità di cibo o di liquidi e del metodo di cottura (es. bollitura, cottura a fuoco lento, frittura).

Fischio forte

Questo rumore si verifica quando la pentola è costituita da materiali diversi, stratificati l'uno sull'altro, e quando questa viene utilizzata sul piano cottura alla massima potenza e, anche, su due zone di cottura. Il rumore cessa o si attenua quando il livello di calore viene ridotto.

Questi rumori sono normali**Rumori della ventola**


Per il 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 si

attiva per ridurre e regolare la temperatura del sistema elettronico. La ventola può continuare a funzionare anche dopo lo spegnimento del piano cottura se la temperatura rilevata è ancora troppo alta.

Rumori ritmici, simili a quelli delle lancette di un orologio.

Questo rumore si verifica solo quando almeno tre zone di cottura sono in funzione e scompaiono o si attenuano quando due vengono spente. Questi rumori, descritti come fenomeni normali della tecnologia a induzione, non sono da ritenersi dei difetti.

Utilizzo quotidiano**Accensione dell'apparecchio**

Tenere premuto  per un secondo per accendere l'apparecchio.

- In tutti i display dei livelli di potenza lampeggia l'indicazione „0“
- Se non si effettuano altre selezioni, l'apparecchio si spegne dopo 10 secondi per ragioni di sicurezza.

Selezione di una zona di cottura


Premere lo „0“ accanto al cursore a barre della zona di cottura e strisciare il dito per far scorrere il cursore e impostare il livello di potenza.

Spegnimento di una zona di cottura

Toccare lo „0“ sul cursore a barre.

- Se non si effettuano altre selezioni e le altre zone di cottura sono spente, l'apparecchio si spegne dopo 10 secondi.

Spegnimento del piano cottura

Toccare  per alcuni secondi per spegnere il piano cottura.








- Se non si effettuano altre selezioni sul display e tutte le zone di cottura sono spente, l'apparecchio si spegne dopo 10 secondi.
- Impostazioni Scioglimento, Mantenimento in caldo e Cottura lenta**

Con la funzione scioglimento è possibile scongelare alimenti o sciogliere delicatamente burro, cioccolato o miele.

L'impostazione Mantenimento in caldo mantiene i cibi cotti a una temperatura di ca. 74 °C.

L'impostazione Cottura lenta mantiene i cibi


cotti a una temperatura di ca. 92 °C. Con l'impostazione Cottura lenta è possibile cuocere a basse temperature per conservare il valore nutrizionale degli alimenti.

- Selezionare la zona di cottura premendo lo „0“ accanto al cursore a barre della zona di cottura desiderata.
- Premere  una volta.
- Per selezionare l'impostazione "Sciogliere" (Defrost), premere nuovamente . Compare .
- Per selezionare l'impostazione "Mantenimento in caldo", premere nuovamente . Compare .
- Per selezionare l'impostazione "Cottura lenta", premere nuovamente . Compare .

Regolazione Boost

Tutte le zone di cottura sono munite della funzione di aumento potenza (Booster).

Quando la funzione Booster è attivata, la zona di cottura selezionata funziona a una potenza extra per 5 minuti. La funzione Booster può essere utilizzata, per esempio, per riscaldare rapidamente una grande quantità di acqua.


- Far scorrere un dito sul cursore a barre finché nel display compare .
- Per disattivare la funzione Booster, riportare il cursore a barre al livello di potenza desiderato con lo scorrimento del dito.

Timer

Quando il timer è impostato, la zona di cottura si spegne dopo un intervallo di tempo regolato


tra 1 minuto e 1 ora e 59 minuti.

Impostazione del timer

- Il piano cottura si spegne.
- Zona di cottura impostata.
- Premere .
- L'indicazione „_00“ lampeggia al centro del display.
- Toccare + per aumentare la durata del tempo impostato sul timer, toccare – per ridurla.

Quando si preme + per la prima volta, sul display si accende l'indicazione „1“.

Modifica del timer



- Timer impostato
- Premere la zona di cottura attiva del timer che si desidera modificare.
- Premere .
- Modificare la durata del tempo impostato sul timer utilizzando + e –.

Funzione di combinazione (collegamento a ponte)

La funzione di combinazione consente l'attivazione di due zone di cottura singole in modo che possano funzionare ed essere regolate insieme.

- Premere contemporaneamente i cursori a barre delle due zone di cottura (sullo stesso





lato).

- Il display accanto alle due zone visualizza  su di un lato e  sull'altro lato.




Se una delle zone di cottura è già in funzione quando viene attivata la funzione di combinazione (collegamento a ponte), il livello di potenza e il tempo di funzionamento di questa zona di cottura saranno selezionati per entrambe le zone combinate. Se entrambe le zone sono già in funzione, i tempi di funzionamento vengono cancellati nei display del livello di potenza.

Se non è possibile combinare due zone, impostare la velocità Boost.


Blocco di sicurezza per bambini


- Apparecchio acceso
- Toccare contemporaneamente per alcuni secondi  e  finché non viene emesso un segnale acustico.
- Il display viene bloccato. Quando il display si spegne in questo stato, la funzione di blocco sarà ancora attiva al riavvio del piano cottura.
- Per disattivare il blocco di sicurezza per bambini, premere contemporaneamente per alcuni secondi  e .


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	Far rinvenire	Riso
4	Cottura prolungata, ridurre, stufare	Verdure, patate, salse, frutta, pesce
5	Cottura prolungata, ridurre, stufare	Verdure, patate, salse, frutta, pesce
6	Cottura prolungata, brasare	Pasta, minestra, carne brasata
7	Frittura leggera	Rösti (frittelle di patata), omelette, pietanze impanate e fritte, salsicce
8	Frittura, frittura in olio abbondante	Carne, patatine fritte
9	Frittura rapida ad alta temperatura	Bistecche
P	Riscaldamento rapido	Bollitura acqua

Livello di temperatura	Metodo di cottura	Da usare per
	Sciogliere	Sciogliere burro, cioccolato o miele a circa 42 °C.
	Mantenimento in caldo	Salse, mantenimento del cibo pronto per essere servito a circa 74 °C.
	Cottura lenta	Mantenimento in caldo del cibo preparato a circa 92 °C.

Guida alla risoluzione dei problemi

Codice di errore	Descrizione	Possibile causa dell'errore	Azione correttiva
	Funzionamento assente	Errato collegamento alla rete elettrica o cortocircuito	Scollegare l'aspiratore del piano cottura dall'alimentazione. Eseguire correttamente il collegamento all'alimentazione elettrica facendo riferimento al paragrafo "COLLEGAMENTO ELETTRICO" se necessario. Se l'errore permane, contattare il Servizio Assistenza e specificare il problema.
ER 03 e suono continuo o 	Il pannello comandi si spegne dopo 10 s.	Attivazione continua dei sensori. Acqua o pentola sul vetro sopra il pannello comandi.	Rimuovere l'acqua o la pentola dalla superficie in vetroceramica e dal pannello comandi Spegnerne l'aspiratore del piano cottura
ER 03 e suono continuo pannello comandi Aspiratore	Il pannello comandi si spegne dopo 10 s. Il motore dell'aspiratore è ancora in funzione.	Attivazione continua dei sensori rilevata. Acqua o pentola sul vetro sopra il pannello comandi dell'aspiratore.	Rimuovere l'acqua o la pentola dalla superficie in vetroceramica e dal pannello comandi. Toccare di nuovo il pannello comandi dell'aspiratore.
ER47	Lampeggia ER e 47. Il pannello comandi si spegne dopo 10 s.	Errore nel collegamento del cavo alimentazione lato prodotto.	Scollegare l'aspiratore dal Alimentazione elettrica. Regolare la connessione seguendo le indicazioni del paragrafo COLLEGAMENTO ELETTRICO se necessario con particolare attenzione al corretto fissaggio dei ponti sul lato prodotto. Se l'errore permane, contattare il Servizio Assistenza e specificare il problema.
E/6	Lampeggia ER e 47. Il pannello comandi si spegne dopo 10 s.	Deviazioni del alimentazione di rete nella frequenza o livello di tensione. Gli inverter ad energia solare potrebbero causare un errore E6 nel caso in cui crei un'oscillazione sulla tensione di rete (sovratensione ad alta frequenza).	Non appena l'alimentazione di rete torna in condizioni normali, l'errore E6 scompare. Se l'errore permane, contattare il Servizio Assistenza e specificare il problema.
ER20 ER22 ER30 ER36 ER39 U400 E/2 E/A E/4 E/7 E/8 E/9	Scollegare l'aspiratore del piano cottura dall'alimentazione. Attendere alcuni secondi, quindi ricollegare l'aspiratore del piano cottura all'alimentazione. Se il problema permane, contattare il Servizio Assistenza e specificare il codice di errore che appare sul display.		

 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.

 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.

Manutenzione e riparazione

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

Quando si contatta il Servizio Assistenza, si prega di fornire le seguenti informazioni:

- tipo di guasto
- modello dell'apparecchio (Art./Cod.)
- numero di serie (S.N.)

Queste informazioni sono riportate sulla targhetta dati. La targhetta dati è applicata sul fondo dell'apparecchio.

Dati tecnici

Identificazione del prodotto

Tipo: **4300**

Modello: **FÖRDELAKTIG**

Consultare la targhetta dati applicata sul fondo del prodotto.

Il produttore apporta continui miglioramenti ai prodotti. Per questo motivo, il testo e le illustrazioni di questo manuale possono cambiare senza preavviso.

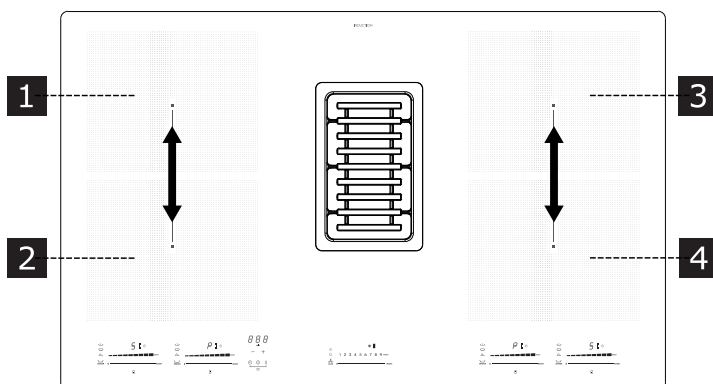
Maggiori informazioni sui dati tecnici sono disponibili sul sito: www.ikea.com

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 utilizzate in modalità combinata (1+2 e 3+4), 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 5.



Dati tecnici dell'aspiratore per piano cottura

		Unità	Valore
Identificativo del modello			FÖRDELAKTIG 504.494.03
Tipo di prodotto			A INCASSO
Dimensioni	Larghezza	mm	830
	Profondità	mm	520
	Altezza min./max	mm	906
Portata d'aria max* - Scarico		m3/h	550
Livello max* di rumore - Scarico		dBA	66
Portata d'aria max* - Ricircolo		m3/h	380
Livello max* di rumore - Ricircolo		dBA	73
Potenza nominale dell'aspiratore		W	220
Potenza nominale del piano cottura		W	7400
Potenza massima totale		W	7620

Parametro	Valore
Tensione/frequenza di alimentazione	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz;
Peso dell'apparecchio	21 Kg

* Velocità massima (escluso boost).



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 504.494.03
Consumo energetico annuale	kWh/a	28,7
Coefficiente di incremento del tempo		0,6
Efficienza fluidodinamica		37,6
Indice di efficienza energetica		32,8
Portata d'aria misurata nel punto di efficienza migliore	m ³ /h	328,0
Pressione dell'aria misurata nel punto di efficienza migliore	Pa	540
Portata d'aria massima	m ³ /h	700,0
Alimentazione elettrica misurata nel punto di efficienza migliore	W	131,0
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)	dB(A)	66

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.

Efficienza energetica del piano cottura

Informazioni sul prodotto secondo il regolamento UE n° 66/2014	Valore
Identificativo del modello	FÖRDELAKTIG 504.494.03
Tipo di piano cottura	Cappa integrata
Numero di zone di cottura	4
Tecnologia di cottura	Induzione
Diametro delle zone di cottura (dimensioni)	220 x 185 mm
Consumo di energia per zona di cottura (cottura elettrica)	170 Wh/kg
Consumo di energia del piano cottura (cottura elettrica)	170 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 presenta caratteristiche che consentono di risparmiare energia durante la cottura quotidiana.

Targhetta dati

FÖRDELAKTIG 504.494.03 82199 Made in Italy <small>© Inter IKEA Systems B.V. 2019</small>		<small>804 of Sweden, 041 041 14000-0001</small>  <small>Designa ett & Quality IKEA-koncept</small>	2246
2022-11-16 Model: FÖRDELAKTIG 504.494.03		SERVICE : 859698001278	
220-240V; 50Hz; or 220V; 60Hz; TOT. 7620 W		Serial No:	
3N ~ / 2N ~ 380-415 V 50 Hz; 7620W 3N ~ / 2N ~ 380 V 60 Hz; 7620W		IPX0 CLASSE I	
  			
Type: 4300 Ref.340006 - 1M BR5 E ATP+MBE 2HE UI		Made in Italy	
 7722760 00001554479228972544		340.0575.911	
 340.0575.911L928972544			

L'immagine riportata sopra raffigura la targhetta dati dell'apparecchio. Il numero di serie è specifico per ogni prodotto.

Aspetti ambientali


Manutenzione

- Il simbolo  sul prodotto o sulla sua confezione indica che il prodotto non può essere smaltito come un normale rifiuto domestico. Il prodotto da smaltire deve essere conferito presso un apposito centro di raccolta per il riciclaggio dei componenti elettrici ed elettronici. Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito correttamente, si contribuirà a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute che potrebbero altrimenti derivare dal suo smaltimento

inadeguato.

Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare il Comune, il servizio locale di smaltimento rifiuti oppure il negozio dove è stato acquistato il prodotto.

Materiali d'imballaggio

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

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 servizio nominato da IKEA o un suo partner di assistenza autorizzato effettua una riparazione o sostituzione dell'apparecchiatura nell'ambito della garanzia, il fornitore o il partner di assistenza 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.


Inhoudsopgave

Veiligheidsinformatie	115	Gids voor het oplossen van storingen	134
Algemene informatie	120	Vermogensregelingsfunctie	135
Elektrische aansluiting	123	Technische gegevens van de afzuiger in de kookplaat	136
Beschrijving van het product	126	Energie-efficiëntie van de afzuiginrichting	137
Indicatoren	126	Energie-efficiëntie van de kookplaat	138
Bedieningspaneel	127	Typeplaatje	138
Bedieningspaneel van de kookzone	129	Milieuaspecten	139
Bedieningspaneel van de afzuiginrichting	130	IKEA-GARANTIE	139
Aanwijzingen voor het gebruik van pannen	131		
Dagelijks gebruik	132		

Veiligheidsinformatie

 Lees voor uw eigen veiligheid en een correcte werking van het apparaat eerst deze handleiding aandachtig door, alvorens het apparaat te installeren en te gebruiken. Bewaar deze instructies altijd bij het apparaat, ook wanneer u het verplaatst of verkoopt. Gebruikers moeten volledig op de hoogte zijn van de werking en de veiligheidsfuncties van het apparaat.

De inductiesystemen van deze kookplaten voldoen aan de bepalingen van de EMC-normen en van de EMF-richtlijn en interfereren niet met andere elektronische apparaten. Draggers van pacemakers of andere elektronische implantaten dienen contact op te nemen met hun huisarts of met de producent van het implantaat om te beoordelen of deze apparaten voldoende bestand zijn tegen interferenties.


 De elektrische aansluitingen dienen door een gespecialiseerd elektricien tot stand te worden gebracht. Raadpleeg het deel ELEKTRISCHE AANSLUITING alvorens de elektrische aansluiting tot stand te brengen.

Bij apparaten met een netsnoer moet de plaatsing van de klemmen of de lengte van de geleiders tussen de bevestiging van het snoer en de klemmen zodanig zijn dat de stroomgeleiders worden aangespannen voordat de aardleiding wordt aangespannen, ingeval het snoer uit de bevestiging loskomt.


- De fabrikant is niet aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van een onjuiste of ongeschikte installatie.
- Controleer of de netspanning overeenstemt met de spanning die op het typeplaatje aan de binnenkant van het product staat vermeld.
- Er moeten lastscheiders in de vaste installatie worden geïnstalleerd in overeenstemming met de normen over bedradingssystemen.
- Controleer bij apparaten van klasse I of de elektrische huisinstallatie een goede aarding garandeert.
- Sluit de afzuiginrichting aan op het rookkanaal met een geschikte pijp. Raadpleeg de verkrijgbare accessoires die in de installatiehandleiding zijn vermeld (voor ronde buizen: minimale diameter 120 mm). De lengte van de afvoerpijp moet zo kort mogelijk zijn.
- Sluit het product op het elektriciteitsnet aan met een meerpolige schakelaar.
- De voorschriften voor de luchtafvoer moeten in acht worden genomen.
- Sluit het afzuigapparaat niet aan op kanalen die verbrandingsgassen afvoeren (ketels, haarden, enz.)
- Als de afzuiginrichting in combinatie met niet-elektrische apparaten wordt gebruikt (bijv. gasapparaten), moet het vertrek voldoende geventileerd zijn om te voorkomen dat de uitgestoten gassen terugstromen. Als het kookapparaat wordt gebruikt met apparaten die gebruikmaken van niet-elektrische energiebronnen, dan mag de onderdruk in het

vertrek niet hoger zijn dan 0,04 bar om te voorkomen dat de rookgassen weer door het kookapparaat in het vertrek worden gezogen.

- De lucht mag niet worden afgevoerd via een kanaal dat wordt gebruikt voor de afvoer van rookgassen van verbrandingsapparaten op gas of met andere brandstoffen.
- Een beschadigd netsnoer moet worden vervangen door de producent, een erkend servicecentrum of een gekwalificeerd technicus om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Sluit de stekker van het apparaat op een toegankelijk stopcontact aan dat voldoet aan de geldende normen.
- Met betrekking tot de technische en veiligheidsmaatregelen voor de rookgasafvoer is het belangrijk dat de regels die door de lokale autoriteiten zijn bepaald nauwgezet worden opgevolgd.


 **LET OP:** Verwijder de beschermfolie alvorens het apparaat te installeren.

- Gebruik alleen schroeven en kleine onderdelen die bij het apparaat zijn geleverd.

 **LET OP:** Indien de schroeven of bevestigingssystemen niet volgens deze aanwijzingen worden geïnstalleerd, kunnen elektrische gevaren bestaan.

- Kijk niet direct in het licht door optische apparaten (verrekijker, vergrootglas, enz.).
- De reiniging en het onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd zonder het toezicht van een volwassene.
- Kinderen moeten worden gecontroleerd om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.

- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of zonder ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan en worden geïnstrueerd over een veilig gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen ouder dan 8 jaar en door personen met een lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperking, of zonder de nodige ervaring en kennis, mits ze onder nauw toezicht staan en geïnstrueerd zijn over een veilig gebruik van het apparaat en de gevaren die ermee samenhangen. Het moet kinderen verboden worden met het apparaat te spelen.

 **LET OP:** Het apparaat en de toegankelijke delen worden heet tijdens het gebruik.

Raak de verwarmingselementen niet aan.

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

- Reinig en/of vervang de filters na de aangegeven tijdsperiode (brandgevaar). Zie de paragraaf Onderhoud en reiniging.
- Het is aanbevolen om een goede ventilatie van de ruimte te garanderen wanneer het apparaat wordt gebruikt met apparaten op gas of met andere brandstoffen (niet van toepassing op apparaten die de lucht alleen in de ruimte laten hercirculeren).

LET OP: Als het oppervlak barsten vertoont, moet het apparaat worden uitgeschakeld om een mogelijke elektrische schok te voorkomen.

- Schakel het toestel niet in als het oppervlak gebarsten is of als er zichtbare schade is in de dikte van het

materiaal.

- Raak het apparaat niet aan met natte lichaamsdelen.
- Reinig het product niet met stoomapparaten.
- Leg geen metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels op het oppervlak van de kookplaat, omdat ze heet kunnen worden.
- Schakel het element van de kookplaat na gebruik uit met de desbetreffende bediening en vertrouw niet op de pandetector.

LET OP: Koken zonder toezicht op een kookplaat met vet en olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer NOOIT vuur met water te doven; zet daarentegen het apparaat uit en smoor het vuur, bijvoorbeeld door het met een deksel of een branddeken af te dekken.

WAARSCHUWING: Het kookproces moet onder toezicht plaatsvinden. Een kort kookproces moet constant onder toezicht staan.

- Het apparaat is niet bestemd om met een externe timer of met een apart afstandsbedieningssysteem te werken.

LET OP: Brandgevaar: leg geen voorwerpen op de kookvlakken.

- Het apparaat moet zodanig worden geïnstalleerd dat het van de elektrische voeding kan worden losgekoppeld met een meerpolige schakelaar met een openingsafstand tussen de contacten (3 mm) die de complete loskoppeling garandeert bij overspanning van categorie III.
- Het apparaat mag niet aan weersinvloeden worden blootgesteld (regen, zon).
- De ventilatie van het apparaat moet aan de instructies van de producent voldoen.

Algemene informatie

Algemene aanbevelingen

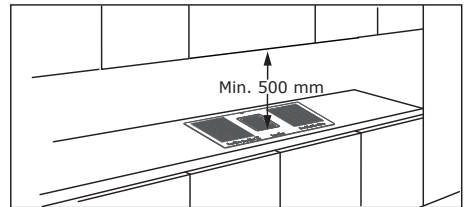
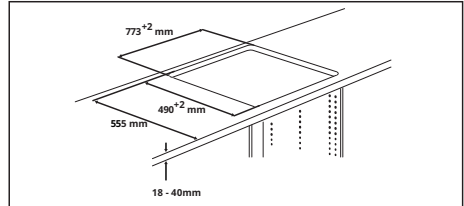
- Gebruik nooit schuursponsjes, staalwol, zoutzuur of andere producten die krassen of sporen op het oppervlak kunnen achterlaten.
- Om veiligheidsredenen mogen er voor de reiniging van het apparaat geen stoomreinigers of hogedrukreinigers worden gebruikt.
- Consumeer geen voedselresten die zijn gevallen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

Eisen van het kastje

- De kookplaat is bedoeld voor inbouwmontage in het keukenwerkblad boven een kastje met een breedte van 800 mm of meer.
- Als het apparaat gemonteerd wordt op ontvlambare materialen, moeten de richtlijnen en de normen inzake laagspanningsinstallaties en brandbeveiliging strikt in acht worden genomen.
- Voor inbouwapparatuur moeten de onderdelen (van plastic en houtfineer) gemonteerd worden met hittebestendige kleefmiddelen (min. 85°C): het gebruik van ongeschikte materialen en kleefmiddelen kan vervormingen en losraken veroorzaken.
- Het keukenkastje moet voldoende ruimte hebben voor de elektrische aansluitingen van het apparaat. De kastjes boven het apparaat moeten op een zodanige afstand worden geïnstalleerd dat er voldoende ruimte overblijft om comfortabel te werken.
- Het gebruik van decoratieve profielen van massief hout rond het keukenblad achter het apparaat is toegestaan, mits de minimale afstand altijd die van de installatie-afbeeldingen blijft.
- De plaats en de afmetingen van de inbouwopening van het apparaat worden aangegeven op de onderstaande afbeelding. De aangegeven afmetingen zijn alleen geldig als er een afstand van 35 mm tussen het uitstekende deel van het keukenblad

en de voorzijde van het kastje wordt gehandhaafd.

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



- Om binnendringen van vloeistoffen tussen de rand van de kookplaat en het keukenblad te voorkomen, moet voorafgaand aan de montage de bijgeleverde zelfklevende afdichting worden aangebracht over de gehele buitenrand van de kookplaat. Zie de installatie-instructies.

Gebruik

- De afzuigkap is uitsluitend ontworpen voor de afvoer van de kookluchtjes geproduceerd tijdens een huishoudelijk gebruik.
- Gebruik het apparaat onder geen beding voor andere doeleinden dan waarvoor het is ontworpen.
- Friteuses moeten tijdens het gebruik voortdurend worden gecontroleerd: oververhitte olie kan vlam vatten.
- Gebruik het toestel niet met een externe timer of een bijzonder afstandsbedieningssysteem.
- Het apparaat mag niet geïnstalleerd worden achter een decoratieve deur, om oververhitting ervan te voorkomen.
- Ga niet op het toestel staan, want dat kan het beschadigen.

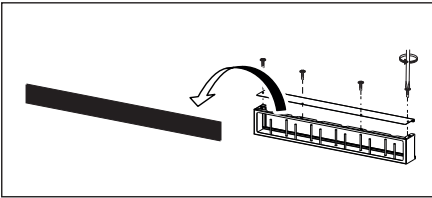
- Om de beschadiging van de siliconen verbindingselementen te voorkomen, mogen er geen hete pannen op het frame geplaatst worden.
- Snijd of bereid geen voedsel op de oppervlakken en laat er geen harde voorwerpen op vallen. Schuif geen pannen of vaatwerk over het oppervlak.

Reiniging en onderhoud

Schakel het apparaat uit of koppel het los van het elektriciteitsnet alvorens reinigings- of onderhoudswerkzaamheden uit te voeren.

Actieve koolfilter

- Het geurbestrijdende actieve koolfilter (zie de montage-aanwijzingen) kan geregenereerd worden. Het actieve koolfilter kan om de 3-4 maanden worden gewassen en geregenereerd (of vaker indien de afzuigkap intensief wordt gebruikt), tot een maximum van 8 regeneratiecycli (bij bijzonder intensief gebruik wordt aanbevolen niet meer dan 5 cycli te gebruiken). Neem contact op met de servicedienst om een nieuw filter te bestellen (zie tabel aan het eind van de handleiding)

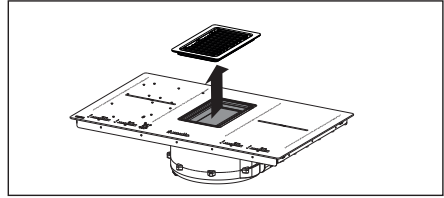


Regeneratieprocedure:

- Was in de vaatwasmachine bij een maximale temperatuur van 70°C, of was met de hand in warm water, zonder gebruik van schuursponsjes (en zonder reinigingsmiddelen!).
- Droog het filter gedurende 2 uur in de oven bij een maximale temperatuur van 70°C (lees aandachtig de handleiding van uw oven).

Gietijzeren rooster

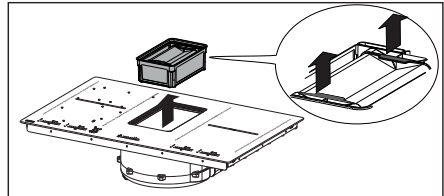
- Niet in de vaatwasmachine wassen. Reinig het rooster met warm water en milde zeep, zonder gebruik van schuursponsjes (gebruik geen sterke of schurende reinigingsmiddelen!).



LET OP: Het gietijzeren rooster moet zorgvuldig worden geplaatst, want verkeerd hanteren kan leiden tot het breken van het glas van de kookplaat.

Vetfilter

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

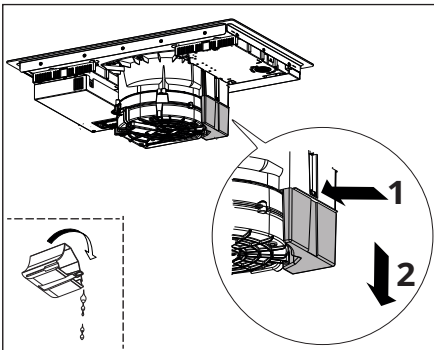


Het bovenste overloopbakje maakt deel uit van het vetfilter en moet, na elke bereiding of telkens wanneer het lekken van vloeistof op de kookplaat wordt opgemerkt, gecontroleerd worden. Was met warm water en verwijder voedselresten om het vrijkomen van geuren en het ontstaan van afzettingen te voorkomen.

Wateropvangbakje

Aangeraden wordt om het wateropvangbakje tijdens het normale gebruik met regelmatige intervallen van twee weken te ledigen.

- Voordat de regelmatige controles van het wateropvangbakje worden verricht, moet de lade verwijderd worden, vooral in geval van aanzienlijke lekkage van vloeistoffen. Ontgrendel (1) en trek het wateropvangbakje (2) naar beneden en was het met lauw water of in de vaatwasser.



glaskeramische kookplaten, terwijl de kookplaat nog warm is. Anders zouden de resten het glaskeramische oppervlak kunnen beschadigen.

- Verwijder eventueel gesmolten plastic met een schraper voor glaskeramische kookplaten, terwijl de kookplaat nog warm is. Anders zouden de resten het glaskeramische oppervlak kunnen beschadigen.
- Verwijder kalkvlekken met een kleine hoeveelheid ontkalkoplossing, bijv. azijn of citroensap, zodra de kookplaat is afgekoeld. Reinig de kookplaat vervolgens met een vochtige doek.

Reiniging van het apparaat

- Maak het apparaat na elk gebruik schoon om te voorkomen dat eventuele voedselresten verbranden. De reiniging van aangekoekt en verbrand vuil vereist meer inspanning.
- Gebruik voor de dagelijkse reiniging een zachte doek of spons en een geschikt schoonmaakmiddel. Volg de aanbevelingen van de producent met betrekking tot de te gebruiken schoonmaakmiddelen. Wij raden aan om beschermende schoonmaakmiddelen te gebruiken.
- Verwijder aangekoekt vuil, bijv. overgekookte melk, met een schraper voor glaskeramische kookplaten, terwijl de kookplaat nog warm is. Volg de aanbevelingen van de fabrikant met betrekking tot de te gebruiken schraper.
- Verwijder suikerhoudend voedsel, bijv. overgekookte jam, met een schraper voor

Elektrische aansluiting

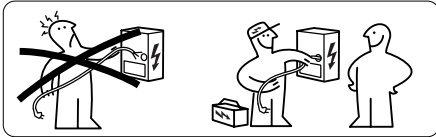


LET OP: Alle elektrische aansluitingen dienen door een erkend elektricien tot stand te worden gebracht.

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

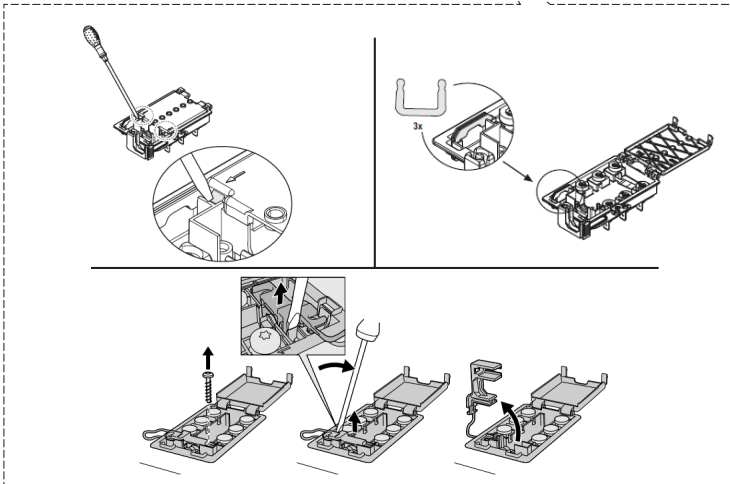
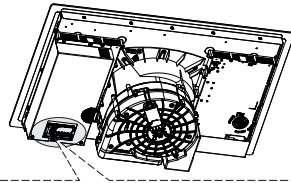


Waarschuwing! Geen kabels solderen!



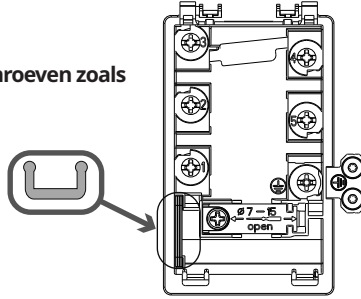
Elektrische aansluiting

- Neem het aansluitschema in acht (aangebracht op de onderkant van het product).
- Deze eenheid heeft een "Y"-aansluiting en vereist een voedingskabel H05V2V2-F. De kabel vereist verplichte adereindhulzen. Volgens IEC-norm: voor eenfasige aansluiting: 3 x 4 mm² voedingskabel, voor tweefasige aansluiting: 4 x 2,5 mm² voedingskabel en voor driefasig aansluiting: 5 x 2,5 mm² voedingskabel. Buitendiameter van de voedingskabel: min 8 mm - max 12 mm. Respecteer de specifieke nationale voorschriften.
- De aansluitklemmen zijn toegankelijk door de afdekking van de aansluitkast te verwijderen.
- Controleer of de eigenschappen van het elektriciteitsnet van de woning (spanning, maximaal vermogen en stroom) compatibel zijn met die van het apparaat.
- Sluit het apparaat aan zoals aangegeven in het schema (in overeenstemming met de referentienormen voor de netspanning die op nationaal niveau gelden).

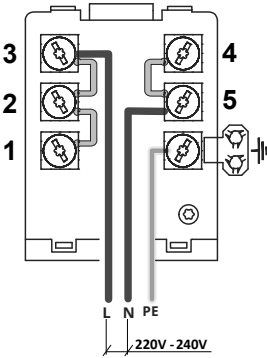


Aansluitschema zijde product

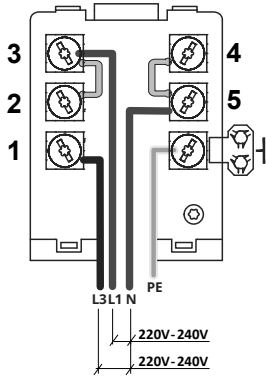
Steek de jumper tussen de schroeven zoals afgebeeld



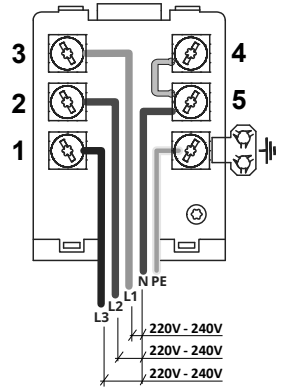
220 - 240V ~ 1+N+GND



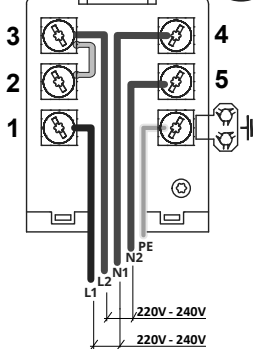
380 - 415V ~ 2+N+GND



380 - 415V ~ 3+N+GND

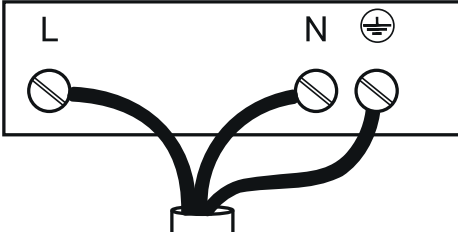


230V / 400V ~ 2+2N+GND

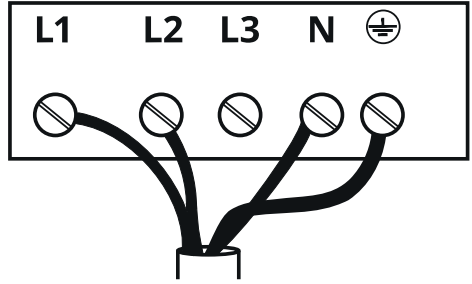


Aansluitschema zijde woning

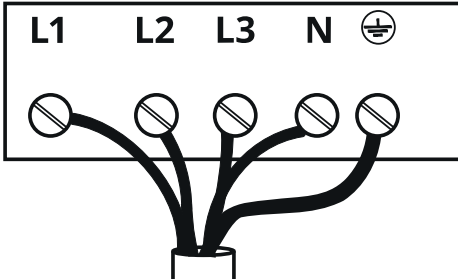
220V-240V 1N ~



380V-415V 2N ~

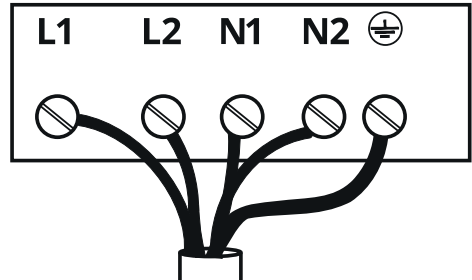




380V-415V 3N ~



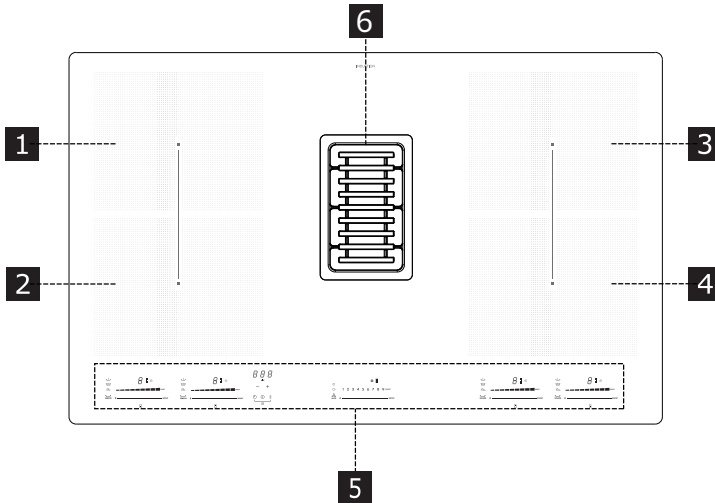
NL

230V / 400V 2N~



Kleur	Aansluiting			
	220 - 240V ~ 1+N+GND	380 - 415V ~ 2+N+GND	380 - 415V ~ 3+N+GND	230V / 400V ~ 2+2N+GND
Zwart	-	L3	L3	L1
Bruin	L	L1	L2	L2
Grijs	-	-	L1	
Blauw	N	N	N	N1 - N2
Geel/Groen 	AARDE			
	BRUG			

Beschrijving van het product




- 1** Enkele kookzone (220 x 185 mm) 2100 W, met boosterfunctie van 3700 W
- 2** Enkele kookzone (220 x 185 mm) 2100 W, met boosterfunctie van 3700 W
- 3** Enkele kookzone (220 x 185 mm) 2100 W, met boosterfunctie van 3700 W
- 4** Enkele kookzone (220 x 185 mm) 2100 W, met boosterfunctie van 3700 W
- 5** Bedieningspaneel
- 6** Afzuigunit

- 1 + 2** Combineerbare kookzone (220 x 370 mm) 3700 W
- 3 + 4** Combineerbare kookzone (220 x 370 mm) 3700 W


Indicatoren

Pandetectie

Elke kookzone heeft een pandetectiesysteem. Het pandetectiesysteem herkent pannen met een magnetiseerbare bodem die geschikt zijn voor gebruik op inductiekookplaten.

Als de pan tijdens de werking wordt weggehaald, of als een ongeschikte pan wordt gebruikt, knippert het display naast het staafdiagram met het symbool .

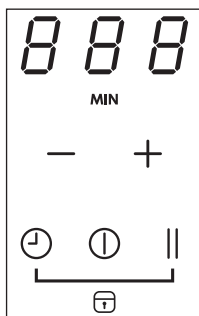
Als er geen pannen op de kookzone zijn geplaatst tijdens de pandetectietijd van 10 seconden:









- De kookzone gaat na 10 seconden automatisch uit.
- Het display van elke kookzone toont .


Restwarmte-indicator

Als een kookzone is uitgeschakeld, maar nog warm is, blijft op het paneel de letter 'H' branden om gevaar voor brandwonden aan te geven.

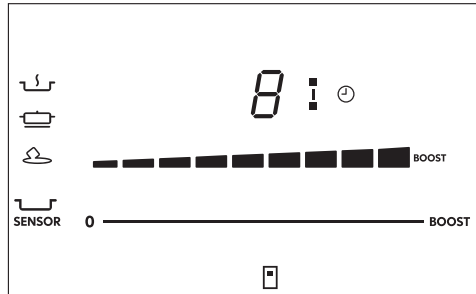
Bedieningspaneel












	<p>In-/uitschakelen van de afzuiger in de kookplaat. Drukken om in te schakelen. Opnieuw drukken om uit te schakelen.</p> <p>Bij inschakeling van de afzuiger in de kookplaat wordt de afzuigunit standaard in de automatische modus geactiveerd en gaat de led  branden. Tik (druk) op de selectiebalk om de automatische modus uit te schakelen en de ventilator van de afzuiginrichting in de handmatige modus te gebruiken. De led  gaat uit.</p>
	<p>Inschakeling van de timer Druk 5 seconden op de toets: de afzuigkap wordt in de tijdmodus gezet met een timer die vooraf is ingesteld op 15 minuten. Op de afzuigkap gaat de led branden die de tijdmodus  aangeeft. Druk 5 seconden op de toets om de tijdmodus (timer) uit te schakelen. Als de tijd afloopt, klinkt een geluidssignaal (deze duurt 2 minuten en kan worden gestopt door op de aan-uittoets te drukken), en het display  gaat uit. Het aftellen is niet zichtbaar, de visuele indicatie is de led .</p> <p>Selecteer een kookzone voor het instellen van een onafhankelijke timer. Deze toets activeert een timer die kan worden ingesteld voor de afzonderlijke kookzones, ook tegelijk. Als de ingestelde tijd afloopt, gaan de kookzones automatisch uit en klinkt een geluidssignaal. Inschakeling / instelling van de timer van de kookplaat: Druk meerdere malen op de toets  om de kookzone die u wilt activeren te selecteren. Het pictogram dat overeenkomt met de kookzone gaat branden. Zodra de gewenste kookzone is geselecteerd, kan de duur van de timer worden ingesteld: Druk op + om de tijd die moet verstrijken tot de automatische uitschakeling toe te laten nemen. Druk op - om de tijd die moet verstrijken tot de automatische uitschakeling af te laten nemen.</p>

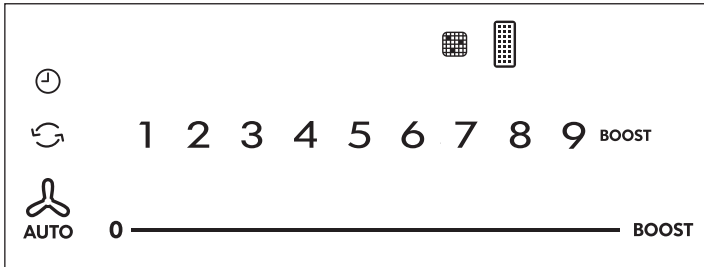
	<p>Stop&Go / Nieuwe start</p> <p>Met deze functie kan elke actieve functie van de kookplaat worden gestopt/opnieuw gestart en wordt het vermogen van de kookzone op nul gesteld. Druk op de toets om de functie in te schakelen, druk er opnieuw op en breng de aangegeven cursor volledig van links naar rechts (in de buurt van de pauzefunctie ) om hem uit te schakelen.</p> <p>Opmerking: als na 10 minuten de pauzefunctie niet is uitgeschakeld, dan gaat de kookplaat automatisch uit.</p>
	<p>Met deze functie kunnen alle instellingen van de kookplaat worden hersteld in geval van een onbedoelde uitschakeling.</p> <p>Inschakeling:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Schakel de kookplaat weer in. - Druk binnen 6 seconden op .
- +	Toename / afname van de duur van de timer voor de kookzone.
	<p>Langdurig drukken om het vetfilter te herstellen.</p> <p>Langdurig drukken om het geurfilter met actieve koolstof te herstellen.</p>
⌚ +	<p>Vergrendeling/ontgrendeling van de kookplaat</p> <p>Hiermee kunnen de instellingen van de kookplaat worden vergrendeld om onbedoelde wijzigingen te verhinderen en de reeds ingestelde functies actief te laten. Herhaal de handeling om de vergrendeling uit te schakelen.</p> <p>Toetsblokkering. Druk enkele seconden tegelijk op de toetsen en ⌚.</p>

Bedieningspaneel van de kookzone



	<p>Positie-indicatoren van de kookzones.</p> <p>De kookzones kunnen worden gecombineerd om één zone met dezelfde vermogensstand te creëren. De belangrijkste kookzones zijn de voorste, de secundaire kookzones zijn de achterste. Raak de 2 balken tegelijk aan om de kookzones te combineren: het symbool  gaat branden. Met de selectiebalk van de hoofdzone kan de vermogensstand worden geselecteerd. Herhaal de activeringsprocedure om de gecombineerde kookzones los te koppelen.</p>
	<p>Selectie van de kookzone. Toename / afname van de vermogensstand.</p> <p>Boostfunctie die 10 minuten actief blijft. Daarna keert de temperatuur terug naar de waarde van stand 9. Raak de selectiebalk aan en schuif erlangs om de boostfunctie Power booster in te schakelen. De boostfunctie wordt op het display van de geselecteerde kookzone weergegeven met het symbool BOOST.</p>
 <p>SENSOR</p>	<p>Inschakeling van de temperatuurregeling. Op het display wordt  weergegeven.</p>
	<p>Smelten op 42 °C</p>
	<p>Warmhouden op 74 °C</p>
	<p>Sudderden op 92 °C</p>
	<p>Twee kookzones combineren.</p>
<p>BOOST</p>	<p>Inschakeling van de Power Booster-functie.</p>

Bedieningspaneel van de afzuiginrichting



	<p>Selectie van het afzuigvermogen Toename / afname van de afzuigsnelheid (vermogen)</p>
	<p>Inschakeling / uitschakeling van een automatische functie (de automatische modus wordt standaard ingeschakeld). Door de selectiebalk aan te raken (erop te drukken) wordt de automatische modus uitgeschakeld en kan de ventilator van de afzuiginrichting in de handmatige modus worden gebruikt. Druk op de toets om de automatische modus weer in te schakelen: de led gaat branden om aan te geven dat de afzuigkap in die modus actief is.</p> <p>De onderhoudsherinnering van het koolstoffilter is standaard uitgeschakeld (afzuigmodus). Inschakeling van de onderhoudsherinnering van het koolstoffilter Druk bij de eerste inschakeling 5 seconden lang op de toets op de afzuigkap: het symbool knippert eenmaal. Druk 5 seconden lang op de toets om het koolstoffilter uit te schakelen: het symbool knippert tweemaal.</p> <p>Na de inschakeling signaleert het branden van het pictogram dat onderhoud aan het (geur)koolstoffilter moet worden uitgevoerd. De signaleringen voor de reiniging van het vetfilter die worden weergegeven met de led , zijn altijd ingeschakeld. Herstel en heractivering van het geurfilter met koolstof Ga na het onderhoud van de filters als volgt te werk: druk 5 seconden op de toets - De led van het vetfilter gaat uit en de aftelling wordt opnieuw gestart. druk 5 seconden op de toets + - De led van het geurfilter gaat uit en de aftelling wordt opnieuw gestart.</p>
<p>BOOST</p>	<p>Instelling van de hoge snelheid BOOST De inschakeling van deze snelheid is ingesteld op 5 minuten. Na deze tijd keert het systeem automatisch terug naar de eerder ingestelde snelheid.</p>

Aanwijzingen voor het gebruik van pannen

Welke pannen zijn geschikt?

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

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

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

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

Hoe moeten de pannen worden gebruikt?

Minimum diameter pan voor de verschillende kookzones

Voor een goede werking van de kookplaat moet de pan een of meer van de op de kookplaat aangegeven referentiepunten bedekken en een geschikte minimale diameter hebben.

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

Kookzone	Diameter van de bodem van de pan [mm]	
	Ø min. (aanbevolen)	Ø max (aanbevolen)
Alle	145 mm	180 mm

Lege pannen/koekenpannen of pannen met een dunne bodem

Gebruik geen lege pannen/koekenpannen of pannen met een dunne bodem op de kookplaat, omdat u dan de temperatuur niet kunt regelen of de kookzone niet automatisch kunt uitschakelen als de temperatuur te hoog is, met het risico dat u de pan of het oppervlak van de kookplaat

beschadigt. Als dit gebeurt, raak dan niets aan en wacht tot alle onderdelen zijn afgekoeld.

Als er een foutmelding verschijnt, raadpleeg dan de sectie "Gids voor probleemoplossing".

Nuttige aanwijzingen/ tips Geluiden tijdens de werking

Bij inschakeling van een kookzone kan een kort gezoem hoorbaar zijn. Dit verschijnsel is typisch voor kookzones en heeft geen invloed op de werking of de levensduur van het toestel. Het geluid kan afhankelijk zijn van de gebruikte pan. Als er sprake is van een sterke storing, kan het nuttig zijn om de pan te vervangen.

Normale geluiden van een inductiekookplaat

Inductietechnologie berust op het creëren van elektromagnetische velden om warmte te genereren direct op de bodem van potten en pannen. Potten en pannen kunnen geluiden of trillingen maken, afhankelijk van de manier waarop ze worden geproduceerd. Deze geluiden kunnen als volgt worden beschreven:

Licht zoemend geluid (zoals dat van een transformator)

Dit geluid treedt op wanneer de kooktemperatuur hoog is. Het hangt af van de hoeveelheid energie die van de kookplaat naar de pan wordt overgedragen. Het geluid houdt op of vervaagt wanneer het warmteniveau wordt verlaagd.

Licht fluitend geluid

Dit geluid treedt op wanneer de pan leeg is. Het geluid stopt wanneer u vloeistoffen of voedsel in de pan giet.

Geknetter

Dit geluid ontstaat wanneer de pan uit verschillende lagen bestaat. Het wordt veroorzaakt door de trillingen van de oppervlakken die gevormd worden door verschillende materialen die met elkaar in contact staan. Het geluid wordt geproduceerd door de pan en kan variëren naargelang van

de hoeveelheid voedsel of vloeistof en de kookmethode (bv. koken, sudderen, frituren).

Luid fluitend geluid

Dit geluid ontstaat wanneer het fornuis is gemaakt van verschillende materialen, in lagen op elkaar, en wanneer het wordt gebruikt op de kookplaat op maximaal vermogen en ook op twee kookzones. Het geluid houdt op of vervaagt wanneer het warmteniveau wordt verlaagd.

Deze geluiden zijn normaal Geluiden van de ventilator

Voor een juiste werking van het elektronisch systeem moet de temperatuur van de kookplaat worden geregeld. Hiervoor is de kookplaat uitgerust met een koelventilator die wordt


ingeschakeld om de temperatuur van het elektronische systeem te verlagen en te regelen. Het is mogelijk dat de ventilator blijft draaien, zelfs na de uitschakeling van de kookplaat, als de gedetecteerde temperatuur nog steeds te hoog is.

Ritmische geluiden, zoals de wijzers van een klok.

Dit geluid treedt alleen op wanneer ten minste drie kookzones in werking zijn en verdwijnt of vervaagt wanneer twee ervan worden uitgeschakeld. Deze geluiden, die als normale verschijnselen van de inductietechniek worden beschreven, moeten niet als defecten worden beschouwd.

Dagelijks gebruik

Inschakeling van het apparaat

Houd  gedurende één seconde ingedrukt om het toestel in te schakelen.

- „0” knippert in alle vermogensniveau-displays
- Als er verder geen keuzes worden gemaakt, schakelt het toestel om veiligheidsredenen na 10 seconden uit.

Selectie van een kookzone


Druk op de „0” naast de balkcursor van de kookzone en veeg met uw vinger om de cursor te verschuiven en het vermogensniveau in te stellen.

Uitschakelen van een kookzone

Raak de „0” aan op de balkcursor.

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








Uitschakeling van de kookplaat

Raak  enkele seconden aan om de kookplaat uit te schakelen.

- Als er geen verdere keuzes worden gemaakt op het display en de andere kookzones uitgeschakeld zijn, schakelt het toestel na 10 seconden uit. **Instellingen Ontdooien, Warmhouden en Langzaam Koken**

Door middel van de functie Ontdooien kan voedsel worden ontdooid, of kan boter, chocolade of honing worden gesmolten. De instelling Warmhouden houdt gekookt voedsel op een temperatuur van ca. 74 °C.


In de stand Langzaam koken blijven de gekookte gerechten op een temperatuur van ca. 92 °C. Met de instelling Langzaam koken is het mogelijk op lage temperaturen te koken om de voedingswaarde van het voedsel te behouden.

- Selecteer de kookzone door op de „0” te drukken naast de balkcursor van de gewenste kookzone.
- Druk eenmaal op .
- Om de "Ontdooien" (Defrost) instelling te kiezen, drukt u nogmaals op .
-  verschijnt.
- Om de instelling "Warmhouden" te selecteren, drukt u nogmaals op .
-  verschijnt.
- Om de instelling "Langzaam Koken" te selecteren, drukt u nogmaals op .
-  verschijnt.

Boost instelling

Alle kookzones zijn uitgerust met de Booster-functie.

Wanneer de Booster-functie is geactiveerd, werkt de geselecteerde kookzone gedurende 5 minuten op extra vermogen. De Booster-functie kan bijvoorbeeld worden gebruikt om snel een grote hoeveelheid water te verwarmen.

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

Timer

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

Instelling van de timer

- De kookplaat schakelt uit.
- Kookzone ingesteld.
- Druk op ☺.
- De aanduiding "_00" knippert in het midden van het display.
- Raak + aan om de tijdsduur van de timer te verlengen, raak – aan om deze te verkorten.

Wanneer voor de eerste maal op + wordt gedrukt, licht de aanduiding „1“ op het display op.

De timer wijzigen



- Timer ingesteld
- Druk op de actieve kookzone van de timer die u wenst te wijzigen.
- Druk op ☺.
- Wijzig de tijdsduur die op de timer is ingesteld met + en –.

Combinatiefunctie (overbrugging)




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

- Druk tegelijkertijd op de balkcursors van de twee kookzones (aan dezelfde kant).
 - Het display naast de twee zones toont  aan de ene kant en  aan de andere kant.
- Als een van de kookzones al in bedrijf is wanneer de combinatiefunctie (overbrugging) wordt geactiveerd, worden het vermogensniveau en de inschakeltijd van deze kookzone geselecteerd voor beide gecombineerde zones. Als beide zones al in bedrijf zijn, worden de bedrijfstijden van de displays van het de vermogensniveau gewist.
- Als het niet mogelijk is om twee zones te combineren, stel dan de Boost-snelheid in.


Kinderslot


- Toestel ingeschakeld
 - Raak tegelijkertijd  en ☺ een paar seconden aan totdat er een signaal klinkt.
- Het scherm is vergrendeld.
- Het scherm is vergrendeld. Wanneer het display in deze toestand dooft, zal de vergrendelingsfunctie nog steeds actief zijn wanneer de kookplaat opnieuw wordt opgestart.
- Om het kinderslot uit te schakelen, drukt u gedurende enkele seconden tegelijkertijd op  en ☺.


Vermogensniveau	Kookmethode	Te gebruiken voor
1	Smelten, zachtjes opwarmen	Boter, chocolade, gelatine, sauzen
2	Smelten, zachtjes opwarmen	Boter, chocolade, gelatine, sauzen
3	Weken	Rijst
4	Doorkoken, slinken, stoven	Groenten, aardappels, sauzen, fruit, vis
5	Doorkoken, slinken, stoven	Groenten, aardappels, sauzen, fruit, vis
6	Doorkoken, smoren	Pasta, soep, gestoofd vlees
7	Zachtjes bakken	Rösti, omelet, gepaneerde en gebakken gerechten, worst
8	Bakken, frituren in veel olie	Vlees, patat
9	Snel bakken op hoge temperatuur	Biefstuk
P	Snel opwarmen	Water koken

Temperatuurniveau	Kookmethode	Te gebruiken voor
	Ontdooien	Smelt boter, chocolade of honing bij ongeveer 42 °C.
	Warm blijven	Houdt voedsel gereed om te serveren bij ongeveer 74 °C.
	Langzaam koken	Houdt bereid voedsel warm op ca. 92 °C.

Gids voor het oplossen van storingen

Foutcode	Beschrijving	Mogelijke oorzaak van de storing	Corrigerende maatregelen
	Geen werking	Verkeerde netaansluiting of kortsluiting	Koppel de afzuigkap van de kookplaat los van de stroomvoorziening. Sluit de afzuigkap van de kookplaat correct aan op de stroomvoorziening, raadpleeg indien nodig de paragraaf "ELEKTRISCHE AANSLUITING". Als het probleem aanhoudt, neem dan contact op met de Serviceafdeling en specificeer het probleem.
ER 03 en continu geluid of 	Het bedieningspaneel schakelt na 10 s uit.	Continue activering van de sensoren. Water of een pan op het glas boven het bedieningspaneel.	Verwijder het water of de pan van het glaskeramische oppervlak en van het bedieningspaneel Schakel de afzuigkap van de kookplaat uit
ER 03 en continu geluid van het bedieningspaneel Afzuigkap	Het bedieningspaneel schakelt na 10 s uit. De motor van de afzuigkap draait nog.	Continue sensor activering gedetecteerd. Water of een pan op het glas boven het bedieningspaneel van de afzuigkap.	Verwijder het water of de pan van het glaskeramische oppervlak en van het bedieningspaneel. Raak het bedieningspaneel van de afzuigkap opnieuw aan.
ER47	ER en 47 knipperen. Het bedieningspaneel schakelt na 10 s uit.	Fout in de aansluiting van de voedingskabel aan de kant van het product.	Koppel de afzuigkap los van de Stroomvoorziening. Pas zo nodig de aansluiting aan volgens de aanwijzingen in de paragraaf ELEKTRISCHE AANSLUITING, waarbij u vooral moet letten op de juiste bevestiging van de bruggen aan de kant van het product. Als het probleem aanhoudt, neem dan contact op met de Serviceafdeling en specificeer het probleem.
E/6	ER en 47 knipperen. Het bedieningspaneel schakelt na 10 s uit.	Afwijkingen van de netvoeding in frequentie of spanningsniveau. Omvormers op zonne-energie kunnen een E6-fout veroorzaken als zij een schommeling in de netspanning veroorzaken (hoogfrequente overspanning).	Zodra de netvoeding weer normaal is, verdwijnt de E6-fout. Als het probleem aanhoudt, neem dan contact op met de Serviceafdeling en specificeer het probleem.
ER20 ER22 ER30 ER36 ER39 U400 E/2 E/A E/4 E/7 E/8 E/9	Koppel de afzuigkap van de kookplaat los van de stroomvoorziening. Wacht een paar seconden en sluit dan de afzuigkap van de kookplaat weer aan op de stroomvoorziening. Als het probleem aanhoudt, neem dan contact op met de Serviceafdeling en vermeld de foutcode die op het display verschijnt.		

 Als er een storing is, probeer het probleem dan op te lossen door de instructies in de gids voor het oplossen van storingen te volgen. Als het probleem niet kan worden opgelost, neem dan contact op met de servicedienst. Op de laatste pagina van deze handleiding vindt u een volledige lijst van de IKEA-servicebedrijven.

 Bij oneigenlijk gebruik of een installatie die niet door een erkende installateur is uitgevoerd, wordt het bezoek van de servicemonteur ook tijdens de garantieperiode in rekening gebracht.

Onderhoud en reparatie

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

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

- type storing
- model van het apparaat (Art./Cod.)
- serienummer (S.N.)

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

Technische gegevens**Identificatie van het product**

Type: **4300**

Model: **FÖRDELAKTIG**

Raadpleeg het typeplaatje op de achterkant van het product.

De producent brengt voortdurend verbeteringen aan de producten aan.

Daarom kunnen de tekst en de illustraties van deze handleiding zonder voorafgaande kennisgeving veranderen.

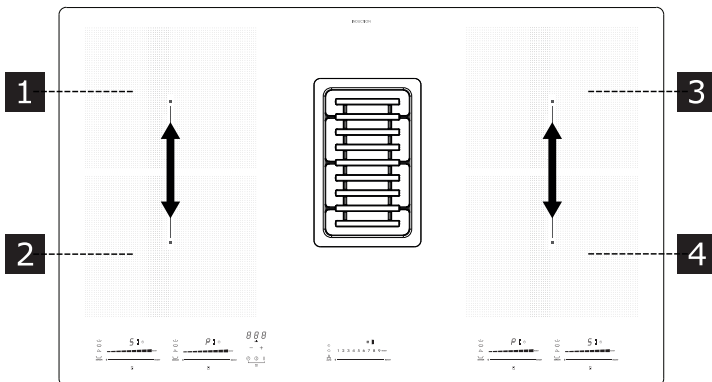
Meer informatie over de technische gegevens is beschikbaar op de website: www.ikea.com

Vermogensregelingsfunctie

Dit product is voorzien van een elektronisch bestuurd vermogensregelingsfunctie. Deze functie regelt de afgifte het maximale vermogen van 3700 W tussen de in de gecombineerde modus gebruikte kookzones (1+2 en 3+4), waardoor de vermogensverdeling wordt geoptimaliseerd en overbelasting van het systeem wordt voorkomen. De functie verdeelt het maximaal beschikbare vermogen over de kookzones die in de gecombineerde modus worden gebruikt. Zie illustratie. De functie vermindert het vermogen van de andere kookzone die in de gecombineerde modus werkt zo nodig (de laatste bediening krijgt de hoogste prioriteit).

Bijvoorbeeld:

Als voor kookzone 1 de extra vermogensstand (boost) (P) is geselecteerd, kan kookzone 2 niet tegelijkertijd vermogensstand 5 overschrijden.



Technische gegevens van de afzuiger in de kookplaat

		Eenheid	Waarde
Typeaanduiding van het model			FÖRDELAKTIG 504.494.03
Producttype			INBOUW
Afmetingen	Breedte	mm	830
	Diepte	mm	520
	Min./max. hoogte	mm	906
Max. luchtdebiet* - Afvoer		m ³ /h	550
Max. geluidsniveau* - Afvoer		dBA	66
Max. luchtdebiet* - Recirculatie		m ³ /h	380
Max. geluidsniveau - Recirculatie		dBA	73
Nominaal vermogen van de afzuiger		W	220
Nominaal vermogen van de kookplaat		W	7400
Totaal maximaal vermogen		W	7620

Parameter	Waarde
Voedingsspanning/frequentie	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz;
Gewicht van het apparaat	21 kg

* Maximale snelheid (exclusief boost).



Dit apparaat is ontworpen, vervaardigd en in de handel gebracht volgens de EEG-richtlijnen.

De technische gegevens zijn op het typeplaatje in het apparaat vermeld.

Energie-efficiëntie van de afzuiginrichting

Informatie over het product volgens de EU-verordening nr. 66/2014	Eenheid	Waarde
Typeaanduiding van het model		FÖRDELAKTIG 504.494.03
Jaarlijks energieverbruik	kWh/a	28,7
Tijdstoenamecoëfficiënt		0,6
Hydrodynamische efficiëntie		37,6
Energie-efficiëntie-index		32,8
Gemeten luchtdebiet op het beste-efficiëntiepunt	m ³ /h	328,0
Gemeten luchtdruk op het beste-efficiëntiepunt	Pa	540
Maximaal luchtdebiet	m ³ /h	700,0
Gemeten elektrisch opgenomen vermogen op het beste-efficiëntiepunt	W	131,0
Stroomverbruik gemeten in de stand-bystand	W	N/A
Stroomverbruik gemeten in de off-stand	W	0,49
Geluidsniveau bij maximale snelheid (zonder intensieve instelling)	dB(A)	66

Referentienormen:

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

Energiebesparing

Het apparaat beschikt over enkele functies waarmee u tijdens het dagelijks koken energie kunt besparen.

Energie-efficiëntie van de kookplaat

Informatie over het product volgens de EU-verordening nr. 66/2014	Waarde
Typeaanduiding van het model	FÖRDELAKTIG 504.494.03
Type kookplaat	Geïntegreerde afzuigkap
Aantal kookzones	4
Kooktechnologie	Inductie
Diameter van de kookzones (afmetingen)	220 x 185 mm
Energieverbruik per kookzone (elektrisch koken)	170 Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat (elektrisch koken)	170 Wh/kg

Referentienormen:

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

Energiebesparing

Het apparaat heeft kenmerken waarmee u tijdens het dagelijks koken energie kunt besparen.

Typeplaatje



De bovenstaande afbeelding toont het typeplaatje van het apparaat. Het serienummer is specifiek voor elk product.

Milieuaspecten

Onderhoud

- Het symbool  op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een speciaal verzamelcentrum worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling.

Neem voor meer details over het recyclen van dit product contact op met uw gemeente, de plaatselijke vuilophaaldienst of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Verpakkingsmaterialen

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

IKEA-GARANTIE

Hoelang is de garantie van IKEA geldig?

Deze garantie is vijf (5) jaar geldig vanaf de oorspronkelijke aankoopdatum van het apparaat bij IKEA. De originele kassabon is vereist als aankoopbewijs. Als er tijdens de garantieperiode werkzaamheden worden uitgevoerd, wordt de garantieperiode van het apparaat niet verlengd.

Wie voert de service uit?

De IKEA-servicedienst zal de service uitvoeren via het eigen bedrijf of het erkende servicepartnernetwerk.

Wat valt er onder de garantie?

De garantie dekt eventuele materiaal- en/of constructiefouten van het huishoudapparaat en is geldig vanaf de aankoopdatum van het huishoudapparaat bij IKEA. De garantie geldt alleen voor huishoudapparaten die voor huishoudelijk gebruik bestemd zijn. De uitzonderingen zijn beschreven onder het punt 'Wat valt er niet onder de garantie'. Tijdens de geldigheidsperiode van de garantie zijn de reparatiekosten (vervangingsonderdelen,

arbeidsuren en reiskosten van het technisch personeel) ten laste van het servicecentrum, op voorwaarde dat de toegang tot het apparaat voor de reparatie geen bijzondere kosten met zich meebrengt. Deze voorwaarden voldoen aan de EU-richtlijnen (nr. 99/44/EG) en aan de toepasselijke plaatselijke voorschriften. Vervangen delen worden eigendom van IKEA.

Wat doet IKEA om het probleem op te lossen?

De door IKEA aangestelde servicedienst onderzoekt het product en bepaalt naar eigen goeddunken of het onder de garantiedekking valt. Als het gedekt blijkt te zijn, zal de IKEA-servicedienst of de erkende servicepartner via de eigen servicecentra, naar eigen goeddunken, ofwel het defecte product repareren of het vervangen door hetzelfde of een gelijkwaardig product.

Wat valt er niet onder de garantie?

- Normale slijtage.

- Schade als gevolg van opzet of nalatigheid, schade als gevolg van het niet naleven van de gebruiksaanwijzingen, een verkeerde installatie of een aansluiting op een verkeerde stroomsterkte, schade als gevolg van chemische of elektrochemische reacties, roest, corrosie of schade als gevolg van water, met inbegrip van schade als gevolg van te veel kalk in de waterleidingen, en schade als gevolg van weersomstandigheden of natuurverschijnselen.
- Verbruiksonderdelen, bijvoorbeeld batterijen en lampjes.
- Niet-functionele en decoratieve onderdelen die niet van invloed zijn op het normale gebruik van het huishoudelijke apparaat, inclusief eventuele krassen en mogelijke kleurverschillen.
- Onvoorziene schade veroorzaakt door vreemde voorwerpen of stoffen en het reinigen of deblokken van filters, afvoersystemen of wasmiddellades.
- Schade aan de volgende onderdelen: glaskeramiek, accessoires, bestekmandjes, toevoer- en afvoerpijpen, afdichtingen, lampen en lampenkapjes, schermen, knoppen, behuizingen en gedeeltes van behuizingen, op voorwaarde dat kan worden aangetoond dat deze schade veroorzaakt is door fabricagefouten.
- Gevallen waarbij geen storing geconstateerd kon worden tijdens het bezoek van een monteur.
- Reparaties die niet zijn uitgevoerd door servicediensten die door IKEA aangesteld zijn of door een erkende servicepartner of wanneer er niet-originele onderdelen gebruikt zijn.
- Reparaties als gevolg van een verkeerde installatie of die niet met de specificaties overeenstemt.

- Gebruik van het huishoudelijke apparaat in een niet-huishoudelijke omgeving bijvoorbeeld professioneel gebruik.
- Transportschade. Indien het apparaat door een klant naar zijn huis of een ander adres is vervoerd, is IKEA niet aansprakelijk voor eventuele transportschade. Indien IKEA het apparaat aflevert op het door de klant aangegeven adres, dan is eventuele schade die ontstaan is tijdens het transport gedekt door de garantie.
- Kosten voor de uitvoering van de installatie van het IKEA-apparaat. Indien de IKEA-servicedienst of de erkende servicepartner het apparaat, binnen de voorwaarden van deze garantie, repareert of vervangt, zal de servicedienst of de erkende servicepartner, indien nodig, het gerepareerde apparaat of het vervangende apparaat installeren.

Deze beperking is niet van toepassing op foutloze werkzaamheden uitgevoerd door een gekwalificeerd specialist met gebruik van onze originele onderdelen teneinde het apparaat aan te passen aan de veiligheidsspecificaties van een ander EU-land.

Hoe zijn de landelijke wetten van toepassing

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

Geldigheidsgebied

Voor huishoudapparaten die in een EU-land zijn gekocht en naar een ander EU-land zijn gebracht, wordt de service verleend op basis van de garantievoorwaarden die in het nieuwe land van toepassing zijn. Een

verplichting om diensten te verlenen in het kader van de garantie bestaat uitsluitend als het apparaat en de installatie ervan voldoen aan de:

- technische specificaties van het land waarin aanspraak gemaakt wordt op de garantie;
- veiligheidsinformatie in de gebruikshandleiding.

Aftersaleservice voor de IKEA-huishoudapparaten:

Aarzel niet om contact op te nemen met de aftersaleservice van IKEA om:

1. een garantieservice aan te vragen;
2. uitleg te vragen over de installatie van het huishoudelijke apparaat van IKEA in de specifieke keukenmeubels van IKEA. De service biedt geen hulp of informatie met betrekking tot:
 - de installatie van complete IKEA-keukens;
 - aansluitingen op het elektriciteitsnet (als het apparaat zonder kabels en stekkers is geleverd), op de water- en gasleiding, want dit moet gedaan worden door een erkende servicemonteur.
3. uitleg te vragen over de gebruikershandleiding en over de specificaties van het huishoudelijke apparaat van IKEA.

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

Hoe kunt u ons bereiken als u hulp nodig hebt



Op de laatste pagina van deze handleiding vindt u de volledige lijst van IKEA-servicebedrijven met de bijbehorende nationale telefoonnummers.

Belangrijk! Voor een snellere service is het aanbevolen om de telefoonnummers aan het einde van deze handleiding te gebruiken. Vermeld bij de vraag om ondersteuning altijd de specifieke codes van het apparaat, die u in deze handleiding vindt. Controleer of u de (8-cijferige) productcode van IKEA van het huishoudapparaat waarvoor u ondersteuning vraagt binnen handbereik hebt, voordat u contact met ons opneemt.

Belangrijk! BEWAAR DE BON! Dit is uw aankoopbewijs en moet kunnen worden getoond om gebruik te kunnen maken van de garantie. Op de kassabon zijn ook de naam en de (8-cijferige) code van elk huishoudelijk apparaat van IKEA dat u heeft aangeschaft vermeld.

Hebt u meer hulp nodig?

Voor vragen die geen betrekking hebben op de service voor de apparaten kunt u contact opnemen met de dichtstbijzijnde IKEA-vestiging. Wij verzoeken u om de documentatie van het apparaat aandachtig te lezen, alvorens contact met ons op te nemen.

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	Δευτ-Παρ: 8 - 20
Magyarország	(06-1)-3285308	Hétfő-Péntek: 8 - 20
Italia	+39 02/38591334	Lun-Ven: 8 - 20
Ireland	2076601517	Mon-Fri: 8 - 20
Ísland	5852409	Mánudagur-Föstudagur Kl.: 8 - 20
Latvija	http://www.ikea.com	P.- Pk.: 8 - 20
Lietuva	(0) 520 511 35	Pirm.-Penkt.: 8 - 20
Mayorca	913754126	Lunes-Viernes: 8 - 20
Malta	+356 (0)25464000	Mon-Fri: 8 - 20
Norge	23500112	Man-Fre: 8 - 20
Nederland	050-7111267 / +31 507111267	Ma-Vr: 8 - 20
Polska	225844203	Poniedziałek-Piątek: 8 - 20
Portugal	213164011	Seg.-Sex.: 9 - 21
România	021 2044888	Luni-Vineri: 8 - 20
Россия	84957059426	Пон-Пятн: 9 - 21
Србија	011 7 555 444	Пон-Пет: 8 - 20
Slovensko	(02) 50102658	Pon-Pia: 8 - 20
Slovenija	+386-1-8107781	Ponedeljek-Petek: 8 - 20
España	913754126	Lunes-Viernes: 8 - 20
Sverige	0775-700 500	Mån-Fre: 8 - 20
Schweiz / Suisse / Svizzera (Ticino)	225675345	8 bis 20 Werktage / Lun-Ven: 8 - 20
Türkiye	+90/262/644 65 95	Pzt-Cuma: 8 - 20
Україна	http://www.ikea.com	Понеділок-П'ятниця: 8 - 20
Марок / المغرب	+212 (5) 20100900 www.ikea.com	

