

BEJUBLAD

PL

TR

SK

LT

UA



Design and Quality
IKEA of Sweden

POLSKI	4
TÜRKÇE	29
SLOVENSKÝ	53
LIETUVIŲ K.	78
УКРАЇНСЬКА	102



Na ostatniej stronie niniejszej instrukcji zawarto kompletną listę Autoryzowanych Centrów Serwisowych IKEA wraz z odpowiednimi numerami telefonów.



İlgili ulusal telefon numaraları ile birlikte, IKEA Yetkili Servis Merkezlerinin tam listesinin de bulunduğu bu kılavuzun son sayfasına bakın.



Pozrite si poslednú stranu tejto príručky, kde je uvedený kompletný zoznam Autorizovaných servisných stredísk IKEA s príslušnými vnútroštátnymi číslami.



Norėdami surasti visą IKEA paskirtų įgaliotų priežiūros centrų sąrašą ir atitinkamą šalies telefono numerį, žiūrėkite paskutinį šio vadovo puslapį.




Повний перелік авторизованих сервісних центрів IKEA та відповідні номери телефонів у різних країнах наведені на останній сторінці цього посібника.

Spis treści

Informacje dotyczące bezpieczeństwa	4	Funkcja zarządzania mocą	19
Montaż	9	Wskazówki dotyczące korzystania z naczyń do gotowania	20
Połączenie elektryczne	10	Czyszczenie i konserwacja	21
Opis produktu	12	Wskazówki dotyczące rozwiązywania problemów	22
Wskaźniki	12	Dane techniczne	24
Panel sterowania	13	Wydajność energetyczna płyty kuchennej	24
Ograniczenie mocy	14	Tabliczka znamionowa	25
Funkcje	15	Aspekty ochrony środowiska	26
Tabela gotowania	17	GWARANCJA IKEA	26
Personalizowanie menu użytkownika	18		

Informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Dla zapewnienia własnego bezpieczeństwa oraz prawidłowego działania urządzenia, prosimy uważnie przeczytać tę instrukcję obsługi przed przystąpieniem do instalacji oraz użytkowania. Instrukcję obsługi należy trzymać w pobliżu urządzenia, a w przypadku odsprzedaży przekazać ją razem z urządzeniem osobom trzecim. Ważne jest, aby wszyscy użytkownicy znali sposób działania oraz zasady bezpieczeństwa produktu.


Opisane płyty kuchenne są wyposażone w systemy indukcyjne spełniające wymogi dyrektywy EMC i EMF, dlatego nie powinny zakłócać działania innych urządzeń elektronicznych. Osoby z wszczepionym rozrusznikiem serca lub innymi urządzeniami elektronicznymi powinny skonsultować się z własnym lekarzem lub producentem wszczepionego urządzenia, w celu oceny czy jest ono dostatecznie odporne na interferencje.




Realizację połączeń elektrycznych należy zlecić kompetentnemu technikowi. Przed wykonywaniem połączenia elektrycznego, należy zapoznać się z treścią rozdziału POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE.

W przypadku urządzeń wyposażonych w kabel zasilający, rozmieszczenie zacisków lub odcinka przewodów pomiędzy mocowaniem kabla a zaciskami powinno być takie, aby w przypadku wypadnięcia przewodu z miejsca mocowania, przez który przepływa prąd, znajdował się on przed kablem uziemienia.

- Producent nie ponosi jakiejkolwiek odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe na skutek niewłaściwie wykonanej instalacji lub użytkowania.
- Skontrolować, czy zasilanie sieciowe odpowiada wartości wskazanej na tabliczce znamionowej, przymocowanej wewnątrz produktu.
- Wyłączniki sekcyjne należy zainstalować w instalacji stacjonarnej, zgodnie z przepisami dotyczącymi systemów okablowania.
- W przypadku urządzeń Klasy I, skontrolować czy domowa instalacja zasilająca jest wyposażona w odpowiedni układ uziemiający.
- Produkt podłączyć do sieci elektrycznej, używając w tym celu wyłącznika wielobiegowego.
- Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, w celu uniknięcia jakiegokolwiek ryzyka lub niebezpiecznych sytuacji, powinien zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub kompetentnego technika.

 **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do instalacji urządzenia usunąć folię ochronną.

- Należy używać tylko śrub lub innych akcesoriów montażowych dostarczonych wraz z urządzeniem.

 **OSTRZEŻENIE:** Brak śrub lub zainstalowanie elementów

mocujących niezgodnie ze wskazówkami podanymi w instrukcji może być przyczyną porażenia prądem.

- Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że są one nadzorowane przez osobę dorosłą.
- Dzieci należy nadzorować w celu upewnienia się, że nie bawią się urządzeniem.
- Niniejsze urządzenie nie może być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach psychicznych, fizycznych i zmysłowych oraz bez doświadczenia lub wiedzy na temat jego działania, chyba że zostały poinstruowane w kwestii bezpiecznej obsługi urządzenia i są nieustannie nadzorowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Niniejsze urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach psychicznych, fizycznych i zmysłowych lub o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy na temat jego działania, pod warunkiem że są nieustannie nadzorowane i zostały poinstruowane w kwestii bezpiecznej obsługi urządzenia oraz wynikających z tego zagrożeń. Nie wolno pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.

⚠ OSTRZEŻENIE: W trakcie użytkowania urządzenie i jego łatwo dostępne części nagrzewają się.

Zachować szczególną ostrożność i nie dotykać oporników.

Chronić przed dziećmi w wieku poniżej 8 lat, o ile nie są pod stałym nadzorem.

OSTRZEŻENIE: Jeśli powierzchnia jest pęknięta, urządzenie należy wyłączyć w celu uniknięcia ryzyka porażenia prądem.

- Urządzenia nie należy włączać, jeśli jego powierzchnia jest pęknięta lub widoczne są uszkodzenia na całej grubości materiału.
- Urządzenia nie należy dotykać mokrymi rękoma lub częściami ciała.
- Urządzenia nie należy czyścić myjkami parowymi.
- Na powierzchni płyty kuchennej nie należy kłaść przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się nagrzewać.
- Do wyłączenia płyty kuchennej po zakończeniu użytkowania należy użyć odpowiedniego przycisku. Nie czekać na zadziałanie czujników wykrywających obecność naczyń do gotowania.

OSTRZEŻENIE: Pozostawienie płyty kuchennej bez nadzoru w chwili przyrządzania potraw na oleju lub tłuszczu jest niebezpieczne, ze względu na możliwość zaistnienia niebezpiecznej sytuacji i wybuchu pożaru. NIGDY nie należy gasić ognia wodą. Urządzenie należy wyłączyć, a płomień zdusić, na przykład pokrywką lub kocem przeciwpożarowym.

UWAGA: Proces gotowania należy nadzorować. Nawet krótkotrwałe gotowanie potraw należy nieustannie nadzorować.

- Urządzenie nie zostało zaprojektowane do włączania przy pomocy zewnętrznego timera lub osobnego systemu zdalnego sterowania.

OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo pożaru: na płycie grzewczej nie należy kłaść żadnych przedmiotów.

- Urządzenie należy zainstalować w taki sposób, by umożliwić jego odłączenie od zasilania elektrycznego.

Odległość rozwarcia styków (3 mm) powinna gwarantować całkowite odłączenie w warunkach przepięcia kategorii III.

- Urządzenie nigdy nie powinno być poddawane działaniu czynników atmosferycznych (takich jak deszcz, czy słońce).
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt domowych.
- Upewnić się, że urządzenie jest bezpośrednio podłączone do gniazdka zasilania.
- Do podłączenia urządzenia nie używać adapterów, listw zasilających lub przedłużaczy.
- Urządzenia nigdy nie wolno stosować do celów innych niż te, do których zostało zaprojektowane.
- Nie zostawiać frytkownicy bez nadzoru podczas używania: rozgrzany olej może się zapalić.
- Urządzenia nie należy włączać przy pomocy zewnętrznego timera lub osobnego systemu zdalnego sterowania.
- Urządzenia nigdy nie należy instalować za dekoracyjnymi drzwiczkami – może dojść do jego przegrzania.
- Nie stawać na urządzeniu, ze względu na ryzyko jego uszkodzenia.
- Nie stawiać naczyń do gotowania i patelni na brzegach płyty, ponieważ mogłyby spowodować uszkodzenie połączeń silikonowych.

Montaż

W trakcie montażu należy obowiązkowo stosować się do przepisów, rozporządzeń, dyrektyw i norm (regulaminów dotyczących bezpieczeństwa instalacji elektrycznych, prawidłowego recyklingu komponentów, itp.) obowiązujących w kraju, w którym użytkowane jest urządzenie!

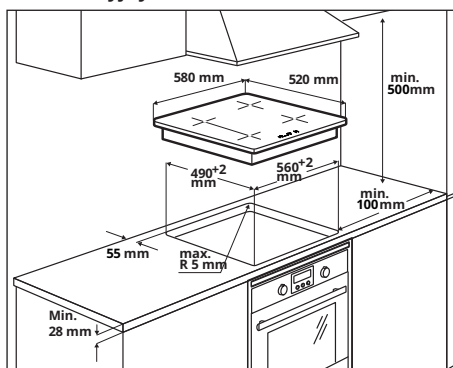
- W celu uzyskania dodatkowych informacji dotyczących instalacji, patrz: instrukcja montażu.
- Pomiędzy urządzeniem a blatem roboczym nie należy umieszczać uszczelniaczy na bazie silikonu.
- Upewnić się, że przestrzeń pod płytą kuchenną jest wystarczająca do tego, by zagwarantować odpowiedni przepływ powietrza. Patrz: instrukcja montażu.
- Spodnia część urządzenia może się stać bardzo gorąca. Jeśli urządzenie jest instalowane nad szufladami, należy zamontować pod urządzeniem ognioodporny panel oddzielający, uniemożliwiający dostęp do jego dolnej części. Patrz: instrukcja montażu.
- Wentylacja urządzenia powinna spełniać wymogi producenta.
- W przedniej części mebli kuchennych, w których będzie instalowana płyta kuchenna należy utworzyć otwór o wymiarach co najmniej 28 cm², gwarantujący urządzeniu prawidłową cyrkulację powietrza.

Wymagania, które powinny spełniać meble kuchenne

- Jeśli urządzenie jest instalowane na materiałach łatwopalnych, konieczne

jest ścisłe stosowanie się do wytycznych i norm dotyczących instalacji niskiego napięcia oraz przepisów przeciwpożarowych.

- W przypadku elementów do zabudowy, komponenty (z plastiku lub drewna w okleinie) powinny być mocowane przy użyciu klejów odpornych na wysokie temperatury (min. 85°C): stosowanie niewłaściwych materiałów i klejów może prowadzić do odkształceń lub odklejania się komponentów.
- Dozwolony jest montaż profili z litego drewna wokół blatu roboczego za urządzeniem, pod warunkiem że minimalne odległości są zgodne z wymogami określonymi na rysunkach instalacyjnych.



- W celu uzyskania dodatkowych informacji dotyczących instalacji, patrz: Instrukcja montażu.
- Jeśli pod płytą kuchenną nie jest zamontowany piekarnik, pod urządzeniem należy obowiązkowo zainstalować panel oddzielający, zgodnie ze wskazówkami zawartymi w instrukcji montażu.

Połączenie elektryczne

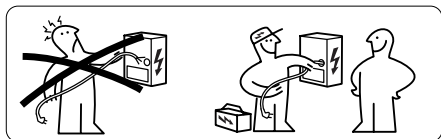


OSTRZEŻENIE: Wszystkie połączenia elektryczne powinny być wykonane przez autoryzowanego instalatora.

- Przed wykonaniem połączeń sprawdzić, czy napięcie nominalne urządzenia wskazane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu zasilania sieciowego. Tabliczka znamionowa znajduje się w dolnej części płyty kuchennej.
- Stosować wyłącznie komponenty oryginalne, dostarczone przez serwis części zamiennych.
- Urządzenie nie jest wyposażone w kabel sieciowy. Należy nabyć odpowiedni kabel u autoryzowanego sprzedawcy.
- W przypadku uszkodzenia wymienić kabel zasilający na odpowiednią, oryginalną część zamienną. Skontaktować się z działem obsługi klienta swojego sklepu IKEA.



Uwaga! Kabli nie należy ze sobą zgrzewać!

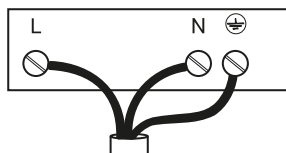


Połączenie elektryczne

- Postępować zgodnie ze schematem podłączeń (znajdującym się w dolnej części produktu).
- Urządzenie jest wyposażone w połączenie typu „Y”, które wymaga kabla zasilającego H05VV-F. Na kablu należy obowiązkowo zainstalować tulejki zaciskowe. Zgodnie z normą IEC do wykonania połączenia jednofazowego należy użyć: kabla zasilającego o wymiarze 3 x 4 mm², do połączenia dwufazowego kabla zasilającego o wymiarze 4 x 2,5 mm² i do wykonania połączenia w Holandii: kabla zasilającego o wymiarze 5 x 2,5 mm². Średnica zewnętrzna kabla zasilającego: min 8 mm - maks 12 mm. Należy przestrzegać przepisów i norm obowiązujących w kraju użytkowania.
- Dostęp do zacisków połączeniowych uzyskuje się po usunięciu pokrywy puszkii roz-gałęźnej.
- Upewnić się, że cechy domowej instalacji elektrycznej (napięcie, moc maksymalna i prąd) odpowiadają wartościom urządzenia.
- Urządzenie należy podłączyć w sposób przedstawiony na schemacie (zgodnie z normami odniesienia, dotyczącymi napięcia sieciowego, obowiązującymi na terenie kraju).

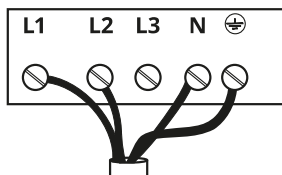
Schemat podłączeniowy po stronie domu

220V-240V 1N ~



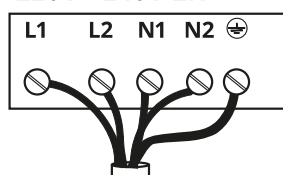
L = Czarny
N = Niebieski
⊕ = Żółty / Zielony

380V - 415V 2N ~



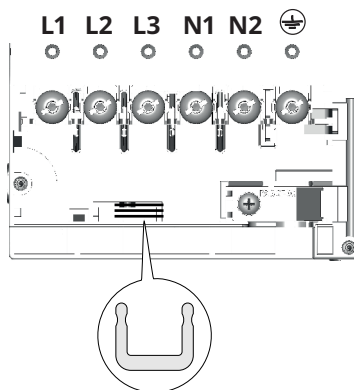
L1 = Brązowy
L2 = Czarny
N = Niebieski
⊕ = Żółty / Zielony

220V - 240V 2N ~ ^{NL}

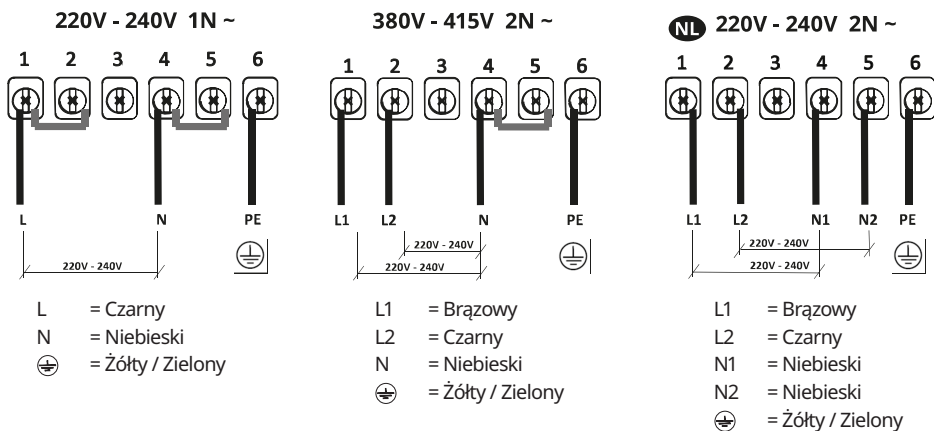


L1 = Brązowy
L2 = Czarny
N1 = Niebieski
N2 = Niebieski
⊕ = Żółty / Zielony

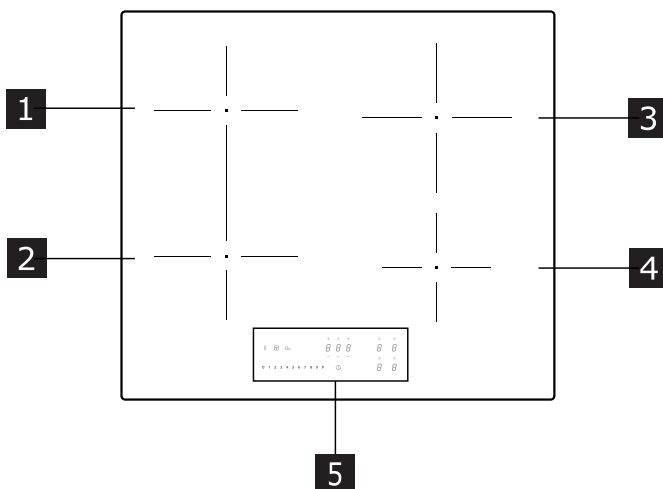
Schemat podłączeniowy po stronie produktu



Zainstalować odgańlenia U pomiędzy zaciskami, zgodnie z ilustracją



Opis produktu



- 1** Pojedyncza strefa grzewcza (210 x 190 mm) 2100 W, z funkcją podwyższonej mocy 3000 W.
- 2** Pojedyncza strefa grzewcza (210 x 190 mm) 2100 W, z funkcją podwyższonej mocy 3000 W.
- 3** Pojedyncza strefa grzewcza (200 mm) 2300 W, z funkcją podwyższonej mocy 3000 W.
- 4** Pojedyncza strefa grzewcza (145 mm) 1400 W, z funkcją podwyższonej mocy 1850 W.
- 5** Panel sterowania

- 1 + 2** Strefy grzewcze łączone (210 x 380 mm) 3000 W, z funkcją podwyższonej mocy 3700 W.

Wskaźniki

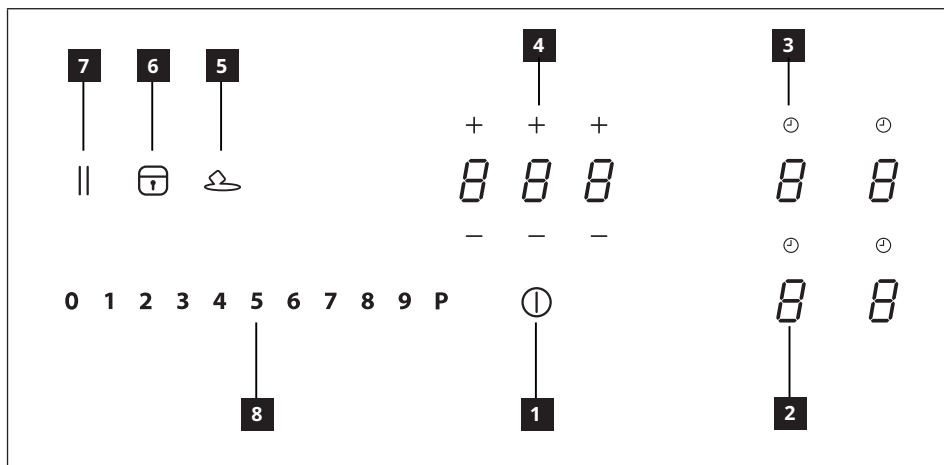
Wykrywanie obecności naczynia do gotowania

Każdą strefę grzewczą wyposażono w system wykrywania obecności naczynia do gotowania na płycie kuchennej. System wykrywania jest w stanie rozpoznać naczynia do gotowania z dnem magnetycznym, odpowiednio do stosowania na płytach indukcyjnych. Jeśli naczynie do gotowania zostanie zdjęte w trakcie pracy lub użyje się nieodpowiedniego naczynia, na wyświetlaczu wyświetli się symbol **U**.

Wskaźnik pozostałego ciepła

Wskaźnik pozostałego ciepła to funkcja bezpieczeństwa informująca o tym, że powierzchnia strefy grzewczej ma temperaturę równą lub przekraczającą 50°C i może prowadzić do poparzeń w przypadku jej dotknięcia gołymi rękoma. Przycisk cyfrowy odpowiadający strefie grzewczej wskazuje **H**.

Panel sterowania



- 1** Włączona/Wyłączona
- 2** Wskaźnik poziomu mocy
- 3** Symbol timera
- 4** Sterowanie timerem oraz wskaźnik czasu gotowania
- 5** Przycisk funkcji Rozpuszczanie
- 6** Przycisk funkcji Blokada
- 7** Przycisk funkcji Pauza
- 8** Przesuwany panel przycisków

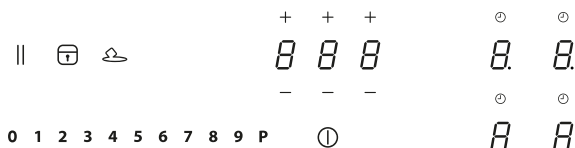
Strefy grzewcze można aktywować wciskając odnośny przycisk cyfrowy **8**. Przycisk cyfrowy podświetla się intensywnie, potwierdzając tym samym działanie.

Jeśli na jednej z 4 stref grzewczych ustawi się naczynie do gotowania, płyta kuchenna automatycznie wykryje jego obecność, a następnie podświetli się odnośny przycisk cyfrowy, aktywujący strefę.

Jeśli na płycie kuchennej nie ma naczyń lub innych przedmiotów, przyciski cyfrowe nie są widoczne.

Na panelu sterowania można wybrać spośród funkcji widocznych, lekko podświetlonych. Wybrać funkcję, dotykając odnośny symbol.

Ograniczenie mocy

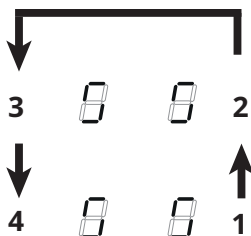


W trakcie pierwszego podłączania urządzenia do zasilania w sieci domowej, instalator zobowiązany jest ustawić moc stref grzewczych, w zależności od rzeczywistych możliwości domowej sieci elektrycznej.

Jeśli nie jest to konieczne, można bezpośrednio włączyć płytę kuchenną przy pomocy lub, zamiennie, postępując zgodnie z procedurą opisaną poniżej, jednocześnie przechodząc do menu.

Podłączyć płytę kuchenną do sieci domowej

1. Wszystkie przyciski cyfrowe podświetlą się na kilka sekund, następnie wyłączą i pozostanie widoczny wyłącznie migający .
2. Wcisnąć i przytrzymać : przyciski cyfrowe stref grzewczych wskażą .
3. Przytrzymując wciśnięty rozpocząć wciskanie przycisków cyfrowych, w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, począwszy od dolnej prawej strefy.



Tylny prawy przycisk cyfrowy wskazuje oraz cyfrę informującą o typie menu. Przedni prawy przycisk cyfrowy wskazuje cyfrę, która zależy od parametrów wyboru.

Wybrać przycisk cyfrowy z , a następnie nacisnąć „8” na pasku mocy.

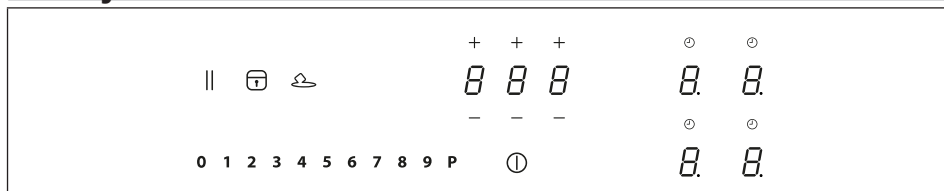
Wybrać drugi przycisk cyfrowy, a następnie wprowadzić prawidłowe ustawienia.

Specyfikacje zawarto w poniższej tabeli:








Wartość na pasku mocy	kW	Uwag
0	7,4 kW	Standardowe ustawienie początkowe
1	6 kW	
2	5 kW	
3	4 kW	
4	3,5 kW	
5	3 kW	
6	2,5 kW	

Po wprowadzeniu prawidłowej wartości, potwierdzić dotykając i przytrzymując .

Funkcje



Bezpieczeństwo dzieci	Ta funkcja uniemożliwia przypadkowe włączenie urządzenia.
	<p>Aktywacja: jeśli na płycie kuchennej znajduje się naczynie do gotowania, nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy odpowiadający przycisk cyfrowy. Jeśli na płycie kuchennej nie ma naczyń do gotowania, nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy jeden z 4 przycisków cyfrowych (niewidocznych) obok punktu po lewej stronie. Zwolnić, a następnie przesunąć palec od 0 do 9 wzdłuż paska mocy, informującego o kolejności działania. Wszystkie przyciski cyfrowe wyświetlają .</p> <p>Opisane czynności należy zakończyć w ciągu 10 sekund.</p> <p>Dezaktywacja: nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy jeden z 4 przycisków cyfrowych stref grzewczych. Zwolnić, a następnie przesunąć palec od 9 do 0 wzdłuż paska mocy, informującego o kolejności działania.</p> <p>Opisane czynności należy zakończyć w ciągu 10 sekund.</p>
Blokada	<p>W trakcie użytkowania można zablokować funkcje płyty kuchennej, na przykład w celu jej wyczyszczenia. Ta funkcja pozostaje aktywna, nawet wtedy gdy płyta kuchenna zostanie wyłączona i ponownie włączona.</p> <p>W przypadku przerwy w dostawie prądu, funkcja się dezaktywuje.</p> <p>Aktywacja: nacisnąć i przytrzymać przez 1 sekundę.</p> <p>Dezaktywacja: nacisnąć .</p>
	<p>Aktywacja: wybrać jedną z 4 stref grzewczych oraz wartość „P” na pasku mocy. Odpowiadający przycisk cyfrowy wyświetli .</p> <p>Dezaktywacja: wybrać jedną z pozostałych możliwych wartości na pasku mocy.</p>
Funkcja podwyższonej mocy	<p>W odniesieniu do każdej strefy grzewczej można ustawić dodatkowy poziom mocy na maksymalny okres czasu wynoszący 5 minut.</p> <p>Aktywacja: wybrać jedną z 4 stref grzewczych oraz wartość „P” na pasku mocy. Odpowiadający przycisk cyfrowy wyświetli .</p> <p>Dezaktywacja: wybrać jedną z pozostałych możliwych wartości na pasku mocy.</p>
	<p>Timer umożliwia wyłączenie danej strefy grzewczej po upływie ustawionego czasu. Strefy grzewcze można programować pojedynczo, ponieważ każda z nich jest wyposażona w osobny timer.</p> <p>Aktywacja: Po włączeniu strefy grzewczej nacisnąć odpowiadający symbol , w celu uzyskania dostępu do funkcji zarządzania timerem tejże strefy.</p> <p>3 przyciski cyfrowe wskazują „0 0 0”. Nacisnąć „+” lub „-” w celu ustawienia odliczania przez timer.</p> <p style="text-align: center;"> </p> <p>W celu potwierdzenia ustawionego czasu nie dotykać jakichkolwiek przycisków przez 10 sekund. Po zakończeniu odliczania, przyciski cyfrowe wyzerują się, a następnie zostanie wydany sygnał dźwiękowy. Działanie tej funkcji można przerwać wciskając jakikolwiek przycisk.</p> <p>Jeśli timer jest aktywny dla kilku stref grzewczych, 3 przyciski cyfrowe będą wskazywały zawsze timer, który najszybciej zakończy odliczanie.</p> <p>Dezaktywacja: po włączeniu strefy grzewczej nacisnąć odpowiadający symbol , w celu uzyskania dostępu do funkcji zarządzania timerem tejże strefy.</p> <p>Ustawić trzy przyciski cyfrowe na „0 0 0” posługując się w tym celu symbolami „+” lub „-”.</p>

<p>Timer (ogólny)</p>	<p>Timer z alarmem do zastosowań ogólnych.</p> <p>Aktywacja: włączyć płytę kuchenną, uprzednio kontrolując czy nie znajdują się na niej naczynia do gotowania lub czy nie ma aktywnych stref grzewczych.</p> <p>3 przyciski cyfrowe umożliwiające sterowanie timerem wskazują „- -”.</p> <p>Nacisnąć przycisk cyfrowy, aby przejść do menu timera i wyświetlić „0 0 0”.</p> <p>Nacisnąć „+” lub „-” w celu ustawienia odliczania przez timer.</p> <div style="text-align: center;"> </div> <p>W celu potwierdzenia ustawionego czasu nie dotykać jakichkolwiek przycisków przez 10 sekund. Po zakończeniu odliczania, przyciski cyfrowe wyzerują się, a następnie zostanie wydany sygnał dźwiękowy. Działanie tej funkcji można przerwać wciskając jakikolwiek przycisk.</p> <p>Powtórzyć opisane powyżej czynności, w celu zmiany wartości odliczania.</p>																						
	<p>Dezaktywacja: włączyć płytę kuchenną, uprzednio kontrolując czy nie znajdują się na niej naczynia do gotowania lub czy nie ma aktywnych stref grzewczych.</p> <p>Nacisnąć przycisk cyfrowy, aby uzyskać dostęp do menu timera i posługując się symbolami „+” i „-” ustawić na wyświetlaczu „0 0 0”.</p>																						
<p>Funkcja Rozpuszczania</p>	<p>Aktywacja: wybrać jedną z 4 stref grzewczych, a następnie nacisnąć przycisk .</p> <p>Przycisk cyfrowy wybranej strefy wskazuje .</p> <p>Dezaktywacja: nacisnąć  lub .</p>																						
<p>Funkcja szybkiego podgrzewania</p>	<p>Ta funkcja służy do rozgrzewania naczynia do maksymalnej mocy, przed kontynuowaniem gotowania z wybranym poziomem mocy. Okres czasu przez który strefa grzewcza utrzymywana jest na maksymalnym poziomie mocy zależy od ustawionego, końcowego poziomu gotowania. Patrz, tabela:</p> <table border="1" data-bbox="456 850 804 1125"> <thead> <tr> <th>Poz. Moc</th> <th>Timer</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>48 sekund</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>144 sekundy</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>230 sekund</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>312 sekund</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>408 sekund</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>120 sekund</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>168 sekund</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>216 sekund</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>niedostępny</td> </tr> <tr> <td>P</td> <td>niedostępny</td> </tr> </tbody> </table> <p>W celu aktywowania, z jednym naczyniem na płycie kuchennej oraz po uprzednim wybraniu strefy grzewczej, na pasku mocy nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy wybraną wartość (od 1 do 8). Na wyświetlaczu odnośnej strefy grzewczej wyświetli się „A”.</p> <p>Możliwe jest zwiększenie poziomu gotowania, ale po jego zmniejszeniu funkcja dezaktywuje się. Funkcję można też dezaktywować przytrzymując przez 3 sekundy wciśnięty przycisk odnoszący się do danej strefy grzewczej.</p>	Poz. Moc	Timer	1	48 sekund	2	144 sekundy	3	230 sekund	4	312 sekund	5	408 sekund	6	120 sekund	7	168 sekund	8	216 sekund	9	niedostępny	P	niedostępny
Poz. Moc	Timer																						
1	48 sekund																						
2	144 sekundy																						
3	230 sekund																						
4	312 sekund																						
5	408 sekund																						
6	120 sekund																						
7	168 sekund																						
8	216 sekund																						
9	niedostępny																						
P	niedostępny																						
<p>Funkcja Pauzy</p>	<p>Dzięki tej funkcji można zatrzymać/wznowić jakąkolwiek aktywną funkcję płyty kuchennej, zmniejszając moc pobieraną przez strefę grzewczą i zerując wszystkie inne funkcje. Jeśli funkcja Pauzy nie zostanie dezaktywowana w ciągu 10 minut, płyta kuchenna wyłączy się automatycznie.</p> <p>Aktywacja: Na płycie kuchennej ustawić naczynie do gotowania i wybrać strefę grzewczą. Nacisnąć i przytrzymać przez co najmniej 1 sekundę przycisk odpowiadający funkcji Pauzy  . Na wyświetlaczu widoczne są .</p> <p>Dezaktywacja: nacisnąć i przytrzymać  przez 1 sekundę, do momentu aż przestanie migać. W ciągu 10 sekund nacisnąć jakikolwiek inny przycisk. Funkcja zostaje wyłączona, a płyta kuchenna kontynuuje pracę z uprzednimi ustawieniami.</p>																						





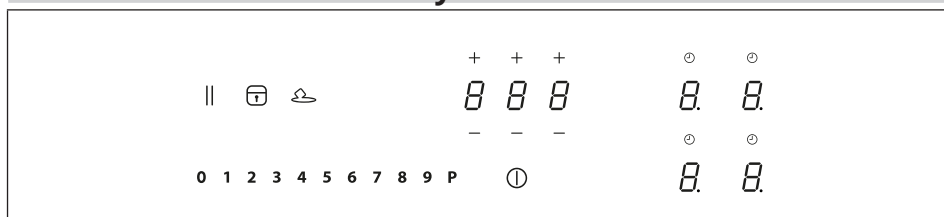
Funkcja przywołania	Ta funkcja służy do przywoływania ustawień płyty kuchennej w sytuacji jej przypadkowego wyłączenia lub nagłej przerwy w dostawie prądu.
	Po wyłączeniu się płyty kuchennej, jeśli włączy się ją ponownie w ciągu 6 sekund dotykając  , przycisk  będzie migał przez 6 sekund. Nacisnąć przycisk  w celu odzyskania wszystkich uprzednio ustawionych funkcji. Czynność zostaje potwierdzona wydaniem sygnału dźwiękowego.
Tryb łączony (funkcja „mostu”)	Ta funkcja umożliwia połączenie 2 stref grzewczych, w celu ich jednoczesnego używania i kontrolowania jak jednej, szerokiej strefy grzewczej. Dzięki temu można stosować naczynia do gotowania o szerszym dnie. W przypadku tej funkcji można wybrać tylko strefy grzewcze usytuowane po lewej stronie.
	Aktywacja/dezaktywacja: równocześnie wcisnąć przyciski cyfrowe lewych stref grzewczych, w celu wybrania 2 stref połączonych w most. Przytrzymać do momentu wyświetlenia się przycisku cyfrowego  , który oznacza że funkcja została aktywowana. Drugi przycisk cyfrowy służy do ustawiania poziomu mocy.

Tabela gotowania

Poziom mocy	Sposób gotowania	Stosować w przypadku następujących produktów
1	Rozpuszczanie, lekkie podgrzewanie	Masło, czekolada, żelatyna, sosy
2	Rozpuszczanie, lekkie podgrzewanie	Masło, czekolada, żelatyna, sosy
3	Rozgrzewanie do odpowiedniej temperatury	Ryż
4	Długie gotowanie, zagęszczanie, powolne gotowanie	Warzywa, ziemniaki, sosy, owoce, ryby
5	Długie gotowanie, zagęszczanie, powolne gotowanie	Warzywa, ziemniaki, sosy, owoce, ryby
6	Długie gotowanie, duszenie	Makaron, zupy, duszone mięso
7	Lekkie smażenie	Placki ziemniaczane, omlet, panierowane i smażone potrawy, kiełbasa
8	Smażenie, smażenie na głębokim oleju	Mięso, frytki
9	Szybkie smażenie w wysokiej temperaturze	Befszytki
P	Szybkie podgrzewanie	Gotowanie wody

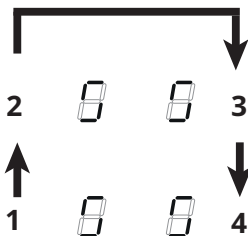
Personalizowanie menu użytkownika



Nacisnąć ①.

Ponownie nacisnąć ① i przytrzymać przez 3 sekundy.

1. Przycisk || zacznie migać.
2. Wcisnąć i przytrzymać || : przyciski cyfrowe stref grzewczych wskazują 5.
3. Przytrzymując || , rozpocząć wciskanie przycisków cyfrowych stref grzewczych, w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, począwszy od dolnego lewego.



Lewy tylny przycisk cyfrowy wskazuje na przemian U i cyfrę od 2 do 7, informującą o typie menu. Przedni lewy przycisk cyfrowy wskazuje cyfrę, która zależy od ustawionych parametrów.

Na pasku mocy wybrać cyfrę, w celu przejścia do menu ustawień i wprowadzenia wartości.

Specyfikacje zawarto w poniższej tabeli:

Kod menu	Opis	Wartość
U2	Menu do regulacji głośności przycisków.	0 (dźwięk wyłączony) - 1 (min.) - 3 (maks.)
U3	Menu do regulacji głośności brzęczyka minutnika.	0 (dźwięk wyłączony) - 1 (min.) - 3 (maks.)
U4	Menu do regulacji poziomu jasności wyświetlacza.	0 (maks.) - 9 (min.)
U5	Menu do regulacji animacji odliczania	0 (animacja wyłączona) - 1 (animacja włączona)
U6	Menu funkcji rozpoznawania obecności naczynia do gotowania.	0 (aktywna) - 1 (nie aktywna)
U7	Menu do ustawiania końca odliczania.	0 (ciągle miganie i wyłączenie) 1 (dziesięciokrotne mignięcie i wyłączenie) 2 (mignięcie i wyłączenie)

Po wprowadzeniu prawidłowej wartości, potwierdzić naciskając i przytrzymując ① przez 2 sekundy.

Aby wyjść z menu bez zapisywania, nacisnąć || .

Jeśli nie wykona się żadnej czynności, menu użytkownika zamknie się po upływie 1 minuty.

Funkcja zarządzania mocą

Ten produkt posiada funkcję Zarządzania mocą i sterowania elektronicznego. Patrz: ilustracja.

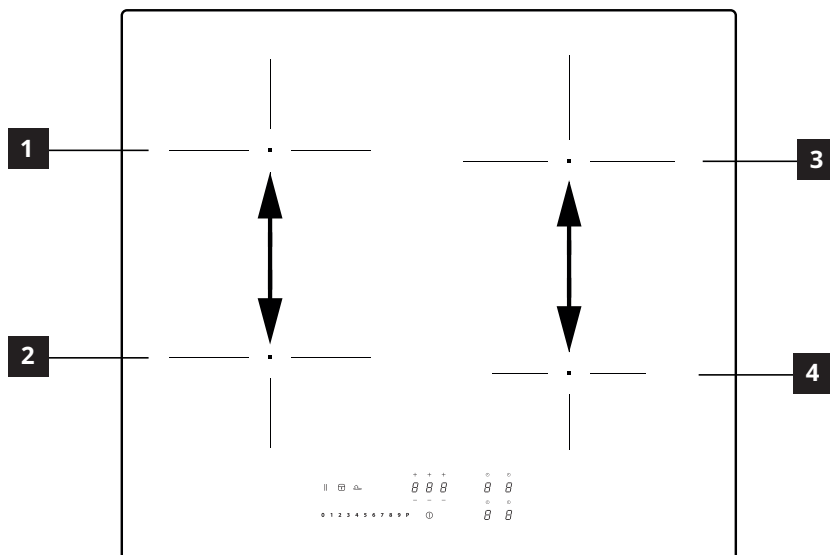
Dzięki tej funkcji można sterować dostarczaniem maksymalnej mocy wynoszącej 3700 W pomiędzy strefami grzewczymi stosowanymi w trybie łączonym (1+2 i 3+4), optymalizując jednocześnie dystrybucję mocy i unikając przeciążenia systemu.

Płyta kuchenna na maksymalnym poziomie mocy – funkcja rozdziela moc pomiędzy strefy grzewcze użytkowane w trybie łączonym i, jeśli to konieczne, automatycznie redukuje moc w innych strefach grzewczych (ostatnie polecenie odpowiada najwyższemu priorytetowi).

Płyta kuchenna ze zmniejszaniem mocy – funkcja rozdziela moc pomiędzy strefy grzewcze użytkowane w trybie łączonym i uniemożliwia przekroczenie górnej granicy (w celu zwiększenia mocy dla danej strefy grzewczej, należy ręcznie zmniejszyć poziom mocy ustawiony dla pozostałych stref).

Na przykład:

Jeśli dla strefy grzewczej 1 wybrano zwiększony poziom mocy (P), strefa grzewcza 2 nie będzie mogła jednocześnie przekroczyć poziomu mocy 9 i zostanie automatycznie zredukowana.




Wskazówki dotyczące korzystania z naczyń do gotowania

Z jakich naczyń korzystać

Stosować wyłącznie naczynia z dnem wykonanym z materiału ferromagnetycznego, przeznaczonego do stosowania na płytach indukcyjnych:

- żeliwo
- emaliowana stal
- stal węglowa
- stal nierdzewna (również częściowo)
- aluminium z powłoką ferromagnetyczną lub dnem z płytą ferromagnetyczną

W celu stwierdzenia zdatności naczynia, skontrolować czy jest na nim obecny symbol  (zazwyczaj umieszczony na dnie). Do dna naczynia można zbliżyć magnes. Jeśli dno naczynia go przyciąga, oznacza to że może ono być stosowane na płycie indukcyjnej.

W celu zagwarantowania optymalnej wydajności należy stosować naczynia i patelnie o płaskim dnie, będącym w stanie równomiernie rozprowadzać ciepło. Niewystarczająco płaskie dno naczynia może negatywnie wpływać na przewodzenie mocy i ciepła.

Jak stosować naczynia do gotowania

Minimalna średnica naczynia dla poszczególnych stref grzewczych

W celu zagwarantowania prawidłowego działania płyty kuchennej, naczynie do gotowania powinno pokrywać jeden lub kilka punktów odniesienia zaznaczonych na powierzchni płyty kuchennej, a jego średnica powinna być jak najmniejsza. Należy zawsze korzystać ze strefy grzewczej, która odpowiada średnicy dna naczynia do gotowania.

Strefa grzewcza	Średnica dna naczynia do gotowania	
	Ø min. (zalecana)	Ø maks. (zalecana)
Strefa grzewcza łączona boczna lewa	190 mm	370 mm
Tyłna prawa	110 mm	200 mm
Przednia prawa	110 mm	145 mm
Tyłna lewa	110 mm	190 mm
Przednia lewa	110 mm	190 mm

Naczynia/patelnie puste lub o cienkim dnie

Nie należy stosować naczyń/patełni pustych lub o cienkim dnie, ponieważ uniemożliwiają one kontrolowanie temperatury lub automatyczne wyłączenie strefy grzewczej w przypadku zbyt wysokiej temperatury, powodując tym samym ryzyko uszkodzenia naczynia lub powierzchni płyty kuchennej. Jeśli dojdzie do takiej sytuacji, nie należy niczego dotykać i odczekać do momentu schłodzenia się wszystkich komponentów. Jeśli wyświetli się komunikat o błędzie, patrz rozdział: „Wskazówki dotyczące rozwiązywania problemów”.

Porady/wskazówki

Hałas w trakcie pracy

Po włączeniu strefy grzewczej będzie słyszalne krótkie brzęczenie. Zjawisko to jest typowe dla ceramicznych płyt kuchennych i nie wpływa na ich działanie lub trwałość. Rodzaj hałasu zależy od stosowanego naczynia do gotowania. W przypadku wystąpienia silnych zakłóceń, należy użyć innego naczynia do gotowania.

Ruídos normais de funcionamento - placa de indução

A tecnologia de indução baseia-se da criação de campos eletromagnéticos para a geração de calor, diretamente no fundo dos utensílios. Os utensílios podem criar uma variedade de ruídos ou vibrações, dependendo do tipo de fabrico. Estes ruídos são descritos desta forma:

Niskie buczenie (jak transformator)

Ten dźwięk powstaje podczas gotowania przy wysokim poziomie ciepła. Bazuje na ilości energii przekazanej z płyty kuchennej do naczynia. Hałas ustaje lub cichnie, gdy poziom ciepła zostanie zmniejszony.

Ciche gwizdanie

Ten dźwięk powstaje, gdy naczynie do gotowania jest puste. Ustaje, gdy do naczynia zostaną wlane płyny lub włożona żywność.

Trzaskanie

Ten dźwięk występuje w przypadku naczyń

kuchennych wykonanych z warstw różnych materiałów. Jest to spowodowane drganiami powierzchni w miejscu, gdzie stykają się różne materiały. Dźwięk pojawia się na naczyniu i może się różnić w zależności od ilości jedzenia lub płynu oraz metody gotowania (np. gotowanie, gotowanie na wolnym ogniu, smażenie).

Głośnie gwizdanie

Ten dźwięk pojawia się w przypadku naczyń wykonanych z warstw różnych materiałów ułożonych jedna na drugiej i gdy są one dodatkowo używane z maksymalną wydajnością i na dwóch polach grzejnych. Dźwięk ustaje cichnie, gdy poziom ciepła zostanie zmniejszony.

Te dźwięki są normalne

Odgłosy wentylatora

Do prawidłowego działania układu

elektronicznego niezbędna jest regulacja temperatury płyty kuchennej. W tym celu płyta wyposażona jest w wentylator chłodzący, który jest aktywowany w celu obniżenia i regulacji temperatury układu elektronicznego. Wentylator może również nadal działać po wyłączeniu urządzenia, jeśli wykryta temperatura płyty jest wciąż zbyt wysoka po jej wyłączeniu.

Rytmiczne dźwięki, podobne do tykania zegara.

Dźwięk ten pojawia się tylko wtedy, gdy działają co najmniej trzy pola grzejne i znika lub słabnie, gdy niektóre z nich zostaną wyłączone. Opisane odgłosy są normalnym elementem opisywanej technologii indukcyjnej i nie należy ich traktować jako wady.

Czyszczenie i konserwacja

- Nie używać szorstkich gąbek, stalowych czyścików, kwasu solnego lub innych produktów, które mogłyby uszkodzić lub porysować powierzchnię.
- Nie spożywać resztek potraw, które spadły lub nagromadziły się na powierzchni oraz na funkcjonalnych lub estetycznych elementach płyty kuchennej.
- Wyłączyć urządzenie lub odłączyć je od źródła zasilania elektrycznego przed przystąpieniem do wszelkich prac związanych z czyszczeniem i konserwacją.
- W celu uniknięcia zwięglenia ewentualnych resztek jedzenia, urządzenie należy czyścić po każdym użyciu. Usunięcie zaschniętych lub przypalonych zabrudzeń jest znacznie trudniejsze.
- Do usuwania codziennych zabrudzeń używać miękkiej szmatki lub gąbki z odpowiednim środkiem czyszczącym. Stosować się do zaleceń producenta dotyczących odpowiednich środków czyszczących. Zalecamy używać neutralnych środków czyszczących.
- Zaschnięte plamy, na przykład mleko, które wykypiało podczas gotowania, należy usuwać przy użyciu skrobaka do ceramicznych powierzchni, gdy płyta kuchenna jest jeszcze ciepła. Stosować się do zaleceń producenta dotyczących odpowiednich skrobaków.
- Resztki jedzenia o dużej zawartości cukru, na przykład plamy z konfitury powstałe podczas gotowania, należy usuwać przy użyciu skrobaka do ceramicznych powierzchni, gdy płyta kuchenna jest jeszcze ciepła. Nieusunięte resztki mogą spowodować uszkodzenie ceramicznej powierzchni.
- Ewentualne, stopione resztki plastiku należy usuwać przy użyciu skrobaka do ceramicznych powierzchni, gdy płyta kuchenna jest jeszcze ciepła. Nieusunięte resztki mogą spowodować uszkodzenie ceramicznej powierzchni.
- Plamy z osadu kamiennego należy czyścić przy użyciu niewielkiej ilości roztworu odkamieniającego, na przykład octu lub soku z cytryny. Czyścić po całkowitym schłodzeniu się płyty kuchennej. Następnie ponownie przetrzeć wilgotną szmatką.
- Na powierzchni urządzenia nie należy ciąć, ani przygotowywać potraw. Starać się nie dopuścić do tego, aby spadły na nią twarde przedmioty. Po powierzchni urządzenia nie należy przeciągać garnków lub innych naczyń.
- Nie używać myjek parowych.

Wskazówki dotyczące rozwiązywania problemów

Kod błędu	Opis	Możliwa przyczyna błędu	Rozwiązanie
ER03	Płyta kuchenna wyłącza się po 10 sekundach.	Ciągła aktywacja przycisków. Woda lub naczynie do gotowania ustawione na panelu sterowania.	Zetrzeć wodę lub zdjąć naczynie z ceramicznej powierzchni lub panelu sterowania.
ER21	Płyta kuchenna wyłącza się.	Wewnętrzna temperatura komponentów elektronicznych jest zbyt wysoka.	Pozostawić płytę kuchenną do schłodzenia. Skontrolować, czy płyta kuchenna posiada odpowiednią wentylację. Jeśli błąd nadal występuje, skontaktować się z serwisem technicznym.
E2	Odkodowana strefa grzewcza wyłącza się.	Puste lub nieodpowiednie naczynie do gotowania. Zbyt wysoka temperatura naczyń do gotowania lub powierzchni ceramicznej. Zbyt wysoka temperatura komponentów elektronicznych.	Pozostawić płytę kuchenną do schłodzenia. Stosować odpowiednie naczynia do gotowania. Nie nagrzewać pustych naczyń do gotowania.
E3	Odkodowana strefa grzewcza wyłącza się.	Nieodpowiednie naczynie do gotowania. Naczynie traci swoje właściwości magnetyczne i może doprowadzić do uszkodzenia płyty indukcyjnej.	Stosować odpowiednie naczynie do gotowania. Błąd znika automatycznie po upływie 8 sekund oraz można ponownie korzystać ze strefy grzewczej. Jeśli błąd się powtórzy, zastąpić naczynie do gotowania innym. Jeśli błąd nadal występuje, skontaktować się z serwisem technicznym.
E6	Strefa grzewcza nie włącza się.	Nieprawidłowe napięcie i/lub częstotliwość zasilania.	Skontrolować napięcie i/lub częstotliwość zasilania. Jeśli to konieczne, skontaktować się z serwisem technicznym.
E8	Strefy grzewcze wyłączają się.	Awaria wentylatora. Wentylator zapchany kurzem lub włóknami.	Wyczyścić wentylator i usunąć ewentualne ciała obce. Jeśli błąd nadal występuje, skontaktować się z serwisem technicznym.
EH	Odkodowana strefa grzewcza wyłącza się.	Zablokowany czujnik temperatury strefy grzewczej. Nie zostaje wykryta dostateczna zmiana temperatury po włączeniu płyty kuchennej.	Wyłączyć płytę kuchenną i ponownie włączyć po uprzednim schłodzeniu. Jeśli błąd nadal występuje, skontaktować się z serwisem technicznym.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA	<p>Odczekać kilka sekund, a następnie ponownie podłączyć płytę kuchenną do zasilania.</p> <p>Jeśli problem nadal występuje, skontaktować się z serwisem technicznym i podać kod błędu ukazującego się na wyświetlaczu.</p>		

Konserwacja i naprawy

- Upewnić się, że konserwacja komponentów elektrycznych jest powierzana wyłącznie producentowi lub technikom serwisu technicznego.
- Upewnić się, że uszkodzone kable są wymieniane wyłącznie przez producenta lub techników serwisu technicznego.

W razie wystąpienia usterki, należy postarać się samodzielnie ją rozwiązać, stosując się do porad zamieszczonych we wskazówkach dotyczących rozwiązywania problemów. Jeżeli rozwiązanie problemu okaże się niemożliwe, prosimy skontaktować się z lokalnym sklepem IKEA lub serwisem technicznym.

Pełną listę centrów serwisowych IKEA i informacje kontaktowe zamieszczono na ostatniej stronie niniejszej instrukcji.

W trakcie kontaktowania się z serwisem, prosimy o podanie następujących danych:

- rodzaj usterki
- model urządzenia (art./kod)
- numer seryjny (S.N.)

Informacje te znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się pod spodem urządzenia.

W razie nieprawidłowego użytkowania urządzenia lub wykonania instalacji przez nieautoryzowanego instalatora, może okazać się konieczna zapłata za wizytę technika serwisu lub sprzedawcy, nawet w okresie trwania gwarancji.

Dane techniczne

		Jednostka	Wartość
Typ produktu			Zintegrowana płyta kuchenna
Wymiary	Szerokość	mm	580
	Głębokość	mm	520
	Wysokość min./maks.	mm	54
Moc całkowita		W	7400

Parametr	Wartość
Napięcie/częstotliwość zasilania	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Ciężar urządzenia	8,8 kg

Wydajność energetyczna płyty kuchennej

Identyfikacja modelu	BEJUBLAD 004.672.96 004.678.14
Liczba stref grzewczych	4
Liczba stref grzewczych, które można łączyć	1 - Lewa
Technologia gotowania	Indukcyjna
Wymiary łączonej strefy grzewczej	Lewa 210 x 380 mm
Wymiary strefy grzewczej	Przednia lewa 210 x 190 mm
	Tylna lewa 210 x 190 mm
	Tylna prawa Ø 200 mm
	Przednia prawa Ø 145 mm
Zużycie energii przez łączonej strefę grzewczą	192 Wh/kg
Zużycie energii przez strefę grzewczą	Tylna prawa 185 Wh/kg
	Przednia prawa 181 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę kuchenną (działanie elektryczne)	186 Wh/kg

Informacje dotyczące produktu, zgodnie z Rozporządzeniem UE nr 66/2014**Zgodność z normami:**

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564

Urządzenie zostało zaprojektowane, wyprodukowane oraz wprowadzone do handlu zgodnie z Dyrektywami EWG.

„Dane techniczne wskazano na tabliczce znamionowej umieszczonej pod spodem produktu.”

Tabliczka znamionowa

Made in Italy © Inter IKEA Systems B.V.1999 004.678.14 23199 IKEA of Sweden AB SE-340 81 Älmhult  Design and Quality IKEA of Sweden		CLASS I 
Model: BEJUBLAD 004.678.14 Serial No: Z1161357 220-240V; 50Hz; or 220V; 60Hz; TOT. 7400 W 2N ~ 380-415 V 50 Hz 2N ~ 380 V 60 Hz CE Type: 7000  Ref.108001 58 4B R01 1G2 UI -  9000044075 009000044075Z1161357 Made in Italy 108.0594.939  108.0594.939Z1161357		

Made in Italy © Inter IKEA Systems B.V.1999 004.672.96 23199 IKEA of Sweden AB SE-340 81 Älmhult  Design and Quality IKEA of Sweden		CLASS I 
Model: BEJUBLAD 004.672.96 Serial No: Z1161358 220-240V; 50Hz; or 220V; 60Hz; TOT. 7400 W 2N ~ 380-415 V 50 Hz 2N ~ 380 V 60 Hz CE Type: 7000  Ref.108001 58 4B R01 1G2 UI -  9000044076 009000044076Z1161358 Made in Italy 108.0602.529  108.0602.529Z1161358		

Na wyżej zamieszczonym rysunku przedstawiono tabliczkę znamionową urządzenia. Każde urządzenie posiada specyficzny numer seryjny.


Szanowny Kliencie! Prosimy przechowywać dodatkowy wzór tabliczki znamionowej zamieszczony na okładce Instrukcji bezpieczeństwa umieszczonej wewnątrz produktu. W ten sposób będziemy mogli dokładnie określić rodzaj zakupionej płyty kuchennej i udzielić szybkiej pomocy, gdyby w przyszłości okazała się konieczna. Dziękujemy za współpracę!

Aspekty ochrony środowiska

Usuwanie sprzętu AGD

- Symbol  umieszczony na produkcie lub na jego opakowaniu oznacza, że nie można go wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Produkt musi być przekazany do centrum specjalizującego się w recyklingu komponentów elektrycznych i elektronicznych. Utylizując produkt w sposób właściwy, przyczyniasz się do zapobiegania ewentualnym ujemnym wpływom na środowisko naturalne oraz na zdrowie ludzi, które mogłyby powstać w wyniku niewłaściwej utylizacji. Szczegółowe informacje na temat recyklingu tego produktu można uzyskać w urzędach miasta/gminy, lokalnych instytucjach zajmujących się likwidacją odpadów lub w sklepie, w którym produkt został zakupiony.

Usuwanie materiałów opakowaniowych

Materiały z symbolem  nadają się do ponownego przetworzenia. Materiały opakowaniowe należy wyrzucić do pojemników na odpady przeznaczone do recyklingu.

Energooszczędność

Stosowanie się do poniższych porad umożliwia oszczędzanie energii w trakcie codziennego gotowania.

- Należy podgrzewać tylko tyle wody, ile jest potrzebne.
- Jeśli to możliwe, należy zawsze przykrywać naczynia pokrywką.
- Przed włączeniem strefy grzewczej, należy postawić na niej naczynie do gotowania.
- Mniejsze naczynia należy stawiać na mniejszych strefach grzewczych.
- Naczynia należy stawiać bezpośrednio na środku strefy grzewczej.
- Pozostałe ciepło można wykorzystać do podtrzymywania ciepła potraw lub roztapiania.

GWARANCJA IKEA

Jak długo zachowuje ważność gwarancja firmy IKEA?

Niniejsza gwarancja jest ważna przez pięć (5) lat od daty zakupu urządzenia w sklepie IKEA. Należy zachować oryginał dowodu zakupu. Naprawa gwarancyjna nie skutkuje przedłużeniem okresu gwarancji urządzenia.

Kto dokonuje naprawy?

Serwis techniczny będzie gwarantowany przez autoryzowanego dostawcę IKEA, poprzez organizację własną lub sieć autoryzowanych partnerów.

Co obejmuje gwarancja?

Gwarancja obejmuje ewentualne wady materiałowe lub konstrukcyjne urządzenia i jest ważna od daty zakupu urządzenia w jednym ze sklepów IKEA. Gwarancja zachowuje swą ważność wyłącznie w odniesieniu do urządzeń użytkowanych w gospodarstwach domowych. Wyjątki opisano w rozdziale "Czego nie obejmuje gwarancja?". W okresie obowiązywania gwarancji, dostawca wyznaczony przez IKEA poniesie koszty związane z naprawą, częściami zamiennymi, robocizną i przejazdem personelu, pod warunkiem że produkt może być naprawiony bez zbyt wysokich wydatków. Warunki

te są zgodne z postanowieniami dyrektywy UE (nr 99/44/CE) oraz odnośnymi normami i rozporządzeniami lokalnymi. Wymienione części pozostaną do dyspozycji IKEA.

Jakie działania podejmie IKEA w celu rozwiązania problemu?

Dostawca wyznaczony przez IKEA dokona oceny produktu w celu ustalenia, według własnego uznania, czy dana usterka objęta jest gwarancją IKEA. Jeśli usterka objęta jest gwarancją, dostawca wyznaczony przez IKEA zaleca, według własnego uznania, czy wadliwy produkt naprawić, czy też wymienić na produkt jednakowy lub równoważny.

Czego nie obejmuje gwarancja?

- Normalnego zużycia.
- Szkód spowodowanych celowo, szkód powstałych na skutek niestosowania się do instrukcji obsługi, szkód powstałych na skutek nieprawidłowego montażu lub podłączenia do zbyt wysokiego napięcia. Szkód powstałych na skutek reakcji chemicznych lub elektrochemicznych, rdzy, korozji, wody, włącznie ze szkodami wynikającymi z nadmiernej obecności kamienia w instalacji wodnej. Szkód powstałych na skutek zjawisk atmosferycznych i naturalnych.
- Części zużywających się, na przykład baterii i żarówek.
- Części dekoracyjnych i nie funkcjonalnych, które nie wpływają na normalne działanie urządzenia, na przykład zadrapań i zmian koloru.
- Szkód powstałych na skutek stosowania substancji lub ciał obcych w trakcie czyszczenia lub przeczyszczania filtrów, systemów wylotowych lub zbiorników na środki czyszczące.
- Uszkodzeń części takich jak dewitryfikaty, wyposażenie dodatkowe, koszyki na naczynia i sztucce, rury zasilające i odpływowe, uszczelki, żarówki wraz z odnośnymi oprawkami, osłony, uchwyty,

obudowy i części obudowy lub osłony, poza sytuacjami w których szkody powstały na skutek wad produkcyjnych.

- Przypadków, w których wady nie zostały stwierdzone w trakcie wizyty technika.
- Napraw przeprowadzonych przez dostawców innych niż dostawcy wyznaczeni przez IKEA lub autoryzowani partnerzy oraz napraw, do których zostały użyte nieoryginalne części zamienne.
- Napraw koniecznych na skutek nieprawidłowego lub niezgodnego ze specyfikacjami montażu.
- Użytkowania urządzenia poza gospodarstwem domowym, na przykład użytkowania profesjonalnego lub handlowego.
- Szkód powstałych w trakcie transportu. W przypadku transportu własnego klienta, pod adres własny lub inny, IKEA nie ponosi jakiegokolwiek odpowiedzialności za szkody powstałe w trakcie transportu. Jeśli transport pod adres klienta wykonywany jest przez IKEA, gwarancja obejmuje ewentualne szkody powstałe na jego skutek.
- Kosztów pierwszego montażu urządzenia IKEA. Jeśli dostawca wyznaczony przez IKEA lub jeden z autoryzowanych partnerów dokona naprawy lub wymiany urządzenia w ramach gwarancji, tenże dostawca lub partner zobowiązany będzie również do ponownego montażu naprawionego urządzenia lub do montażu urządzenia zastępczego (jeśli będzie to konieczne).

Ograniczenia te nie znajdują zastosowania w odniesieniu do prac wykonanych zgodnie z zasadami dobrej praktyki przez wykwalifikowany personel oraz z zastosowaniem oryginalnych części zamiennych, użytych w celu dostosowania urządzenia do norm bezpieczeństwa obowiązujących w innym z krajów UE.

Zastosowanie norm krajowych

Gwarancja IKEA daje klientom szczególne prawa, stanowiące dodatek do praw przewidzianych ustawodawstwem danego kraju. Prawa te w żaden sposób nie ograniczają praw konsumenta wynikających z ustawodawstwa lokalnego.

Obszar ważności

W odniesieniu do urządzeń zakupionych w jednym z krajów UE i zainstalowanych w innym z krajów UE, usługa serwisowa będzie świadczona zgodnie z warunkami gwarancji obowiązującymi w kraju, w którym urządzenie zostało zainstalowane. Obowiązek dostarczenia usługi serwisowej na warunkach opisanych w gwarancji istnieje wyłącznie jeśli:

- urządzenie jest zgodne i zostało zainstalowane zgodnie ze specyfikacjami technicznymi obowiązującymi w kraju, w którym korzysta się z gwarancji;
- urządzenie jest zgodne i zostało zainstalowane zgodnie z instrukcją montażu oraz z informacjami dotyczącymi bezpieczeństwa, zawartymi w Instrukcji Obsługi.

Serwis posprzedażowy dla urządzeń IKEA:

Skontaktujcie się Państwo bez wahania z serwisem posprzedażowym IKEA jeśli:

1. chcecie skorzystać z gwarancji;
2. chcecie uzyskać wyjaśnienia na temat sposobu montażu urządzeń IKEA w konkretnych modelach mebli do zabudowy IKEA. Serwis nie udziela informacji i wyjaśnień dotyczących:
 - montażu kompletnych kuchni IKEA;
 - połączeń elektrycznych (jeśli urządzenie zostało dostarczone bez kabli i wtyczek), przyłączy hydraulicznych i połączeń z instalacją gazową. Za tego typu czynności odpowiada autoryzowany technik.
3. chcecie uzyskać wyjaśnienia dotyczące treści instrukcji obsługi lub specyfikacji urządzenia IKEA.

W celu zagwarantowania jak najwyższej jakości usług, przed skontaktowaniem się z naszym serwisem prosimy o uważne zapoznanie się z treścią Instrukcji montażu i/lub Instrukcji obsługi.

Jak się z nami skontaktować, aby uzyskać pomoc



Kompletną listę i numery telefonów dostawców usług IKEA znajdziecie Państwo na ostatniej stronie niniejszej instrukcji.

Uwaga! W celu umożliwienia jak najszybszego kontaktu, zalecamy korzystanie z numerów telefonów, które znajdziecie Państwo na ostatniej stronie niniejszej instrukcji. W trakcie kontaktu z naszym serwisem należy podać kody urządzenia – znajdziecie je Państwo w niniejszej instrukcji. Przed skontaktowaniem się z naszym serwisem, upewnijcie się Państwo że macie w pobliżu kod produktu IKEA (8-cyfrowy), identyfikujący urządzenie w odniesieniu do którego konieczna jest pomoc.

Uwaga! NALEŻY ZACHOWAĆ PARAGON!

Stanowi on dowód zakupu i jest niezbędny do tego, by móc skorzystać ze świadczeń gwarancyjnych. Na paragonie znajdziecie Państwo również nazwę i 8-cyfrowy kod zakupionego urządzenia IKEA.

W czym możemy jeszcze pomóc?

W celu uzyskania odpowiedzi na pytania nie związane z serwisem, prosimy o kontakt z najbliższym sklepem IKEA. Przed skontaktowaniem się z nami, zalecamy uważne zapoznanie się z treścią dokumentacji dostarczonej wraz z urządzeniem.

İçindekiler

Güvenlik hakkında bilgiler	29	Güç yönetimi işlevi	43
Montaj	33	Tencere kullanma kılavuzu	44
Elektrik bağlantıları	34	Temizlik ve Bakım	45
Ürün açıklaması	36	Sorun giderme kılavuzu	46
Göstergeler	36	Teknik veriler	48
Kumanda paneli	37	Ocağın enerji verimliliği	48
Güç sınırlaması	38	Veri plakası	49
İşlev	39	Çevresel yönler	50
Pişirme tablosu	41	IKEA GARANTİSİ	50
Kullanıcı menüsünün özelleştirilmesi	42		

Güvenlik hakkında bilgiler

i Kendi güvenliğiniz açısından ve cihazın düzgün çalışması için, kurulum ve devreye alma işlemlerini gerçekleştirmeden önce, lütfen bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz. Satış ya da üçüncü şahıslara devir durumunda dahi, işbu talimatları cihaz ile birlikte bulundurun. Kullanıcıların, cihazın tüm işletim ve güvenlik özelliklerini bilmeleri önemlidir.


Bu ocaklarda, EMC ve EMF direktiflerinin gereksinimlerini karşılayan ve diğer elektronik cihazlarla bir araya getirilmemesi gereken indüksiyon sistemleri bulunmaktadır. Kalp pili veya diğer elektronik implantları olan kişiler, duyarlılık derecelerini değerlendirmek için doktorlarına veya implant cihazın üreticisine danışmalıdır.

! Elektrik bağlantıları yetkin bir teknisyen tarafından yapılmalıdır. Elektrik bağlantısını yapmadan önce **ELEKTRİK BAĞLANTILARI** bölümünü okuyun.


Güç kaynağı kablosuna sahip cihazlar için, kablonun çapa bağlantı noktası ile terminaller arasındaki terminaller veya tellerin enine kesiti, canlı iletkenin topraklama kablosunun çapasından çıkması durumunda topraklama kablosunun üst

kısına çekilmesine izin verecek şekilde düzenlenmelidir.

- Üretici, uygun olmayan bir kurulum ya da kullanımdan kaynaklanan muhtemel hasarlardan dolayı sorumlu tutulamaz.
- Şebeke geriliminin, ürünün içine sabitlenmiş olan veri plakası üzerinde belirtilen gerilime karşılık gelip gelmediğini kontrol edin.
- Bağlantı kesme cihazları, kablolama sistemindeki yönetmeliklere uygun olarak sabit sisteme monte edilmelidir.
- I. Sınıf cihazlar için, elektrikli ev aletleri besleme geriliminin, uygun bir topraklamasının olup olmadığını kontrol edin.
- Ürünü bir omnipolar anahtar kullanarak elektrik şebekesine bağlayın.
- Güç kablosu hasar görürse, herhangi bir risk veya tehlikeli durumdan kaçınmak için üretici, yetkili bir servis merkezi veya yetkin bir teknisyen tarafından değiştirilmelidir.

 **UYARI:** Cihazı monte etmeden önce koruyucu filmleri çıkarın.

- Yalnızca cihazla birlikte verilen vidaları ve diğer donanım öğelerini kullanın.

 **UYARI:** İşbu talimatlara uygun vida ve sabitleyicilerle monte edilmemesi, elektrik şokla sonuçlanabilir.

- Temizlik ve bakım işlemleri, bir yetişkin gözetiminde olmadıkça çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.
- Çocuklar, cihazla oynamadıklarından emin olmak için denetim altında tutulmalıdırlar.
- Bu cihaz, psikolojik, psikolojik-fiziksel-duyusal yetenekleri azalmış veya tecrübe ve bilgi eksikliği olan kişilerce (çocuklar dahil), güvenliklerinden sorumlu birisi tarafından

gözlemlenmedikçe ve talimat verilmedikçe kullanılmamalıdır.

- Bu cihaz, 8 yaşının altındaki çocuklar tarafından ve psikolojik-fiziksel-duyusal yetenekleri sınırlı veya bilgi ve becerileri yetersiz olan kişiler tarafından, cihazın emniyetli bir şekilde nasıl kullanılacağı ve oluşabilecek tehlikeler hakkında dikkatlice denetlenmeleri ve talimatlandırılmaları şartıyla, kullanılabilir. Çocukların cihazla oynamasına izin vermeyin.

⚠ UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında çok ısınır.

Rezistanslara dokunmamaya çok dikkat edin.

Sürekli denetlenmedikleri sürece 8 yaşın altındaki çocukları uzak tutun.

UYARI: Yüzeyde çatlaklar varsa, elektrik çarpması riskini önlemek için cihazı kapatın.

- Yüzey de çatlak varsa veya malzemenin kalınlığında gözle görülür bir hasar varsa cihazı çalıştırmayın.
- Islak eller veya vücut ile cihaza dokunmayın.
- Cihazı temizlemek için buharlı aletler kullanmayın.
- Ocağın yüzeyine aşırı ısınabilecekleri için bıçak, çatal, kaşık ve kapak gibi metal nesnelere koymayın.
- Kullandıktan sonra ocağı kapatmak için uygun komutu kullanın; tencere sensörlerine güvenmeyin.

UYARI: Sıvı yağ veya yağ kullanırken ocağı gözetimsiz bırakmak tehlikelidir, çünkü bu tehlikeli bir durum oluşabilir ve yangına neden olabilir. ASLA alevleri su ile söndürmeye çalışmayın, ancak cihazı kapatın ve alevleri bir kapak veya aleve dayanıklı bir örtü ile söndürün.

DİKKAT: Pişirme işlemi izlenmelidir. Kısa bir pişirme işlemi

sürekli izlenmelidir.

- Cihaz harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir kumanda sistemi ile uzaktan çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.

UYARI: Yangın tehlikesi: Pişirme yüzeylerine herhangi bir şey koymayın.

- Cihaz, kategori III aşırı yük koşullarında bağlantının tamamen kesilmesini sağlayan kontaklar (3 mm) arasında bir açıklık ile güç kaynağından ayrılmaya izin verecek şekilde kurulmalıdır.
- Cihaz asla hava koşullarına (yağmur, güneş) maruz bırakılmamalıdır.
- Ambalajını çocukların ve evcil hayvanların erişemeyeceği yerlerde saklayın.
- Cihazın elektrik prizine doğrudan bağlı olduğundan emin olun.
- Cihazı bağlamak için adaptör, çoklu priz veya uzatma kablosu kullanmayın.
- Cihazı hiçbir koşulda tasarlandığı amaçlar dışında kullanmayın.
- Fritözler kullanımları esnasında sürekli olarak takip edilmelidirler: ısınmış yağ alev alabilir.
- Cihazı harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi kullanarak çalıştırmayın.
- Cihaz aşırı ısınmasını önlemek için asla dekoratif bir kapının arkasına monte edilmemelidir.
- Cihazın üzerinde ayakta durmayın, hasar görebilir.
- Silikon bağlantılar hasar görebileceğinden, tencereleri ve tavaları kenarlara yerleştirmeyin.

Montaj

Kurulum işlemi için, kullanılacağı ülkede yürürlükte olan yasalara, yönetmeliklere, direktiflere ve standartlara (elektrik sistemlerinin güvenliği, bileşenlerin doğru geri dönüşümü yönetmelikleri vb.) uyulması zorunludur!

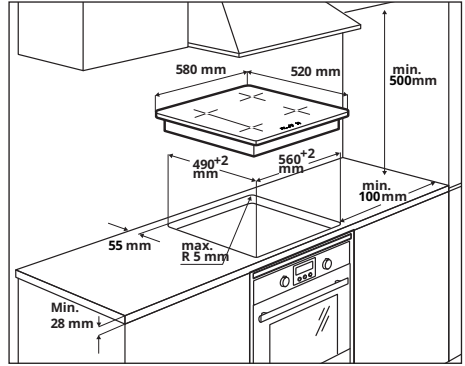
- Kurulum hakkında daha fazla bilgi için montaj talimatlarına bakın.
- Cihaz ile tezgah arasında silikon dolgu macunu kullanmayın.
- Ocağın altındaki boşluğun hava sirkülasyonu için yeterli olup olmadığını kontrol edin. Montaj talimatlarına bakın.
- Cihazın tabanı fazla ısınabilir. Eğer cihaz çekmecelerin üzerine monte edilmişse, alta erişimi önlemek için cihazın altına yanmaz bir ayırma paneli takmanız gereklidir. Montaj talimatlarına bakın.
- Cihazın havalandırması üreticinin talimatları ile uyumlu olmalıdır.
- Ürünün doğru havalandırılmasını sağlamak için ocağın üstünde bulunacağı mutfak bloğunda ön kısımda en az 28 cm²'lik bir açıklık oluşturun.

Mutfak bloğu gereksinimleri

- Cihaz yanıcı malzemelerin üstüne monte edilirse, alçak gerilim sistemleri ve yangın önleme kuralları ile ilgili kurallara ve düzenlemelere kesinlikle uymak gerekir.
- Yerleşik üniteler için, bileşenler (plastik ve ahşap kaplamada) ısıya dayanıklı yapıştırıcılar ile uygulanmalıdır (en az 85° C): Uygun olmayan malzeme ve yapıştırıcıların kullanılması, bileşenlerin deformasyonuna veya yerlerinden

ayrılmalarına neden olabilir.

- Minimum mesafelerin her zaman kurulum çizimlerinde verilen değerlere uygun olması koşuluyla, cihazın arkasındaki tezgah etrafında masif ahşap profillerin kullanılmasına izin verilir.



- Kurulum hakkında daha fazla bilgi için montaj talimatlarına bakın.
- Ocağın altında fırın yoksa, cihazın altına montaj talimatlarında gösterildiği gibi bir ayırma paneli monte edin.

Elektrik bağlantıları

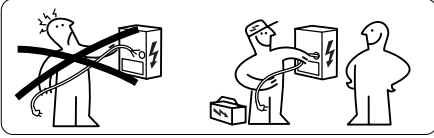


UYARI: Tüm elektrik bağlantıları montaj yapmaya yetkili bir kişi tarafından yapılmalıdır.

- Bağlantıları yapmadan önce bilgi plakasında belirtilen cihazın anma geriliminin şebeke besleme gerilimine karşılık geldiğinden emin olun. Veri plakası ocağın tabanına takılmıştır.
- Yalnızca yedek parça servisi tarafından temin edilen orijinal bileşenlerden yararlanın.
- Cihaz şebeke kablosuyla donatılmamıştır. Doğru olan ürünü uzman bir satıcıdan alın.
- Hasar görmüşse, güç kablosunu karşılık gelen orijinal yedek parça kablolarla değiştirin. IKEA mağazanızın çağrı merkeziyle iletişime geçin.



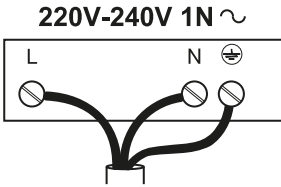
Dikkat! Kablolara kaynak yapmayın!



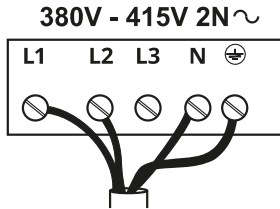
Elektrik bağlantıları

- Bağlantı şemasına dikkat edin (ürünün alt tarafında bulunur).
- Bu cihazda “Y” tipi bağlantı özelliği mevcuttur ve cihaz H05VV-F güç kablosu gerektirir. Kablo zorunlu terminal kılıfları gerektirir. IEC standardına göre tek fazlı bağlantı için 3 x 4 mm² güç kablosu, çift fazlı bağlantı için 4 x 2,5 mm² güç kablosu ve Hollanda’da bağlantı için 5 x 2,5 mm² güç kablosu kullanın. Güç kablosunun dış çapı: en az 8 mm - en çok 12 mm. Özel ulusal standartlara uygun hareket etmeniz rica edilir.
- Bağlantı kelepçelerine bağlantı kutusunun kapağı çıkarılarak erişilebilir.
- Ev elektrik sisteminin (voltaj, maksimum güç ve akım) özelliklerinin cihazinkilerle uyumlu olduğunu doğrulayın.
- Cihazı şemada gösterildiği gibi bağlayın (ulusal şebeke gerilimi referans standartlarına uygun olarak).

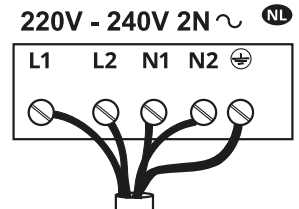
Ev tarafı bağlantı şeması



L = Siyah
N = Mavi
⊕ = Sarı / Yeşil

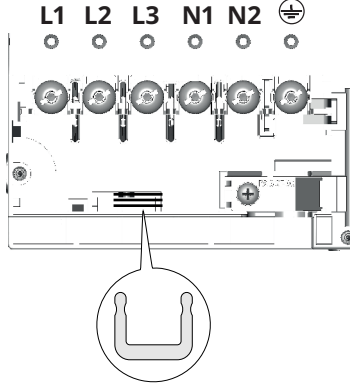



L1 = Kahverengi
L2 = Siyah
N = Mavi
⊕ = Sarı / Yeşil

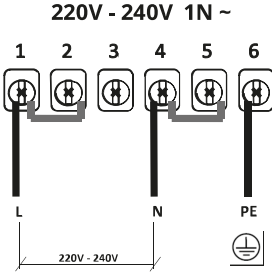



L1 = Kahverengi
L2 = Siyah
N1 = Mavi
N2 = Mavi
⊕ = Sarı / Yeşil

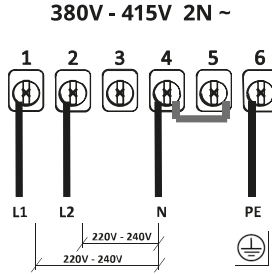
Ürün tarafı bağlantı şeması




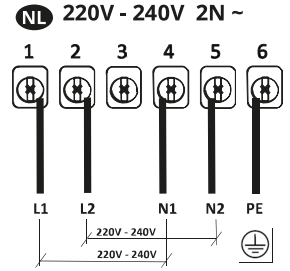
Akım şantlarını terminaler arasına  gösterildiği gibi yerleştirin




L = Siyah
N = Mavi
 = Sarı / Yeşil

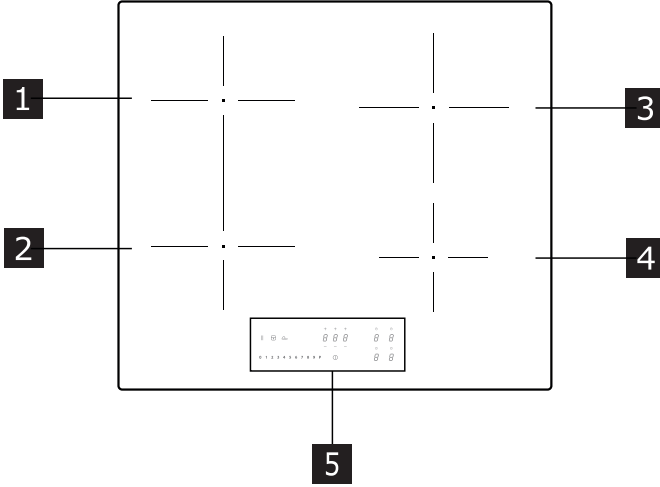


L1 = Kahverengi
L2 = Siyah
N = Mavi
 = Sarı / Yeşil



L1 = Kahverengi
L2 = Siyah
N1 = Mavi
N2 = Mavi
 = Sarı / Yeşil

Ürün açıklaması



- 1 Tek pişirme bölgesi (210 x 190 mm) 2100 W, 3000 W Booster işlevli.
 - 2 Tek pişirme bölgesi (210 x 190 mm) 2100 W, 3000 W Booster işlevli.
 - 3 Tek pişirme bölgesi (200 mm) 2300 W, 3000 W Booster işlevli.
 - 4 Tek pişirme bölgesi (145 mm) 1400 W, 1850 W Booster işlevli.
 - 5 Kumanda paneli
- 1 + 2 Birleştirilebilir pişirme bölgesi (210 x 380 mm) 3000 W, 3700 W Booster işlevli.

Göstergeler

Tencere varlığı tespiti

Her pişirme bölgesi, ocakta bir tencerenin varlığını tespit eden bir sistemle donatılmıştır.

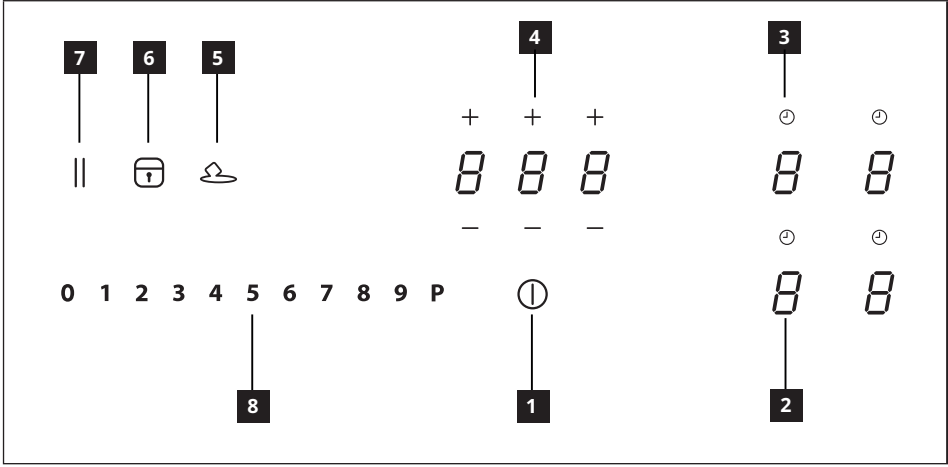
Algılama sistemi, indüksiyon ocaklarında kullanıma uygun mıknatıslanabilir bir tabana sahip tencereleri tanıyabilir.

Tencere pişirme esnasında kaldırılırsa veya uygun olmayan bir tencere kullanıldığında ekranda **U** sembolü görünür.


Artık ısı göstergesi

Artık ısı göstergesi, pişirme bölgesinin yüzeyinin hala 50° C'ye eşit veya daha yüksek bir sıcaklıkta olduğunu ve bu nedenle çıplak elle temas halinde yanıklara neden olabileceğini gösteren bir güvenlik fonksiyonudur. İlgili pişirme bölgesinin göstergesi **H** görünür.

Kumanda paneli



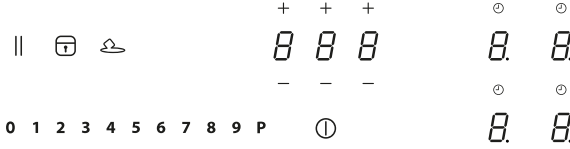
- 1** Yanar/Söner
- 2** Güç seviyesi göstergesi
- 3** Zamanlayıcı Simgesi
- 4** Zamanlayıcı kontrolü ve pişirme süresi göstergesi
- 5** Çözünme işlevi tuşu
- 6** Kilit işlevi tuşu
- 7** Duraklatma işlevi tuşu
- 8** Kaydırmalı klavye

Pişirme bölgeleri, referans bölgenin göstergesine  basarak etkinleştirilir. İşlemin onaylanması için gösterge daha yoğun yanar.

4 pişirme bölgesinden birine bir tencere yerleştirildiğinde, ocak otomatik olarak varlığını algılar ve etkinleştirmek için ilgili göstergelyi aydınlatır. Ocakta tencere veya başka bir şey yoksa, göstergeler görünmez.

Kumanda panelinde seçilebilir işlevler her zaman görünür durumda olanlardır ancak düşük yoğunlukta aydınlatılırlar. İlgili sembole dokunarak işlevleri seçin.

Güç sınırlaması

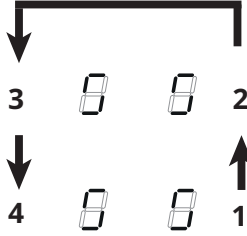


Cihaz ev elektrik şebekesine ilk bağlandığında, montajı yapan kişi, pişirme bölgelerinin gücünü evdeki elektrik sisteminin etkin kapasitesine göre ayarlamalıdır.

Bu gerekli değilse, ocak menüye erişmek için doğrudan ① veya alternatif olarak aşağıda açıklanan prosedürü izlenerek açılabilir.

Ocağı ev ağına bağlayın

1. Tüm göstergeler birkaç saniye yanar, sonra hepsi söner ve sadece yanıp söner.
2. Basın ve basılı tutun: Pişirme bölgesi göstergeleri gösterilir.
3. Basılı tutarken aynı esnada sağ alt kısımdan başlayarak saat yönünün tersine doğru ilerleyerek pişirme bölgelerinin göstergelerine basmaya başlayın.



Sağ arka gösterge gösterir ve bir sayı, menünün tipini gösterir. Sağ ön gösterge, seçimde belirtilen parametrelere bağlı olan bir sayıyı gösterir.

Olan göstergelyi seçin ve güç barında 8'e basın.

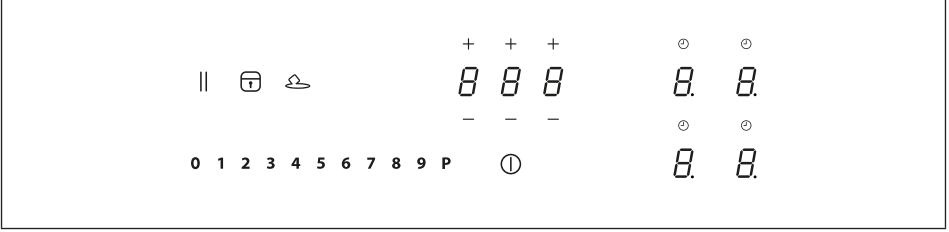
Diğer göstergelyi seçin ve doğru ayarı seçin.

Özellikler için aşağıdaki tabloya bakın:

Değer güç barı	kW	Notlar
0	7,4 kW	Standart başlangıç ayarı
1	6 kW	
2	5 kW	
3	4 kW	
4	3,5 kW	
5	3 kW	
6	2,5 kW	

Doğru değer girildikten sonra, ① tuşuna basılı tutarak onaylayın.

İşlev



Çocuk güvenliği cihazı	Bu işlev cihazın kazara çalışmasını önler.
	Etkinleştirmek için: Ocakta bir tencere varsa, ilgili göstergeyi 3 saniye boyunca basılı tutun. Ocakta tencere yoksa, 4 göstergeden (görünmez) birini sol taraftaki  noktasının yanında 3 saniye boyunca basılı tutun. Elinizi çekin ve işlev sırasını gösteren güç çubuğu boyunca parmağınızı 0'dan 9'a kadar kaydırın. Tüm göstergeler  gösterir. Açıklanan işlemler 10 saniye içinde tamamlanmalıdır.
	Devre dışı bırakmak için: Pişirme bölgelerinin 4 göstergesinden birine basın ve 3 saniye basılı tutun. Elinizi çekin ve işlev sırasını gösteren güç çubuğu boyunca parmağınızı 9'dan 0'a kadar kaydırın. Açıklanan işlemler 10 saniye içinde tamamlanmalıdır.
Bloklama	Kullanım esnasında ocak fonksiyonlarını bloke etmek mümkündür, örneğin ocağı temizlemek için. Ocak kapatılıp tekrar açılabilir bile işlev aktif kalır. Elektrik kesintisi durumunda işlev devre dışı kalır.
	Etkinleştirmek için:  tuşuna basın ve 1 saniye basılı tutun.
	Devre dışı bırakmak için:  tuşuna basın.
Boost işlevi	Her pişirme bölgesi maksimum 5 dakika için ek bir güç seviyesine ayarlanabilir.
	Etkinleştirmek için: 4 pişirme bölgesinden birini seçin ve güç çubuğunda "P" değerini seçin. İlgili gösterge  gösterir.
	Devre dışı bırakmak için: Güç çubuğunda diğer olası değerlerden birini seçin.
Pişirme bölgesi zamanlayıcı	Zamanlayıcı, ayarlanan sürenin sonunda belirli bir pişirme bölgesini kapatmanızı sağlar. Her biri kendi zamanlayıcısına sahip olduğu için pişirme bölgeleri ayrı ayrı programlanabilir.
	Etkinleştirmek için: Pişirme bölgesi çalışırken, o bölgenin zamanlayıcı yönetimi komutlarına erişmek için ilgili sembole  basın. 3 gösterge "0 0 0" ı gösterir. Zamanlayıcı geri sayımını ayarlamak için "+" veya "-" tuşuna basın.
	<div style="text-align: center;">  </div> <p>Ayarlanan zamanı onaylamak için 10 saniye boyunca hiçbir şeye dokunmayın. Geri sayım bittiğinde göstergeler sıfırlanır ve sesli bir sinyal duyulur. İşlev herhangi bir düğmeye basılarak durdurulabilir. Zamanlayıcı birkaç pişirme bölgesi için etkinse, 3 gösterge daima zamanlayıcının bitmesine en yakın zamanı gösterecektir.</p>
Devre dışı bırakmak için: Pişirme bölgesi çalışırken, o bölgenin zamanlayıcı yönetimi komutlarına erişmek için ilgili sembole  basın. "+" veya "-" kullanarak üç göstergeli "0 0 0" olarak ayarlayın.	

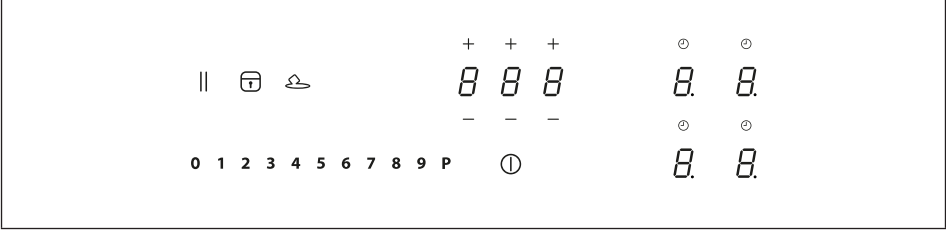
Zamanlayıcı (genel)	<p>Genel kullanım için alarmlı zamanlayıcı.</p> <p>Etkinleştirmek için: Ocağı açın, ateşte tencere veya etkin pişirme bölgesi olmadığını kontrol edin. Zamanlayıcı yönetimi komutlarının 3 göstergesi "- -" yi gösterir. Zamanlayıcı menüsüne erişmek ve "0 0 0" ekranını görüntülemek için göstergeye basın. Zamanlayıcı geri sayımını ayarlamak için "+" veya "-" tuşuna basın.</p> <div style="text-align: center;"> </div> <p>Ayarlanan zamanı onaylamak için 10 saniye boyunca hiçbir şeye dokunmayın. Geri sayım bittiğinde göstergeler sıfırlanır ve sesli bir sinyal duyulur. İşlev herhangi bir düğmeye basılarak durdurulabilir. Geri sayım değerini değiştirmek için yukarıdaki adımları tekrarlayın.</p>																						
	<p>Devre dışı bırakmak için: Ocağı açın, ateşte tencere veya etkin pişirme bölgesi olmadığını kontrol edin. Zamanlayıcı menüsüne erişmek için göstergeye basın ve ekranı "0 0 0" olarak ayarlamak için "+" ve "-" tuşlarını kullanın.</p>																						
Çözdürme işlevi	<p>Etkinleştirmek için: 4 pişirme bölgesinden birini seçin ve tuşuna basın. Seçili bölgenin göstergesi görüntülenir .</p>																						
	<p>Devre dışı bırakmak için: basın veya basın.</p>																						
Isıtma işlevi	<p>Bu işlev, pişirmeye seçilen bir seviyede devam etmeden önce bir tencereyi maksimum ısıda ısıtmak için kullanılır. Pişirme bölgesinin maksimum güçte tutulduğu zaman aralığı, ayarlanan son pişirme seviyesine bağlıdır. Tabloya bakınız:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Güç Seviyesi</th> <th>Zamanlayıcı</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>48 saniye</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>144 saniye</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>230 saniye</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>312 saniye</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>408 saniye</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>120 saniye</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>168 saniye</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>216 saniye</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>mevcut değil</td> </tr> <tr> <td>P</td> <td>mevcut değil</td> </tr> </tbody> </table>	Güç Seviyesi	Zamanlayıcı	1	48 saniye	2	144 saniye	3	230 saniye	4	312 saniye	5	408 saniye	6	120 saniye	7	168 saniye	8	216 saniye	9	mevcut değil	P	mevcut değil
	Güç Seviyesi	Zamanlayıcı																					
1	48 saniye																						
2	144 saniye																						
3	230 saniye																						
4	312 saniye																						
5	408 saniye																						
6	120 saniye																						
7	168 saniye																						
8	216 saniye																						
9	mevcut değil																						
P	mevcut değil																						
<p>Ocakta tencere varken ve pişirme bölgesi seçiliyken etkinleştirmek için, güç çubuğunda seçilen değeri (1'den 8'e kadar) 3 saniye basılı tutun. İlgili pişirme bölgesinin ekranı "A" yı gösterir. Pişirme seviyesini arttırmak mümkündür, ancak düşürmek işlevi devre dışı bırakır. Ayrıca, söz konusu pişirme bölgesinin düğmesine 3 saniye basılı tutularak da devre dışı bırakılabilir.</p>																							
Duraklatma işlevi	<p>Bu işlev, ocaktaki herhangi bir etkin işlevi duraklatmanıza / yeniden başlatmanıza olanak verir, böylece pişirme bölgesindeki gücü azaltır ve tüm işlevleri sıfırlar. Duraklatma işlevi 10 dakika içinde devre dışı bırakılmazsa, ocak otomatik olarak kapanır.</p>																						
	<p>Etkinleştirmek için: Ocakta tencere varken ve pişirme yüzeyi seçiliyken, duraklatma işlevi tuşuna en az 1 saniye basılı tutun. Tüm göstergelerde gösterilir.</p> <p>Devre dışı bırakmak için: yanıp söne kadar 1 saniye basılı tutun. 10 saniye içinde başka bir tuşa basın. İşlev devre dışı bırakılır ve ocak önceki ayarlarla devam eder.</p>																						

Geri Çağırma İşlevi	Bu işlev, istemsiz bir durma veya ani bir elektrik kesintisi durumunda ocağın çalışma ayarlarını hatırlamak için kullanılır.
	Ocak kapatıldığında, 6 saniye içinde Ⓛ dokunarak açarsanız, tuşu 6 saniye boyunca yanıp söner. Önceden ayarlanmış işlevlere geri dönmek için tuşuna basın. İşlemi onaylamak için bir bip sesi duyulur.
Birleşik mod ("köprü" işlevi)	Bu işlev, 2 pişirme bölgesini beraber kullanmak üzere birbirine bağlamanızı ve tek ve daha büyük bir pişirme bölgesi olarak kontrol etmenizi sağlar. Bu, daha geniş bir tabana sahip tencere kullanımına olanak sağlar. Bu işlev için seçilebilen pişirme bölgeleri yalnızca sol taraftakilerdir.
	Etkinleştirmek / devre dışı bırakmak için: İşlevin etkinleştirildiğini görmek için Ⓜ göstergesi görünene kadar birbirine köprülenecek 2 bölgeyi seçmek için sol pişirme bölgesinin göstergelerine aynı anda basın. Diğer gösterge, güç seviyesini ayarlamak için kullanılır.

Pişirme tablosu

Güç seviyesi	Pişirme yöntemi	İçin kullanılacak
1	Çözülür, hafifçe ısıtılır	Tereyağı, çikolata, jöle, soslar
2	Çözülür, hafifçe ısıtılır	Tereyağı, çikolata, jöle, soslar
3	Isıya getirin	Pirinç
4	Uzun süreli pişirme, kıvamlaştırma, haşlama	Sebze, patates, soslar, meyve, balık
5	Uzun süreli pişirme, kıvamlaştırma, haşlama	Sebze, patates, soslar, meyve, balık
6	Uzun süreli pişirme, kavurma	Makarna, çorbalar, kızarmış et
7	Hafif kızartma	Rösti (patates kızartması), omlet, pane ve kızarmış yemekler, sosis
8	Kızartmaö bol yağda kızartma	Et, patates kızartması
9	Yüksek sıcaklıkta hızlı kızartma	Biftek
P	Hızlı ısıtma	Kaynar su

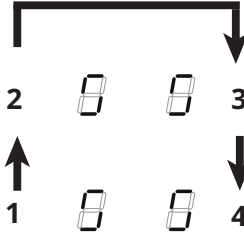
Kullanıcı menüsünün özelleştirilmesi



① Basın.

① tekrar basın ve 3 saniye basılı tutun.

1. || tuşu yanıp sönmeye başlar.
2. || basın ve basılı tutun: Pişirme bölgesi göstergeleri gösterilir.
3. || tutarak, ırasında sol alt kısımdan başlayarak saat yönünde ilerleyerek pişirme bölgelerinin göstergelerine basmaya başlayın.



Sol arka gösterge dönüşümlü olarak **U** ve menü tipini belirten 2 ila 7 arasında bir sayıyı gösterir. Sol ön gösterge, seçimde belirtilen parametrelere bağlı bir sayıyı gösterir.

Ayarlar menüsüne erişmek için güç çubuğundan bir sayı seçin ve bir değer girin.

Özellikler için aşağıdaki tabloya bakın:

Menü kodu	Tanım	Değer
U2	Tuş ses düzeyi yönetimi menüsü.	0 (ses kapalı) - 1 (min.) - 3 (maks.)
U3	Zil ses seviyesi yönetimi menüsü.	0 (ses kapalı) - 1 (min.) - 3 (maks.)
U4	Parlaklık seviyesi yönetim menüsü görüntülenir.	0 (maks.) - 9 (min.)
U5	Geri sayım animasyon yönetimi menüsü.	0 (animasyon devre dışı) - 1 (animasyon aktif)
U6	Tencere varlığını tanıma işlevi menüsü.	0 (etkin) - 1 (etkin değil)
U7	Geri sayım sonunda yönetim menüsü.	0 (sürekli yanıp sönmeye ve kapatma) 1 (on yanıp sönmeye ve kapatma) 2 (yanıp sönmeye ve kapatma)

Doğru değer girildikten sonra, ① tuşuna 2 saniye basılı tutarak onaylayın.

Kaydetmeden menüden çıkmak için || tuşuna basın.

Herhangi bir işlem yapılmazsa, kullanıcı menüsü 1 dakika sonra kapanır.

Güç yönetimi işlevi

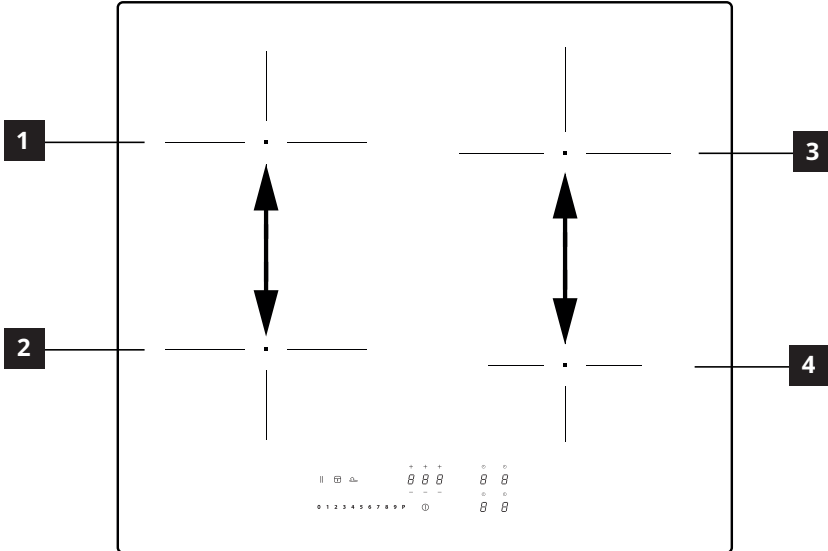
Bu ürün bir elektronik kontrollü güç yönetimi işlevi ile donatılmıştır. Şekle bakınız. Bu işlev, birleşik modda (1 + 2 ve 3 + 4) kullanılan pişirme bölgeleri arasında maksimum 3700 W'lık güç dağıtımını kontrol ederek güç dağıtımını optimize eder ve sistemi aşırı yüklenmeden kaçındırır.

Maksimum güç seviyesinde ocak - işlev, birleşik modda kullanılan pişirme bölgeleri arasında gücü böler ve gerekirse diğer pişirme bölgelerinin gücünü otomatik olarak azaltır (son komuta en yüksek öncelik atanır).

Güç sınırlamalı ocak - işlev, pişirme bölgeleri arasındaki gücü böler ve diğer pişirme bölgelerinin ısılarının sınırı aşılacak şekilde bir güç ayarlamasına engel olur (belirli bir pişirme bölgesinin gücünü artırmak için, diğerleri için ayarlanmış güç seviyesini manuel olarak azaltmak gerekir).

Örneğin:

Pişirme bölgesi 1 için ek güç seviyesi (boost) (P) seçilirse, pişirme bölgesi 2'nin güç seviyesi bu esnada 9'u aşamaz ve otomatik olarak sınırlandırılır.




Tencere kullanma kılavuzu

Hangi tencereler kullanılmalı?

Sadece induksiyon ocaklarında kullanıma uygun ferromanyetik malzemeden yapılmış tencere kullanın:

- dökme demir
- emaye çelik
- karbon çeliği
- paslanmaz çelik (tamamen olmayabilir)
- ferromanyetik kaplamalı alüminyum veya ferromanyetik plakalı taban

Bir tencerenin uygunluğunu belirlemek için  sembolünün mevcut olup olmadığını kontrol edin (genellikle tabana damgalanmıştır). Ayrıca tencerenin tabanına bir mıknatıs da yaklaştırabilirsiniz. Bağlı kalırsa, tencere induksiyon ocağında kullanıma uygundur.

Optimum verimliliği sağlamak için, daima ısıyı eşit olarak dağıtabilen düz tabanlı tencere ve tavalar kullanın. Mükemmel derecede düz olmayan bir taban, güç ve ısı iletimini etkileyebilir.

Tencereler nasıl kullanılmalı

Farklı pişirme bölmeleri için minimum tencere çapı

Ocağın düzgün çalıştığından emin olmak için, tencere ocak yüzeyinde belirtilen bir veya daha fazla referans noktasından birini kaplamalı ve belirtilen minimum uygun çapta olmalıdır.

Daima tencerenin tabanının çapına en uygun pişirme bölgesini kullanın.

Pişirme bölgesi	Tencere tabanının çapı	
	Ø min. (önerilen)	Ø maks. (önerilen)
Sol taraf birleştirilmiş pişirme bölgesi	190 mm	370 mm
Arka sağ	110 mm	200 mm
Ön sağ	110 mm	145 mm
Arka sol	110 mm	190 mm
Ön sol	110 mm	190 mm

Boş veya ince tabanlı tencere / tavalar

Ocakta boş veya ince tabanlı tencere / tava kullanmayın; bu, sıcaklığı kontrol etmenizi veya ocağın yüzeyine zarar verme riskiyle birlikte sıcaklığı çok yüksekse pişirme bölgesini otomatik olarak kapatmanızı engeller. Bu gerçekleşirse, hiçbir şeye dokunmayın ve tüm bileşenlerin soğumasını bekleyin.

Bir hata mesajı görünürse, "Sorun Giderme Kılavuzu" bölümüne bakın.

İpuçları / öneriler

İşletim sırasındaki sesler

Bir pişirme bölgesi etkinleştirildiğinde, kısa bir uğultu duyulabilir. Bu özellik cam seramik pişirme bölgelerine özgüdür ve cihazın çalışmasını veya servis ömrünü etkilemez. Gürültü kullanılan tencereye bağlı olabilir. Ciddi sorun oluşursa, tencereyi değiştirmek yararlı olabilir.

İndüksiyonlu ocağın normal çalışma sesleri

İndüksiyon teknolojisi, doğrudan pişirme kaplarının altında ısı üretmek için elektromanyetik alanların yaratılmasına dayanmaktadır. Tencere ve tavalar, üretilme biçimlerine bağlı olarak çeşitli ses veya titreşimlere neden olabilir. Bu sesler şu şekilde açıklanmaktadır:

Düşük uğultu (bir transformatör gibi)

Bu ses, yüksek ısı seviyesinde yemek pişirirken oluşur. Ocaktan pişirme kabına aktarılan enerji miktarına bağlıdır. Isı seviyesi düştüğünde ses azalır veya kesilir.

Sessiz ısılk

Bu ses, pişirme kabı boşken oluşur. Kabin içine sıvı veya yiyecek konulduğunda durur.

Çatırdama

Bu gürültü, birbiri üzerine yerleştirilmiş çeşitli malzemelerden oluşan pişirme kaplarında oluşur. Farklı malzemelerin bir araya geldiği yüzeylerin titreşimlerinden

kaynaklanır. Ses pişirme kaplarında oluşur ve yiyecek veya sıvı miktarına ve pişirme yöntemine (örn. haşlama, kaynama, kızartma) bağlı olarak değişebilir.

Yüksek sesle ısıık

Bu ses, birbiri üzerine yerleştirilmiş farklı malzemelerden oluşan pişirme kaplarında, maksimum verimde ve ayrıca iki pişirme bölgesinde kullanıldığında ortaya çıkar. Isı seviyesi düştüğünde ses azalır veya kesilir.

Bu sesler normal

Fan sesleri

Elektronik sistemin düzgün çalışması için ocak sıcaklığının ayarlanması gerekir. Bu amaçla ocak, elektronik sistemin sıcaklığını azaltmak ve düzenlemek için etkinleştirilen

bir soğutma fanı ile donatılmıştır. Ocak kapatıldıktan sonra algılanan sıcaklık hala çok sıcaksa, cihaz kapatıldıktan sonra da fan çalışmaya devam edebilir.

Saatın tiktak sesine benzer ritmik sesler.

Bu ses yalnızca en az üç pişirme bölgesi çalışırken oluşur ve bazıları kapatıldığında kaybolur veya zayıflar. Açıklanan sesler, açıklanan indüksiyon teknolojisinin normal bir unsurudur ve kusur olarak kabul edilmemelidir.

Temizlik ve Bakım

- Asla yüzeyde çizik veya iz bırakabilecek aşındırıcı süngerler, çelik yünü, tuz ruhu veya diğer ürünleri kullanmayın.
- Yüzeye ve ocağın işlevsel veya estetik elemanları üstüne düşen veya buralarda biriken yiyecek artıklarını tüketmeyin.
- Her türlü temizlik ya da bakım operasyonundan önce, cihazı kapatın ya da elektrik besleme şebekesi ile bağlantısını kesin.
- Yiyecek kalıntılarının kömürleşmesini önlemek için her kullanımdan sonra cihazı temizleyin. Sertleşmiş veya yanmış kir izlerini temizlemek çok daha zordur.
- Günlük kirleri temizlemek için uygun bir deterjanla yumuşak bir bez veya sünger kullanın. Kullanılacak deterjanlarla ilgili üreticinin tavsiyelerine uyun. Koruyucu deterjanların kullanılması tavsiye edilir.
- Ocak hala sıcakken bir cam seramik kazıyıcı kullanarak süt taşması gibi sertleşmiş kir izlerini temizleyin. Kullanılacak kazıyıcılarla ilgili üreticinin tavsiyelerine uyun.
- Ocak hala sıcakken bir cam seramik kazıyıcı kullanarak reçel gibi şekerli yiyecek artıklarını temizleyin. Bu kalıntılar, temizlenmedikleri takdirde cam seramik yüzeye zarar verebilir.
- Ocak hala sıcakken bir cam seramik kazıyıcı kullanarak plastik kalıntılarını temizleyin. Bu kalıntılar, temizlenmedikleri takdirde cam seramik yüzeye zarar verebilir.
- Ocak soğuduktan sonra kireç lekelerini, sirke veya limon suyu gibi az miktarda kireç önleyici çözelti kullanarak çıkarın. Daha sonra nemli bir bezle tekrar silin.
- Yüzeyde yiyecek kesmeyin veya hazırlamayın ve üzerine sert cisimlerin düşmesini önleyin. Tencere veya tabakları yüzeyde sürüklemeyin.
- Buharlı temizleyiciler kullanmayın.

Sorun giderme kılavuzu

Hata kodu	Tanım	Arızanın olası nedeni	Çözüm
ER03	Ocak 10 saniye sonra kapanır.	Tespit edilen tuşların sürekli etkinleşmesi. Kumanda panelinde su veya tencere.	Suyu veya tencereyi cam seramik yüzeyden ve kontrol panelinden çıkarın
ER21	Ocak kapanır.	Elektronik bileşenlerin iç sıcaklığı çok yüksek.	Ocağın soğumasına izin verin. Ocağın yeterli havalandırması olup olmadığını kontrol edin. Eğer hata devam ederse, Yetkili Servis ile irtibata geçin.
E2	İlgili pişirme bölgesi kapanır.	Boş veya uygun olmayan tencere. Tencere veya cam seramik yüzeyin sıcaklığı çok yüksek. Elektronik bileşenlerin sıcaklığı çok yüksek.	Ocağın soğumasına izin verin. Uygun bir tencere kullanın. Boş tencereleri ısıtmayın.
E3	İlgili pişirme bölgesi kapanır.	Uygun olmayan tencere. Tencere manyetik özelliklerini kaybediyor ve induksiyon ocağına zarar verebilir.	Uygun bir tencere kullanın. Hata 8 saniye sonra otomatik olarak iptal olur ve pişirme bölgesi tekrar kullanılabilir. Daha fazla hata olması durumunda tencereyi değiştirmek gerekir. Eğer hata devam ederse, Yetkili Servis ile irtibata geçin.
E6	Pişirme bölgesi açılmıyor.	Besleme gerilimi ve / veya frekansı aralık dışında.	Şebeke voltajını ve / veya frekansını kontrol edin. Gerekirse Yetkili Servis ile temasa geçin.
E8	Pişirme bölgeleri kapanıyor.	Fan arızası. Fanda toz veya iplikçikler tıkama yapmış olabilir.	Fanı temizleyin ve yabancı cisimleri çıkarın. Eğer hata devam ederse, Yetkili Servis ile irtibata geçin.
EH	İlgili pişirme bölgesi kapanır.	Pişirme bölgesinin sıcaklık sensörü tıkalı. Ocak açıldıktan sonra yeterli sıcaklık değişimi tespit edilmedi.	Ocak soğuduktan sonra kapatıp tekrar açınız. Eğer hata devam ederse, Yetkili Servis ile irtibata geçin.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA	Ocağı güç kaynağından ayırın. Birkaç saniye bekleyin, ardından ocağı güç kaynağına tekrar bağlayın. Sorun devam ederse, servis merkezine başvurun ve ekranda görünen hata kodunu belirtin.		

Bakım ve onarım

- Elektrikli parçaların bakımının sadece üretici veya servis teknisyenlerince yapıldığından emin olun.
- Hasarlı kabloların yalnızca üretici veya servis teknisyenleri tarafından değiştirildiğinden emin olun.

Bir hata oluşursa, sorun giderme kılavuzundaki talimatları izleyerek bir çözüm bulmaya çalışın. Sorun çözülemezse, IKEA mağazanıza veya Yetkili Servisinize başvurun. IKEA tarafından atanan hizmet merkezlerinin tam listesi ve ilgili iletişim bilgileri bu kılavuzun son sayfasında verilmiştir.

Yetkili servise başvururken lütfen aşağıdaki bilgileri iletin:

- Arıza tipi
- Cihazın modeli (Üre./kod.)
- Seri numarası (S. N.)

Bilgiler, ürünün veri plakasında bulunmaktadır. Veri plakası cihazın altına takılmıştır.

Cihazın yanlış kullanımı veya yetkili bir montajcı tarafından yapılmayan kurulum durumunda, garanti süresi içinde olursa bile Yetkili Servis veya bayiye ücret ödemek gerekebilir.

Teknik veriler

		Birim	Değer
Ürün Tipi			Entegre ocak
Boyutları	Genişlik	mm	580
	Derinlik	mm	520
	Yükseklik min./maks.	mm	54
Toplam Akış		W	7400

Parametre	Değer
Besleme gerilimi / frekans	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Cihazın ağırlığı	8,8 kg

Ocağın enerji verimliliği

Modelin Tanımlanması	BEJUBLAD 004.672.96 004.678.14
Pişirme bölgesi sayısı	4
Birleştirilebilen pişirme bölgesi sayısı	1 - Sol
Pişirme teknolojisi	İndüksiyon
Birleştirilmiş pişirme bölgesinin boyutları	Sol 210 x 380 mm
Pişirme bölgesinin boyutları	Ön sol 210 x 190 mm
	Arka sol 210 x 190 mm
	Arka sağ Ø 200 mm
	Ön sağ Ø 145 mm
Birleştirilmiş pişirme bölgesi başına enerji tüketimi	192 Wh/kg
Pişirme bölgesi başına enerji tüketimi	Arka sağ 185 Wh/kg
	Ön sağ 181 Wh/kg
Ocağın enerji tüketimi (elektrikli işlev)	186 Wh/kg

66/2014 sayılı yönetmelik uyarınca ürün bilgisi

Referans Standartları:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564

CE Bu cihaz, AET Direktiflerine uygun olarak tasarlanmış, üretilmiş ve pazarlanmıştır.

"Teknik veriler ürünün altında bulunan veri plakasında bulunmaktadır."

Veri plakası

Made in Italy
© Inter IKEA Systems B.V.1999

004.678.14

23199

IEA of Sweden AB
SE-340 81 Älmhult

Design and Quality
IEA of Sweden

Model: BEJUBLAD 004.678.14
Serial No: Z1161357

220-240V; 50Hz; or 220V; 60Hz; TOT. 7400 W

2N ~ 380-415 V 50 Hz
2N ~ 380 V 60 Hz

CLASS I

CE

Type: 7000

Ref.108001 58 4B R01 1G2 UI -

Made in Italy

9000044075 009000044075Z1161357 108.0594.939

108.0594.939Z1161357

Made in Italy
© Inter IKEA Systems B.V.1999

004.672.96

23199

IEA of Sweden AB
SE-340 81 Älmhult

Design and Quality
IEA of Sweden

Model: BEJUBLAD 004.672.96
Serial No: Z1161358

220-240V; 50Hz; or 220V; 60Hz; TOT. 7400 W

2N ~ 380-415 V 50 Hz
2N ~ 380 V 60 Hz

CLASS I

CE

Type: 7000

Ref.108001 58 4B R01 1G2 UI -

Made in Italy

9000044076 009000044076Z1161358 108.0602.529

108.0602.529Z1161358


Yukarıdaki resim cihazın veri plakasını göstermektedir.
Her ürünün seri numarası kendisine özeldir.

Sayın Müşterimiz, Lütfen ürünle birlikte verilen ek veri plakasını Güvenlik Kitapçığının kapağına yapıştırın.


Bu şekilde, gelecekte yardıma ihtiyacınız olması durumunda, satın aldığınız ocağı doğru bir şekilde belirleyerek size daha iyi yardımcı olabileceğiz.
İşbirliğiniz için teşekkürler!

Çevresel yönler

Ev aletlerinin bertarafı

- Ürünün veya ambalajının üzerindeki  sembolü, ürünün normal evsel atıklarla birlikte atılmaması gerektiğini gösterir. Ürün, elektrikli ve elektronik bileşenlerin geri dönüşümünde uzmanlaşmış bir merkezde bertaraf edilmelidir. Bu ürünün doğru şekilde imha edildiğinden emin olunması, çevre ve sağlık için uygun olmayan bertaraftan kaynaklanabilecek olası olumsuz sonuçların önlenmesine yardımcı olacaktır. Bu ürünün geri dönüşümü hakkında daha ayrıntılı bilgi için, belediye yetkilileri, yerel atık imha servisi veya ürünün satın alındığı mağaza ile temasa geçin.

Ambalaj malzemelerinin bertarafı

 Sembolünü taşıyan malzemeler geri dönüştürülebilirler. Ambalaj malzemelerini geri dönüşüme özel toplama konteynerlerine atın.

Enerji Tasarrufu

Aşağıdaki ipuçlarını göz önünde bulundurarak pişirme sırasında günlük enerji tasarrufu yapabilirsiniz.

- Suyu ısıtırken sadece gerekli miktarı kullanın.
- Mümkünse tencereyi daima kapakla kapatın.
- Pişirme bölgesini etkinleştirmeden önce tencereyi yerleştirin.
- Daha küçük tencereyi daha küçük pişirme bölgelerine yerleştirin.
- Tencereyi doğrudan pişirme bölgesinin ortasına yerleştirin
- Yiyecekleri sıcak tutmak veya eritmek için artık ısı kullanın.

IKEA GARANTİSİ

IKEA garanti belgesi ne kadar süre için geçerlidir?

Bu garanti, cihazın IKEA'dan satın alındığı tarihten itibaren beş (5) yıl geçerlidir. Orijinal makbuz, satın alma makbuzunun vazgeçilmez bir parçasıdır. Garanti onarımı, cihazın garanti süresini uzatmaz.

Asistanlık hizmeti sağlayan kimdir?

Müşteri hizmetleri, kendi organizasyon ağı ya da yetkili servis ortakları şebekesi aracılığıyla, IKEA tarafından tayin edilen servis sağlayıcısı tarafından sağlanacaktır.

Garanti neleri kapsar?

Garanti, cihazın malzemesine ya da yapımına ilişkin muhtemel kusurları

kapsar ve bir IKEA satış mağazasından ürünün satın alındığı tarihten itibaren geçerlidir. Garanti, sadece ev içi kullanıma adanmış cihazlar için geçerlidir. İstisnalar, "Garanti neleri kapsamaz?" bölümünde açıklanmıştır. Garantinin geçerli olduğu dönemde, IKEA tarafından tayin edilen hizmet tedarikçisi, ürünün, çok yüksek maliyet gerektirmeden onarılabilir olması koşuluyla, onarım masraflarını, yedek parçaları, işçiliği ve bakım personelinin giderlerini karşılayacaktır. Bu koşullar, AB direktiflerine (99/44/CE sayılı) ve uygulanabilir yerel hükümlere uygundur. İkame edilen parçalar, IKEA'nın mülkiyetine gireceklerdir.

Sorunu çözmek için IKEA nasıl müdahale edecektir?

IKEA tarafından tayin edilen hizmet sağlayıcısı, eğer IKEA garantisi kapsamı içine giriyorsa, tamamen kendi takdirine bağlı olarak, belirlemek için ürünü inceleyecektir. Kabul edilmesi durumunda, IKEA ya da yetkili servis partneri tarafından tayin edilen hizmet sağlayıcısı, tamamen kendi takdirine bağlı olarak, hatalı ürünün onarılmasına ya da aynı veya eşdeğer bir ürün ile ikame edilmesine karar verecektir.

Garanti neleri kapsamaz?

- Normal aşınma.
- Kasten oluşturulan hasarlar, işletme talimatlarının gözetilmemesinden kaynaklanan hasarlar, yanlış montajdan ya da hatalı bir voltaja bağlamanın sonucunda oluşan hasarlar. Kimyasal ya da elektro-kimyasal reaksiyonlardan, pas ve korozyondan kaynaklanan hasarlar veya su şebekesinin aşırı kireç ihtiva etmesine bağlı olarak meydana gelen hasarlar da dahil olmak üzere, sudan kaynaklanan hasarlar. Atmosferik ve doğal etkilerden kaynaklanan hasarlar.
- Aşınmaya tabi parçalar, örneğin bataryalar ve ampuller.
- Cihazın normal kullanımın etkilemeyen, dekoratif ve fonksiyonel olmayan bölümler, örneğin çizikler ve renk varyasyonları.
- Yabancı cisimlerden ya da maddelerden, temizlik ve filtrelerin açılmasından, ve tahliye sistemlerinden veya deterjan gözlemlerinden kaynaklanan kaza sonucu hasarlar.
- Hasarların, ürünün hatalı imalatından kaynaklandığı ispat edilmediği sürece, seramik ocak parçaları, aksesuarlar, bulaşık ve çatal kaşık sepetleri, besleme ve tahliye boruları, contalar, lambalar ve ilgili korumaları, ekranlar, düğmeler, kaplamalar ve kaplama ve muhafaza parçaları gibi bölümlerde meydana gelen hasarlar.

- Bir teknisyenin kontrolü esnasında kusur olarak tespit edilmeyen durumlar.
- IKEA ya da yetkili servis ortağı tarafından tayin edilen hizmet sağlayıcısı tarafından gerçekleştirilmeyen onarımlar veya orijinal parça kullanılmadan yürütülen onarımlar.
- Yanlış kurulumdan ya da özellikler uymayan montajdan kaynaklanan onarımlar.
- Cihazın ev içi olmayan bir ortamda kullanılması, örneğin mesleki ya da ticari bir kullanım için.
- Nakliyeden kaynaklı hasarlar. Biz-zat kendi konutuna ya da başka bir teslimat adresine müşteri tarafından nakliye gerçekleştirilmesi durumunda, IKEA, nakliye esnasında oluşabilecek muhtemel hasarlardan dolayı sorumlu tutulamayacaktır. Ancak, eğer nakliye, müşterinin adresine IKEA tarafından gerçekleştirilmişse, nakliye sebebiyle oluşan muhtemel hasarlar, garanti kapsamına gireceklendir.
- IKEA cihazının ilk kurulum maliyeti. Ancak, IKEA ya da yetkili servis ortağı tarafından tayin edilen bir hizmet sağlayıcısı, eğer garanti kapsamı içinde cihazın bir onarım ya da ikame işlemini gerçekleştirirse, tedarikçi veya servis ortağı, eğer gerek duyulursa, onarılan cihazın yeniden kurulumunu veya ikame edilen cihazın kurulumunu da sağlayacaklardır.

Bu sınırlamalar, cihazın başka bir AB ülkesindeki güvenilir kurallarına adapte edilmesi için, kalifiye personel tarafından ve orijinal yedek parça kullanılarak yürütülen işçilik çalışmalarında uygulanmazlar.

Ulusal mevzuatın uygulanabilirliği

IKEA garantisi, ülkeden ülkeye değişiklik gösteren ve kanun tarafından öngörülen haklara ilaveten, müşteriye özel yasal haklar tanımaktadır. Ancak, bu koşullar, yerel mevzuat tarafından tanımlanan, tüketici haklarını herhangi bir şekilde

sınırlandırmazlar.

Geçerlilik Alanı

Bir AB ülkesinde satın alınan ve bir başka AB ülkesine transfer edilen cihazlar için, hizmetler, yeni ülkedeki uygulanabilir koşullar temelinde sağlanacaktır. Garanti koşulları temelinde hizmet sağlama yükümlülüğü, sadece şu durumlarda vardır:

- Cihazın, garantinin uygulanmasının talep edildiği ülkenin teknik özelliklerine uygun olduğu ve uyumlu bir şekilde monte edildiği durumlarda;
- Cihazın uygun olduğu ve Kullanma Kılavuzunun ihtiva ettiği güvenlik bilgilerine ve montaj talimatlarına uygun olarak monte edildiği durumlarda;

IKEA cihazları için tasarlanmış satışsonrası Servisi Desteği:

Şu hususlar için, IKEA satış-sonrası Destek Servisi ile irtibata geçmekten çekinmeyin:

1. Garantiden faydalanmak;
2. IKEA özel koleksiyonundaki mobilyalarla ilgili, IKEA cihazlarının kurulumu hakkında soru sormak; Servisi, aşağıdaki hususlar hakkında hizmet vermeyecek ve açıklamada bulunmayacaktır:
 - IKEA komple mutfak kurulumu;
 - Yetkili bir servis teknisyeni tarafından gerçekleştirilmesi gereken elektrik bağlantıları (eğer cihaz, kablosuz ve fişsiz olarak teslim edilmişse), hidrolik tesisat ve gaz tesisatı bağlantıları.
3. Kullanma kılavuzu ve IKEA cihazının özellikleri hakkında açıklama talep etmek.

En iyi yardım hizmetinin sağlanması için, irtibata geçmeden önce Montaj Talimatlarını ve/veya Kullanma Kılavuzunu dikkatlice okumanızı rica ederiz.

Eğer bizim müdahalemize ihtiyaç duyarsanız, nasıl irtibata geçersiniz



İşbu kullanma kılavuzunun son sayfasında bulunan, ilgili telefon numaralarını da ihtiva eden IKEA hizmet sağlayıcılarının tam listesine başvurun.

Önemli! Daha hızlı bir hizmetin sağlanması için, işbu kılavuzun sonundaki listede bulunan telefon numaralarını kullanmanızı tavsiye ederiz. Bir destek talebi olduğunda, işbu kılavuzda bulunan, cihazın özel kodlarını daima referans olarak kullanın. Bizimle irtibata geçmeden önce, desteğin gerekli olduğu cihaza ilişkin IKEA ürün kodunun (8 rakamlı) elinizde bulunduğundan emin olun.

Önemli! SATIŞ FİŞİNİ MUHAFAZA EDİN!

Satın alma kanıtıdır ve garantiden faydalanabilmeniz için ibraz etmeniz gerekmektedir. Satış fişinin üzerinde, satın alınan IKEA Cihazının aynı zamanda adı ve (8 rakamlı) kodu da belirtilmiştir.

Başka bir yardıma ihtiyacınız var mı?

Cihazlar hakkında, destekle ilgili olmayan başka sorular için, en yakın IKEA satış mağazası ile irtibata geçin. Bizimle irtibata geçmeden önce, cihazın belgelerinin dikkatlice okunması tavsiye olunur.

Obsah

Bezpečnostné informácie	53	Funkcia Ovládanie výkonu	68
Inštalácia	58	Pomôcka pri používaní nádob	69
Elektrické zapojenie	59	Čistenie a údržba	70
Opis spotrebiča	61	Príručka na riešenie problémov	71
Indikátory	61	Technické údaje	73
Ovládací panel	62	Energetická účinnosť varnej dosky	73
Obmedzenie výkonu	63	Štítok s údajmi	74
Funkcie	64	Ochrana životného prostredia	75
Tabuľka varenia	66	ZÁRUKA IKEA	75
Prispôsobenie ponuky používateľa	67		

Bezpečnostné informácie

i Na zaistenie vlastnej bezpečnosti a na zabezpečenie správneho fungovania spotrebiča si pozorne prečítajte túto príručku ešte pred inštaláciou a uvedením spotrebiča do prevádzky. Tento návod uchovávajte v blízkosti spotrebiča, aj v prípade predaja alebo odovzdania inej osobe. Je dôležité, aby používatelia poznali všetky charakteristiky fungovania a bezpečnosti spotrebiča. Tieto varné dosky sú vybavené indukčnými systémami spĺňajúcimi požiadavky európskych noriem EMC a EMF a nemali by spôsobovať rušenie iných elektronických zariadení. Osoby s kardiostimulátormi alebo inými implantovanými elektronickými pomôckami sa budú musieť poradiť so svojím ošetrojúcim lekárom alebo s výrobcom implantovanej pomôcky, aby mohli zhodnotiť jej dostatočnú odolnosť voči rušeniam.



Elektrické zapojenie musí urobiť kompetentný technik. Pred elektrickým zapojením si dôkladne prečítajte časť **ELEKTRICKÉ ZAPOJENIE**.


Na zariadeniach s napájacím káblom musia byť svorky alebo úsek vodičov medzi ukotvením kábla a svorkami usporiadané

tak, aby sa vodič pod napätím dal v prípade odpojenia z ukotvenia vytiahnuť skôr ako uzemňovací vodič.

- Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za prípadné škody vyplývajúce z nesprávnej inštalácie alebo nesprávneho používania.
- Skontrolujte, či napätie v elektrickej sieti napájania v domácnosti zodpovedá napätiu uvedenému na štítku, ktorý je pripevnený na výrobku.
- V rámci elektrickej siete musia byť nainštalované stýkače na prerušenie elektrického obvodu v súlade s platnými normami pre káblové systémy.
- Pri spotrebičoch Triedy I skontrolujte, či je elektrická sieť v domácnosti vybavená primeraným uzemnením.
- Výrobok zapojte k elektrickej sieti prostredníctvom dvojpolového vypínača
- Pokiaľ by bol elektrický napájací kábel poškodený, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servisnom stredisku alebo ho zverte kvalifikovanému technikovi, aby ste predišli akémukoľvek riziku alebo nebezpečnej situácii.


 **UPOZORNENIE:** Pred inštaláciou spotrebiča odstráňte ochranné fólie.

- Používajte iba skrutky a iné inštalačné prvky dodané spolu so spotrebičom.

 **UPOZORNENIE:** Ak skrutky alebo upevňovacie prvky nenamontujete podľa opisu v týchto pokynoch, mohlo by to spôsobiť zásahy elektrickým prúdom.

- Čistenie a údržbu nesmú robiť deti, pokiaľ ich nevykonávajú pod dohľadom dospelého osoby.
- Dávajte pozor na deti, aby sa so spotrebičom nehrali.

- Tento spotrebič nesmú používať osoby (vrátane detí) s obmedzenými psychickými, zmyslovými a rozumovými schopnosťami, ani osoby, ktoré nemajú skúsenosti a dostatok poznatkov o obsluhu spotrebiča, pokiaľ nie sú pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť alebo ak neboli o obsluhu spotrebiča poučené touto osobou.
- Tento spotrebič smú používať deti vo veku od 8 rokov a osoby s obmedzenými psychickými, zmyslovými a rozumovými schopnosťami, ako aj osoby, ktoré nemajú skúsenosti a dostatok poznatkov o používaní spotrebiča, pokiaľ sú pod dohľadom a boli poučené o obsluhu spotrebiča a o nebezpečenstve, ktoré môže predstavovať. Nedovoľte, aby sa deti hrali so spotrebičom.

 **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania veľmi zohrejú.

Dávajte veľký pozor, aby ste sa nedotýkali odporov.

Deťom vo veku do 8 rokov nedovoľte, aby sa priblížili ku spotrebiču, pokiaľ nie sú pod stálym dohľadom.

UPOZORNENIE: Pokiaľ by boli na povrchu praskliny, spotrebič vypnite, aby ste predišli možnosti zásahu elektrickým prúdom.

- Spotrebič nezapínajte, pokiaľ je povrch poškodený alebo na ňom vidno praskliny materiálu.
- Nedotýkajte sa spotrebiča mokrými rukami ani časťami tela.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte čistiace prístroje produkujúce paru.
- Na povrch varnej dosky nekladte kovové predmety, ako sú

nože, vidličky, lyžice a pokrievky, pretože by sa mohli veľmi zohriať.

- Po použití varnej dosky použite na jej vypnutie príslušný príkaz. Nespoliehajte sa na senzory varných nádob.

UPOZORNENIE: Keď používate olej alebo tuk, je nebezpečné nechať varnú dosku bez dohľadu, pretože by mohli vzniknúť nebezpečné situácie a požiar. Nepokúšajte sa NIKDY zhasiť plamene vodou, naopak, vypnite spotrebič a uduste plamene, napríklad, nejakou pokrievkou alebo prikrývkou proti požiaru.

POZOR: Pri varení nenechávajte nádoby bez dohľadu. Pri krátkom varení musíte na nádoby dohliadať nepretržite.

- Spotrebič nebol navrhnutý, aby sa uvádzal do prevádzky externým časomerom alebo samostatným diaľkovým ovládačom.

UPOZORNENIE: Nebezpečenstvo požiaru: na varné plochy nekladte žiadne predmety.

- Spotrebič sa musí nainštalovať tak, aby sa dal odpojiť od elektrického napájania pomocou odpojovača s medzerou medzi kontaktmi (3 mm), ktorý zaistí úplné odpojenie pri pretážení za podmienok kategórie III.
- Spotrebič sa nikdy nesmie vystavovať pôsobeniu atmosférických vplyvov (dážď, slnko).
- Obalový materiál uchovávajte mimo dosahu detí a domácich zvierat.
- Uistite sa, že zariadenie je správne zapojené do zásuvky elektrickej siete.
- Na zapojenie spotrebiča nepoužívajte adaptéry, rozbočovače ani predlžovacie káble.

- Spotřebič nikdy nepoužívajte na iné než navrhnuté účely.
- Na fritézy musíte počas používania nepretržite dohliadať: prehriaty olej by sa mohol vznietiť.
- Spotřebič sa nesmie zapínať použitím externého časomeru ani samostatným diaľkovým ovládačom.
- Spotřebič sa nikdy nesmie inštalovať za ozdobné dvierka, aby sa zabránilo možnosti jeho prehriatia.
- Na spotřebič nikdy nestúpajte, pretože by sa mohol poškodiť.
- Nekladte nádoby ani panvice na okraj dosky, pretože by sa mohli poškodiť silikónové spoje.

Inštalácia

Pri inštalácii je nevyhnutné dodržiavať zákony, nariadenia, smernice a normy (bezpečnostné predpisy pre elektrické zariadenia, správnu recykláciu komponentov a pod.) platné v krajine používania!

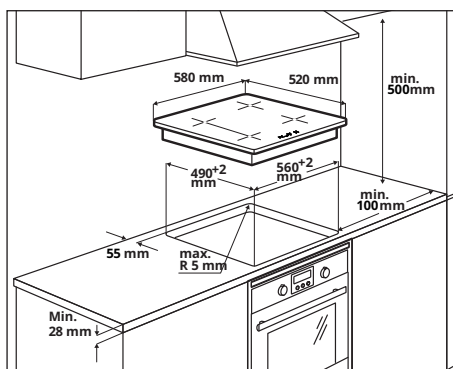
- Podrobnejšie informácie o inštalácii nájdete v pokynoch na montáž.
- Na utesnenie medzier medzi spotrebičom a pracovnou doskou nepoužívajte silikónové tesnenie.
- Skontrolujte, či priestor pod varnou doskou bude stačiť na prúdenie vzduchu. Pozrite si pokyny na montáž.
- Dno spotrebiča sa môže veľmi zahriať. Ak je spotrebič namontovaný nad zásuvkami, zaistíte pod spotrebič montáž nehorľavého separačného panela, ktorý zabráni prístupu ku dnu spotrebiča. Pozrite si pokyny na montáž.
- Vetranie spotrebiča musí spĺňať podmienky pokynov výrobcu.
- V kuchynskej linke, kde sa má umiestniť varná doska, vytvorte vpredu otvor s rozmermi aspoň 28 cm², ktorý zaistí správnu ventiláciu spotrebiča.

Požiadavky na kuchynskú linku

- Pri montáži spotrebiča v linke z horľavého materiálu je nevyhnutné prísne dodržiavať usmernenia a normy súvisiace so zapojením spotrebičov s nízkym napätím a protipožiarne normy.
- Pri spotrebičoch na zabudovanie sa komponenty (plastové a drevotrieskové) musia montovať použitím lepidiel

odolných voči teplu (min. 85 °C): použitie nevhodných materiálov a lepidiel môže spôsobiť deformácie a odlepenie komponentov.

- Okolo pracovnej dosky za spotrebičom je dovolené použitie profilov z masívneho dreva za podmienky, že budú dodržané minimálne vzdialenosti uvedené na inštaláčnych schémach.



- Podrobnejšie informácie o inštalácii nájdete v pokynoch na montáž.
- Ak pod varnou doskou nie je rúra, nainštalujte pod spotrebič separačný panel, ako vidno v pokynoch na montáž.

Elektrické zapojenie

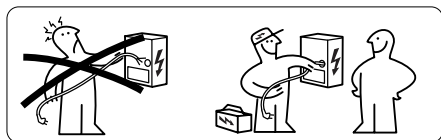


UPOZORNENIE: Všetky elektrické zapojenia musia urobiť špecializovaný pracovník vykonávajúci inštaláciu.

- Pred zapojením zariadenia skontrolujte, či sa nominálne napätie uvedené na údajovom štítku zariadenia zhoduje so sieťovým napätím. Údajový štítok je upevnený na spodnej strane varnej dosky.
- Používajte výhradne originálne diely dodané zo servisu s náhradnými dielmi.
- Zariadenie nie je vybavené sieťovým káblom. Zakúpte si vhodný typ u špecializovaného predajcu.
- Ak sú napájacie káble poškodené, vymeňte ich za náhradné originálne káble. Kontaktujte kontaktné centrum vášho obchodu IKEA.



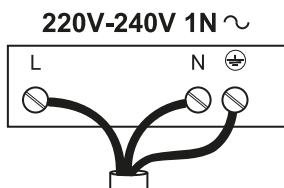
Pozor! Káble nikdy nezvárajte!



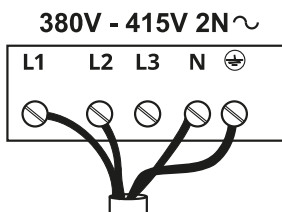
Elektrické zapojenie

- Dodržte schému elektrického zapojenia (umiestnenú na vnútornej strane za-riadenia).
- Toto zariadenie je vybavené pripojením typu „Y“ a vyžaduje si napájací kábel H05VV-F. Kábel musí mať povinné koncové spojky. V súlade s normami IEC použite na jednofázové zapojenie: napájací kábel 3 x 4 mm², na dvojfázové zapojenie: napájací kábel 4 x 2,5 mm² a na zapojenie v Holandsku: napájací kábel 5 x 2,5 mm². Vonkajší priemer na-pájacieho kábla: min. 8 mm – max. 12 mm. Dodržte príslušné vnútroštátne normy.
- K pripojovacím svorkám sa dostanete tak, že zložíte kryt rozvodnej skrinky.
- Skontrolujte, či sú vlastnosti domácej elektrickej siete (napätie, maximálny výkon prúd) v súlade s vlastnosťami zariadenia.
- Zariadenie zapojte podľa zobrazenej sché-my (v súlade s príslušnými platnými vnútro-štátnymi normami o napätí siete).

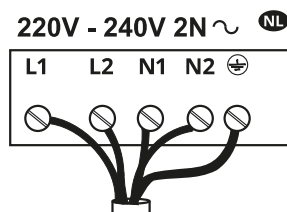
Schéma zapojenia na strane budovy



L = Čierny
N = Modrý
⊕ = Žlto-zelený

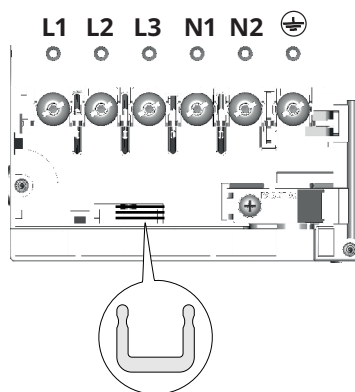



L1 = Hnedý
L2 = Čierny
N = Modrý
⊕ = Žlto-zelený



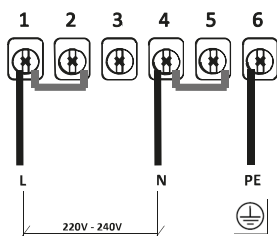
L1 = Hnedý
L2 = Čierny
N1 = Modrý
N2 = Modrý
⊕ = Žlto-zelený


Schéma zapojenia na strane výrobku



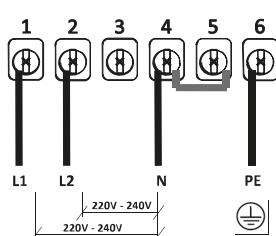
Premostenia zapojte  medzi svorky ako vidno na obrázku


220V - 240V 1N ~


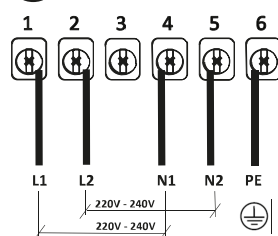



L = Čierny
N = Modrý
 = Žlto-zelený

380V - 415V 2N ~

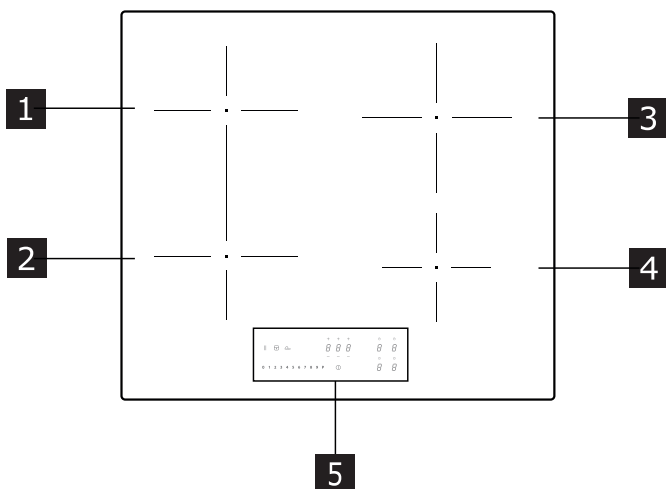


L1 = Hnedý
L2 = Čierny
N = Modrý
 = Žlto-zelený

 220V - 240V 2N ~

L1 = Hnedý
L2 = Čierny
N1 = Modrý
N2 = Modrý
 = Žlto-zelený

Opis spotrebiča



- 1** Samostatná varná zóna (210 x 190 mm) 2100 W, s funkciou Booster s výkonom 3000 W.
 - 2** Samostatná varná zóna (210 x 190 mm) 2100 W, s funkciou Booster s výkonom 3000 W.
 - 3** Samostatná varná zóna (200 mm) 2300 W, s funkciou Booster s výkonom 3000 W.
 - 4** Samostatná varná zóna (145 mm) 1400 W, s funkciou Booster s výkonom 1850 W.
 - 5** Ovládací panel
- 1 + 2** Varná zóna na kombinovanie (210 x 380 mm) 3000 W, s funkciou Booster s výkonom 3700 W.

Indikátory

Detekcia prítomnosti nádoby

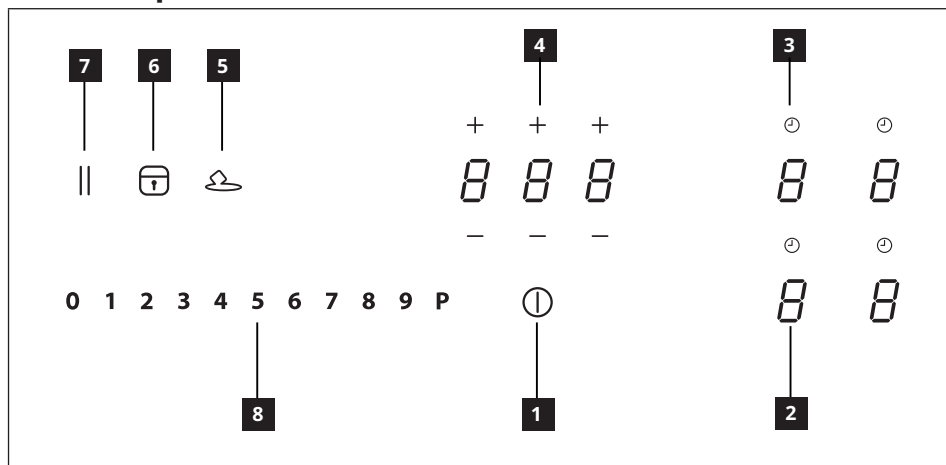
Každá varná zóna je vybavená systémom, ktorý deteguje prítomnosť nádoby na varnej doske.

Systém detekcie dokáže rozoznať nádoby s feromagnetickým dnom vhodným na použitie na indukčných varných doskách. Ak by ste nádobu zložili z dosky počas jej fungovania alebo ak by ste použili nevhodnú nádobu, na displeji sa zobrazí symbol **U**.


Indikátor zvyškového tepla

Indikátor zvyškového tepla je bezpečnostná funkcia, ktorá signalizuje, že teplota povrchu varnej zóny je ešte vyššia alebo rovná 50 °C a pri dotyku rukou môže spôsobiť popáleniny. Tlačidlo príslušnej varnej zóny je označené symbolom **H**.

Ovládací panel



- 1** Zapnuté/Vypnuté
- 2** Indikátor úrovne výkonu
- 3** Symbol časomera
- 4** Ovládač časomera a indikátor času varenia
- 5** Tlačidlo funkcie roztápania
- 6** Tlačidlo funkcie blokovania
- 7** Tlačidlo funkcie prestávky
- 8** Posuvný tlačidlový panel

Varné zóny sa dajú zapnúť stlačením príslušného tlačidla . Tlačidlo sa rozsvieti intenzívnejšie, čím sa potvrdí úkon.

Keď na jednu zo 4 varných zón položíte nádobu, varná zóna automaticky deteguje jej prítomnosť a rozsvieti príslušné tlačidlo, aby sa aktivovalo.

Ak na varnej doske nie sú žiadne nádoby ani iné predmety, tlačidlá nebude vidno.

Na ovládacom paneli budú voliteľné funkcie vždy viditeľné, ale budú osvetlené iba slabou. Funkcie zvolíte dotykom príslušného symbolu.

Obmedzenie výkonu

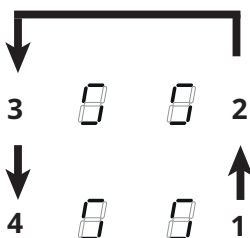


Pri prvom zapojení spotrebiča do elektrickej napájacej siete domácnosti musí pracovník vykonávajúci inštaláciu nastaviť výkon varných zón v závislosti od skutočnej kapacity elektrickej siete v domácnosti.

Ak toto nie je nevyhnutné, môžete varnú dosku zapnúť priamo pomocou ① alebo dodržať postup na prístup k ponuke opísaný nižšie.

Zapojte varnú dosku do napájacej elektrickej siete

1. Všetky tlačidlá sa rozsvietia na niekoľko sekúnd, potom zhasnú a ostane blikať iba .
2. Stlačte a podržte stlačené : tlačidlá varných zón indikujú .
3. Podržte stlačené a súčasne začnite stláčať tlačidlá zón v smere proti otáčaniu hodinových ručičiek, začnite dolnou pravou zónou.



Zadné pravé tlačidlo indikuje a číslu indikujúcu typ ponuky. Predné pravé tlačidlo indikuje číslu, ktorá závisí od parametrov uvedených vo výbere.

Zvoľte tlačidlo s a na pruhu výkonu stlačte „8“.

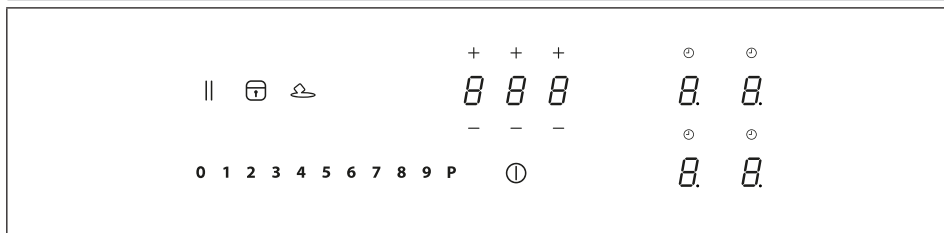
Zvoľte iné tlačidlo a zvoľte správne nastavenie.







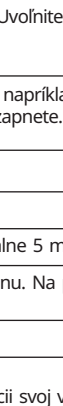

Špecifikácie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke:

Hodnota na pruhu výkonu	kW	Poznámky
0	7,4 kW	Počiatkové štandardné nastavenie
1	6 kW	
2	5 kW	
3	4 kW	
4	3,5 kW	
5	3 kW	
6	2,5 kW	


Po zadaní správnej hodnoty ju potvrdíte dotykom a podržaním tlačidla ①.

Funkcie



Detská poistka	Táto funkcia bráni náhodnému zapnutiu spotrebiča.
	Zapnutie: ak je na varnej doske nejaká nádoba, stlačte a 3 sekundy podržte stlačené príslušné tlačidlo. Ak na varnej doske nie je žiadna nádoba, stlačte a 3 sekundy podržte stlačené jedno zo 4 tlačidiel (nevidno ich) vedľa bodky  na ľavej strane. Uvoľnite a posuňte prstom od 0 po 9 po pruhu výkonu, ktorý zobrazuje sekvenciu fungovania. Všetky tlačidlá zobrazujú  .
	Vypnutie: stlačte a 3 sekundy podržte stlačené jedno zo 4 tlačidiel varných zón. Uvoľnite a posuňte prstom od 9 po 0 po pruhu výkonu, ktorý zobrazuje sekvenciu fungovania. Opísané úkony musíte dokončiť do 10 sekúnd.
Zablokovanie	Funkcia varnej dosky počas jej používania sa dajú zablokovať, aby ste mohli, napríklad, varnú dosku vyčistiť. Funkcia ostane aktívna, aj keď varnú dosku vypnete a znovu zapnete. V prípade prerušenia elektrického napájania sa funkcia zruší.
	Zapnutie: stlačte  a podržte stlačené 1 sekundu. Vypnutie: stlačte  .
Funkcia Boost	Každá varná zóna sa dá nastaviť na úroveň doplnkového výkonu na maximálne 5 minút.
	Zapnutie: zvolte jednu zo 4 varných zón a zvolte hodnotu „P“ na pruhu výkonu. Na príslušnom tlačidle sa zobrazí  . Vypnutie: zvolte jedno z ďalších hodnôt dostupných na pruhu výkonu.
Časomer varných zón	Časomer umožňuje vypnutie určitej varnej zóny po nastavenej dobe varenia. Varné zóny sa dajú naprogramovať samostatne, pretože každá má k dispozícii svoj vlastný časomer.
	Zapnutie: Keď je varná zóna zapnutá, stlačte príslušný symbol  , čím sa sprístupnia ovládače časomera pre danú zónu. Na 3 tlačidlách bude zobrazené „0 0 0“. Stláčaním „+“ alebo „-“ nastavte čas odpočítania na časomere.
	<div style="text-align: center;">  </div> <p>10 sekúnd sa nedotýkajte žiadneho tlačidla, aby sa potvrdil nastavený čas. Po ukončení odpočítavania sa číslice na tlačidle vymenujú a zaznie zvukový signál. Funkciu môžete prerušiť stlačením ľubovoľného tlačidla. Ak je časomer aktívny pre viac varných zón, 3 tlačidlá budú vždy označovať časomer, ktorého čas uplynie najskôr.</p>
Vypnutie: keď je varná zóna zapnutá, stlačte príslušný symbol  , čím sa sprístupnia ovládače časomera pre danú zónu. Nastavte tri označenia na tlačidlách na „0 0 0“, použite „+“ alebo „-“.	

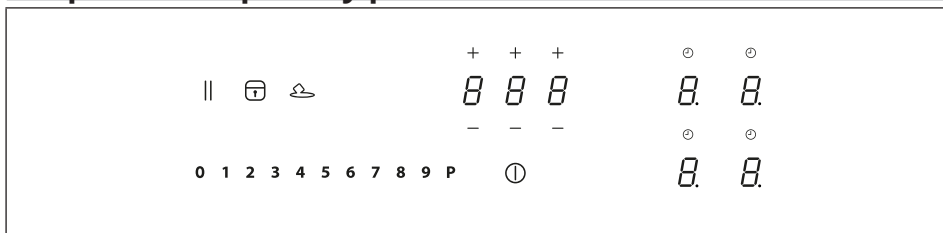
<p>Časomer (všeobecne)</p>	<p>Časomer s alarmom na všeobecné použitie.</p> <p>Zapnutie: zapnite varnú dosku, skontrolujte, či na nej nie sú nádoby alebo zapnuté varné zóny. Na 3 tlačidlách ovládača časomera budú označenia „- -“.</p> <p>Stlačte tlačidlo pre prístup k ponuke časomera a zobrazte „ 0 0 0 “.</p> <p>Stláčaním „+“ alebo „-“ nastavte čas odpočítania na časomere.</p> <div style="text-align: center;"> </div> <p>10 sekúnd sa nedotýkajte žiadneho tlačidla, aby sa potvrdil nastavený čas.</p> <p>Po ukončení odpočítavania sa číslice na tlačidle vynulujú a zaznie zvukový signál. Funkciu môžete prerušiť stlačením ľubovoľného tlačidla.</p> <p>Ak chcete zmeniť hodnotu odpočítavania časomeru, zopakujte opísané úkony.</p>																						
	<p>Vypnutie: zapnite varnú dosku, skontrolujte, či na nej nie sú nádoby alebo zapnuté varné zóny. Stlačte tlačidlo pre prístup k ponuke časomera a pomocou „+“ a „-“ nastavte displej na „ 0 0 0 “.</p>																						
<p>Funkcia roztápania</p>	<p>Zapnutie: zvolte jednu zo 4 varných zón a stlačte .</p> <p>Na tlačidle zvolenej zóny sa zobrazí .</p> <p>Vypnutie: stlačte alebo stlačte .</p>																						
<p>Funkcia ohrevu</p>	<p>Táto funkcia sa používa na ohrev nádoby na maximálny výkon, aby sa potom pokračovalo s varením na zvolenú úroveň. Časový interval, počas ktorého sa varná zóna udrží na maximálnom výkone, závisí od konečnej nastavenej úrovne varenia. Pozrite tabuľku:</p> <table border="1" data-bbox="453 837 800 1109"> <thead> <tr> <th>Úrov. výkonu</th> <th>Časomer</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>48 sekúnd</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>144 sekúnd</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>230 sekúnd</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>312 sekúnd</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>408 sekúnd</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>120 sekúnd</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>168 sekúnd</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>216 sekúnd</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>nie je k dispozícii</td> </tr> <tr> <td>P</td> <td>nie je k dispozícii</td> </tr> </tbody> </table> <p>Zapne sa s nádobou položenou na varnej doske a so zvolenou varnou zónou, stlačte a 3 sekundy podržte zvolenú hodnotu (od 1 po 8) na pruhu výkonu. Na displeji príslušnej varnej zóny sa zobrazí „A“.</p> <p>Úroveň varenia sa dá zvýšiť, ale znížením sa funkcia zruší.</p> <p>Funkcia sa dá zrušiť, aj keď sa dotknete a 3 sekundy podržíte tlačidlo príslušnej varnej zóny.</p>	Úrov. výkonu	Časomer	1	48 sekúnd	2	144 sekúnd	3	230 sekúnd	4	312 sekúnd	5	408 sekúnd	6	120 sekúnd	7	168 sekúnd	8	216 sekúnd	9	nie je k dispozícii	P	nie je k dispozícii
Úrov. výkonu	Časomer																						
1	48 sekúnd																						
2	144 sekúnd																						
3	230 sekúnd																						
4	312 sekúnd																						
5	408 sekúnd																						
6	120 sekúnd																						
7	168 sekúnd																						
8	216 sekúnd																						
9	nie je k dispozícii																						
P	nie je k dispozícii																						
<p>Funkcia prestávky</p>	<p>Táto funkcia umožňuje pozastaviť/znovu spustiť ľubovoľnú funkciu aktívnu na varnej doske, čím sa zníži výkon dostupný pre varnú dosku a zrušia sa všetky funkcie. Ak funkciu prestávky nezrušíte do 10 minút, varná doska sa vypne automaticky.</p> <p>Zapnutie: Keď je na varnej doske nádoba a je zvolená varná doska, stlačte a aspoň 1 sekundu podržte stlačené tlačidlo funkcie prestávky . Všetky indikátory na displeji zobrazujú .</p> <p>Vypnutie: stlačte a podržte stlačené tlačidlo 1 sekundu, kým nezačne blikať. Do 10 sekúnd stlačte ktorékoľvek iné tlačidlo. Funkcia sa zruší a varná doska bude pokračovať s predchádzajúcimi nastaveniami.</p>																						

Funkcia obnovy	Táto funkcia sa používa na obnovu všetkých funkčných nastavení varnej dosky pri nechcenom vypnutí alebo náhлом prerušení dodávky energie.
	Po vypnutí varnej dosky, ak ju znovu zapnete do 6 sekúnd dotykóm tlačidla ①, bude tlačidlo II blikať 6 sekúnd. Stlačte tlačidlo II, aby ste obnovili predtým nastavené funkcie. Úkon sa potvrdí pípnutím.
Kombinovaný režim (funkcia „premostenie“)	Táto funkcia umožňuje prepojiť 2 varné zóny, aby sa dali používať a ovládať ako samostatná a väčšia varná zóna. Táto funkcia umožňuje používať nádoby s väčším dnom. Pre túto funkciu sa dajú vybrať iba varné zóny na ľavej strane.
	Zapnutie/vypnutie: stlačte súčasne tlačidlá varných zón vľavo, aby ste vybrali 2 premostené zóny, kým sa na tlačidlo nezobrazí  označujúce zapnutie funkcie. Druhé označenie tlačidla sa používa na nastavenie úrovne výkonu.

Tabuľka varenia

Úroveň výkonu	Spôsob varenia	Na použitie na
1	Roztopenie, mierny ohrev	Maslo, čokoláda, želatína, omáčky
2	Roztopenie, mierny ohrev	Maslo, čokoláda, želatína, omáčky
3	Ohrev na danú teplotu	Ryža
4	Dlhé varenie, zahusťovanie, dusenie	Zelenina, zemiaky, omáčky, ovocie, ryby
5	Dlhé varenie, zahusťovanie, dusenie	Zelenina, zemiaky, omáčky, ovocie, ryby
6	Dlhé varenie, pomalé dusenie	Cestoviny, polievky, dusené mäso
7	Mierne smaženie	Zemiakové placky, omelety, obaľované a smažené jedlá, klobásky
8	Smaženie, smaženie vo veľkom množstve oleja	Mäso, zemiakové hranolčeky
9	Rýchle smaženie pri vysokej teplote	Rezne
P	Rýchly ohrev	Varenie vody

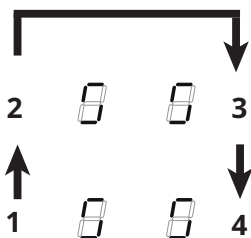
Prispôsobenie ponuky používateľa



Stlačte ①.

Stlačte ① ešte raz a podržte ho stlačené 3 sekundy.

1. Tlačidlo || začne blikať.
2. Stlačte a podržte stlačené || : tlačidlá varných zón indikujú 5.
3. Podržte stlačené || a súčasne začnite stláčať tlačidlá varných zón v smere hodinových ručičiek, začnite dolnou ľavou zónou.



Na zadnom ľavom tlačidle sa bude striedavo zobrazovať U a číslia 2 až 7 indikujúca typ ponuky. Predné ľavé tlačidlo indikuje číslu, ktorá závisí od parametrov uvedených vo výbere.

Zvoľte číslu na pruhu výkonu, aby ste zaistili prístup k ponuke nastavení a zadajte želanú hodnotu.

Špecifikácie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke:

Kód ponuky	Opis	Hodnota
U2	Ponuka ovládania hlasitosti zvuku tlačidiel.	0 (zvuk vypnutý) - 1 (min.) - 3 (max)
U3	Ponuka ovládania hlasitosti bzučiaka časomeru.	0 (zvuk vypnutý) - 1 (min.) - 3 (max)
U4	Ponuka ovládania úrovne jasú displeja.	0 (max) - 9 (min.)
U5	Ponuka ovládania animácie odpočítavania.	0 (animácia vypnutá) - 1 (animácia zapnutá)
U6	Ponuka funkcie detekcie prítomnosti nádoby.	0 (zapnutá) - 1 (vypnutá)
U7	Ponuka ovládania po ukončení odpočítavania.	0 (nepretržité blikanie a vypnutie) 1 (desať bliknutí a vypnutie) 2 (jedno bliknutie a vypnutie)

Po zadaní správnej hodnoty ju potvrdíte dotykem a podržaním tlačidla ① na 2 sekundy.

Z ponuky bez uloženia vystúpíte stlačením ||.

Ak neurobíte žiadny úkon, ponuka používateľa sa zatvorí po 1 minúte.

Funkcia Ovládanie výkonu

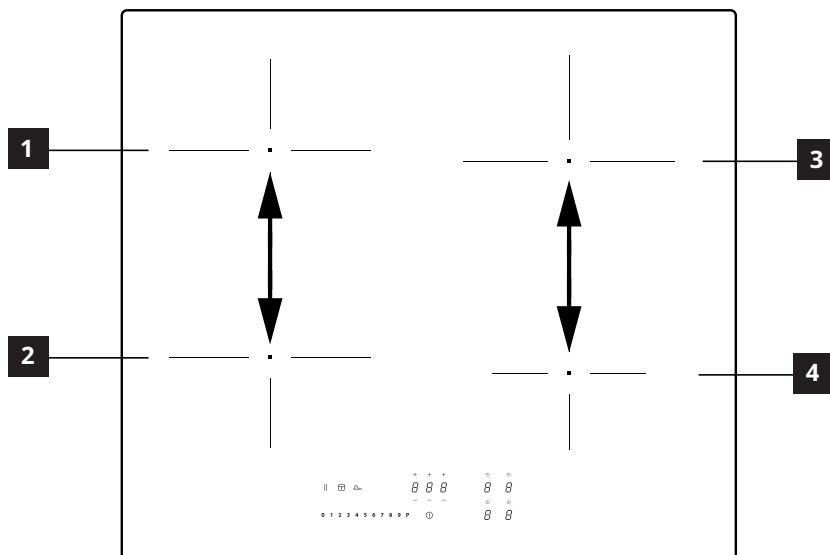
Tento spotrebič má k dispozícii funkciu elektronického riadenia výkonu. Pozrite ilustráciu. Táto funkcia riadi rozdelenie maximálneho výkonu 3700 W medzi varné zóny v kombinovanom režime (1+2 a 3+4), čím sa optimalizuje distribúcia výkonu a zabráni sa preťaženiu systému.

Varná doska pri maximálnej úrovni výkonu – funkcia rozdeľuje výkon medzi varné zóny použité v kombinovanom režime a automaticky redukuje výkon iných varných zón, ak je to nevyhnutné (poslednému príkazu je priradená vyššia priorita).

Varná doska s obmedzením výkonu – funkcia rozdeľuje výkon medzi varné zóny, pričom bráni nastaveniu takého výkonu na iných varných zónach, ktorý by spôsobil prekročenie limitu (na zvýšenie výkonu jednej konkrétnej varnej zóny je nevyhnutné manuálne znížiť úroveň výkonu nastavenú pre ostatné).

Príklad:

Ak sa pre varnú zónu 1 zvolí úroveň doplnkového ohrevu (boost) (P), varná zóna 2 súčasne nesmie presiahnuť úroveň výkonu 9, preto sa jej výkon automaticky obmedzí.




Pomôcka pri používaní nádob

Ktoré nádoby používať

Používajte výhradne nádoby s dnom z feromagnetického materiálu, vhodného na použitie na indukčných varných doskách:

- liatina
- smaltovaná oceľ
- uhlíková oceľ
- nehrdzavejúca oceľ (aj keď nie úplne)
- hliník s feromagnetickým povlakom alebo s dnom s feromagnetickou platňou

Ak chcete určiť, či je nádoba vhodná pre varnú dosku, skontrolujte, či je na nej symbol  (všeobecne je vytlačený na dne). Nádobu môžete skontrolovať aj priblížením magnetu ku dnu nádoby. Ak ostane magnet pripravený ku dnu, znamená to, že nádobu môžete použiť na indukčnej varnej doske. Aby sa zaručila optimálna účinnosť, používajte vždy nádoby a panvice s plochým dnom, ktoré dokážu distribuovať teplo rovnomerne. Nedokonale rovné dno môže ovplyvniť vodivosť výkonu a tepla.

Ako používať nádoby

Minimálny priemer nádoby pre rôzne varné zóny

Aby sa zaručilo správne fungovanie varnej dosky, nádoba musí zakrývať jeden alebo dva referenčné body označené na povrchu varnej dosky a musí mať minimálny vhodný priemer.

Vždy používajte varnú zónu, ktorá najlepšie zodpovedá priemeru dna nádoby.

Varná zóna	Priemer dna nádoby	
	Ø min. (odporúčaný)	Ø max (odporúčaný)
Bočná kombinovaná varná zóna vľavo	190 mm	370 mm
Zadná vpravo	110 mm	200 mm
Predná vpravo	110 mm	145 mm
Zadná vľavo	110 mm	190 mm
Predná vľavo	110 mm	190 mm

Prázdne nádoby/panvice alebo s tenkým dnom

Nepoužívajte prázdne nádoby/panvice ani nádoby s tenkým dnom, pretože by to neumožnilo ovládať teplotu ani automaticky vypnúť varnú zónu pri nadmernej teplote, s rizikom poškodenia nádoby alebo povrchu varnej dosky. V takom prípade sa ničoho nedotýkajte a počkajte na ochladenie všetkých komponentov.

Ak sa zobrazí hlásenie chyby, pozrite si časť „Príručka na riešenie problémov“.

Rady/odporúčania Hluk počas fungovania

Po zapnutí niektorej varnej zóny môže byť počut krátko bzučanie. Tento jav je typický pre varné zóny zo sklokeramiky a neovplyvňuje ani fungovanie ani dobu prevádzky spotrebiča. Hluk môže závisieť od použitej nádoby. Pokiaľ je hluk príliš silný, môže byť užitočné vymeniť nádobu.

Normálne prevádzkové zvuky indukčnej varnej dosky

Indukčná technológia je založená na vytváraní elektromagnetických polí na výrobu tepla priamo na dne riadu. Hrnce a panvice môžu spôsobovať rôzne zvuky alebo vibrácie v závislosti od spôsobu výroby. Tieto zvuky sú popísané nasledovne:

Tiché bzučanie (ako transformátor)

Tento hluk vzniká pri varení na vysokej úrovni tepla. Je založený na množstve energie prenesenej z varnej dosky na riad. Hluk prestane alebo stíchne, keď sa zníži úroveň tepla.

Tiché pískanie

Tento hluk vzniká, keď je varná nádoba prázdna. Prestane, keď do nádoby vložíte tekutiny alebo potraviny.

Praskanie

Tento hluk vzniká pri kuchynskom riade zloženom z rôznych materiálov vrstvených na

seba. Je to spôsobené vibráciami povrchov na miestach, kde sa stretávajú rôzne materiály. Hluk vzniká na riade a môže sa líšiť v závislosti od množstva jedla alebo tekutiny a spôsobu varenia (napr. varenie, dusenie, vyprážanie).

Hlasné pískanie

Tento hluk vzniká pri kuchynskom riade pozostávajúcom z rôznych materiálov vrstvených jeden na druhom, a keď sú používané na maximálny výkon a tiež na dvoch varných zónach. Hluk prestane alebo stíchne, keď sa zníži úroveň tepla.

Tieto zvuky sú normálne

Zvuk ventilátora

Na správnu funkciu elektronického systému je potrebné regulovať teplotu varnej dosky. Na tento účel je varná doska vybavená chladiacim ventilátorom, ktorý sa aktivuje na

zníženie a reguláciu teploty elektronického systému. Ventilátor môže pokračovať v prevádzke aj po vypnutí spotrebiča, ak je zistená teplota varnej dosky po vypnutí príliš horúca.

Rytmické zvuky, podobné tikajúcim hodinám.

Tento hluk vzniká iba vtedy, keď sú v prevádzke najmenej tri varné zóny, a zmizne alebo zoslabne, keď sú niektoré z nich vypnuté. Popísané zvuky sú normálnym prvkom opísanej indukčnej technológie a nemali by sa považovať za chyby.

Čistenie a údržba

- Nikdy nepoužívajte abrazívne špongie, drôtenky, kyselinu chlorovodíkovú ani iné výrobky, ktoré by mohli poškriabať povrch alebo nechať na ňom nejaké stopy.
- Nekonzumujte jedlá, ktoré omylom spadnú alebo sa usadia na povrchu alebo na funkčných alebo dekoračných prvkoch varnej dosky.
- Pred každým úkonom čistenia spotrebič vypnite alebo ho odpojte od elektrického napájania.
- Spotrebič čistite po každom použití, aby ste zabránili, že sa prípadné zvyšky jedla pripália alebo spália. Stvrdnuté alebo pripečené zvyšky sa odstraňujú veľmi ťažko.
- Na odstraňovanie každodenného znečistenia používajte mäkkú handričku alebo špongiu a vhodný čistiaci prípravok. Dodržiavajte odporúčania výrobcu o používaní prípravkov na čistenie. Odporúča sa používať neutrálne čistiace prípravky.
- Stvrdnuté nečistoty, napr. vykypené mlieko pri varení, odstráňte škrabkou na sklokeramický povrch, kým je varná doska ešte teplá. Dodržiavajte odporúčania výrobcu o používaní škrabiek na čistenie.
- Zvyšky jedál s vysokým obsahom cukru, napr. vykypený džem pri varení, odstráňte škrabkou na sklokeramický povrch, kým je varná doska ešte teplá. Pokiaľ by ste zvyšky neodstránili, mohol by sa sklokeramický povrch poškodiť.
- Prípadné roztavené zvyšky plastu odstráňte vhodnou škrabkou na sklokeramiku, kým je varná doska ešte teplá. Pokiaľ by ste zvyšky neodstránili, mohol by sa sklokeramický povrch poškodiť.
- Škrvny od vodného kameňa odstráňte po vychladnutí varnej dosky malým množstvom roztoku na čistenie vápenatých škvŕn, napríklad octom alebo citrónovou šťavou. Potom znovu vyčistite vlhkou handričkou.
- Na povrchu nekrájajte potraviny, nepripravujte jedlá ani nedovoľte, aby naň spadli nejaké tvrdé predmety. Hrnce a panvice po povrchu neťahajte.
- Nepoužívajte čistiace prístroje, ktoré produkujú paru.

Príručka na riešenie problémov

Kód chyby	Opis	Možná príčina chyby	Riešenie
ER03	Varná zóna sa po 10 sekundách vypne.	Zistila sa nepretržité zapnutie tlačidiel. Na ovládacom paneli je voda alebo nádoba.	Zo sklokeramického povrchu a z ovládacieho panela odstráňte vodu alebo nádobu
ER21	Varná doska sa vypne.	Vnútna teplota elektronických komponentov je príliš vysoká.	Varnú dosku nechajte vychladnúť. Skontrolujte, či je na varnej doske zaručené dostatočné vetranie. Ak chyba pretrváva, zavolajte servisnú službu.
E2	Príslušná varná zóna sa vypne.	Prázdna alebo nevhodná nádoba. Teplota nádoby alebo sklokeramického povrchu je príliš vysoká. Príliš vysoká teplota elektronických komponentov.	Varnú dosku nechajte vychladnúť. Použite vhodnú nádobu. Nezohrievajte prázdne nádoby.
E3	Príslušná varná zóna sa vypne.	Nevhodná nádoba. Nádoba stráca svoje magnetické vlastnosti a môže poškodiť indukčnú varnú dosku.	Použite vhodnú nádobu. Chyba sa zruší automaticky po 8 s a varnú zónu budete môcť znova použiť. V prípade ďalších chýb bude nevyhnutné nádobu vymeniť. Ak chyba pretrváva, zavolajte servisnú službu.
E6	Príslušná varná zóna sa nezapne.	Napätie a/alebo frekvencia elektrického napájania sú mimo predpísaného rozsahu.	Skontrolujte napätie a/alebo frekvenciu napájacej siete. Podľa potreby zavolajte servisnú službu.
E8	Varné zóny sa vypnú.	Porucha ventilátora. Ventilátor je zablokovaný prachom alebo vláknami tkanín.	Ventilátor vyčistite a odstráňte cudzie predmety. Ak chyba pretrváva, zavolajte servisnú službu.
EH	Príslušná varná zóna sa vypne.	Zablokovaný teplotný snímač varnej zóny. Po zapnutí varnej dosky nebola zistená žiadna dostatočná zmena teploty.	Vypnite varnú dosku a po jej vychladení ju znova zapnite. Ak chyba pretrváva, zavolajte servisnú službu.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA	Odpojte varnú dosku od elektrického napájania. Počkajte niekoľko sekúnd, potom znova zapnite elektrické napájanie varnej dosky. Ak chyba pretrváva, zavolajte servisnú službu a uveďte kód chyby, ktorý sa zobrazí na displeji.		

Údržba a opravy

- Uistite sa, že údržbu elektrických komponentov bude zverená výhradne pracovníkom výrobcu alebo servisného strediska.
- Uistite sa, že poškodené káble vymení výhradne pracovník výrobcu alebo technici servisného strediska.

Pokiaľ sa vyskytne nejaká porucha, snažte sa nájsť riešenie podľa pokynov v príručke na riešenie problémov.

Ak sa problém nebude dať vyriešiť, kontaktujte svoj obchod IKEA alebo servisné stredisko.

Kompletný zoznam servisných stredísk menovaných spoločnosťou IKEA a príslušné kontaktné informácie nájdete na poslednej strane tejto príručky.

Pri kontaktovaní servisného strediska dodržte nasledujúce informácie:

- typ poruchy
- model spotrebiča (Art./kód)
- sériové číslo (S.N.)

Tieto údaje sú uvedené na štítku s údajmi. Štítok s údajmi je pripevnený na spodku spotrebiča.

V prípade nesprávneho použitia spotrebiča alebo pri inštalácii, ktorú nevykoná autorizovaný technik, bude možno nevyhnutné za návštevu technika servisného strediska alebo predajcu zaplatiť aj počas platnej záručnej doby.

Technické údaje

		Jednotka	Hodnota
Typ výrobku			Integrovaná varná doska
Rozmery	Šírka	mm	580
	Hĺbka	mm	520
	Výška min./max	mm	54
Celkový výkon		W	7400

Parameter	Hodnota
Napájacie napätie a frekvencia	220 – 240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380 – 415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Hmotnosť spotrebiča	8,8 kg

Energetická účinnosť varnej dosky

Identifikačné číslo modelu	BEJUBLAD 004.672.96 004.678.14
Počet varných zón	4
Počet varných zón na kombinovanie	1 – Vľavo
Technológia varenia	Indukčná
Rozmery varnej zóny na kombinovanie	Vľavo 210 x 380 mm
Rozmery varnej zóny	Predná vľavo 210 x 190 mm
	Zadná vľavo 210 x 190 mm
	Zadná vpravo Ø 200 mm
	Predná vpravo Ø 145 mm
Spotreba energie varnej zóny na kombinovanie	192 Wh/kg
Spotreba energie varnej zóny	Zadná vpravo 185 Wh/kg
	Predná vpravo 181 Wh/kg
Spotreba energie varnej dosky (fungovanie pri elektrickom napájaní)	186 Wh/kg

Informácie o výrobku v zmysle nariadenia č. 66/2014**Príslušné normy:**

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564

CE Tento spotrebič bol navrhnutý,
vyrobený a uvedený na trh v súlade
so smernicami EÚ.

„Technické údaje sú uvedené na štítku
s údajmi, ktorý je na dne spotrebiča.“

Štítok s údajmi

Made in Italy © Inter IKEA Systems B.V.1999 004.678.14  <small>23199</small> <small>IKEA of Sweden AB SE-343 81 Älmhult</small> <small>Design and Quality IKEA of Sweden</small>	
Model: BEJUBLAD 004.678.14 Serial No: Z1161357 220-240V; 50Hz; or 220V; 60Hz; TOT. 7400 W 2N ~ 380-415 V 50 Hz 2N ~ 380 V 60 Hz	
	CLASS I 
 Type: 7000 Ref.108001 58 4B R01 1G2 UI -	Made in Italy
 9000044075 009000044075Z1161357	108.0594.939
 108.0594.939Z1161357	

Made in Italy © Inter IKEA Systems B.V.1999 004.672.96  <small>23199</small> <small>IKEA of Sweden AB SE-343 81 Älmhult</small> <small>Design and Quality IKEA of Sweden</small>	
Model: BEJUBLAD 004.672.96 Serial No: Z1161358 220-240V; 50Hz; or 220V; 60Hz; TOT. 7400 W 2N ~ 380-415 V 50 Hz 2N ~ 380 V 60 Hz	
	CLASS I 
 Type: 7000 Ref.108001 58 4B R01 1G2 UI -	Made in Italy
 9000044076 009000044076Z1161358	108.0602.529
 108.0602.529Z1161358	

Na obrázku vyššie je zobrazený štítok s údajmi.
Sériové číslo je špecifické pre každý výrobok.

Vážení zákazníci, odložte si ďalší štítok s údajmi, ktorý je na obálke záručného listu, ktorý sa
dodáva vnútri spotrebiča.

Týmto spôsobom vám budeme môcť lepšie pomôcť pri presnej identifikácii vami zakúpenej
varnej dosky, pokiaľ by ste v budúcnosti potrebovali našu pomoc.


Ďakujeme vám za spoluprácu!

Ochrana životného prostredia

Likvidácia elektrických spotrebičov

- Symbol  na spotrebiči alebo na jeho obale indikuje, že spotrebič sa nesmie likvidovať ako bežný komunálny odpad. Spotrebič určený na likvidáciu sa musí odovzdať na likvidáciu v príslušnom stredisku na zber a recykláciu odpadu z elektrických a elektronických zariadení. Zabezpečením správnej likvidácie spotrebiča prispejete k predchádzaniu negatívnych dopadov na životné prostredie a zdravie ľudí, ktoré by sa ináč mohli prejavovať pri nevhodnom spôsobe jeho likvidácie. Podrobnejšie informácie o recyklácii tohto spotrebiča si vyžiadajte na svojom miestnom úrade, v zberných surovinách alebo v obchode, kde ste spotrebič kúpili.

Likvidácia obalových materiálov

Materiály označené symbolom  sa dajú recyklovať. Obalový materiál vyhodte do vhodných odpadových nádob na zber odpadu na recykláciu.

Úspora energie

Energiu môžete šetriť každý deň, a to dodržiavaním nasledujúcich odporúčaní.

- Pri ohreve vody používajte iba nevyhnutné množstvo.
- Pokiaľ je to možné, nádoby vždy zakryte vhodnou pokrievkou.
- Pred zapnutím varnej dosky na ňu položte nádobu.
- Menšie nádoby položte vždy na menšie varné zóny.
- Nádoby položte priamo do stredu varnej zóny
- Zvyškové teplo použite na udržiavanie jedál v teple alebo na roztápanie.

ZÁRUKA IKEA

Ako dlho platí záruka IKEA?

Táto záruka platí po dobu piatich (5) rokov od pôvodného dňa zakúpenie vášho spotrebiča v IKEA. Ako dôkaz nákupu sa vyžaduje originálna účtenka. Ak sú vykonané servisné práce počas záruky, toto nepredlži obdobie záruky pre tento spotrebič.

Kto vykoná servis?

Poskytovateľ služieb IKEA poskytne servis pomocou svojich vlastných servisných prevádzok alebo siete autorizovaných servisných partnerov.

Na čo sa vzťahuje táto záruka?

Záruka pokrýva chyby spotrebiča, ktoré boli spôsobené chybnou konštrukciou alebo chybným materiálom od dňa nákupu

v IKEA. Táto záruka sa vzťahuje iba na domáce použitie. Výnimky sú špecifikované pod titulkom „Čo nie je pokryté touto zárukou?“ V období záruky budú náklady na napravenie chyby napr. opravy, diely, práca a cestovanie pokryté, za predpokladu, že spotrebič je dostupný pre opravu bez špeciálnych nákladov. Na tieto podmienky sa vzťahujú smernice EÚ (č. 99/44/ES) a súvisiace miestne predpisy. Vymenené diely sa stávajú majetkom IKEA.

Čo spraví IKEA pre napravenie problému?

Vybraný poskytovateľ služieb IKEA preskúma produkt a rozhodne, podľa vlastného uváženia, či sa naň záruka vzťahuje. Ak sa rozhodne, že

áno, poskytovateľ služieb IKEA alebo jeho autorizovaný servisný partner prostredníctvom svojich vlastných servisných prevádzok potom podľa vlastného uváženia buď opraví chybný produkt, alebo ho nahradí rovnakým alebo porovnateľným produktom.

Na čo sa naša záruka nevzťahuje?

- Bežné opotrebenie.
- Úmyselné poškodenie alebo poškodenie z nedbanlivosti, poškodenie spôsobené nedodržaním návodu na obsluhu, nesprávnou inštaláciou, alebo zapojením na nesprávne napätie, poškodenie spôsobené chemickou alebo elektrochemickou reakciou, hrdza, korózia, alebo poškodenie vodou, okrem iného vrátane poškodenia spôsobeného nadmerným vodným kameňom vo vode, poškodenie spôsobené abnormálnymi podmienkami prostredia.
- Spotrebné diely vrátane batérii a lúčok.
- Nefunkčné a dekoratívne časti, ktoré neovplyvňujú bežné použitie tohoto spotrebiča, vrátane škrabancov a možných farebných rozdielov.
- Náhodné poškodenie spôsobené cudzími predmetmi, alebo látkami a čistenie, alebo odblokovanie filtrov, odtokových systémov, alebo poličiek na mydlo.
- Poškodenie nasledovných častí: keramické sklo, vybavenie, keramických nádob a košík na príbor, trúbky prítoku a odtoku, tesnenia, lampy a krytky lúčok, obrazovky, tlačidlá, obaly a časti obalov. Pokiaľ nie je možné dokázať, že poškodenie bolo spôsobené chybnou výrobou.
- Prípady, kedy technik nenašiel žiadnu chybu.
- Opravy nevykonané nami určeným poskytovateľom služieb a/alebo autorizovaným kontraktným servisným partnerom, alebo keď boli použité

neoriginálne diely.

- Opravy spôsobené inštaláciou, ktorá je chybná, alebo nie je v súlade so špecifikáciami.
- Použitie spotrebiča v inom prostredí ako v domácnosti, napr. profesionálne použitie.
- Poškodenie pri preprave. Ak zákazník prepravuje výrobok domov alebo na inú adresu, IKEA nie je zodpovedná za žiadne poškodenie, ktoré mohlo nastať počas prepravy. Ale ak IKEA tento produkt doručuje na doručovaciu adresu zákazníka, potom poškodenie produktu, ktoré nastalo počas tejto prepravy, bude pokryté touto zárukou.
- Náklady za vykonanie počiatočnej inštalácie spotrebiča IKEA. Ak ale poskytovateľ služieb IKEA alebo jeho autorizovaný servisný partner opraví, alebo nahradí spotrebič podľa podmienok záruky, poskytovateľ služieb alebo jeho autorizovaný servisný partner znovu nainštaluje opravený spotrebič alebo nainštaluje náhradu, ak je to potrebné.

Toto obmedzenie sa nevzťahuje na bezchybnú prácu vykonanú kvalifikovaným špecialistom pri použití našich originálnych dielov za účelom adaptácie spotrebiča na technické špecifikácie inej krajiny EÚ.

Ako sa aplikuje zákon krajiny

IKEA záruka poskytuje špecifické zákonné práva, ktoré pokrývajú alebo presahujú miestne požiadavky. Tieto podmienky ale žiadnym spôsobom neobmedzujú spotrebiteľské práva popísané v miestnej legislatíve

Oblasť platnosti

Pre spotrebiče, ktoré sú zakúpené v jednej krajine EÚ a prenesené do inej krajiny EÚ, sa služby budú poskytovať v rámci podmienok záruky, ktoré sú bežné v novej krajine. Povinnosť poskytnúť služby v rámci

záruky existuje, iba ak spotrebič vyhovuje predpisom a je nainštalovaný v súlade s:

- technickými špecifikáciami tejto krajiny, v ktorej je vznesený nárok na záruku;
- návodom na montáž a informáciami o bezpečnosti z užívateľskej príručky;

Vyhradené následné služby pre spotrebiče IKEA:

Prosím neváhajte kontaktovať oddelenie následných služieb IKEA, ak chcete:

1. žiadať o záručný servis;
2. položiť otázku pre objasnenie inštalácie spotrebiča IKEA vo vyhradenom kuchynskom nábytku IKEA. Oddelenie služieb neposkytuje objasnenia, týkajúce sa:
 - celkovej inštalácie kuchyne IKEA;
 - zapojenia do elektrickej siete (ak prístroj príde bež zástrčky a kábla), na vodu a na plyn, keďže zapojenie musí byť vykonané autorizovaným servisným technikom.
3. otázok pre objasnenie obsahu užívateľskej príručky a špecifikácie spotrebiča IKEA.

Aby sme zaistili, že vám poskytujeme najlepšiu pomoc, podrobne si prečítajte návod na montáž a/alebo časť príručky používateľa predtým, ako nás kontaktujete.

Ako sa k nám dostať, ak potrebujete naše služby



Pozrite sa na poslednú stranu tejto príručky, kde je kompletný zoznam kontaktov určených IKEA so súvisiacimi národnými telefónnymi číslami.

Dôležité! Aby sme vám poskytli čo najrýchlejší servis, odporúčame, aby ste

použili špecifické telefónne čísla uvedené na konci tejto príručky. Vždy sa pozrite na čísla uvedené v brožúre špecifického spotrebiča, pre ktorý vyžadujete asistenciu. Predtým ako nám zavoláte, uistite sa, že uvádzate objednávacie číslo IKEA (8 miestny kód) pre spotrebič, ku ktorému potrebujete našu asistenciu.

Dôležité! UCHOVAJTE SI ÚČTENKU!

Je to váš dôkaz o kúpe a je potrebný pre uplatnenie záruky. Všimnite si, že na účtenke je aj názov a číslo tovaru (8-ciferný kód) používané v IKEA pre každý zo spotrebičov, ktorý ste zakúpili.


Potrebujete mimoriadnu pomoc?

V prípade ľubovoľných ďalších otázok, ktoré nesúvisia s vaším spotrebičom po jeho kúpe. Prosím, kontaktujte naše najbližšie telefonické centrum obchodu IKEA. Odporúčame vám, aby ste si dôkladne prečítali dokumentáciu k spotrebiču pred tým, ako nás bude kontaktovať.


Turinys

Saugumo informacija	78	Galios valdymas	92
Montavimas	82	Informacija apie naudojamus indus	93
Jungimas prie elektros tinklo	83	Priežiūra ir valymas	94
Gaminio aprašymas	85	Gedimų šalinimas	95
Indikatoriai	85	Kaitlentės techniniai duomenys	97
Valdymo skydelis	86	Kaitlentės energijos efektyvumas	97
Galios apribojimas	87	Techninių duomenų lentelė	98
Funkcijos	88	Aplinkosaugos aspektai	99
Maisto gaminimo stalas	90	IKEA GARANTIJA	99
Vartotojo meniu pritaikymas	91		

Saugumo informacija

 Kad būtumėte saugus ir būtų užtikrintas tinkamas įrenginio veikimas, prieš montavimą ir naudojimą atidžiai perskaitykite šį vadovą. Laikykite šias instrukcijas su įrenginiu, net jei jis parduodamas arba perduodamas trečiosioms šalims. Svarbu, kad naudotojai žinotų visus įrenginio veikimo ir saugumo techninius duomenis.


Šiose kaitlentėse naudojama indukcijos sistema, kuri atitinka elektromagnetinio suderinamumo standartų (EMC) ir elektromagnetinių laukų (EMF) direktyvos reikalavimus bei neturėtų trikdyti kitų elektroninių prietaisų veikimo. Širdies stimulatorius ir kitus elektroninius implantus naudojantys asmenys privalo pasitarti su savo gydytoju ar implantuoto įrenginio gamintoju, siekiant įvertinti, ar įrenginys yra pakankamai atsparus trikdžiams.

 Prijungimą prie elektros tinklo turi atlikti apmokytas technikas. Prieš atliekant prijungimą prie elektros tinklo, perskaitykite skyrius PRIJUNGIMAS PRIE ELEKTROS TINKLO.


Jei naudojamas renginys su maitinimo laidu, gnybtai ar laido atkarpa tarp laido tvirtinimo taško ir gnybtų turi būti išdėstyti

taip, kad, jei laidas iškristų iš jo tvirtinimo taško, su įtampa veikiančius laidus būtų galima ištraukti anksčiau nei įžeminimo laidą.

- Gamintojas nebus atsakingas už bet kokią žalą dėl neteisingo ar netinkamo montavimo.
- Patikrinkite, ar maitinimo šaltinis atitinka ant produkto viduje pritvirtintos techninių duomenų lentelės nurodytą maitinimo šaltinį.
- Automatiniai išjungikliai sistemoje turi būti montuojami pagal elektros laidų įrengimo taisykles.
- I klasės įrenginiai: patikrinkite, ar tiekiant elektrą buitiniam vartotojui garantuojamas pakankamas įžeminimas.
- Junkite įrenginį prie elektros tinklo naudodami daugiapolį jungiklį.
- Jei maitinimo laidas yra pažeistas, siekiant išvengti bet kokio pavojaus, jį turi pakeisti gamintojas, įgaliotas aptarnavimo centras ar kvalifikuotas technikas.

 **ĮSPĖJIMAS:** Prieš montuodami įrenginį nuimkite apsaugines plėveles.

- Naudokite tik su įrenginiu tiekiamus varžtus ir kitus techninės įrangos elementus.

 **ĮSPĖJIMAS:** Jei montuojant sraigtus ar tvirtinimo detales nebus laikomasi šioje instrukcijoje nurodytų reikalavimų, gali iškilti elektros smūgio pavojus.

- Vaikai negali valyti ir prižiūrėti įrenginio, išskyrus atvejus, jei juos prižiūri suaugę asmenys.
- Prižiūrėkite vaikus, kad jie nežaistų su prietaisu.
- Įrenginys nėra tinkamas naudoti asmenims (įskaitant vaikus) su ribotais fiziniais, jutimo ar protiniais gebėjimais,

nepatyrusiems ar neapmokytiems asmenims, išskyrus, jei už tokių asmenų saugą atsakingas asmuo juos prižiūri ir apmokė saugiai naudotis įrenginiu.

- Šiuo įrenginiu gali naudotis vyresni nei 8 metų vaikai, asmenys su ribotais fiziniais, jutimo ar protiniais gebėjimais ir nepatyrę ar neapmokyti asmenys, jei jie yra prižiūrimi ir buvo tinkamai apmokyti saugiai naudotis įrenginiu bei supranta jo keliamą pavojų. Neleiskite vaikams žaisti su įrenginiu.

⚠ ĮSPĖJIMAS: Šis įrenginys ir jo liečiamos dalys naudojimo metu įkaista.

Būkite atsargūs ir nelieskite kaitinimo elementų.

Jaunesni nei 8 metų vaikai turi būti atokiau nuo įrenginio, nebent jie yra nuolat prižiūrimi.

ĮSPĖJIMAS: Jei paviršiuje matomi bet kokie įtrūkimo ženklai, išjunkite įrenginį, kad apsisaugotumėte nuo elektros smūgio pavojaus.

- Neįjunkite įrenginio, jei paviršius yra įtrūkęs ar matomi bet kokie medžiagos pažeidimai.
- Nelieskite įrenginio, jei jūsų rankos ar kūnas yra šlapi.
- Nenaudokite garų prietaisų produkto valymui.
- Nedėkite metalinių objektų, pvz., peilių, šakučių, šaukštų ir keptuvių dangčių, ant kaitlentės paviršiaus, nes jie gali perkaisti.
- Išjunkite kaitlentę po naudojimo, nepasikliaukite keptuvių jutikliais.

ĮSPĖJIMAS: Neprižiūrimas maisto gaminimas ant kaitlentės su aliejumi ir riebalais gali būti pavojingas ir gali sukelti gaisrą. NIEKADA negesinkite liepsnos vandeniu; išjunkite įrenginį ir uždenkite liepsną, pavyzdžiui, naudodami

keptuvės dangtį ar priešgaisrinę antklodę.

DĖMESIO: Maisto gaminimas turi būti prižiūrimas. Trumpas maisto gamtinimo procesas turi būti nuolat prižiūrimas.

- Įrenginys nėra įjungiamas naudojant išorinį laikmatį ar atskirą nuotoliniu būdu valdomą sistemą.

ĮSPĖJIMAS: Gaisro pavojus: nedėkite objektų ant kaitlentės paviršiaus.

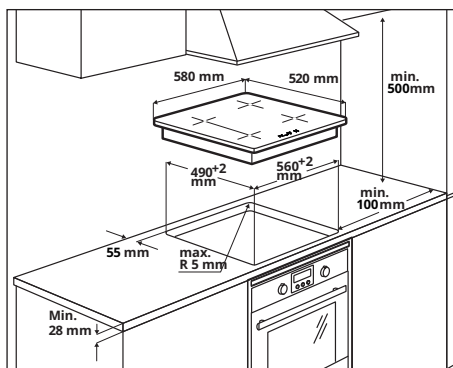
- Įrenginys turi būti sumontuotas tokiu būdu, kad jį būtų galima atjungti nuo elektros tinklo kontaktine anga (3 mm), kuri užtikrina visišką atjungimą, esant III kategorijos perkrovos sąlygoms.
- Įrenginys niekada neturi būti veikiamas oro sąlygų (lietaus, saulės).
- Laikykite pakuotės medžiagą toliau nuo vaikų ir gyvūnų.
- Įsitikinkite, kad įrenginys yra tiesiogiai prijungtas prie elektros lizdo.
- Nenaudokite adapterių, kelių lizdų ar ilgiklių įrenginio prijungimui.
- Niekada nenaudokite įrenginio kitiems tikslams, išskyrus tuos, kuriems jis skirtas.
- Naudojamos gruzdintuvės turi būti nuolat prižiūrimos: per karštas aliejus gali užsidegti.
- Nenaudokite įrenginio su išoriniu laikmačio jungikliu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Įrenginys niekada neturi būti įrengiamas už dekoratyvinių durelių, taip apsaugant jį nuo perkaitimo.
- Niekada nestovėkite ant įrenginio, nes tai gali jį pažeisti.
- Nedėkite karštų keptuvių ir puodų ant rėmo, nes tai gali pažeisti silikono tarpiklius.

Montavimas

Montavimas turi būti atliekamas laikantis įrangos naudojimo valstybėje galiojančių įstatymų, potvarkių, direktyvų ir standartų (elektros saugos taisyklių ir nuostatų, tinkamo atliekų tvarkymo pagal taisykles ir t.t.)!

- Daugiau informacijos apie montavimą pateikiama Montavimo instrukcijoje.
- Nenaudokite silikoninio sandariklio tarp įrenginio ir stalviršio.
- Patikrinkite, ar po kaitlente yra pakankamai erdvės oro cirkuliacijai. Skaitykite Montavimo instrukciją.
- Įrenginio apačia gali įkaisti. Jei įrenginys montuojamas virš stalčių, po įrenginiu sumontuokite nedegų atskiriantį skydą, kad uždengtumėte jo dugną. Skaitykite Montavimo instrukciją.
- Įrenginio vėdinimas turi atitikti gamintojo instrukcijas.
- Padarykite priekinę ne mažesnę nei 28 cm² angą, kurioje bus tvirtinama kaitlentė, kad produktas būtų vėdinamas.

kraštus, jei minimalus atstumas visada atitinka montavimo brėžiniuose pateiktus nurodymus.



- Daugiau informacijos apie montavimą pateikiama Montavimo instrukcijoje
- Jei po kaitlente nėra orkaitės, po įrenginiu sumontuokite atskiriantį skydą pagal Montavimo instrukciją.

Reikalavimai virtuvės baldams

- Jei įrenginys tvirtinamas ant degių medžiagų, privaloma griežtai laikytis žemos įtampos įrenginių ir gaisro prevencijos rekomendacijų ir taisyklių.
- Montuojamų įrenginių komponentai (plastikinės medžiagos ir fanera) turi būti surinkti naudojant ugniai atsparius kljus (min. 85 °C): netinkamų medžiagų ir kljū naudojimas gali sukelti deformaciją ir medžiagų atskyrimą.
- Aplink stalviršį už įrenginio galima naudoti dekoratyvinius skietmedžio

Jungimas prie elektros tinklo

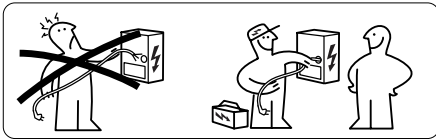


ISPĖJIMAS: Visus jungimo prie elektros tinklo darbus turi atlikti įgaliotas montuotojas.

- Prieš prijungdami patikrinkite, ar atitinkamoje duomenų plokštelėje nurodyta nominali prietaiso įtampa atitinka tinklo maitinimo įtampą. Duomenų plokštelė yra pritvirtinta apatinėje kaitlentės pusėje.
- Naudokite tik su atsarginių dalių tarnybos tiekiamas originalias dalis.
- Prietaisas neturi elektros tinklo laido. Įsigykite tinkamą iš specializuoto pardavimo atstovo.
- Jei pažeisti, pakeiskite maitinimo laidus atitinkamais originaliais atsarginiais laidais. Kreipkitės į savo IKEA parduotuvės skambučių centrą.



Atsargiai! Nevirinkite jokių laidų!

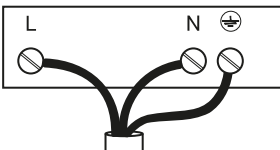


Jungimas prie elektros tinklo

- Vadovaukitės sujungimo schema (pateikta produkto apatinėje dalyje).
- Šis prietaisas turi „V“ tipo jungtį ir jam reikalingas maitinimo laidas H05VV-F. Laidui būtinos galinės movos. Pagal IEC reglamentą naudokite vienfazei jungčiai: 3 x 4 mm² maitinimo laidą, dvifazei jungčiai: 4 x 2,5 mm² maitinimo laidą, olandiškai jungčiai: 5 x 2,5 mm² maitinimo laidą. Išorinis maitinimo laido skersmuo: min. 8 mm - maks. 12 mm. Laikykitės konkrečių nacionalinių reglamentų.
- Jungčių gnybtus galima pasiekti nuėmus elektros jungčių dėžutės dangtelį.
- Patikrinkite, ar buitinės elektros energijos tiekimo charakteristikos (įtampa, maksimali galia ir srovė) atitinka įrenginio charakteristikas.
- Prijunkite įrenginį kaip parodyta schemoje (laikantis šalyje galiojančių tinklo įtampos standartų).

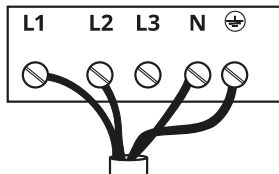
Prijungimo schema dėžės pusėje

220V-240V 1N ~



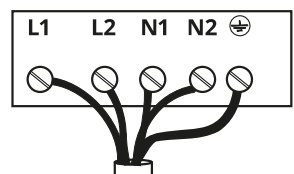
L = Juodas
N = Mėlynas
⊕ = Geltonas / Žalias

380V - 415V 2N ~



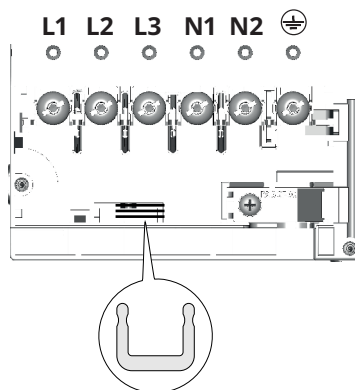
L1 = Rudas
L2 = Juodas
N = Mėlynas
⊕ = Geltonas / Žalias

220V - 240V 2N ~ ^{NL}

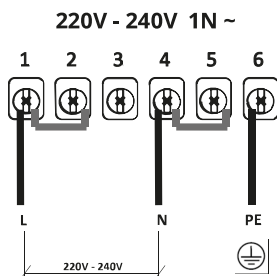


L1 = Rudas
L2 = Juodas
N1 = Mėlynas
N2 = Mėlynas
⊕ = Geltonas / Žalias

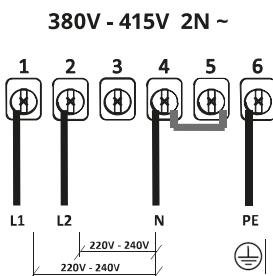
Prijungimo schema ant produkto šono



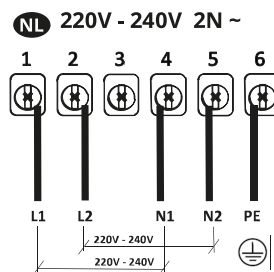
Įdėkite gnybtus U tarp varžtų, kaip parodyta



L = Juodas
 N = Mėlynas
 ⊕ = Geltonas / Žalias

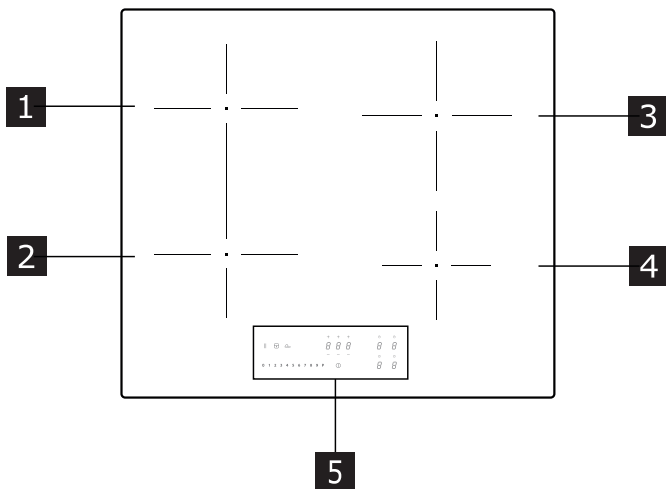


L1 = Rudas
 L2 = Juodas
 N = Mėlynas
 ⊕ = Geltonas / Žalias



L1 = Rudas
 L2 = Juodas
 N1 = Mėlynas
 N2 = Mėlynas
 ⊕ = Geltonas / Žalias

Gaminio aprašymas



- 1** Viena maisto gaminimo vieta (210 x 190 mm) 2100W, su greitu įkaitinimu 3000W.
 - 2** Viena maisto gaminimo vieta (210 x 190 mm) 2100W, su greitu įkaitinimu 3000W.
 - 3** Viena maisto gaminimo vieta (200 mm) 2300W, su greitu įkaitinimu 3000W.
 - 4** Viena maisto gaminimo vieta (145 mm) 1400W, su greitu įkaitinimu 1850W.
 - 5** Valdymo skydelis
- 1 + 2** Tilto maisto gaminimo vieta (210 x 380 mm) 3000W, su greitu įkaitinimu 3700W.

Indikatoriai

Puodo aptikimas

Kiekvienoje maisto gaminimo vietoje yra įrengta keptuvės aptikimo sistema.

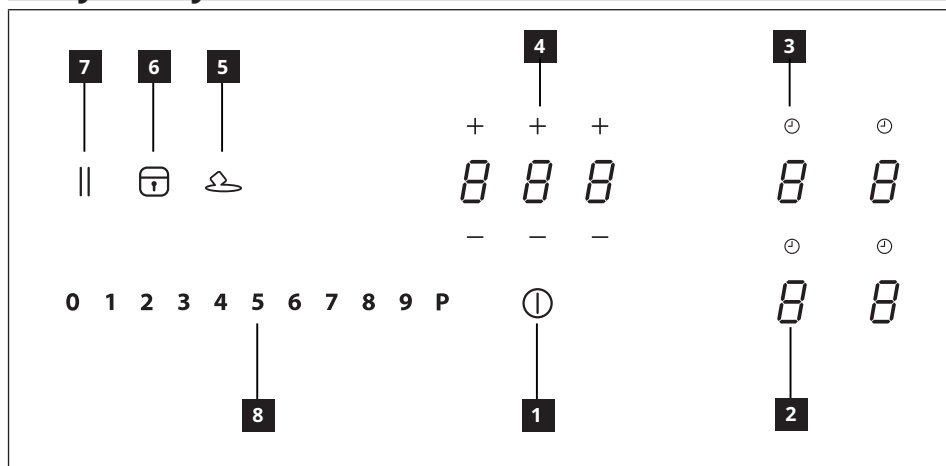
Keptuvės aptikimo sistema atpažįsta magnetinio pagrindo keptuves, kurios gali būti naudojamos su indukcinėmis kaitlentėmis.

Jei naudojimo metu keptuvė nuimama arba naudojama netinkama keptuvė, ekrane rodomas simbolis **U**.

Likutinio karščio indikatorius

Likusios šilumos indikatorius yra saugos funkcija, rodanti, kad maisto gaminimo vietos temperatūra yra 50° C ar aukštesnė; palietus ją ranka gali atsirasti nudegimų. Atitinkamos maisto gaminimo vietos skaitmuo rodo **H**.

Valdymo skydelis



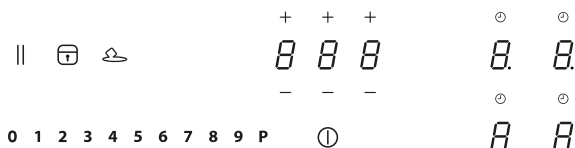
- 1** Įjungta / išjungta
- 2** Galios lygio indikatorius
- 3** Laikmačio simbolis
- 4** Laikmačio valdymo ir maisto gaminimo laiko indikatorius
- 5** Tirpinimo funkcijos indikatorius
- 6** Užrakinimo funkcijos indikatorius
- 7** Pauzės funkcijos indikatorius
- 8** Slinkties klaviatūra

Maisto gaminimo vietos gali būti įjungiamos paspaudus atitinkamą skaitmenį . Veiksmą patvirtinantis skaitmuo užsidega ryškiau.

Jei keptuvė padedama ant vienos iš 4 maisto gaminimo vietų, kaitlentė ją nustato automatiškai ir įjungia atitinkamą skaitmenį, kad kaitlentė būtų naudojama. Jei ant kaitlentės nėra keptuvės ar kitų daiktų, skaitmenys nebus rodomi.

Valdymo skydelyje pasirenkamos funkcijos visada bus matomos, tačiau apšviestos mažesniu intensyvumu. Pasirinkite funkcijas palietę patį simbolį.

Galios apribojimas

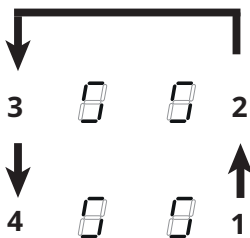


Pirmą kartą prijungdamas kaitlentę prie buitinio elektros energijos lizdo, montuotojas turi nustatyti kaitlentės maisto gaminimo vietų galią pagal faktines maitinimo šaltinio galimybes ir talpą.

Jei tai nėra reikalinga, kaitlentė gali būti įjungiama tiesiogiai naudojant ; priešingu atveju, atlikite šiuos veiksmus, kad atidarytumėte meniu.

Prijunkite kaitlentę prie buitinio elektros tinklo.

1. Visi skaitmenys užsideda kelioms sekundėms, po to jie išsijungia ir mirkčioja tik .
2. Laikykite nuspaudę ir zonos skaitmenys rodytų .
3. Laikydami spauskite zonų skaitmenis prieš laikrodžio rodyklę, pradėdami nuo apatinio dešiniojo skaitmens.



Galinis dešinės pusės skaitmuo rodo ir meniu tipą reiškiantį numerį. Priekinis dešinės pusės skaitmuo rodo numerį, kuris priklauso nuo pasirinktų parametų.

Pasirinkite skaitmenį ir spauskite "8" maitinimo juostoje.

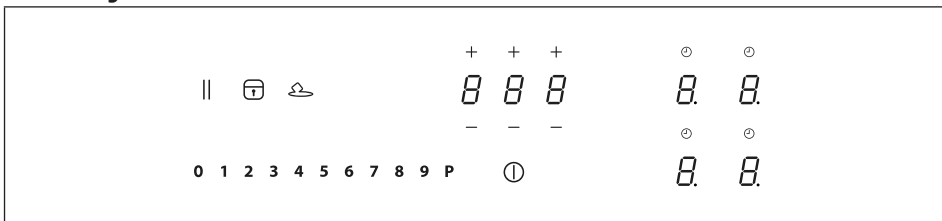
Pasirinkite kitą skaitmenį ir teisingą nustatymą.







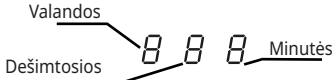

Specifikacijos pateikiamos lentelėje apačioje:








Reikšmė maitinimo juostoje	Kw	Pastaba
0	7.4 Kw	Standartinis pradinis nustatymas
1	6 Kw	
2	5 Kw	
3	4 Kw	
4	3.5 Kw	
5	3 Kw	
6	2.5 Kw	



Įvedę teisingą reikšmę, patvirtinkite ją nuspaudę ir laikydami .

Funkcijos



Apsauga nuo vaikų	<p>Ši funkcija apsaugo nuo netyčinio įrenginio veikimo.</p> <p>Įjungimas: Jei puodas uždėtas, nuspauskite ir laikykite atitinkamą skaitmenį 3 sekundes. Jei puodas neuždėtas, nuspauskite ir laikykite vieną iš 4 skaitmenų (nematomi) šalia taško  kairėje pusėje 3 sekundes. Atleiskite ir perbraukite pirštu nuo 0 iki 9 per maitinimo juostą, kurioje rodoma veikimo seka. Visi skaitmenys rodo .</p> <p>Nurodyti veiksmai turi būti atlikti per 10 sekundžių.</p> <p>Išjungimas: nuspauskite ir laikykite vieną iš 4 maisto gaminimo vietų skaitmenų 3 sekundes. Atleiskite ir perbraukite pirštu nuo 9 iki 0 per maitinimo juostą, kurioje rodoma veikimo seka. Nurodyti veiksmai turi būti atlikti per 10 sekundžių.</p>
Užrakinimas	<p>Galima užrakinti kaitlentės funkcijas jos naudojimo metu, pavyzdžiui, valant kaitlentę. Funkcija išlieka aktyvi net išjungus ir vėl įjungus kaitlentę. Nutrūkus energijos tiekimui, funkcija išjungžiama.</p> <p>Įjungimas: paspauskite ir laikykite  1 sekundę.</p> <p>Išjungimas: paspauskite .</p>
Greitas įkaitinimas	<p>Galima nustatyti kiekvienos maisto gaminimo vietos papildomą galios lygį ne daugiau nei 5 minutėms.</p> <p>Įjungimas: pasirinkite vieną iš 4 maisto gaminimo vietų ir pasirinkite "P" reikšmę maitinimo juostoje. Atitinkamas skaitmuo rodo .</p> <p>Išjungimas: pasirinkite vieną iš galimų maitinimo juostos reikšmių.</p>
Maisto gaminimo vietų laikmatis	<p>Konkrečios maisto gaminimo vietos išjungimo laikmatis po laiko nustatymo. Maisto gaminimo vietos gali būti programuojamos individualiai, nes jos turi savo laikmačius.</p> <p>Įjungimas: Jei maisto gaminimo vieta įjungta, paspauskite atitinkamą simbolį , kad atidarytumėte tos vietos laikmačio valdymo komandas. 3 skaitmenys rodo "0 0 0". Spauskite "+" ar "-", kad nustatytumėte atgalinį laiko skaičiavimą.</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p>Nelieskite nei vieno mygtuko 10 sekundžių, kad patvirtumėte laiką. Pasibaigus atgaliniam skaičiavimui, skaitmenys rodo nulį ir pasigirsta signalas. Jis gali būti išjungiamas paspaudus bet kurį mygtuką. Jei laikmatis įjungtas daugiau nei vienoje maisto gaminimo vietoje, 3 skaitmenys visada rodoys greičiausiai pasibaigiantį laikmatį.</p> <p>Išjungimas: Jei maisto gaminimo vieta įjungta, paspauskite atitinkamą simbolį , kad atidarytumėte tos vietos laikmačio valdymo komandas. Nustatykite tris skaitmenis ties "0 0 0" naudodami "+" ar "-".</p>

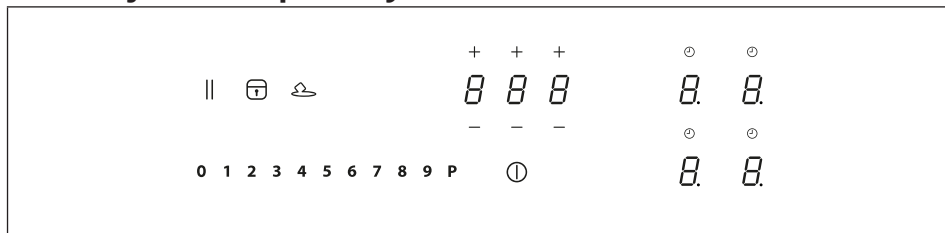
<p>Laikmatis (bendras)</p>	<p>Laikmatis su signalu bendram naudojimui.</p> <p>Ijungimas: Ijunkite kaitlentę ir patikrinkite, ar nėra uždėtų keptuvių ir maisto gaminimo vietos nėra įjungtos.</p> <p>3 laikmačio valdymo komandų skaitmenys rodo “- - -”.</p> <p>Spauskite skaitmenį, kad atidarytumėte laikmačio meniu ir būtų rodoma “0 0 0”.</p> <p>Spauskite “+” ar “-”, kad nustatytumėte atgalinį skaičiavimą.</p> <div style="text-align: center;"> </div> <p>Nelieskite nei vieno mygtuko 10 sekundžių, kad patvirtintumėte laiką.</p> <p>Pasibaigus atgaliniam skaičiavimui, skaitmenys rodo nulį ir pasigirsta signalas. Jis gali būti išjungiamas paspaudus bet kurį mygtuką.</p> <p>Pakartokite aprašytus veiksmus, kad pakeistumėte atgalinio skaičiavimo reikšmę.</p> <p>Išjungimas: Ijunkite kaitlentę ir patikrinkite, ar nėra uždėtų keptuvių ir maisto gaminimo vietos nėra įjungtos.</p> <p>Spauskite skaitmenį, kad atidarytumėte laikmačio meniu, ir “+” ar “-” mygtukais nustatykite “0 0 0”.</p>																						
<p>Tirpinimas</p>	<p>Ijungimas: pasirinkite vieną iš 4 maisto gaminimo vietų ir spauskite .</p> <p>Pasirinktos vietos skaitmuo rodytų .</p> <p>Išjungimas: spauskite  arba spauskite .</p>																						
<p>Pašildymo funkcija</p>	<p>Ši funkcija yra naudojama keptuvės pašildymui maksimalia galia prieš tęsiant maisto gaminimą pasirinktu lygiu. Maisto gaminimo vietos maksimalios galios terminas priklauso nuo galutinio nustatyto maisto gaminimo lygio. Žiūrėti lentelę:</p> <table border="1" data-bbox="445 885 792 1161"> <thead> <tr> <th>Lygis Galia</th> <th>Laikas</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>48 sekundės</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>144 sekundės</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>230 sekundžių</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>312 sekundžių</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>408 sekundės</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>120 sekundžių</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>168 sekundės</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>216 sekundžių</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>nėra</td> </tr> <tr> <td>P</td> <td>nėra</td> </tr> </tbody> </table> <p>Jei norite įjungti, uždėkite keptuvę ant pasirinktos maisto gaminimo vietos, nuspauskite ir 3 sekundes laikykite pasirinktą reikšmę (nuo 1 iki 8) maitinimo juostoje. Atitinkamos vietos ekrane rodoma “A”.</p> <p>Galima padidinti maisto gaminimo lygį. Sumažinus lygį, funkcija išjungiamą.</p> <p>Funkcija taip pat gali būti išjungiamą nuspaudus ir 3 sekundes palaikius atitinkamos maisto gaminimo vietos mygtuką.</p>	Lygis Galia	Laikas	1	48 sekundės	2	144 sekundės	3	230 sekundžių	4	312 sekundžių	5	408 sekundės	6	120 sekundžių	7	168 sekundės	8	216 sekundžių	9	nėra	P	nėra
Lygis Galia	Laikas																						
1	48 sekundės																						
2	144 sekundės																						
3	230 sekundžių																						
4	312 sekundžių																						
5	408 sekundės																						
6	120 sekundžių																						
7	168 sekundės																						
8	216 sekundžių																						
9	nėra																						
P	nėra																						
<p>Pauzės funkcija</p>	<p>Ši funkcija leidžia sustabdyti / pratęsti bet kurią veikiančią kaitlentės funkciją, sumažinant maisto gaminimo vietos ir visų funkcijų galią iki nulio. Jei pauzės funkcija nėra išjungiamą per 10 minučių, kaitlentė išsijungs automatiškai.</p> <p>Ijungimas: Uždėkite keptuvę ant pasirinktos maisto gaminimo vietos, nuspauskite ir laikykite pauzės mygtuką  bent 1 sekundę. Visuose ekranuose rodoma .</p> <p>Išjungimas: nuspauskite ir laikykite  bent 1 sekundę, kol pradeda mirkčioti. Paspauskite bet kurį mygtuką per 10 sekundžių. Funkcija išjungiamą ir kaitlentė toliau veikia pagal ankstesnius nustatymus.</p>																						

Prisiminimo funkcija	Ši funkcija yra naudojama visų kaitlentės funkcijų nustatymų prisiminimui, įvykus netyčiniam išjungimui ar dingus maitinimui.
	Jei kaitlentė yra išjungta ir įjungta per 6 sekundes naudojant  , II mygtukas mirkčios 6 sekundes. Nuspauskite mygtuką II, kad atkurtumėte anksčiau nustatytas funkcijas. Pyptelėjimas patvirtina veiksmą.
Tilto funkcija	Ši funkcija leidžia sujungti 2 maisto gaminimo vietas, kad jos būtų valdomos kaip viena didelė maisto gaminimo vieta. Tai reiškia, kad jūs galite naudoti keptuves su didesniu dugnu. Šiai funkcijai galima pasirinkti tik kairėje pusėje esančias maisto gaminimo vietas.
	Įjungimas/išjungimas: vienu metu spauskite kairės pusės maisto gaminimo vietų skaitmenis, kad pasirinktumėte 2 vietas ir sudarytumėte tiltą, kol skaitmuo rodytų  – tai reiškia, kad funkcija buvo aktyvuota. Kitas skaitmuo naudojamas galios lygio nustatymui.

Maisto gaminimo stalas

Galios lygis	Maisto gaminimo metodas	Naudojimas
1	Lydymas, švelnus šildymas	Sviestas, šokoladas, želatina, padažai
2	Lydymas, švelnus šildymas	Sviestas, šokoladas, želatina, padažai
3	Pašildymas	Ryžiai
4	Ilgai trunkantis gaminimas, tirštėjimas, lėtas troškinimas	Daržovės, bulvės, padažai, vaisiai, žuvis
5	Ilgai trunkantis gaminimas, tirštėjimas, lėtas troškinimas	Daržovės, bulvės, padažai, vaisiai, žuvis
6	Ilgai trunkantis gaminimas, troškinimas	Makaronai, sriubos, troškinta mėsa
7	Švelnus kepimas	Rösti (gruzdintos bulvytės), omletas, džiovėsėliuose apvoliotas ir keptas maistas, dešrelės
8	Kepimas, kepimas riebaluose	Mėsa, bulvių traškučiai
9	Greitas kepimas aukštoje temperatūroje	Steikas
P	Greitas kaitinimas	Verdantis vanduo

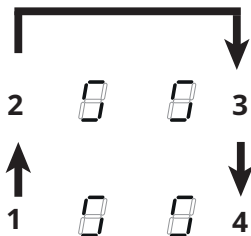
Vartotojo meniu pritaikymas



Paspauskite ①.

Paspauskite ① dar kartą ir laikykite nuspaudę 3 sekundes.

1. Mygtukas || pradeda mirkčioti.
2. Nuspauskite ir laikykite ||, o vietos skaitmuo rodytų 5.
3. Laikydami || spauskite vietų skaitmenis laikrodžio rodyklės kryptimi, pradėdami nuo apatinio kairiojo skaitmens.



Galinis kairysis skaitmuo rodo U ir skaičių nuo 2 iki 7, reiškiantį meniu tipą. Priekinis kairysis skaitmuo rodo skaičių, kuris priklauso nuo pasirinkime nurodytų parametrų.

Pasirinkite skaičių maitinimo juostoje, kad atidarytumėte nustatymų meniu ir įvestumėte reikšmę.

Specifikacijos pateikiamos lentelėje apačioje:

Menu kodas	Aprašymas	Vertė
U2	Mygtukų garsumo valdymo meniu.	0 (išjungtas garsas) - 1 (min.) - 3 (maks.)
U3	Skaitiklio skambučio garsumo valdymo meniu.	0 (išjungtas garsas) - 1 (min.) - 3 (maks.)
U4	Ekrano apšvietimo lygio meniu.	0 (maks.) - 9 (min.)
U5	Atgalinio skaičiavimo vaizdo meniu.	0 (vaizdas išjungtas) - 1 (vaizdas įjungtas)
U6	Visada įjungtos keptuvės atpažinimo funkcijos meniu.	0 (įjungta) - 1 (išjungta)
U7	Atgalinio skaitiklio skambučio meniu.	0 (nuolatinis mirkčiojimas ir išjungimas) 1 (dešimt mirkčiojimų ir išjungimas) 2 (vienas mirkčiojimas ir išjungimas)

Įvedę teisingą reikšmę, patvirtinkite ją nuspaudę ir laikydami ① 2 sekundes.

Jei norite uždaryti meniu neišsaugoję, spauskite ||.

Jei neatliekami jokie veiksmai, vartotojo meniu uždarys po 1 minutės.

Galios valdymas

Šiame įrenginyje yra sumontuotas elektroninis galios valdymas. Žiūrėti iliustraciją.

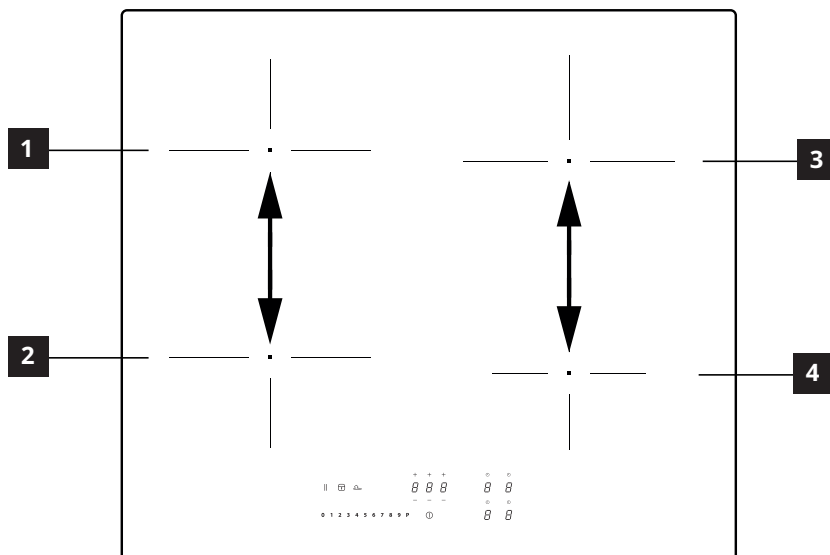
Ši funkcija stebi elektros apkrovą ir riboja kiekvienos maisto gaminimo vietos grupės (1+2 ir 3+4) maksimalią galią iki 3700 W, optimizuodama galios paskirstymą ir apsaugodama sistemą nuo perkrovos.

Visos kaitlentės galios nustatymas – funkcija paskirsto galią tarp tai pačiai grupei priklausančių maisto gaminimo vietų ir automatiškai sumažina kitos maisto gaminimo vietos galią, jei reikia (paskutinė komanda turi didžiausią prioritetą).

Kaitlentės galios ribojimo nustatymas – funkcija paskirsto galią tarp maisto gaminimo vietų ir neleidžia nustatyti kitų maisto gaminimo vietų galios viršijant ribą (jei norite padidinti konkrečios maisto gaminimo vietos galią, rankiniu būdu sumažinkite kitų gaminimo vietų galios nustatymą).

Pavyzdys:

Jeį greito įkaitinimo lygis (P) pasirenkamas 1 maisto gaminimo vietai, 2 maisto gaminimo vietos galia negali viršyti 9 lygio tuo pat metu ir bus ribojama automatiškai.




Informacija apie naudojamus indus

Kokius puodus naudoti

Naudokite indukcinėms kaitlentėms pritaikytus puodus ir keptuves su feromagnetinės medžiagos dugnu:

- ketaus
- emaliuoto plieno
- anglinio plieno
- nerūdijančio plieno (ne visi)
- aliuminio su feromagnetine danga ar feromagnetine plokštele

Jei norite nustatyti, ar puodas arba keptuvė yra tinkami, patikrinkite simbolį  (įprastai naudojamą ant dugno). Jūs taip pat galite pridėti magnetą prie dugno. Jei jis priglundžia prie apačios, šis indas yra tinkamas naudoti su indukcinė kaitlente.

Siekiant užtikrinti optimalų efektyvumą, visada naudokite lygaus dugno puodus ir keptuves, kurie tolygiai paskirsto karštį. Jei dugnas nėra lygus, tai turės įtakos galiai ir šilumos laidumui.

Naudojimas

Minimalus puodo / keptuvės pagrindo skersmuo skirtingoms maisto gaminiams vietoms

Siekiant užtikrinti tinkamą kaitlentės veikimą, puodas turi uždengti vieną ar daugiau kaitlentės paviršiuje nurodytų taškų bei turi būti tinkamo minimalaus skersmens.

Visada naudokite maisto gaminiams vietą, kuri geriausiai atitinka keptuvės dugno skersmenį.

Maisto gaminimo vieta	Naudojamų indų skersmuo (mm)	
	Ø Min. (rekomenduojamas)	Ø Maks. (rekomenduojamas)
Kairės pusės tiltas	190 mm	370 mm
Dešinė galinė	110 mm	200 mm
Dešinė priekinė	110 mm	145 mm
Kairė galinė	110 mm	190 mm
Kairė priekinė	110 mm	190 mm

Tušti ar plono pagrindo puodai / keptuvės

Nenaudokite tuščių ar plono pagrindo puodų / keptuvių ant kaitlentės, nes ji negalės stebėti temperatūros ar automatiškai išsijungti dėl per aukštos temperatūros ir pažeis keptuvės ar kaitlentės paviršių. Jei taip atsitinka, nieko nelieskite ir palaukite, kol visi komponentai atvės. Jei rodomas klaidos pranešimas, skaitykite "Gedimų šalinimas".

Patarimai

Triukšmas maisto gaminiams metu

Jei maisto gaminiams vieta yra aktyvi, gali pasigirsti trumpas garsas. Tai yra būdinga visoms keraminio stiklo maisto gaminiams vietoms ir neturi poveikio įrenginio veikimui ar jo naudojimo laikui. Triukšmas priklauso nuo naudojamų indų. Jei tai sukelia didelių trikdžių, pabandykite pakeisti naudojamus indus.

Įprasti indukcinės kaitlentės veikimo garsai

Indukcijos technologija pagrįsta elektromagnetinių laukų kūrimu tiesiai po maisto gaminiams indo dugnu. Priklausomai nuo to, kaip jūsų puodai ir keptuvės pagaminti, naudojantis kaitlente gali pasigirsti įvairių garsų ir pasijusti vibracijų. Šie garsai apibūdinami toliau.

Žemas zyzimas (kaip transformerio)

Šis garsas ima skliti gaminant didelėje kaitroje. Jis kyla dėl energijos, kurią kaitvietė perduoda maisto gaminiams indui, kiekio. Kaitros lygi sumažinus, sumažės (arba išnyks) ir garsas.

Tylus švilpimas

Šis garsas pasigirsta tada, kai maisto gaminiams indas tuščias. Maisto gaminiams indą užpildžius vandeniu ar maisto produktais, garsas išnyks.

Traškėjimas

Šis garsas ima skliti tada, kai maisto

gaminimo indas pagamintas iš skirtingų sluoksniais viena virš kitos susidedančių medžiagų. Jį sukelia paviršių vibracijos, kylančios sąveikaujant skirtingoms medžiagoms. Garsą skleidžia maisto gaminimo indas. Garsas gali būti įvairus, priklausomai nuo jame esančio skysčio ar maisto produktų kiekio ir gaminimo būdo (verdama, troškinama ar kepama).

Garsus švilpimas

Šis garsas ima skliti tada, kai maisto gaminimo indas pagamintas iš skirtingų sluoksniais viena virš kitos susidedančių medžiagų ir kai naudojama maksimali išėjimo galia, taip pat kai įjungtos dvi maisto gaminimo zonos. Kaitros lygį sumažinus, sumažės (arba išnyks) ir garsas.

Šie garsai – ne problema

Pūtimo garsas

Kad elektroninė sistema veiktų optimaliai, būtina reguliuoti kaitlentės temperatūrą.

Šiuo tikslu kaitlentėje įrengtas ventiliatorius, įsijungiantis tada, kai elektroninės sistemos temperatūrą reikia sumažinti ir sureguliuoti. Ventiliatorius gali veikti ir prietaisą išjungus, jei kaitlentės temperatūra per aukšta.

Ritmiški garsai, primenantys laikrodžio tikslėjimą.

Šie garsai atsiranda tik jei įjungtos bent trys kaitvietės, o išnyksta arba prityla dalį jų išjungus. Šie garsai yra natūrali nurodytos indukcijos technologijos veikimo savybė, todėl jų nereikėtų traktuoti kaip gedimo ar sutrikimo.

Priežiūra ir valymas

- Nenaudokite šurkščių kempinių, vielos šepetėlių, vandenilio chlorido rūgšties ar kitų produktų, kurie gali subraižyti ar paženklinti paviršius.
- Netyčia nukritęs ar ant kaitlentės paviršiaus, funkcinių ar estetinių elementų susikaupęs maistas negali būti valgomas.
- Prieš atlikdami bet kokius priežiūros darbus, išjunkite prietaisą arba ištraukite kištuką iš elektros tinklo.
- Valykite įrenginį po kiekvieno naudojimo, kad apsaugotumėte maisto likučius nuo pridegimo. Daug sunkiau pašalinti priskrudusius ir pridegusius nešvarumus.
- Kasdieniam valymui naudokite minkštą šluostę ar kempinę ir tinkamą valymo priemonę. Laikykitės gamintojo rekomendacijų dėl naudojamų valymo priemonių. Rekomenduojama naudoti apsaugines valymo priemones.
- Valykite pridegusį paviršių, pavyzdžiui, išbėgusį pienu, naudodami stiklo keramikai

- tinkamą grandiklį, kol kaitlentė vis dar karšta. Laikykitės gamintojo rekomendacijų dėl naudojamų grandiklių.
- Valykite cukraus turintį maistą, pavyzdžiui, išsiliejusią uogienę, naudodami stiklo keramikai tinkamą grandiklį, kol kaitlentė vis dar karšta. Jei to neatliksite, maisto likučiai gali pažeisti stiklo keramikos paviršių.
- Valykite ištirpusį plastiką naudodami stiklo keramikai tinkamą grandiklį, kol kaitlentė vis dar karšta. Jei to neatliksite, maisto likučiai gali pažeisti stiklo keramikos paviršių.
- Valykite kalkes naudodami mažą kalkių šalinimo priemonės, pavyzdžiui, acto ar citrinos rūgšties, kiekį kaitlentei atvėsus. Tada vėl nuvalykite drėgna šluoste.
- Ant paviršiaus neruoškite maisto; saugokite, kad ant paviršiaus nenukristų sunki daiktai. Netraukite keptuvių ar lėkščių per paviršių.
- Nenaudokite garų valymo įrangos.

Gedimų šalinimas

Klaidos kodas	Aprašymas	Galimos klaidos priežastys	Sprendimas
ER03	Kaitlentė išsijungia po 10 sek.	Nustatytas nuolatinis mygtuko aktyvavimas. Ant valdymo skydelio yra vandens arba uždėtas indas.	Pašalinkite vandenį arba nuimkite indą nuo stiklo ir valdymo skydelio.
ER21	Kaitlentė išsijungia.	Vidinė elektroninių dalių temperatūra yra per aukšta.	Leiskite kaitlentei atvėsti. Patikrinkite, ar jos vėdinimas yra tinkamas. Jei klaida išlieka, susisiekitė su Aptarnavimo po pardavimo skyriumi.
E2	Atitinkama maisto gaminimo vieta yra išjungta.	Tuščias ar netinkamas indas. Puodo ar stiklo temperatūra yra per aukšta. Elektroninė temperatūra yra per aukšta.	Leiskite kaitlentei atvėsti. Naudokite tinkamus indus. Nekaitinkite tuščių puodų.
E3	Atitinkama maisto gaminimo vieta yra išjungta.	Netinkamas indas. Indas netenka savo magnetinių savybių ir gali pažeisti indukcinę kaitlentę.	Naudokite tinkamus indus. Ši klaida automatiškai pašalinama po 8 s ir maisto gaminimo vieta gali būti naudojama dar kartą. Jei klaidos rodomos toliau, pakeiskite indus. Jei klaida išlieka, susisiekitė su Aptarnavimo po pardavimo skyriumi.
E6	Maisto gaminimo vieta neįsijungia.	Neveikia maitinimo įtampa ir/ ar dažnis.	Patikrinkite maitinimo įtampą ir/ ar dažnį. Jei reikia, susisiekitė su Aptarnavimo po pardavimo skyriumi.
E8	Maisto gaminimo vietos yra išjungtos.	Ventiliatoriaus gedimas. Ventiliatoriuje yra dulkių ar audinių.	Išvalykite ir pašalinkite pašalinius daiktus iš ventiliatoriaus. Jei klaida išlieka, susisiekitė su Aptarnavimo po pardavimo skyriumi.
EH	Atitinkama maisto gaminimo vieta yra išjungta.	Neveikia maisto gaminimo vietos temperatūros jutiklis. Įjungus kaitlentę nenustatytas pakankamas temperatūros pokytis.	Išjunkite kaitlentę ir atvėsus dar kartą ją įjunkite. Jei klaida išlieka, susisiekitė su Aptarnavimo po pardavimo skyriumi.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA	Atjunkite kaitlentę nuo maitinimo šaltinio. Palaukite kelias sekundes ir vėl prijunkite kaitlentę prie maitinimo šaltinio. Jei problema išlieka, kreipkitės į aptarnavimo centrą ir nurodykite ekrane rodomą klaidos kodą.		

Priežiūra ir remontas

- Pasirūpinkite, kad elektros komponentų priežiūrą atliktų tik gamintojas ar aptarnavimo technikai.
- Pasirūpinkite, kad pažeistus laidus keistų tik gamintojas ar aptarnavimo technikai.

Atsiradus gedimui, pabandykite jį pašalinti laikydamiesi gedimų šalinimo rekomendacijų. Jei problemos nepavyksta pašalinti, susisieki su jūsų IKEA parduotuve ar Aptarnavimo po pardavimo skyriumi.

Visas IKEA paskirtų kontaktų sąrašas pateikiamas šios naudojimo instrukcijos pabaigoje.

Kreipdamiesi į Aptarnavimo po pardavimo skyriaus darbuotoją, suteikite šią informaciją:

- gedimo tipą
- įrenginio modelį (Gamin./Kod.);
- serijos numerį (S.N.)

Šią informaciją galite rasti techninių duomenų lentelėje. Techninių duomenų lentelė yra pritvirtinta prie įrenginio dugno.

Jei naudojote įrenginį netinkamai arba montavimo darbus atliko neįgaliotas montuotojas, Aptarnavimo po pardavimo skyriaus techniko ir pardavėjo apsilankymas gali būti mokamas, net jei darbai atliekami garantinio laikotarpio metu.

Kaitlentės techniniai duomenys

		Įrenginys	Vertė
Produkto tipas			Įmontuojama kaitlentė
Matmenys	Plotis	mm	580
	Gylis	mm	520
	Min./maks. aukštis	mm	54
Bendras galingumas		W	7400

Parametras	Vertė
Elektros įtampa/dažnis	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Įrenginio svoris	8.8 kg

Kaitlentės energijos efektyvumas

Modelio identifikatorius	BEJUBLAD 004.672.96 004.678.14
Maisto gaminimo vietų skaičius	4
Tilto maisto gaminimo vietų skaičius	1 - kairėje
Maisto gaminimo technologija	Indukcija
Tilto maisto gaminimo vietos matmenys	Kairėje 210 x 380 mm
Maisto gaminimo vietos matmenys	Kairė priekinė 210 x 190 mm
	Kairė galinė 210 x 190 mm
	Dešinė galinė Ø 200 mm
	Dešinė priekinė Ø 145 mm
Tilto maisto gaminimo vietos energijos suvartojimas	192 Wh/kg
Maisto gaminimo vietos energijos suvartojimas	Dešinė galinė 185 Wh/kg
	Dešinė priekinė 181 Wh/kg
Kaitlentės energijos suvartojimas (maisto gaminimas elektra)	186 Wh/kg

Informacija apie produktą pagal ES Reglamentą Nr. 66/2014 Standartų nuorodos:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564

Šis įrenginys yra sukurtas,
pagamintas ir parduodamas
laikantis EEB direktyvų.

“Techniniai duomenys yra nurodyti ant
įrenginio dugno pritvirtintoje techninių
duomenų lentelėje.”

Techninių duomenų lentelė

Made in Italy © Inter IKEA Systems B.V.1999 004.678.14 	
Z3199 <small>IKEA of Sweden AB SE-343 81 Älmhult</small>	<small>Design and Quality IKEA of Sweden</small>
Model: BEJUBLAD 004.678.14 Serial No: Z1161357 220-240V; 50Hz; or 220V; 60Hz; TOT. 7400 W 2N ~ 380-415 V 50 Hz 2N ~ 380 V 60 Hz	
	CLASS I 
 Type: 7000 Ref.108001 58 4B R01 1G2 UI -	Made in Italy
 9000044075 009000044075Z1161357	108.0594.939
 108.0594.939Z1161357	

Made in Italy © Inter IKEA Systems B.V.1999 004.672.96 	
Z3199 <small>IKEA of Sweden AB SE-343 81 Älmhult</small>	<small>Design and Quality IKEA of Sweden</small>
Model: BEJUBLAD 004.672.96 Serial No: Z1161358 220-240V; 50Hz; or 220V; 60Hz; TOT. 7400 W 2N ~ 380-415 V 50 Hz 2N ~ 380 V 60 Hz	
	CLASS I 
 Type: 7000 Ref.108001 58 4B R01 1G2 UI -	Made in Italy
 9000044076 009000044076Z1161358	108.0602.529
 108.0602.529Z1161358	

Aukščiau pateiktame paveiksle pavaizduota įrenginio techninių duomenų lentelė.
Kiekvieno produkto serijos numeris yra specifinis.

Gerbiamas kliente, laikykite prie Saugos brošiūros viršelio pritvirtintą papildomą techninių duomenų lentelę produkto viduje.


Tai leis mums geriau jums padėti identifikuojant kaitlentę, jei prireiktų pagalbos ateityje.
Dėkojame už jūsų pagalbą!

Aplinkosaugos aspektai

Buitinės technikos atliekų šalinimas

- Ant gaminio ar jo pakuotės esantis simbolis  nurodo, kad šis gaminys negali būti šalinamas su įprastomis buitinėmis atliekomis. Šio gaminio atliekos turi būti šalinamos specialiaame elektrinių ir elektroninių gaminių perdirbimo centre. Pasirūpindami tinkamu gaminio atliekų šalinimu, padėsite apsaugoti supančią aplinką ir sveikatą nuo galimų neigiamų pasekmių, kurios gali atsirasti dėl netinkamo atliekų šalinimo. Norėdami gauti daugiau išsamios informacijos apie šio gaminio perdirbimą, kreipkitės į vietos institucijas, vietos atliekų tvarkymo tarnybas arba į parduotuvę, kurioje gaminį įsigijote.

Pakuotės medžiagų atliekų šalinimas

Medžiagos su  simboliu gali būti perdirbamos. Šalinkite pakuotės medžiagų atliekas į specialius perdirbamų medžiagų kontenerius.

Energijos taupymas

Jei laikysitės žemiau pateiktų patarimų, gamindami maistą galite taupyti energiją.

- Jei šildote vandenį, naudokite tik jums reikiamą kiekį.
- Jei įmanoma, visada uždenkite indus dangčiais.
- Prieš įjungdami maisto gaminimo vietą, uždėkite ant jos indą.
- Dėkite mažesnius indus ant mažesnių maisto gaminimo vietų.
- Dėkite indus maisto gaminimo vietos centre.
- Naudokite likutinį karštį maisto šilumos palaikymui arba jo tirpinimui.

IKEA GARANTIJA

Kiek galioja IKEA garantija?

Ši garantija galioja penkerius (5) metus nuo pirminės jūsų gaminio įsigijimo datos IKEA parduotuvėje. Kaip pirkimo įrodymo reikalaujama originalaus pirkimo kvito. Jei priežiūros darbai atliekami pagal garantiją, tai nebus pagrindo pailginti šio prietaiso garantijos laikotarpį.

Kas atliks priežiūros darbus?

IKEA paslaugų teikėjas suteiks paslaugas per savo paslaugų operatorių arba įgaliotųjų paslaugų partnerių tinklą.

Kam ši garantija netaikoma?

Garantija taikoma prietaiso gedimams, kurie atsirado dėl blogos konstrukcijos

arba medžiagų defektų nuo gaminio pirkimo datos iš IKEA. Ši garantija taikoma tik buitiniam naudojimui. Išimtis yra nurodytos po antrašte „Kam ši garantija netaikoma“? Garantinio laikotarpio metu išlaidos reikalingos gedimui šalinti, pvz., remonto darbų, dalių ir transporto kaštai bus padengti, su sąlyga, jei remontuotina prietaisą galima pasiekti be ypatingų išlaidų. Pagal šias sąlygas taikomos ES direktyvos (nr. 99/44/EG) ir atitinkamos vietinės taisyklės. Pakeistos dalys tampa IKEA nuosavybe.

Ką darys IKEA, kad ištaisytų problemą?

IKEA paskirtas paslaugų teikėjas patikrins

gaminį ir nuspręš savo asmenine nuožiūra, ar duotu atveju ši garantija taikoma. Jei bus nuspręsta, kad garantija taikoma, tada IKEA paslaugų teikėjas arba įgaliotasis paslaugų partneris, teikiantis paslaugas, savo asmenine nuožiūra suremontuos sugedusį prietaisą arba pakeis jį tuo pačiu ar panašiu gaminiu.

Kam ši garantija netaikoma?

- Įprastam susidėvimui.
- Tyčinei žalai ar žalai dėl nerūpestingumo, žalai, kuri atsirado dėl nesugebėjimo laikytis naudojimo nurodymų, netinkamo montavimo arba jungimo prie netinkamo įtampos šaltinio, žalai dėl cheminės arba elektrocheminės reakcijos, rūdijimo, korozijos arba vandens padarytai žalai, įskaitant, bet neapsiribojant, žalai, kuri atsirado dėl didelio kalkių kiekio vandens sistemoje, žalai, kurią padarė nenormalios aplinkos sąlygos.
- Susidėvintiems dalims, įskaitant baterijas ir lemputes.
- Nefunkciniems ir apdailos dalims, kurios neturi įtakos įprastam prietaiso veikimui, įskaitant įbrėžimus ir galimus spalvos skirtumus.
- Atsitiktinei žalai, kurią padarė pašaliniai daiktai arba medžiagos ir filtrų valymas bei atblovimas, drenažo sistema ar muilo stalčiukai.
- Šių dalių žalai: keraminiam stiklui, priedams, indų ar stalo įrankių krepšiams, tiekimo ar drenažo vamzdžiams, sandarinimams, lempoms ir lempų dangčiams, ekranams, rankenoms, apvalkalams ir apvalkalų dalims. Išskyrus atvejus, jei bus galima įrodyti, kad tokia žala atsirado dėl gaminio defektų.
- Atvejams, kai atvykęs techninis darbuotojas negali nustatyti gedimo.
- Remonto darbams, kuriuos atliko ne mūsų įgaliotasis paslaugos teikėjas

ir/arba įgaliotasis paslaugas pagal sutartį teikiantis partneris ar jei buvo naudojamos neoriginalios dalys.

- Remonto darbams, kuriuos reikėjo atlikti dėl netinkamo montavimo arba reikalavimų nesilaikymo.
- Jei prietaisas naudojamas nebuitinėje aplinkoje, pvz., profesionaliems tikslams.
- Gedimams, atsiradusiems transportavimo metu. Jei pirkėjas transportuoja gaminį į savo namus arba kitu adresu, IKEA nėra atsakinga už žalą, kuri gali atsirasti transportavimo metu. Tačiau jei gaminius pristato IKEA pirkėjo adresu, tada žalai, kuri atsiranda jį pristatant, ši garantija yra taikoma.
- Išlaidų, kurios susijusios su pradiniu IKEA įrenginio montavimu. Tačiau jeigu IKEA paslaugos teikėjas arba įgaliotasis paslaugų partneris pagal šios garantijos sąlygas suremontuoja arba pakeičia šį prietaisą, paslaugos teikėjas arba jo įgaliotasis paslaugų partneris vėl sumontuos suremontuotą įrenginį arba, jei reikia, sumontuos pakeistą įrenginį.

Šis apribojimas netaikomas kokybiškiems darbams, kuriuos atliko kvalifikuotas specialistas, naudodamas originalias dalis, turėdamas tikslą pritaikyti įrenginį prie techninių saugumo reikalavimų kitoje ES šalyje.

Kaip taikomi šalies įstatymai

IKEA garantija Jums suteikia specialias juridines teises, kurios apima ar viršija vietos reikalavimus. Tačiau šios sąlygos jokių būdu neapriboja vartotojų teisių, nurodytų pagal vietos įstatymus.

Galiojimo sritis

Įrenginiams, kurie yra įsigijami vienoje iš ES šalių ir išvežami į kitą ES šalį, paslaugos bus teikiamos laikantis garantinių sąlygų, kurios paprastai galioja naujoje šalyje. Įsipareigojimas atlikti pagal garantiją numatytas paslaugas galioja tik tuomet, jei

įrenginys atitinka ir yra sumontuotas pagal:

- technines sąlygas šalies, kurioje garantinis reikalavimas yra pateiktas;
- surinkimo nurodymus ir vartotojo vadovo saugumo informaciją.

Pasiruošę suteikti paslaugas po IKEA įrenginio pirkimo

Nedvejodami kreipkitės į IKEA dėl paslaugų po įrenginio įsigijimo:

1. pateikite prašymą dėl priežiūros pagal šią garantiją;
2. klauskite paaiškinimo dėl IKEA įrenginio montavimo naudojant specialius IKEA virtuvės baldus. Paslaugų centras nesuteiks paaiškinimų dėl:
 - bendrų IKEA virtuvės montavimo darbų;
 - jungimo į elektros tinklą (jei įrenginys yra be kištuko arba kabelio), jungimo prie vandens ir dujų sistemų, nes juos turi atlikti įgaliotasis paslaugų inžinierius;
3. klauskite paaiškinimo apie vartotojo vadovo turinį ir IKEA įrenginio technines sąlygas.

Kad mūsų suteikiama pagalba būtų efektyvesnė, prieš kreipdamiesi į mus, atidžiai perskaitykite surinkimo nurodymus ir/arba šios brošiūros vartotojo vadovo skyrių.

Kaip mus pasiekti, jei jums reikia mūsų paslaugų



Norėdami surasti visą IKEA paskirtų priežiūros centrų sąrašą ir atitinkamą šalies telefono numerį, žiūrėkite paskutinį šio vadovo puslapį.

Svarbu! Norėdami suteikti greitesnę paslaugą, patariame naudoti telefono numerius, kurie yra nurodyti šio vadovo pabaigoje. Visada ieškokite numerių, kurie pateikti atitinkamo įrenginio, dėl kurio jums reikia pagalbos, brošiūroje. Prieš mums skambindami, atsiminkite, kad turite nurodyti IKEA gaminio, dėl kurio jūs kreipėtės pagalbos, numerį (8 skaičių kodas).

Svarbu! IŠSAUGOKITE PARDAVIMO KVITĄ!

Tai yra jūsų pirkimo įrodymas, reikalingas garantijai taikyti. Atkreipkite dėmesį, kad kvite taip pat nurodyti IKEA gaminio pavadinimas ir kiekvieno įrenginio, kurį nusipirkote, numeris (8 skaičių kodas).

Jums reikia papildomos pagalbos?

Dėl kitų klausimų, nesusijusių su jūsų įrenginiu po jo pardavimo. Kreipkitės į artimiausią IKEA prekybos skambučių centrą. Prieš kreipdamiesi į mus, atidžiai perskaitykite įrenginio dokumentaciją.

ЗМІСТ

Інформація про безпеку	102	Керування потужністю	117
Встановлення	107	Посібник з вибору посуду	118
Електричні підключення	108	Догляд і чищення	119
Опис приладу	110	Усунення несправностей	120
Індикатори	110	Технічні характеристики варильної поверхні	122
Панель керування	111	Енергоефективність варильної поверхні	122
Обмеження потужності	112	Паспортна табличка	123
Функції	113	Екологічні аспекти	124
Таблиця приготування	115	ГАРАНТІЯ ІКЕА	124
Налаштування меню користувача	116		

Інформація про безпеку


i Уважно прочитайте це керівництво перед встановленням й експлуатацією приладу задля забезпечення власної безпеки та правильної роботи обладнання. Тримайте ці інструкції разом із приладом, навіть у випадку його продажу або передачі стороннім особам. Важливо, щоб користувачі ознайомились із порядком експлуатації приладу та технікою безпеки під час користування ним.

Варильні поверхні цього типу мають індукційні системи, які відповідають вимогам стандартів ЕМС та директиви ЕМП, і вони не повинні перешкоджати роботі інших електронних пристроїв. Особам із кардіостимуляторами та іншими електронними імплантами необхідно проконсультуватися зі своїм лікарем або виробником імплантованого пристрою для оцінки його достатньої витривалості проти перешкод.


! Електричні підключення має виконувати досвідчений спеціаліст. Перед встановленням електричних підключень ознайомтеся із розділом «ЕЛЕКТРИЧНІ ПІДКЛЮЧЕННЯ».

Для приладів зі шнурами живлення розташування клемників або довжина провідників між кріпленням шнура і клемниками повинні бути такими, щоб струмопровідні провідники стали напруженими перед заземлювальним провідником, якщо шнур вислизнув з кріплення шнура.

- Виробник не нестиме відповідальності за жодні пошкодження, що виникли в результаті неправильного або неналежного встановлення.
- Переконайтеся, що напруга в мережі відповідає напрузі, зазначеній на паспортній табличці, яка розташована з внутрішньої сторони приладу.
- Вимикач має бути встановлено у фіксованій системі згідно з правилами монтажу електричної проводки.
- У разі використання пристроїв класу I переконайтеся у тому, що внутрішнє джерело живлення має відповідне заземлення.
- Підключіть прилад до мережі живлення за допомогою пакетного вимикача.
- У разі пошкодження кабелю живлення, щоб уникнути небезпеки, його заміну повинен здійснити представник виробника, авторизований сервісний центр або кваліфікований спеціаліст відділу технічного обслуговування.

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Перед встановленням приладу зніміть захисні плівки.

- Використовуйте лише ті гвинти та інші компоненти кріплення, які постачаються разом із приладом.

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Встановлення гвинтів або кріпильних пристроїв із порушенням наведених

інструкцій може призвести до ураження електричним струмом.

- Очищення й обслуговування можуть виконуватися дітьми тільки за умови, що за ними наглядають.
- Необхідно слідкувати, щоб діти не грались із приладом.
- Цей прилад не призначений для використання особами (зокрема й дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також особами з відсутністю досвіду чи знань, крім ситуацій, коли особи, відповідальні за їхню безпеку, наглядають за ними або попередньо проінструктували їх щодо використання приладу.
- Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також особи, які не мають досвіду чи знань, якщо за такими особами наглядатимуть та якщо вони отримують указівки щодо безпечного користування приладом і розумітимуть можливі небезпеки. Не дозволяйте дітям гратися з приладом.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Під час використання прилад і його експлуатаційні елементи нагріваються.

Слід бути обережними, щоб не торкнутися нагрівальних елементів.

Дітей до 8 років забороняється залишати поруч із приладом без постійного нагляду.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Якщо поверхня приладу має тріщини,

вимкніть його, аби уникнути ураження електричним струмом.

- Не вмикайте пристрій, якщо поверхня тріснула або помітні будь-які пошкодження в глибині матеріалу.
- Не торкайтеся приладу мокрими частинами тіла.
- Для очищення пристрою не використовуйте пароочищувач.
- Не кладіть металеві предмети, зокрема ножі, виделки, ложки або кришки на варильну поверхню, оскільки вони можуть нагріватися.
- Після використання вимикайте варильну поверхню за допомогою відповідного елемента керування, не покладаючись на датчики посуду.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Приготування на варильній поверхні страв із жиром або олією без нагляду є вкрай небезпечним і може призвести до пожежі. **НІКОЛИ** не намагайтеся загасити вогонь водою. Вимкніть прилад і накрийте чимось вогонь, наприклад кришкою сковорідки або протипожежною ковдрою.

ОБЕРЕЖНО: За процесом готування слід наглядати. Якщо приготування страви не займає багато часу, безперервно слідкуйте за процесом готування.

- Цей прилад не призначений для роботи з зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Щоб уникнути пожежі, не кладіть жодних предметів на поверхні для приготування.

- Переконайтеся, що прилад встановлений таким чином, що його можна від'єднувати від мережі

електроживлення з відстанню розмикання контактів (3 мм), яка гарантує повне відключення за умов перенапруги категорії III.

- Переконайтеся, що пристрій не піддається атмосферному впливу (дощ, сонце).
- Тримайте матеріали упаковки в місцях, недоступних для дітей та тварин.
- Переконайтеся, що прилад підключений безпосередньо до розетки.
- Не використовуйте перехідники, трійники або подовжувачі для підключення приладу.
- Ніколи не використовуйте прилад для цілей, відмінних від тих, для яких він був розроблений.
- Під час користування фритюрницями слід постійно стежити за ними, щоб не допустити виникнення пожежі, спричиненої перегрітою олією.
- Не використовуйте прилад з зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування.
- Не слід встановлювати прилад за декоративними дверцятами, щоб уникнути перегрівання.
- Щоб уникнути пошкодження приладу, не становіться на нього.
- Не ставте гарячий посуд на край, тому що це може пошкодити силіконові ущільнювачі.

Встановлення

Процес встановлення має відповідати вимогам законодавства, постанов, директив та стандартів (правилам та положенням з техніки безпеки під час роботи з електричними системами, належної утилізації відповідно до положень тощо), які діють в країні використання!

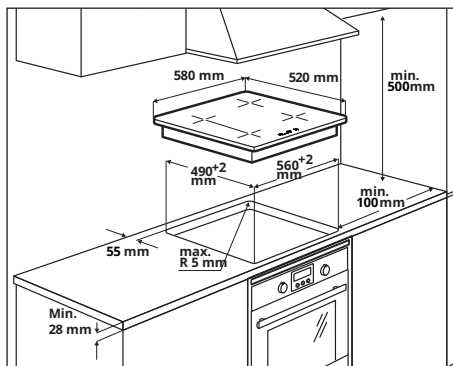
- Додаткову інформацію щодо встановлення див. в Інструкції зі збирання.
- Не застосовуйте силіконовий герметик між приладом та стільницею.
- Переконайтеся, що під варильною поверхнею є достатньо місця для циркуляції повітря. Див. Інструкції зі збирання.
- Нижня частина приладу може становитися гарячою. Якщо прилад встановлений над шухлядами, обов'язково встановіть роздільну панель з негорючого матеріалу під пристроєм, щоб виключити доступ до його нижньої частини. Див. Інструкції зі збирання.
- Переконайтеся, що вентиляція приладу відповідає інструкціям виробника.
- Для забезпечення вентиляції приладу зробіть отвір спереду розміром не менше за 28 см² в елементі кухонних меблів, в якому буде встановлено варильну поверхню.

Вимоги до кухонних меблів

- Якщо прилад розміщується на легкозаймистих матеріалах, слід

суворо дотримуватися вказівок і стандартів щодо встановлення низьковольтного обладнання та протипожежного захисту.

- Для збирання компонентів меблів, що містять пластик і фанерну деревину, слід застосовувати термостійкі клеючі матеріали (мін. 85° C): використання невідповідних матеріалів може призвести до деформації та відлущування.
- Дозволено використовувати декоративні бордюри з твердої деревини, що розташовуються навколо стільниці позаду приладу. При цьому слід дотримуватися вимог щодо мінімальної відстані, показаних на зображеннях варіантів установа



- Додаткову інформацію щодо встановлення див. в Інструкції зі збирання.
- Якщо під варильною поверхнею духовка не встановлюється, встановіть роздільну панель під приладом, як вказано в Інструкції зі збирання.

Електричні підключення

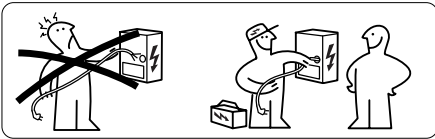


ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: Усі електричні з'єднання повинні виконуватися уповноваженим фахівцем.

- Перед підключенням переконайтеся, що номінальна напруга приладу, зазначена на відповідній табличці, відповідає напрузі мережі. Табличка з даними прикріплена на нижній стороні варильної поверхні.
- Використовуйте тільки оригінальні комплектуючі, надані сервісною службою запчастин.
- Пристрій не оснащений кабелем мережі. Придбайте потрібний кабель у спеціалізованого дилера.
- Якщо шнури живлення пошкоджені, замініть їх оригінальними. Зверніться до кол-центру вашого магазину IKEA.



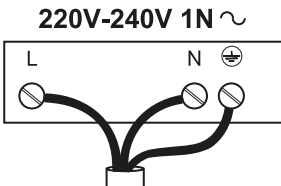
Увага! Не зварюйте кабелі!




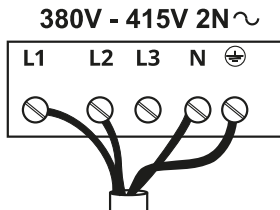
Електричне підключення


- Дотримуйтесь схеми підключення (розташована на нижній стороні виробу).
- Цей пристрій має з'єднання типу «Y» і потребує силовий кабель H05V2V2-F. На кабелі обов'язково повинні бути кінцеві муфти. Відповідно до стандарту IEC, використовуйте для однофазного підключення: силовий кабель 3 x 4 мм², для двофазного підключення: силовий кабель 4 x 2,5 мм² і для підключення в Нідерландах: силовий кабель 5 x 2,5 мм². Зовнішній діаметр силового кабелю: не менше 8 мм - не більше 12 мм. Будь ласка, дотримуйтесь певних національних норм.
- З'єднувальні клемники знаходяться під кришкою клемової коробки.
- Переконайтеся, що характеристики побутової електросистеми (напруга, максимальна потужність та струм) сумісні з характеристиками приладу.
- Приєднайте прилад, як показано на схемі (відповідно до стандартів в країні встановлення щодо напруги в мережі).

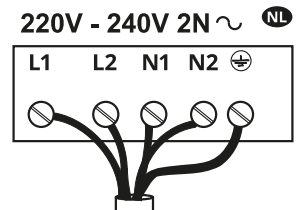
Схема підключення з боку будинку



L = Чорний
 N = Синій
 = Жовтий / Зелений



L1 = Коричневий
 L2 = Чорний
 N = Синій
 = Жовтий / Зелений




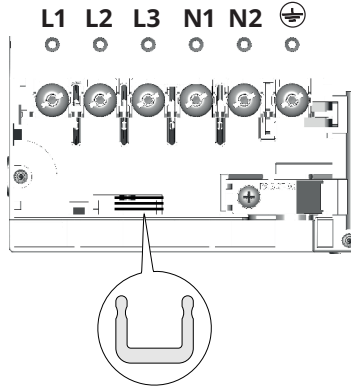
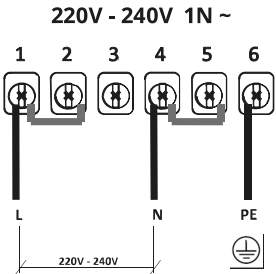

L1 = Коричневий
 L2 = Чорний
 N1 = Синій
 N2 = Синій
 = Жовтий / Зелений

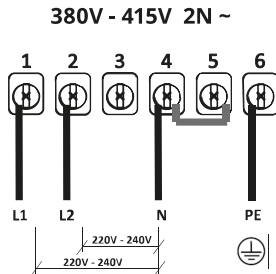
Схема підключення з боку будинку




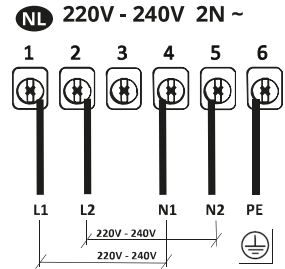
Вставте перемички  між гвинтами, як показано на малюнку




L = Чорний
 N = Синій
 = Жовтий / Зелений

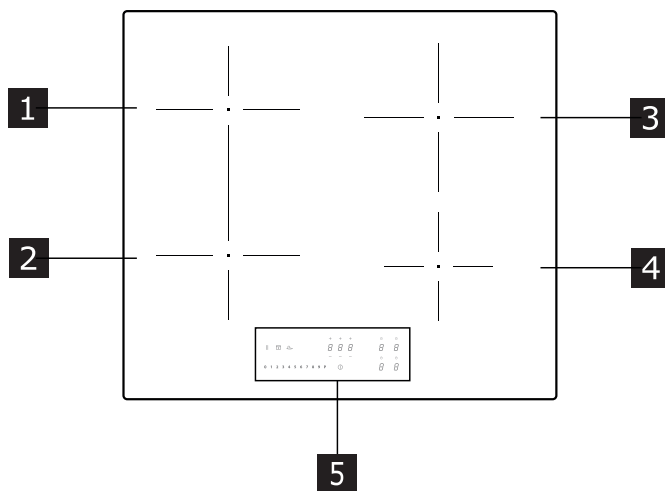


L1 = Коричневий
 L2 = Чорний
 N = Синій
 = Жовтий / Зелений



L1 = Коричневий
 L2 = Чорний
 N1 = Синій
 N2 = Синій
 = Жовтий / Зелений

Опис приладу




- 1** Одинарна зона приготування (210 x 190 мм) 2100 Вт, із підсиленням потужності («бустером») - 3000 Вт.
- 2** Одинарна зона приготування (210 x 190 мм) 2100 Вт, із підсиленням потужності («бустером») - 3000 Вт.
- 3** Одинарна зона приготування (200 мм) 2300 Вт, із підсиленням потужності («бустером») - 3000 Вт.
- 4** Одинарна зона приготування (145 мм) 1400 Вт, із підсиленням потужності («бустером») - 1850 Вт.
- 5** Панель керування
- 1 + 2** Поєднана зона приготування (210 x 380 мм) 3000 Вт, із підсиленням потужності («бустером») - 3700 Вт.

Індикатори

Виявлення посуду

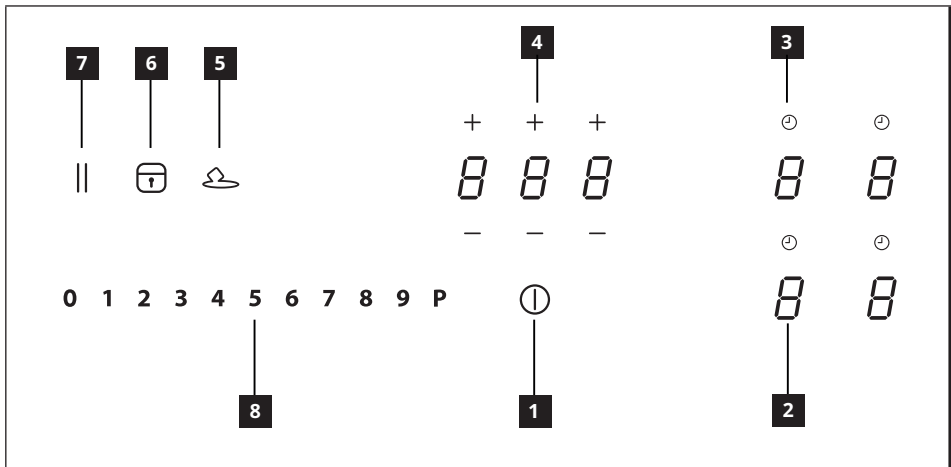
Кожна зона приготування має датчик посуду.

Датчик посуду розпізнає посуд із намагнічуваним дном, сумісний з індукційними варильними поверхнями. Якщо під час роботи приладу зняти посуд або поставити непридатний посуд, на екрані відображається символ .


Індикатор залишкового тепла

Індикатор залишкового тепла є захисною функцією і вказує на те, що поверхня зони приготування все ще має температуру 50° C або вище і може спричинити опіки, якщо до неї торкнутися незахищеними руками. На сенсорі відповідної зони приготування відображається **H**.

Панель керування



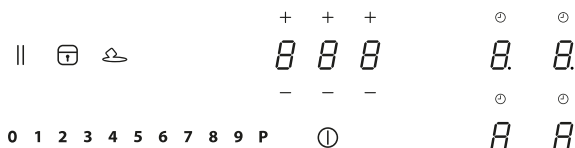
- 1** Вмикання/вимикання
- 2** Індикатор рівня потужності
- 3** Символ таймера
- 4** Керування таймером та індикатор часу приготування
- 5** Кнопка функції розтоплення
- 6** Кнопка функції блокування
- 7** Кнопка паузи
- 8** Клавіатура з прокручуванням

Зони приготування можна активувати натисканням відповідного сенсора . Сенсор світитиметься із більшою яскравістю для підтвердження операції.

Якщо посуд встановлений на одну з 4 зон приготування, варильна поверхня автоматично виявляє його і вмикає відповідний сенсор для використання. Якщо на варильній поверхні посуд або інші предмети відсутні, сенсори не відображатимуться.

Функції, доступні для вибору на панелі керування, завжди можна визначити за наявністю підсвічення із невеликою яскравістю. Щоб вибрати функцію необхідно торкнутися до символу.

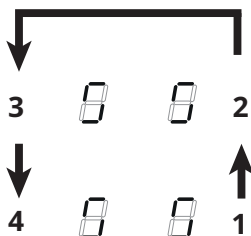
Обмеження потужності



Під час першого підключення до побутової мережі живлення спеціаліст зі встановлення має налаштувати потужність зон приготування варильної поверхні відповідно до фактичних характеристик мережі живлення. Якщо це не є необхідним, варильну поверхню можна ввімкнути за допомогою . В іншому випадку виконайте наступні процедури для переходу в меню.

Підключіть варильну поверхню до побутової мережі живлення

1. Всі сенсори вмикаються на декілька секунд, потім вимикаються, і лише залишається блимати.
2. Натисніть та утримуйте . Сенсори зон відображають .
3. Утримуйте і починайте натискати сенсори зон проти годинникової стрілки, починаючи з правої нижньої.



Задній правий сенсор відображає і цифру, яка вказує на тип меню. Передній правий сенсор відображає цифру, яка залежить від параметрів вибору.

Виберіть сенсор із і торкніться «8» на шкалі потужності.

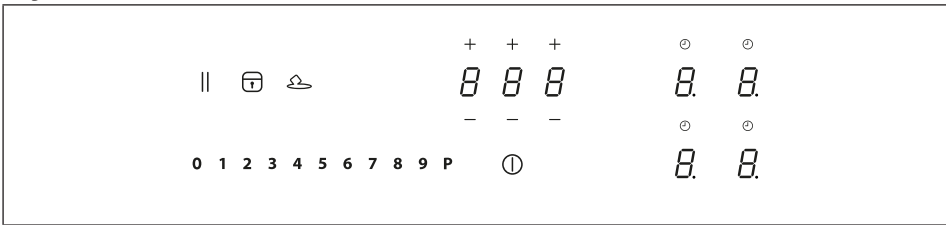
Виберіть інший сенсор и виберіть правильне налаштування.



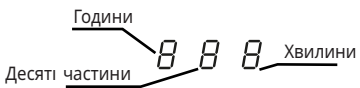
Див. таблицю нижче:





Значення на шкалі потужності	кВт	Примітки
0	7,4 кВт	Стандартне початкове налаштування
1	6 кВт	
2	5 кВт	
3	4 кВт	
4	3,5 кВт	
5	3 кВт	
6	2,5 кВт	

Після введення необхідного значення підтвердьте його натисканням і утриманням .

Функції



<p>Блокування від дітей</p>	<p>Ця функція виключає випадкове використання приладу.</p> <p>Для вмикання: Якщо посуд встановлений, натисніть та утримуйте відповідний сенсор протягом 3 секунд. Якщо посуд не встановлений, натисніть та утримуйте протягом 3 секунд один з 4 сенсорів (не видимий) біля точки  з лівого боку. Відпустіть і проведіть пальцем від 0 до 9 на шкалі потужності, яка відображає послідовність дій. Усі сенсорні відображатимуть . Вказані операції необхідно виконати протягом 10 секунд.</p> <p>Для вимикання: натисніть та утримуйте протягом 3 секунд один з 4 сенсорів для зон приготування. Відпустіть і проведіть пальцем від 9 до 0 на шкалі потужності, яка відображає послідовність дій. Вказані операції необхідно виконати протягом 10 секунд.</p>
<p>Блокування</p>	<p>Під час використання варильної поверхні існує можливість блокування її функцій, наприклад, щоб почистити прилад. Ця функція залишається активною навіть після вимикання і повторного вмикання варильної поверхні.</p> <p>Якщо зникає живлення від мережі, ця функція вимикається.</p> <p>Для вмикання: натисніть  та утримуйте протягом 1 секунди.</p> <p>Для вимикання: натисніть .</p>
<p>Підсилення потужності</p>	<p>Для кожної зони приготування можна встановити додатковий рівень потужності на період не довше 5 хвилин.</p> <p>Для вмикання: виберіть одну з 4 зон приготування і виберіть значення «P» на шкалі потужності. На відповідному сенсорі відображатиметься P.</p> <p>Для вимикання: виберіть одне з інших доступних значень на шкалі потужності.</p>
<p>Таймери зон приготування</p>	<p>Таймер призначений для вимикання окремої зони приготування через встановлений час. Зони приготування можна програмувати індивідуально, тому що кожна з них має власний таймер.</p> <p>Для вмикання: Під час роботи зони приготування натисніть відповідний символ  для переходу до команд керування таймером цієї зони. З сенсорні відображатимуть «0 0 0». Натисніть «+» або «-» для встановлення часу зворотного відліку.</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p>Щоб підтвердити встановлений час, не торкайтеся нічого протягом 10 секунд. Після завершення зворотного відліку сенсорні повертаються на нуль і лунає зумер. Його можна вимкнути натисканням будь-якої кнопки.</p> <p>Якщо таймер встановлений для більше ніж однієї зони приготування, 3 сенсорні завжди відображають час того таймера, який закінчиться раніше за всі.</p> <p>Для вимикання: Під час роботи зони приготування натисніть відповідний символ  для переходу до команд керування таймером цієї зони. За допомогою кнопок «+» або «-» встановіть три сенсорні на «0 0 0».</p>

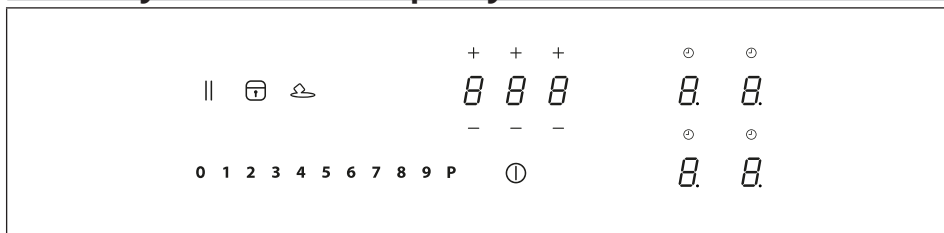
<p>Таймер (загальний)</p>	<p>Зворотній відлік із сигналом попередження для загального використання.</p> <p>Для вмикання: Увімкніть варильну поверхню і переконайтеся у відсутності посуду або активних зон приготування. 3 сенсори команд керування таймером відображають «- - -». Натисніть сенсор для переходу в меню таймера і індикація зміниться на «0 0 0». Натисніть «+» або «-» для встановлення часу зворотного відліку.</p> <div style="text-align: center;"> </div> <p>Щоб підтвердити встановлений час, не торкайтеся нічого протягом 10 секунд. Після завершення зворотного відліку сенсори повертаються на нуль і лунає зумер. Його можна вимкнути натисканням будь-якої кнопки. Для змінювання значення зворотного відліку повторіть описані операції.</p> <p>Для вимикання: Увімкніть варильну поверхню і переконайтеся у відсутності посуду або активних зон приготування. Натисніть сенсор для переходу в меню таймера і встановіть «0 0 0» на дисплеї за допомогою «+» та «-».</p>																						
<p>Розтоплення</p>	<p>Для вмикання: виберіть одну з 4 зон приготування і натисніть .</p> <p>Сенсор вибраної зони відобразить .</p>																						
<p>Функція швидкого нагрівання</p>	<p>Для вимикання: натисніть  або .</p> <p>Ця функція використовується для нагрівання посуду на максимальному рівні потужності перед продовженням готування на вибраному рівні. Період часу, протягом якого зона приготування залишається на максимальному рівні потужності, залежить від встановленого цільового рівня для приготування. Див. таблицю:</p> <table border="1" data-bbox="453 941 800 1236"> <thead> <tr> <th>Рівень Потужність</th> <th>Час</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48 секунд</td></tr> <tr><td>2</td><td>144 секунди</td></tr> <tr><td>3</td><td>230 секунд</td></tr> <tr><td>4</td><td>312 секунд</td></tr> <tr><td>5</td><td>408 секунд</td></tr> <tr><td>6</td><td>120 секунд</td></tr> <tr><td>7</td><td>168 секунд</td></tr> <tr><td>8</td><td>216 секунд</td></tr> <tr><td>9</td><td>недоступно</td></tr> <tr><td>P</td><td>недоступно</td></tr> </tbody> </table> <p>Для вмикання, коли посуд встановлений на варильну поверхню і зона приготування вибрана, натисніть й утримуйте протягом 3 секунд вибране значення (від 1 до 8) на шкалі потужності. На дисплеї відповідної зони відображається «A». Рівень для приготування дозволяється збільшувати, проте якщо його зменшити, для цієї функції припиняється. Цю функцію також можна вимкнути натисканням та утриманням протягом 3 секунд кнопки відповідної зони приготування.</p>	Рівень Потужність	Час	1	48 секунд	2	144 секунди	3	230 секунд	4	312 секунд	5	408 секунд	6	120 секунд	7	168 секунд	8	216 секунд	9	недоступно	P	недоступно
Рівень Потужність	Час																						
1	48 секунд																						
2	144 секунди																						
3	230 секунд																						
4	312 секунд																						
5	408 секунд																						
6	120 секунд																						
7	168 секунд																						
8	216 секунд																						
9	недоступно																						
P	недоступно																						

Функція паузи	Ця функція дозволяє призупиняти та відновлювати дію будь-якої іншої активної функції варильної поверхні, зменшуючи потужність в зоні приготування і всі функції до нуля. Якщо протягом 10 хвилин функція паузи не деактивована, варильна поверхня автоматично вимкнеться.
	Для вмикання: Коли посуд встановлений на варильну поверхню і зона приготування вибрана, натисніть й утримуйте кнопку паузи протягом 1 секунди чи довше. На всіх дисплеях відображається .
	Для вимикання: натисніть та утримуйте протягом 1 секунди, доки вона не почне блимати. Протягом 10 секунд натисніть будь-яку іншу кнопку. Функція паузи вимикається і варильна поверхня продовжує працювати із попередніми налаштуваннями.
Функція повторного запуску	Ця функція використовується для відновлення налаштувань всіх функцій варильної поверхні у разі випадкового вимикання чи збою електроживлення.
	Коли варильна поверхня вимкнена, якщо її ввімкнути знову протягом 6 секунд за допомогою ⏻ , кнопка блиматиме 6 секунд. Натисніть кнопку для відновлення встановлених раніше функцій. Ця операція підтверджується звуковим сигналом.
Функція з'єднання	Завдяки функції з'єднання можна вмикати 2 зони приготування для їхнього одночасного регулювання в якості однієї великої зони приготування. Це дозволяє використовувати посуд із дном більшого розміру.
	Для цієї функції можна вибирати лише зони, розташовані з лівого боку. Для вмикання/вимикання: одночасно натисніть сенсорі лівої зони приготування для вибору 2 зон для з'єднання, доки на сенсорі не буде відобразитися , що вказує на активацію цієї функції. Інший сенсор використовується для встановлення рівня потужності.

Таблиця приготування

Рівень потужності	Спосіб приготування	Для чого використовується
1	Топлення, м'яке нагрівання	Масло, шоколад, желатин, соуси
2	Топлення, м'яке нагрівання	Масло, шоколад, желатин, соуси
3	Розігрівання	Рис
4	Неперервне готування, уварювання, тушкування	Овочі, картопля, соуси, фрукти, риба
5	Неперервне готування, уварювання, тушкування	Овочі, картопля, соуси, фрукти, риба
6	Неперервне готування, тушкування після обсмажування	Макарони, суп, тушковане м'ясо
7	М'яке обсмажування	Рості (деруни), омлети, паніровані обсмажені страви, ковбаски
8	Смаження, глибоке просмажування	М'ясо, картопляні чіпси
9	Нетривале смаження при високих температурах	Стейк
P	Швидке нагрівання	Кип'ятіння води

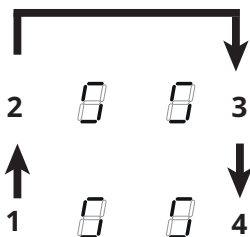
Налаштування меню користувача



Натисніть ①.

Натисніть ① знову та утримуйте протягом 3 секунд.

1. Кнопка || починає блимати.
2. Натисніть та утримуйте || . Сенсори зон відображають 5.
3. Утримуйте || і починайте натискати сенсори зон за годинниковою стрілкою, починаючи з лівої нижньої.



На задньому лівому сенсорі по черзі відображається U і цифра від 2 до 7, що відповідає типу меню. Передній лівий сенсор відображає цифру, яка залежить від параметрів вибору. Виберіть цифру на шкалі потужності для переходу в меню налаштування і введіть значення. Див. таблицю нижче:

Код меню	Опис	Значення
U2	Меню налаштування гучності звуків кнопок.	0 (звук вимкнутий) - 1 (мін.) - 3 (макс.)
U3	Меню налаштування гучності зумера зворотного відліку.	0 (звук вимкнутий) - 1 (мін.) - 3 (макс.)
U4	Меню налаштування рівня освітлення дисплея.	0 (макс.) - 9 (мін.)
U5	Меню налаштування анімації зворотного відліку.	0 (без анімації) - 1 (із анімацією)
U6	Меню постійної активності функції виявлення посуду.	0 (увімкнено) - 1 (вимкнено)
U7	Меню налаштування звукового сигналу завершення зворотного відліку.	0 (постійне блимання і вимикання) 1 (блимання десять разів і вимикання) 2 (блимання один раз і вимикання)

Після введення необхідного значення підтвердіть його натисканням і утриманням ① протягом 2 секунд.

Для виходу з меню без зберігання змін, натисніть || .

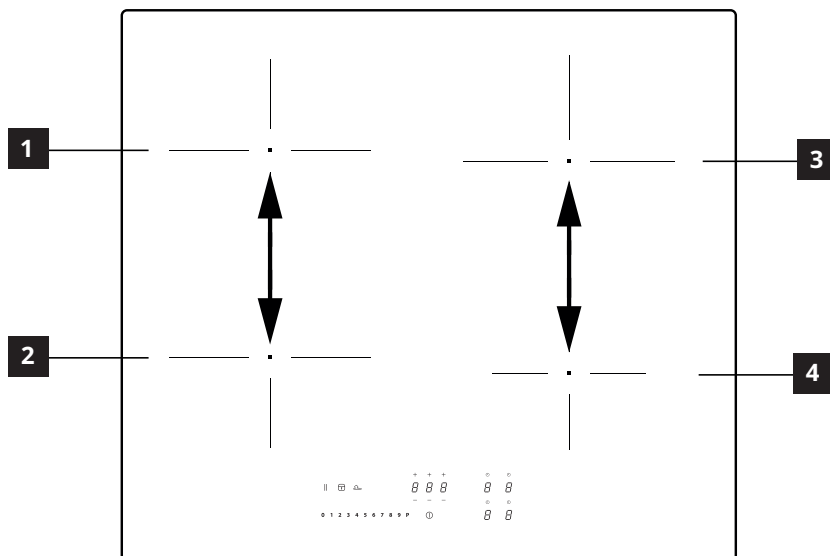
Якщо жодні операції не виконуються, меню користувача закривається через 1 хвилину.

Керування потужністю

Цей прилад має електронну функцію керування потужністю. Див. малюнок. Ця функція контролює електричне навантаження і обмежує максимальну вихідну потужність до 3700 Вт для кожної групи зон приготування (1+2 та 3+4), що оптимізує розподіл потужності та виключає можливість перенавантаження системи. Максимальна потужність варильної поверхні - функція розподіляє потужність між зонами приготування однієї групи та автоматично зменшує потужність іншої зони приготування, якщо це необхідно (остання команда має найвищий пріоритет). Режим обмеження потужності варильної поверхні - функція розподіляє потужність між зонами приготування і не дозволяє встановлювати потужність інших зон приготування вище обмеження (для збільшення потужності окремої зони приготування необхідно вручну зменшити потужність інших зон приготування).

Приклад:

Якщо рівень підсилення потужності (P) вибраний для зони приготування 1, зона приготування 2 не може одночасно перевищувати 9-й рівень, і її потужність автоматично обмежується.




Посібник з вибору посуду

Який посуд використовувати

Використовуйте лише посуд із дном, виготовленим із феромагнітного матеріалу, який дозволяється використовувати на індукційних варильних поверхнях:

- чавун
- емальована сталь
- вуглецева сталь
- нержавіюча сталь (хоча не всі види)
- алюміній із феромагнітним покриттям або феромагнітною пластиною

Щоб дізнатися, чи посуд придатний для використання, перевірте наявність символу  (зазвичай він виштампуваний на дні).

Також можна прикласти магніт до дна. Якщо він прилипає до нижньої частини посуду, такий посуд можна використовувати на індукційних варильних поверхнях.

В цілях забезпечення оптимальної ефективності завжди використовуйте посуд із рівним дном для рівномірного розподілу тепла. Якщо дно нерівне, це впливатиме на потужність та передавання тепла.

Як використовувати

Мінімальний діаметр нижньої частини каструлі/сковорідки для різних зон приготування. Для забезпечення належної роботи варильної поверхні посуд має закривати одну чи більше довідкових точок на варильній поверхні, а також мати відповідний мінімальний діаметр.

Завжди вибирайте зону приготування, яка найбільше відповідає діаметру дна посуду.

Зона приготування	Діаметр посуду (мм)	
	Мін. Ø (рекомендований)	Макс. Ø (рекомендований)
Поєднана ліва зона	190 мм	370 мм
Права задня	110 мм	200 мм
Права передня	110 мм	145 мм
Ліва задня	110 мм	190 мм
Ліва передня	110 мм	190 мм

Порожній посуд та посуд із тонким дном

Не використовуйте на варильній поверхні порожній посуд або посуд із тонким дном, тому що тоді неможливо відстежувати температуру або автоматично вимикати прилад у разі перегрівання, що призведе до пошкодження поверхні посуду або варильної поверхні. У разі виникнення подібної ситуації не торкайтеся жодних компонентів і дочекайтеся їхнього охолодження.

У разі відображення повідомлення про помилку див. розділ «Усунення несправностей».

Підказки та поради

Шум під час готування

Під час роботи зони приготування можливе короткочасне гудіння. Це характерна ознака всіх склокерамічних зон приготування, яка не впливає на роботу або строк служби приладу. Шум залежить від використовуваного посуду. Якщо шум значною мірою відволікає вас, спробуйте замінити посуд.

Звичайні робочі шуми індукційної плити

Індукційна технологія полягає у створенні електромагнітних полів для генерування тепла безпосередньо на дні посуду. Каструлі та сковороди можуть викликати різноманітні шуми або вібрацію залежно від виготовлення. Опис шумів:

Тихий гул (як трансформатор)

Цей шум виникає під час приготування їжі за високої температури. Він залежить від кількості електроенергії, переданої від варильної панелі до посуду. Шум припиняється або стихає, коли рівень тепла зменшується.

Тихий свист

Цей шум виникає, якщо кухонний посуд порожній. Він припиняється після наповнення посуду рідиною чи їжею.

Потрискування

Цей шум виникає під час використання посуду, що складається з різних матеріалів,

накладених один на одного. Він викликаний вібраціями поверхонь, де стикаються різні матеріали. Шум виникає на посуді й може змінюватись залежно від кількості їжі або рідини та способу приготування (наприклад, кип'ятіння, тушкування, смаження).

Гучний свист

Цей шум виникає під час використання посуду, що складається з різних матеріалів, накладених один на одного, на максимальній потужності, а також на двох зонах приготування. Шум припиняється або стихає, коли рівень тепла зменшується.

Ці звуки нормальні

Шум вентилятора

Для належної роботи електронної системи

потрібно регулювати температуру варильної панелі. Для цього варильна панель оснащена вентилятором охолодження, який активується для зниження та регулювання температури електронної системи. Вентилятор також може продовжувати працювати після вимкнення приладу, якщо виявлена температура варильної панелі все ще занадто гаряча після його вимкнення.

Ритмічні звуки, подібні до цокання годинника.

Цей шум виникає лише тоді, коли працюють принаймні три зони приготування, і припиняється або стихає після вимкнення якоїсь із них. Описані шуми є нормальним елементом описаної індукційної технології та не повинні розглядатися як дефекти.

Догляд і чищення

- У жодному разі не користуйтеся абразивними губками, сталевими мочалками, соляною кислотою та іншими засобами, що можуть дряпати поверхню чи лишати на ній сліди.
- Заборонено вживати їжу, яка випадково впала чи потрапила на поверхню, функціональні або естетичні компоненти варильної поверхні.
- Вимикайте пристрій або від'єднайте його від електромережі, перш ніж виконувати будь-які роботи з обслуговування.
- Аби попередити припикання залишків їжі, чистіть варильну поверхню після кожного використання. Для видалення сухих забруднень, що пригоріли до поверхні, потрібні більші зусилля.
- Для очищення приладу від щоденного бруду використовуйте м'яку тканину чи губку, змочену водою з додаванням придатного мийного засобу. При користуванні мийними засобами дотримуйтесь інструкцій від їхніх виробників. Рекомендується користуватися мийними засобами із захисними властивостями
- Видаліть в'дливі забруднення, наприклад залишки молока, що витекло з посудини, за допомогою спеціального засобу для зняття бруду зі склокерамічної варильної поверхні (поки варильна поверхня ще тепла). При користуванні засобами для зняття бруду обов'язково дотримуйтесь інструкцій від їхніх виробників.
- Видаліть залишки солодких страв, наприклад варення, що витекло з посудини, за допомогою спеціального засобу для зняття бруду зі склокерамічної варильної поверхні (поки варильна поверхня ще тепла). В іншому разі можна пошкодити склокерамічну поверхню.
- Видаліть розплавлений пластик за допомогою спеціального засобу для зняття бруду зі склокерамічної варильної поверхні (поки варильна поверхня ще тепла). В іншому разі можна пошкодити склокерамічну поверхню.
- Видаліть плями накипу за допомогою невеликої кількості розчину для розчинення накипу, наприклад оцту чи лимонного соку, коли варильна поверхня охолоне. Потім знову протріть прилад вологою тканиною.
- Не ріжте і не готуйте їжу на поверхні і не кидайте на неї тверді предмети. Не перетягуйте посуд по поверхні.
- Для очищення приладу не використовуйте пароочишувачі.

Усунення несправностей

Код помилки	Опис	Можлива причина помилки	Усунення
ER03	Варильна поверхня вимикається через 10 секунд.	Визначається безперервна активація кнопок. Вода або посуд знаходяться на панелі керування.	Приберіть воду або посуд зі скла та панелі керування.
ER21	Варильна поверхня вимикається.	Внутрішня температура електронних компонентів занадто висока.	Дочекайтеся охолодження варильної поверхні. Перевірте наявність достатньої вентиляції для варильної поверхні. Якщо помилка не зникає, зверніться до сервісного центру.
E2	Відповідна зона приготування вимкнена.	Порожній або невідповідний посуд. Зависока температура посуду або скла. Зависока температура електронних компонентів.	Дочекайтеся охолодження варильної поверхні. Використовуйте відповідний посуд. Не нагрівайте порожній посуд.
E3	Відповідна зона приготування вимкнена.	Невідповідний посуд. Посуд втрачає свої магнітні характеристики, що може призвести до пошкодження індукційної варильної поверхні.	Використовуйте відповідний посуд. Помилка автоматично скасовується через 8 секунд і зону приготування можна використовувати знову. Якщо такі помилки виникатимуть знову, посуд необхідно замінити. Якщо помилка не зникає, зверніться до сервісного центру.
E6	Зону приготування приготування увімкнути.	Напруга та/або частота живлення знаходиться за межами допустимого діапазону.	Перевірте напругу та/або частоту живлення. За необхідності зверніться до сервісного центру.
E8	Зони приготування вимкнені.	Несправність вентилятора. Вентилятор заблокований пилом або тканиною.	Очистіть вентилятор та видаліть з нього сторонні предмети. Якщо помилка не зникає, зверніться до сервісного центру.
EH	Відповідна зона приготування вимкнена.	Датчик температури зони приготування не працює. Після вмикання варильної поверхні визначається недостатнє змінювання температури.	Вимкніть варильну поверхню і знову увімкніть її після охолодження. Якщо помилка не зникає, зверніться до сервісного центру.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA	Від'єднайте варильну поверхню від мережі живлення. Зачекайте декілька секунд і знову підключіть варильну поверхню до мережі живлення. Якщо помилка не зникає, зателефонуйте до сервісного центру і повідомте номер помилки, який відображається на дисплеї.		

Технічне обслуговування та ремонт

- Обслуговування електричних компонентів слід довіряти лише представникам виробника або сервісного центру.
- Замінити пошкоджені кабелі дозволено виключно представникам виробника або сервісного центру.

У разі виникнення несправності спробуйте усунути її за допомогою наступних рекомендацій з усунення несправностей. Якщо проблема не зникає, зверніться до вашого магазину ІКЕА або сервісного центру. Повний список уповноважених представників ІКЕА наведений в кінці цієї інструкції з експлуатації.

Звертаючись до сервісного центру, будь ласка надайте таку інформацію:

- тип несправності
- модель приладу (Арт./Код)
- серійний номер (S.N.)

Цю інформацію вказано на паспортній табличці. Паспортна табличка закріплена на нижній частині варильної поверхні.

Якщо ви використовували прилад неналежним чином, або якщо встановлення виконувалося не авторизованим спеціалістом із встановлення, за візит фахівця сервісного центру або дилера може стягуватися платня навіть протягом гарантійного періоду.

Технічні характеристики варильної поверхні

		Одиниця вимірювання	Значення
Тип приладу			Вбудована варильна поверхня
Габарити	Ширина	мм	580
	Глибина	мм	520
	Мін./макс. висота	мм	54
Загальна потужність		Вт	7400

Параметр	Значення
Напруга/частота струму живлення	220-240 В, 50 Гц; 220 В, 60 Гц 2N~ 380-415 В, 50 Гц; 2N~ 380 В, 60 Гц
Вага приладу	8,8 кг

Енергоефективність варильної поверхні

Ідентифікатор моделі	BEJUBLAD 004.672.96 004.678.14
Кількість зон приготування	4
Кількість поєднаних зон приготування	1 - Ліва
Технологія приготування	індукція
Розмір поєднаної зони приготування	Ліва, 210 x 380 мм
Розмір зони приготування	Ліва передня 210 x 190 мм
	Ліва задня 210 x 190 мм
	Права задня Ø 200 мм
	Права передня Ø 145 мм
Енергоспоживання поєднаною зоною приготування	192 Вт год/кг
Енергоспоживання зоною приготування	Права задня 185 Вт год/кг
	Права передня 181 Вт год/кг
Енергоспоживання варильної поверхні (приготування із використанням електрики)	186 Вт год/кг

Інформація про продукт відповідно до Положення ЄС №66/2014 Довідкові стандарти:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564

CE Цей прилад був розроблений,
виготовлений та проданий у
відповідності до Директив ЄЕС.

«Технічні характеристики наведені на
паспортній табличці, яка закріплена на
нижній частині приладу.»

Паспортна табличка

Made in Italy © Inter IKEA Systems B.V.1999	
004.678.14	
23199	Design and Quality IKEA of Sweden
Model: BEJUBLAD 004.678.14	
Serial No: Z1161357	
220-240V; 50Hz; or 220V; 60Hz; TOT. 7400 W	
2N ~ 380-415 V 50 Hz	
2N ~ 380 V 60 Hz	
CE	CLASS I 
Type: 7000	
 Ref.108001 58 4B R01 1G2 UI -	Made in Italy
	
9000044075 009000044075Z1161357	108.0594.939
	
108.0594.939Z1161357	

Made in Italy © Inter IKEA Systems B.V.1999	
004.672.96	
23199	Design and Quality IKEA of Sweden
Model: BEJUBLAD 004.672.96	
Serial No: Z1161358	
220-240V; 50Hz; or 220V; 60Hz; TOT. 7400 W	
2N ~ 380-415 V 50 Hz	
2N ~ 380 V 60 Hz	
CE	CLASS I 
Type: 7000	
 Ref.108001 58 4B R01 1G2 UI -	Made in Italy
	
9000044076 009000044076Z1161358	108.0602.529
	
108.0602.529Z1161358	

На малюнку вище показана паспортна табличка приладу.
Серійний номер є унікальним для кожного виробу.


Шановний клієнте, зберігайте додаткову паспортну табличку закріплену до обкладинки буклета з техніки безпеки всередині приладу.
Це дозволить нам краще ідентифікувати вашу варильну поверхню, якщо в майбутньому вам знадобиться наша підтримка.
Дякуємо за допомогу!

ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ

Утилізація побутових приладів

- Символ  на виробі або його упаковці вказує, що цей виріб не можна викидати разом із побутовими відходами. Виріб необхідно здавати в спеціалізований центр переробки електричних й електронних компонентів. Доклавши зусиль до правильної утилізації цього виробу, ви допоможете запобігти можливим негативним наслідкам для довкілля та здоров'я людей, які можуть виникнути через неналежну утилізацію. Для отримання докладнішої інформації щодо утилізації цього виробу звертайтеся до місцевих органів влади, у службу утилізації побутових відходів або в магазин, де було придбано виріб.

Утилізація матеріалів упаковки

Матеріали з символом  можуть перероблятися. Викидайте матеріали упаковки в спеціальні контейнери для переробки.

Заощадження електроенергії

За допомогою наступних порад ви зможете заощаджувати електроенергію під час щоденного готування їжі.

- Під час нагрівання води використовуйте лише потрібну кількість води.
- Завжди закривайте посуд кришкою, якщо це можливо.
- Перед вмиканням зони приготування встановіть на неї посуд.
- Встановлюйте посуд меншого розміру на зони приготування меншого розміру.
- Встановлюйте посуд точно по центру зони приготування.
- Використовуйте залишкове тепло для підтримання їжі теплою або розтоплення.

ГАРАНТІЯ ІКЕА

Як довго діє гарантія ІКЕА?

Ця гарантія діє п'ять (5) років з оригінальної дати придбання приладу в ІКЕА. Оригінал касового чека необхідно зберігати в якості важливого підтвердження покупки. Будь-які види ремонту, які виконуються протягом гарантійного періоду, не подовжують строк дії гарантії на прилад.

Хто виконує обслуговування приладу?

Обслуговування споживачів виконується постачальником послуг, призначеним компанією ІКЕА, за допомогою власної організації або мережі уповноважених партнерів з обслуговування.

На які випадки розповсюджується

гарантія?

Гарантія розповсюджується на всі несправності, пов'язані із матеріалами або конструкцією приладу, і діє з дати придбання приладу в магазині ІКЕА. Гарантія є дійсною лише для приладів, призначених для побутового використання. Виключення описані у розділі «Що гарантія не покриває». Протягом гарантійного періоду вартість ремонту (запасні частини, робота та переміщення технічного персоналу) оплачується сервісним центром, за умови, що для доступу до приладу, який потребує ремонту, не потрібні додаткові витрати. Ці умови відповідають директиві ЄС (№99/44/ЄС), а також застосовним правилам та стандартам. Замінювані частини стають власністю

компанії IKEA.

Які дії здійснюватиме компанія IKEA для вирішення проблеми?

Постачальник послуг, призначений компанією IKEA, перевірить виріб і на власний розсуд визначить, чи відповідає цей випадок умовам гарантії. Якщо випадок відповідає умовам гарантії, постачальник послуг IKEA або уповноважений партнер з обслуговування через свої сервісні центри на власний розсуд приймає рішення про проведення ремонту несправного виробу, або про його заміну виробом такого самого типу чи рівноцінним виробом.

Що гарантія не покриває?

- Звичайне зношення.
- Пошкодження, отримані внаслідок навмисних дій або в результаті недбалості, пошкодження викликані невиконанням інструкцій з експлуатації, неправильним встановленням або підключенням до мережі з невідповідною напругою, пошкодження внаслідок хімічних або електрохімічних реакцій, іржі, корозії або пошкодження від води, включаючи, без обмежень, пошкодження внаслідок високого рівня вапна у трубах води, а також пошкодження в результаті атмосферних та природних явищ.
- Компоненти, які зношуються, наприклад, акумулятори та лампочки.
- Декоративні компоненти та деталі, що не мають функціонального призначення, які не впливають на нормальне використання приладу, включаючи подряпини та зміни кольору.
- Випадкове пошкодження субстанціями або сторонніми предметами, а також чищення чи видалення фільтрів, систем зливання або лотків із порошком.
- Пошкодження таких компонентів, як склокераміка, аксесуари, корзини для тарілок та столового приладдя, подавальні та зливні трубки, ущільнення, лампи та відповідні кришки, екрани, ручки, покриття та частини покриття, крім тих випадків, коли буде доведено, що пошкодження виникло внаслідок дефектів виробництва.
- Випадки, коли під час візиту до спеціаліста

не знайдено жодних несправностей.

- Ремонт, виконаний не постачальником послуг, призначеним компанією IKEA або уповноваженим партнером з обслуговування, або ремонт із використанням неоригінальних запасних частин.
- Ремонт, необхідність якого виникла внаслідок неправильного встановлення або встановлення із порушенням специфікацій.
- Використання приладу не в побутових цілях, наприклад, професійне використання.
- Пошкодження внаслідок транспортування. Якщо транспортування виконувалося споживачем додому або на іншу адресу, компанія IKEA не несе відповідальності за будь-які пошкодження, які можуть виникати під час транспортування. Однак якщо транспортування на адресу споживача виконується компанією IKEA, на будь-які пошкодження внаслідок транспортування розповсюджується дія цієї гарантії.
- Початкові витрати на встановлення приладу IKEA. Однак якщо постачальник послуг, призначений компанією IKEA або уповноважений партнер з обслуговування виконує ремонт або заміну приладу відповідно до умов гарантії, постачальник або уповноважений партнер з обслуговування також має повторно встановити відремонтований прилад або встановити замінений прилад, якщо це необхідно.

Ці обмеження не застосовуються до робіт, виконаних професійним чином досвідченими спеціалістами із використанням оригінальних запасних частин в цілях адаптації приладу до стандартів техніки безпеки, які діють в іншій країні ЄС.

Застосовність національного законодавства

Гарантія IKEA надає споживачеві особливі законні права на додаток до прав, передбачених законом, які можуть відрізнятись в залежності від країни. Однак ці умови жодним способом не обмежують права споживачів, встановлені місцевим

законодавством.

Територія або дієвість

Для приладів, придбаних в країні ЄС, які переміщуються в іншу країну ЄС, послуги будуть надаватися на підставі умов гарантії, які діють у новій країні. Зобов'язання щодо надання послуг на підставі умов гарантії існують лише у випадку дотримання наступних умов та встановлення приладу у відповідності до наступного:

- технічні специфікації в тій країні, де запитується застосування умов гарантії;
- інформація з техніки безпеки, наведена в інструкції з експлуатації.

Післяпродажне обслуговування побутових приладів IKEA:

Звертайтеся до відділу післяпродажного обслуговування IKEA з наступних питань:

1. для запиту підтримки в межах дії гарантії;
2. для запиту пояснень щодо встановлення приладів IKEA у відповідні кухонні меблі IKEA. Відділ післяпродажного обслуговування не надає підтримки або пояснень стосовно наступних питань:
 - встановлення комплектів кухонь IKEA;
 - електричні підключення (якщо прилад постачається без кабелів та штекерів), сантехнічні та газові підключення, які мають виконуватися уповноваженим спеціалістом з обслуговування.
3. запит пояснень щодо вмісту інструкції з експлуатації та специфікацій приладу IKEA.

Для забезпечення найкращого обслуговування будь ласка перед зверненням до нас уважно прочитайте інструкції зі збирання та/або інструкцію з експлуатації.

Як звернутися до нас по допомогу



Повний перелік постачальників послуг обслуговування IKEA та відповідні номери телефонів у різних країнах наведені на останній сторінці цього посібника.

Важливо! Для прискорення обслуговування рекомендуємо використовувати номери телефонів, указані в кінці цього посібника. Під час запиту підтримки завжди вказуйте коди конкретного приладу, наведені в цьому посібнику. Перед тим, як звернутися до нас, переконайтеся в наявності коду виробу (8 символів) для приладу, для якого потрібна наша підтримка.

Важливо! ЗБЕРІГАЙТЕ КАСОВИЙ ЧЕК! Він підтверджує факт покупки і його необхідно пред'явити для застосування гарантії. В чеку також вказані назва та код (8 символів) кожного з придбаних вами приладів IKEA.

Потрібна додаткова допомога?

З будь-яких інших питань, які не стосуються обслуговування приладу, звертайтеся до найближчого магазину IKEA. Перед зверненням до нас будь ласка уважно прочитайте документацію приладу.

Country name in local languages	Telephone number	Opening times
Australia	Victoria: (03) 8523 2154 New South Wales: (02) 5020 6641 Queensland: (07) 3380 6800 IKEA Perth: (08) 9201 4532 IKEA Adelaide: (08) 8154 4532	
Österreich	13602771461	Mo-Fr: 8 - 20
België / Belgique	26200311	Ma-Vr: 8 - 20 / Lun-Ven: 8 - 20
България	02 4003536	Пон-Пт: 8 - 20
Canarias	913754126	Lunes-Viernes: 8 - 20
Κύπρος	http://www.ikea.com	8 - 20
Hrvatska	0800 3636	Pon-Pet: 8 - 20
Česká republika	225376400	Po-Pá: 8 - 20
Danmark	70150909	Man.-Fre.: 9 - 20
Eesti	http://www.ikea.com	E-R: 8 - 20
Suomi	981710374	Lu-Ve: 8 - 20
France	170480513	Lun-Ven: 9 - 21
Deutschland	6929993602	Mo-Fr: 8 - 20
Great Britain	2076601517	Mon-Fri: 8 - 20
Ελλάδα	2109696497	Δευ-Παρ: 8 - 20
Magyarország	(06-1)-3285308	Hétfő-Péntek: 8 - 20
Italia	+39 0732/691238	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.ma	10.00 - 17.00

