FÖRDELAKTIG

pt

es

pl

et

Design and Quality
IKEA of Sweden

PORTUGUÊS 4
ESPAÑOL 30
POLSKI 56
EESTI 83

Consulte a última página deste manual para obter a lista completa dos Centros de Assistência IKEA Autorizados e os respetivos números ade telefone nacionais.

Consultar la última página de este manual donde se indica la lista completa de Centros de Asistencia IKEA Autorizados con sus números de teléfono nacionales.

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

IKEA määratud volitatud hoolduskeskused ja vastavad riiklikud telefoninumbrid leiate käesoleva käsiraamatu viimaselt leheküljelt.

Índice

Informações de segurança	4	Guia de resolução de problemas	23
Informações gerais	9	Função de gestão de potência	24
Ligação elétrica	12	Dados técnicos do aspirador para placa de cozinha	25
Descrição do produto	15	Eficiência energética do exaustor	26
Indicadores	15	Eficiência energética da placa de cozinha	27
Painel de comando	16	Placa de dados	27
Painel de comando da zona de cozedura	18	Aspetos ambientais	28
Painel de comandos do exaustor	19	GARANTIA IKEA	28
Orientações sobre a utilização de panelas	20		
Uso cotidiano	21		

Informações de segurança

ⓘ Para sua segurança e funcionamento correto do aparelho, agradecemos que leia este manual com atenção, antes da instalação e colocação em funcionamento do aparelho. Conserve estas instruções sempre junto do aparelho, mesmo em caso de cedência ou transferência a terceiros. É importante que os utilizadores tenham conhecimento de todas as caraterísticas de funcionamento e de segurança do aparelho.
Os sistemas de indução destas placas de cozinha cumprem as disposições das normas EMC e da diretiva EMF, e não deveriam interferir com outros dispositivos eletrónicos. Os portadores de marca-passo cardíaco ou de outros dispositivos eletrónicos implantados devem consultar o seu médico ou o fabricante do dispositivo implantado para avaliar se os referidos dispositivos são suficientemente resistentes às interferências.

⚠ As ligações elétricas devem ser realizadas por um técnico especializado. Antes de proceder à ligação elétrica, consulte a secção LIGAÇÃO ELÉTRICA.

Para os aparelhos providos de cabo de alimentação, a disposição dos terminais, ou a parte dos condutores entre a ancoragem do cabo e os terminais, deve permitir aos condutores atravessados pela corrente serem esticados antes do condutor de ligação à

terra se o cabo sair para fora da ancoragem.

- O fabricante não responderá por possíveis danos decorrentes de uma instalação incorreta ou inadequada.
- Verifique se a tensão da rede elétrica corresponde à indicada na chapa com as características do aparelho fixada no interior dele.
- Os dispositivos de seccionamento devem ser montados na instalação elétrica fixa, em conformidade com a legislação sobre sistemas de cablagem.
- Para os aparelhos de classe I, verifique se a instalação elétrica doméstica garante uma ligação à terra adequada.
- Ligue o exaustor ao tubo de evacuação de fumo utilizando uma tubagem adequada. Refira-se aos acessórios disponíveis para compra indicados no manual de instalação (para os tubos circulares: diâmetro mínimo de 125 mm). A tubagem de evacuação deve ser o mais curta possível.
- Ligue o aparelho à rede elétrica utilizando um interruptor omnipolar.
- Devem ser respeitadas as disposições da legislação em matéria de evacuação de ar.
- Não ligue o exaustor a condutas de evacuação de fumos de combustão (caldeiras, lareiras, etc.).
- Se o exaustor for utilizado em conjunto com aparelhos não elétricos (por ex. aparelhos alimentados a gás), deve ser tida em devida conta a necessidade de assegurar um grau suficiente de ventilação no aposento, para impedir o retorno dos gases de exaustão. Quando o aparelho de cozedura for utilizado em conjunto com aparelhos alimentados por fontes de energia não elétricas, a pressão negativa no aposento não deve exceder 0,04 mbar, para evitar que os fumos sejam aspirados de volta para o aposento pelo aparelho de cozedura.
- O ar não deve ser evacuado através de condutas utilizadas para descarregar o fumo de aparelhos de combustão alimentados

a gás ou com outros combustíveis.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, por um centro de assistência autorizado ou por um técnico qualificado, para evitar situações perigosas.
- Ligue a ficha do aparelho a uma tomada que cumpra os regulamentos em vigor, situada numa posição acessível.
- Em relação às medidas técnicas e de segurança que é necessário respeitar para evacuar o fumo, é importante seguir atentamente os regulamentos estabelecidos pelas autoridades locais.

⚠ **ATENÇÃO:** Antes de instalar o aparelho, retire as películas de proteção.

- Utilize apenas os parafusos e peças fornecidos com o aparelho.

⚠ **ATENÇÃO:** A não instalação dos parafusos ou dos elementos de fixação em conformidade com estas instruções pode causar perigos de tipo elétrico.

- Não olhe diretamente para a luz através de dispositivos óticos (binóculos, lupas...).
- As operações de limpeza e manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem a supervisão de um adulto.
- As crianças devem ser mantidas sob vigilância para impedir que brinquem com o aparelho.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas, ou sem experiência e conhecimento, a não ser que sejam mantidas sob atenta vigilância e sejam instruídas sobre a utilização segura do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem a experiência e

conhecimento necessários, desde que sejam mantidas sob vigilância atenta e sejam instruídas sobre a utilização do aparelho e compreendam os perigos que o seu uso comporta. Proíba as crianças de brincarem com o aparelho.

⚠ **ATENÇÃO:** O aparelho e as partes acessíveis dele ficam muito quentes durante a utilização.

Cuidado para não tocar nas resistências.

Mantenha as crianças com idade inferior a 8 anos afastadas do aparelho se não forem mantidas sob vigilância constante.

- Limpe e/ou substitua os filtros, respeitando os intervalos de tempo especificados pelo fabricante (perigo de incêndio). Consulte o parágrafo Manutenção e limpeza.
- Recomenda-se assegurar uma ventilação adequada do aposento quando o aparelho for utilizado juntamente com aparelhos alimentados a gás ou com outros combustíveis (não aplicável aos aparelhos que fazem apenas recircular o ar no aposento).

ATENÇÃO: Se a superfície apresentar alguma fenda, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de um choque elétrico.

- Não ligue o dispositivo se a superfície estiver rachada ou se houver danos visíveis na espessura do material.
- Não toque no aparelho com partes do corpo molhadas.
- Não limpe o aparelho com equipamentos a vapor.
- Não apoie objetos metálicos, tais como facas, garfos, colheres e tampas de tacho na superfície da placa de cozinha porque podem ficar quentes.
- Após a utilização, desligue o elemento da placa de cozinha utilizando o respetivo comando e não confie na indicação do detetor de panelas.

ATENÇÃO: A cozedura com gordura e óleo não mantida sob vigilância sobre uma placa de cozinha pode ser perigosa e provocar incêndio. NUNCA tente apagar as chamas com

água; em vez disso, desligue o aparelho e abafe as chamas cobrindo-as, por exemplo, com uma tampa de tacho ou uma manta de fogo.

ADVERTÊNCIA: O processo de cozedura deve ser mantido sob vigilância. Um processo de cozedura de curta duração deve ser mantido sob vigilância constante.

- O aparelho não se destina a se ser acionado mediante um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.

ATENÇÃO: Perigo de incêndio: não apoie objetos sobre as superfícies de cozedura.

- O aparelho deve ser instalado de forma que seja possível isolá-lo da fonte de alimentação elétrica mediante um dispositivo de isolamento com distância de abertura entre os contactos (3 mm) capaz de assegurar a desconexão completa nas condições de sobretensão da categoria III.
- O aparelho não deve ficar exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol).
- A ventilação do aparelho deve estar em conformidade com as instruções do fabricante.

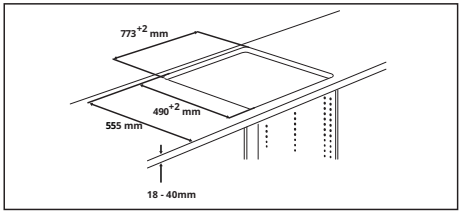
Informações gerais

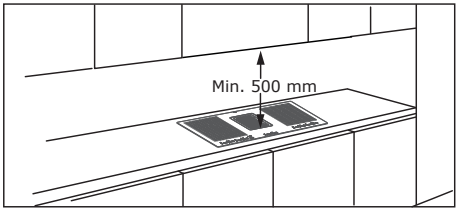
Recomendações gerais

- Nunca utilize esponjas abrasivas, palha de aço, ácido muriático ou outros objetos que possam riscar ou deixar marcas na superfície.
- Por motivos de segurança, não use máquinas de lavar com jato de vapor ou a alta pressão para a limpeza do aparelho.
- Não consuma os eventuais resíduos de alimentos que tenham caído ou depositado nas superfícies e nos elementos funcionais ou estéticos da placa de cozinha.

Requisitos do móvel

- A placa de cozinha se destina à montagem encastrada na bancada de trabalho da cozinha, sobre um móvel com 800 mm de largura ou mais.
- Se o aparelho for montado em materiais inflamáveis, será necessário respeitar rigorosamente as orientações e normas referentes às instalações de baixa tensão e à proteção contra incêndios.
- Para a unidade encastrada, os componentes (materiais plásticos e madeira folheada) devem ser montados com adesivos resistentes ao calor (mín. 85 °C): o uso de materiais e adesivos não adequados pode causar deformações e destacamentos.
- O móvel de cozinha deve dispor de espaço suficiente para as ligações elétricas do aparelho. Os móveis suspensos sobre o aparelho devem ser instalados a uma distância que dê espaço suficiente para trabalhar comodamente.
- É permitido o uso de bordas decorativas em madeira maciça em torno da bancada de trabalho por detrás do aparelho, contanto que a distância mínima seja sempre equivalente à indicada nas figuras da instalação.
- A posição e as dimensões do orifício de encastramento para o aparelho são ilustradas na figura seguinte. As medidas indicadas são válidas apenas caso se respeite uma distância entre a saliência da bancada de trabalho e o lado anterior do móvel de 35 mm.
- A distância mínima entre o aparelho de encastrar e o móvel em cima é de 500 mm.





- Para evitar infiltrações de líquidos entre a borda da placa de cozinha e a bancada de trabalho, aplique a junta adesiva fornecida com o produto a toda a volta da placa de cozinha antes de proceder à montagem. Consulte as instruções de montagem.

Utilização

- O aparelho de aspiração foi projetado exclusivamente para a eliminação dos odores de cozedura na utilização doméstica.
- Não utilize o aparelho, em nenhuma circunstância, para finalidades diferentes daquelas para as quais foi projetado.
- As frigideiras devem ser verificadas constantemente durante o uso: o óleo superaquecido pode pegar fogo.
- Não acione o aparelho com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- O aparelho não deve ser instalado atrás de portas decorativas, para evitar que possa superaquecer.
- Não fique em pé sobre o aparelho, pois isso pode danificá-lo.
- Para evitar danificar as juntas de silicone, não apoie recipientes de cozedura quentes sobre a estrutura do aparelho.

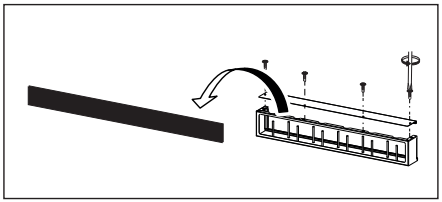
- Não corte nem prepare os alimentos sobre a superfície e não deixe cair objetos duros nela. Não arraste tachos nem louça sobre a superfície.

Cuidado e limpeza

Desligue ou desconecte o aparelho da rede de alimentação antes de qualquer operação de limpeza ou manutenção.

Filtro de carvão ativo

- O filtro anti-odores de carvão ativo (consulte as instruções de montagem) pode ser regenerado. O filtro antiodores de carvão ativo pode ser lavado e regenerado a cada 3-4 meses (ou com maior frequência no caso de utilização intensiva do exaustor), até um máximo de 8 ciclos de regeneração (no caso de uma utilização especialmente intensiva, recomenda-se não exceder os 5 ciclos). Para encomendar um novo filtro, contacte o serviço de assistência (ver tabela indicada ao fim do manual)

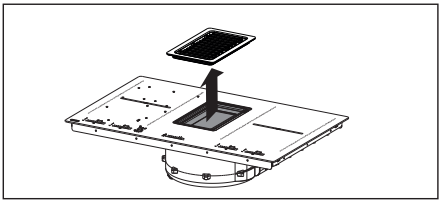


Processo de regeneração:

- Lave na máquina de lavar louça a uma temperatura MÁX. de 70° ou lave à mão em água quente, tendo o cuidado de não usar esponjas abrasivas (não utilize detergentes!).
- Seque no forno a uma temperatura MÁX de 70º durante 2 horas (recomenda-se ler com atenção o manual de utilização e as instruções de montagem do seu forno).

Grelha em ferro fundido

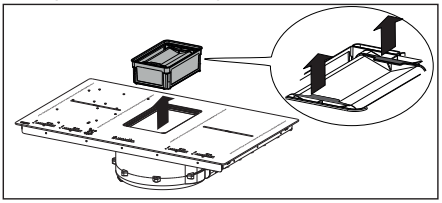
- Não lave na máquina de lavar louça. Limpe a grelha com água quente e sabão neutro, sem usar esponjas abrasivas (não use detergentes fortes ou abrasivos!).



ATENÇÃO: A grelha de ferro fundido deve ser colocada com cuidado, caso seja mal manuseada, pode estalar o vidro da placa de cozinha.

Filtros de gorduras

- Continue a limpar ou substituir os filtros conforme os intervalos de tempo indicados, para manter o exaustor em bom estado de funcionamento e evitar o potencial risco de incêndio decorrente de uma acumulação excessiva de gordura.
- Os filtros de gordura devem ser limpos a cada 2 meses de funcionamento, ou com maior frequência em caso de utilização muito intensa, e podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

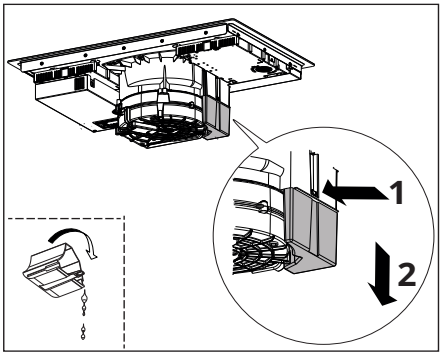


A bandeja de extravasamento superior faz parte do filtro de gordura e deve ser verificada após cada cozedura, ou sempre que forem notados vertimentos de líquido para a placa de cozinha. Lave com água quente e remova os resíduos de alimentos para evitar que sejam emanados odores e se produzam incrustações.

Bandeja de recolha de água

Na utilização comum, recomenda-se controlar e esvaziar a bandeja de recolha a intervalos de duas semanas.

- Retire a gaveta antes de efetuar os controlos normais da bandeja de recolha de água, em particular em caso de vertimentos de líquido visíveis. Solte a trava (1) e puxe a bandeja de coleta de água (2) para baixo, e então lave com água morna ou na máquina de lavar louça.



Limpeza do aparelho

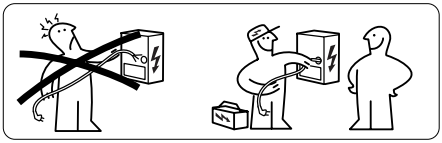
- Limpe o aparelho após cada utilização, para evitar eventuais resíduos de alimentos que se carbonizam. A remoção de sujidade incrustada e carbonizada exige mais esforço.
- Para remover a sujidade diária, utilize um pano ou uma esponja macios e um detergente adequado. Siga as recomendações do fabricante relativamente aos detergentes a utilizar. Aconselha-se utilizar produtos detergentes protetores.
- Remova a sujidade incrustada, por ex., leite transbordado durante o cozinhado, com um raspador específico para vitrocerâmica enquanto a placa de cozinha ainda estiver quente. Siga as recomendações do fabricante relativamente ao raspador a utilizar.
- Remova os alimentos que contêm açúcar, por ex., geleia transbordada durante a cozedura, com um raspador específico para vitrocerâmica enquanto a placa de cozinha ainda estiver quente. Caso contrário, os resíduos podem danificar a superfície de vitrocerâmica.
- Remova o plástico se estiver derretido com um raspador específico para vitrocerâmica enquanto a placa de cozinha ainda estiver quente. Caso contrário, os resíduos podem danificar a superfície de vitrocerâmica.
- Remova as manchas de calcário com uma pequena quantidade de solução anticalcário, por ex., vinagre ou sumo de limão, quando a placa de cozinha estiver arrefecida. Em seguida, limpe novamente com um pano húmido.

Ligação elétrica

ATENÇÃO: Todas as ligações elétricas devem ser efetuadas por um instalador autorizado.

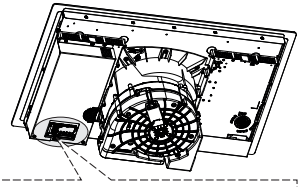
- Antes de efetuar as ligações, certifique-se de que a tensão nominal do aparelho indicada na respetiva placa de dados corresponde à tensão da alimentação de rede. A placa de dados é aplicada no lado inferior da placa de cozinha.
- Sirva-se unicamente de componentes de origem fornecidos pelo serviço pós-venda.
- O aparelho não dispõe de cabo de rede. Adquira o cabo correto em um revendedor especializado.
- Se danificados, substitua os cabos de alimentação pelos respetivos cabos de reposição de origem. Contacte o atendimento ao cliente da própria loja do IKEA.

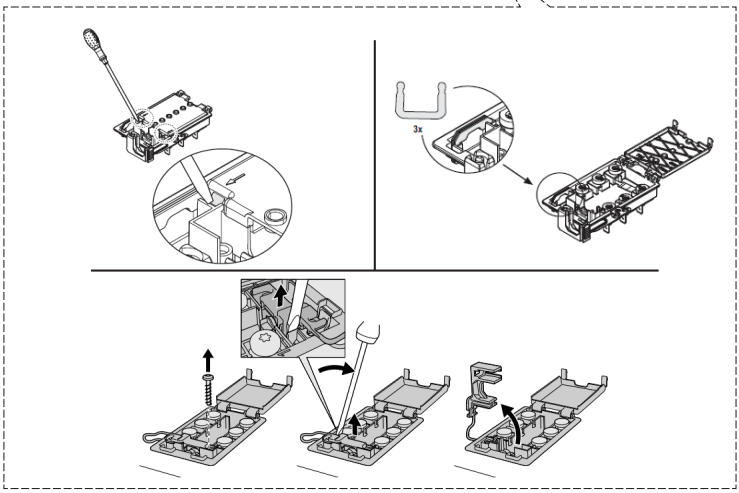
Advertência! Não solde nenhum cabo!



Ligação elétrica

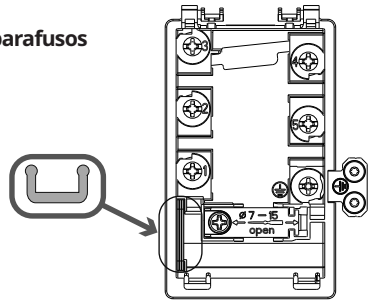
- Siga o esquema de ligação (localizado no lado inferior do produto).
- Este aparelho apresenta uma ligação de tipo "Y" e exige um cabo de alimentação H05V2V2-F. O cabo requer mangas terminais obrigatórias. Segundo a normativa IEC, utilize, para a ligação monofásica: cabo de alimentação de 3 x 4 mm^2, para a ligação bifásica: cabo de alimentação de 4 x 2,5 mm^2, e para a ligação trifásica: cabo de alimentação de 5 x 2,5 mm^2. Diâmetro externo do cabo de alimentação: mín 8 mm - máx 12 mm. Respeite as normativas nacionais específicas.
- Os terminais de ligação podem ser acessados ao se remover a tampa da caixa de junção.
- Verifique se as características do sistema elétrico doméstico (tensão, potência máxima e corrente) são compatíveis com as do aparelho.
- Ligue o aparelho conforme mostrado no esquema (de acordo com as normas de referência para a tensão de rede em vigor em nível nacional).



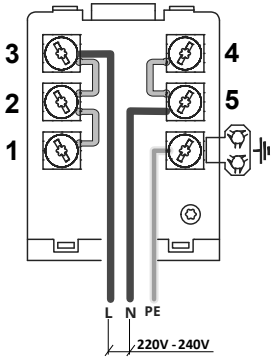


Esquema de ligação do lado do produto

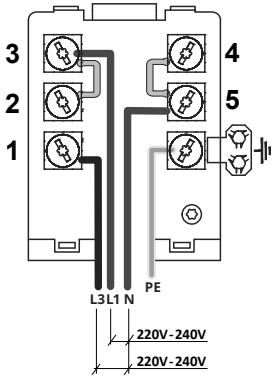
Insira a ponte **entre os parafusos conforme ilustrado**



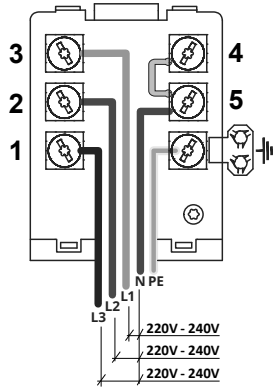
220 - 240V ~ 1+N+GND



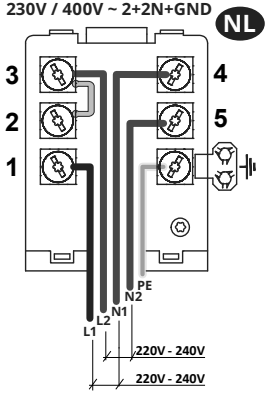
380 - 415V ~ 2+N+GND



380 - 415V ~ 3+N+GND

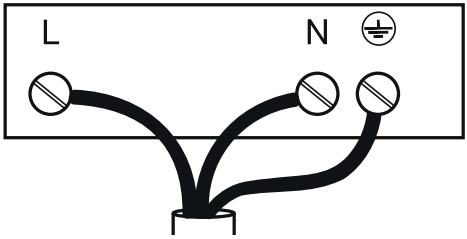


230V / 400V ~ 2+2N+GND NL

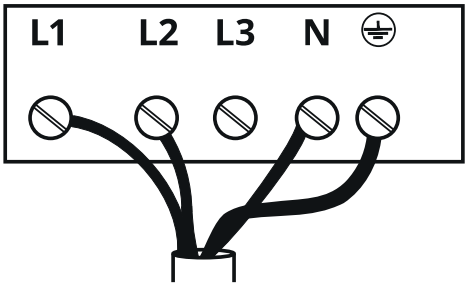


Esquema de ligação do lado da caixa

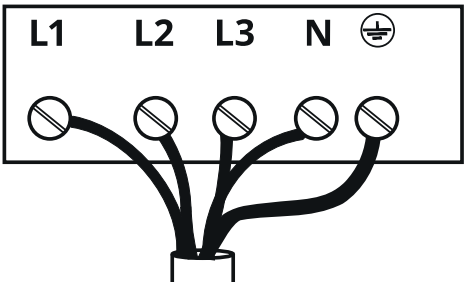
220V-240V 1N ~



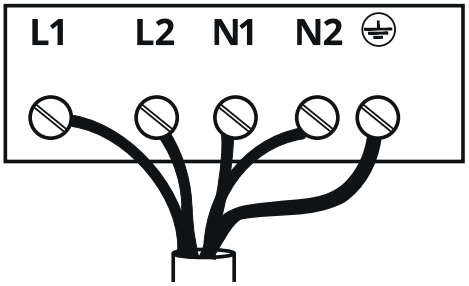
380V-415V 2N ~



380V-415V 3N ~

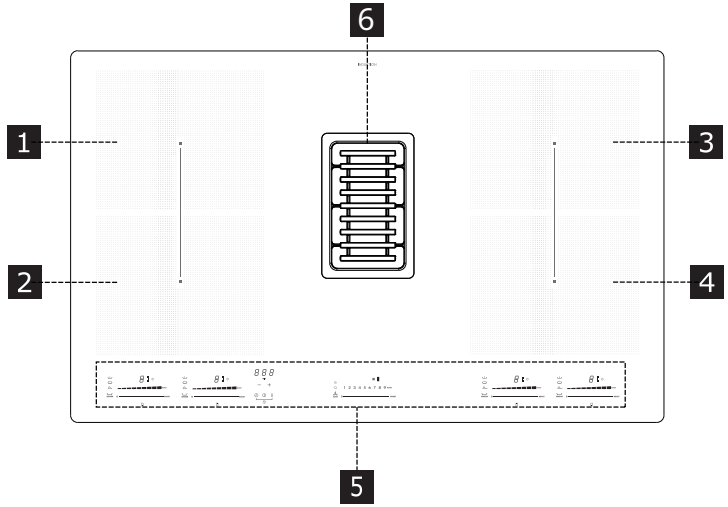


NL **230V / 400V 2N~**



Cor	Conexão			
	220 - 240V ~ 1+N+GND	380 - 415V ~ 2+N+GND	380 - 415V ~ 3+N+GND	230V / 400V ~ 2+2N+GND
Preto	-	L3	L3	L1
Castanho	L	L1	L2	L2
Cinza	-	-	L1	
Azul	N	N	N	N1 - N2
Amarelo/Verde ⏚	TERRA			
▬	PONTE			

Descrição do produto



1 Zona de cozedura simples (220 x 185 mm) 2100 W, com função Booster de 3700 W.
2 Zona de cozedura simples (220 x 185 mm) 2100 W, com função Booster de 3700 W.
3 Zona de cozedura simples (220 x 185 mm) 2100 W, com função Booster de 3700 W.
4 Zona de cozedura simples (220 x 185 mm) 2100 W, com função Booster de 3700 W.
5 Painel de comando
6 Extrator

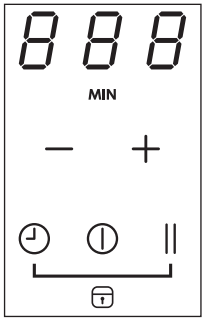
1 + 2 Zona de cozedura acoplável (220 x 370 mm) 3700 W
3 + 4 Zona de cozedura acoplável (220 x 370 mm) 3700 W

Indicadores

Deteção de presença de panela
Todas as zonas de cozedura estão munidas de um sistema de deteção de presença de panela. O sistema de deteção de presença de panela reconhece as panelas com base magnetizável adequadas para utilização com placas de indução.
Se a panela for removida durante o funcionamento ou se for utilizada uma panela inadequada, o visor ao lado do gráfico de barras pisca com o símbolo U.
Se não houver panelas sobre a zona de cozedura durante o tempo de deteção de presença de panela de 10 segundos:
- A zona de cozedura desliga-se automaticamente ao fim de 10 segundos.
- O visor de cada zona de cozedura exibe U.

Indicador de calor residual
Se uma zona de cozedura foi desligada mas ainda estiver quente, a letra “H” fica acesa no painel para indicar o risco de queimaduras.

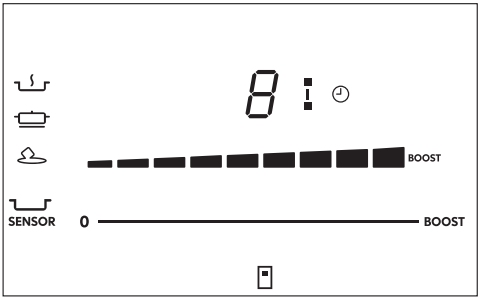
Painel de comando



⏻	Ligar/desligar o aspirador para placa de cozinha. Prima para ligar. Prima novamente para desligar.
	Por predefinição de fábrica, quando o aspirador da placa de cozinha é ligado, o exaustor é ativado em modo automático e o LED acende-se AUTO. Toque (prima) na barra de seleção para desativar o modo automático e utilizar a ventoinha do exaustor no modo manual. O LED AUTO apaga-se.
	Ativação do temporizador Prima o botão, durante 5 segundos: o exaustor entra no modo temporizado com um temporizador pré-ajustado a 15 minutos. No exaustor acende o LED de indicação do modo temporizado ◴. Para desativar o modo temporizado (temporizador), prima novamente o botão durante 5 segundos. Quando expira o tempo, o sistema emite um sinal sonoro (de 2 minutos de duração, que pode ser interrompido com a pressão do botão ligar/desligar) e a indicação ◴ apaga-se. A contagem decrescente não é visível; a indicação visual é o LED ◴.
◴	Seleção de uma zona de cozedura para programar um temporizador independente. Este botão ativa um temporizador que pode ser programado para cada uma das zonas de cozedura, também simultaneamente. Quando expira o tempo programado, as zonas de cozedura desligam-se automaticamente e é emitido um sinal acústico. Ativação/regulação do temporizador da placa de cozinha: Prima várias vezes o botão ◴, para selecionar a zona de cozedura que deseja ativar. Irá acender-se o ícone correspondente à zona de cozedura". Uma vez selecionada a zona de cozedura desejada, regule a duração do temporizador: Prima + para aumentar o tempo que deve decorrer antes do desligamento automático. Prima - para diminuir o tempo que deverá passar antes do desligamento automático.

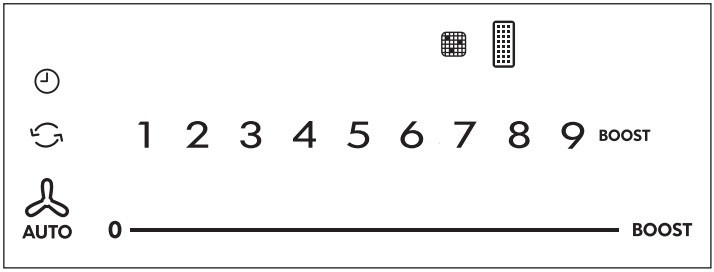
‖	Stop&Go / Reiniciar Esta função permite suspender/reiniciar qualquer função ativa na placa de cozinha, reduzindo a zero a potência de cozedura. Prima o botão para ativar a função, prima novamente e desloque o cursor indicado completamente, da esquerda para a direita (perto da função de pausa), para a desativar. Nota: se a função Pausa não for desativada ao fim de 10 minutos, a placa de cozinha será desligada automaticamente.
	Esta função permite recuperar todas as definições da placa de cozinha no caso de ela se desligar acidentalmente. Ativação: - Volte a ligar a placa de cozinha. - Prima ‖ dentro de 6 segundos.
− +	Aumento/diminuição do tempo do temporizador para a zona de cozedura.
	Pressão prolongada para repor o lembrete relativo ao filtro antigordura. Pressão prolongada para repor o lembrete relativo ao filtro antiodores de carvão ativado.
+ ‖	Bloqueio/desbloqueio da placa de cozinha Permite bloquear as regulações da placa de cozinha, para impedir modificações acidentais, deixando ativas as funções já programadas. Repita a operação para desativar o bloqueio. Bloqueio dos botões. Prima simultaneamente os botões ‖ e durante uns segundos.

Painel de comando da zona de cozedura



	Indicadores de posição das zonas de cozedura.
	As zonas de cozedura podem ser ativadas no modo acoplado, a fim de criar uma única zona com o mesmo nível de potência. As zonas de cozedura principais são as da frente, as secundárias são as traseiras. Para ativar o modo acoplado: toque simultaneamente nas 2 barras: o símbolo acende-se. Com a barra de seleção da zona principal, é possível selecionar o nível de potência. Para desativar o modo acoplado, repita o procedimento de ativação.
	Seleção da zona de cozedura. Aumento/diminuição do nível de potência.
0 BOOST	Função de aumento da potência que permanece operacional durante 10 minutos; no fim deste tempo, a temperatura volta ao valor do nível 9. Toque e deslize o dedo ao longo da barra de seleção para ativar a função de aumento da potência Power Booster. O nível de aumento de potência é mostrado no visor da zona de cozedura selecionada com o símbolo BOOST.
SENSOR	Ativação da gestão de temperatura. No visor é exibido U.
	Derretimento a 42°C
	Manutenção do calor a 74°C
	Cozedura lenta a 92°C
	Ativação do modo de acoplamento de duas zonas de cozedura.
BOOST	Ativação da função Power Booster.

Painel de comandos do exaustor



0 — BOOST	Seleção da potência de exaustão Aumento/diminuição da velocidade (potência) de exaustão
AUTO	Ativação/desativação de uma função automática (por predefinição, o modo automático é ativado). Tocando (premindo) na barra de seleção do exaustor, o modo automático é desativado e é possível utilizar a ventoinha do exaustor no modo manual. Para reativar o modo automático, prima o botão AUTO: o LED acende para indicar que o exaustor está ativo naquele modo.
	Por predefinição, o lembrete de manutenção do filtro de carvão está desativado (modo aspirante). **Ativação do lembrete de manutenção do filtro de carvão** Na primeira ligação, prima o botão AUTO durante 5 segundos no exaustor: o símbolo pisca uma vez. Para desativar o filtro de carvão, prima o botão AUTO durante 5 segundos: o símbolo pisca duas vezes.
	Após a ativação, o acendimento do ícone indicará que é necessário efetuar a manutenção do filtro (antiodores) de carvão . As sinalizações relativas à limpeza do filtro antigordura, exibidas com o LED , ficam sempre ativadas. **Ajuste a zero e reativação do lembrete relativo ao filtro antiodores de carvão** Depois de efetuar a manutenção dos filtros: prima o botão — durante 5 segundos. O LED do filtro antigordura apaga e recomeça a contagem decrescente. prima o botão + durante 5 segundos. O LED do filtro antiodores apaga e recomeça a contagem decrescente.
BOOST	Ativação da velocidade intensiva **BOOST** Esta velocidade é temporizada para uma ativação de 5 minutos. Uma vez decorrido este tempo, o sistema volta automaticamente à velocidade ajustada anteriormente.

Orientações sobre a utilização de panelas

Quais tachos utilizar
Utilize exclusivamente tachos com o fundo em material ferromagnético adequado para o uso em placas de cozinha por indução:
- ferro fundido
- aço esmaltado
- aço carbono
- aço inoxidável (mesmo que não inteiramente)
- alumínio com revestimento ferromagnético ou fundo com chapa ferromagnética

Para determinar a idoneidade de um tacho, controle se está presente o símbolo (geralmente impresso no fundo). Também pode aproximar um íman no fundo do tacho. Se ficar preso, significa que o tacho é utilizável em uma placa de cozinha por indução.
Para garantir uma eficiência ideal, use sempre tachos com fundo chato para conseguir distribuir o calor uniformemente. Um fundo não perfeitamente plano pode influir na condução da potência e do calor.

Como utilizar os tachos
Diâmetro mínimo do tacho para as diferentes zonas de cozedura
Para garantir que a placa de cozinha funcione corretamente, o tacho deve cobrir um ou mais pontos de referência indicados na superfície da placa de cozinha e deve ser de diâmetro mínimo adequado.
Use sempre a zona de cozedura que melhor corresponda ao diâmetro do fundo do tacho.

Zona de cozedura	Diâmetro do fundo do tacho [mm]	
	Ø mín. (recomendado)	Ø máx (recomendado)
Todas	145 mm	180 mm

Tachos/panelas vazios ou com fundo fino
Não use tachos/panelas vazios ou com fundos finos na placa de cozinha, pois isso não permite controlar a temperatura ou desligar automaticamente a zona de cozedura se a temperatura for muito alta, com o risco de danificar o tacho ou a superfície da placa de cozinha. Se isso acontecer, não toque e aguarde que todos os componentes resfriem.
Se for exibida uma mensagem de erro, consulte a seção "Guia à resolução de problemas".

Recomendações/Sugestões
Ruídos durante o funcionamento
Quanto ativa-se uma zona de cozedura, é possível ouvir um zumbido breve. Este fenómeno é típico das zonas de cozedura e não influi nem no funcionamento nem na vida útil do aparelho. O ruído pode depender do tacho utilizado. Na presença de uma forte perturbação, pode ser útil substituir o tacho.

Ruídos normais da placa de cozinha por indução
A tecnologia por indução se baseia na criação de campos eletromagnéticos para gerar calor diretamente no fundo dos tachos. Tachos e panelas podem dar lugar a ruídos ou vibrações, dependendo de como foram produzidos.
Estes ruídos podem ser descritos da seguinte maneira:

Leve zumbido (como o de um transformador)
Este ruído ocorre quando a temperatura de cozedura é elevada. Depende da quantidade de energia transferida ao tacho pela placa de cozinha. O ruído cessa ou se atenua quando o nível de calor se reduz.

Leve assobio
Este ruído ocorre quando o recipiente de cozedura está vazio. O ruído cessa quando são vertidos líquidos ou alimentos no recipiente.

Estalido
Este ruído ocorre quando o tacho é constituído por diversas camadas sobrepostas. É causado pelas vibrações das superfícies formadas por diversos materiais em contato entre si. O ruído é produzido pela panela e pode variar de acordo com a quantidade de alimentos ou de líquidos e do método de cozedura (por ex., fervura, cozedura em fogo baixo, fritura).

Assobio forte
Este ruído ocorre quando o tacho é formado por materiais diferentes, estratificados um sobre o

outro, e quando ele é utilizado na placa de cozinha à máxima potência, ou ainda sobre duas zonas de cozedura. O ruído cessa ou se atenua quando o nível de calor se reduz.

Estes ruídos são normais
Ruídos da ventoinha
Para que o sistema eletrónico funcione corretamente, é necessário regular a temperatura da placa de cozinha. Para este efeito, a placa de cozinha está equipada com uma ventoinha de arrefecimento que é ativada para reduzir e regular a temperatura do sistema eletrónico. A ventoinha pode continuar a funcionar inclusive após o desligamento da placa de cozinha, se a temperatura detectada ainda for demasiado alta.

Ruídos rítmicos, semelhantes aos dos ponteiros de um relógio.
Este ruído ocorre apenas quando pelo menos três zonas de cozedura estão em funcionamento, e desaparece ou se atenua quando duas delas são desligadas. Estes ruídos, descritos como fenómenos normais da tecnologia por indução, não devem ser considerados defeitos.

Uso cotidiano

Ativação do aparelho
Mantenha ⏻ premido por um segundo para ativar o aparelho.
- Em todos os ecrãs dos níveis de potência, pisca a indicação **„0“**
- Se não forem realizadas outras seleções, o aparelho se desliga após 10 segundos por razões de segurança.

Seleção de uma zona de cozedura
Prima o **„0“** ao lado do cursor em barras da zona de cozedura, deslize o dedo para correr o cursor e configure o nível de potência.

Desligamento de uma zona de cozedura
Toque o **„0“** no cursor em barras.
- Se não forem feitas outras seleções e as outras zonas de cozedura estiverem desligadas, o aparelho se desativa dentro de 10 segundos.

Desligamento da placa de cozinha
Toque em ⏻ por alguns segundos para desligar a placa de cozinha.
- Se não forem feitas outras seleções no ecrã e todas as zonas de cozedura estiverem desligadas, o aparelho se desativa dentro de 10 segundos.**Configurações Derreter, Manter Quente e Cozinhar em Fogo Baixo**

Com a função Derreter, é possível descongelar alimentos ou derreter delicadamente a manteiga, o chocolate ou o mel.
A configuração Manter Quente mantém os alimentos cozidos a uma temperatura de 74 °C, aproximadamente.
A configuração Cozinhar em Fogo Baixo mantém os alimentos cozidos a uma temperatura de 92 °C, aproximadamente. Com a configuração Cozinhar em Fogo Baixo, é possível cozinhar a baixas temperaturas, para conservar o valor nutricional dos alimentos.
- Selecione a zona de cozedura premindo o **„0“** ao lado do cursor em barras da zona de cozedura desejada.
- Prima SENSOR uma vez.
- Para selecionar a configuração “Derreter” (Defrost), pressione novamente SENSOR.

É exibido .
- Para selecionar a configuração “Manter Quente”, prima novamente SENSOR.

É exibido .
- Para selecionar a configuração “Cozinhar em Fogo Baixo”, pressione novamente SENSOR.

É exibido .

Regulação Boost
Todas as zonas de cozedura dispõem da função de aumento de potência (Booster).
Quando a função Booster é ativada, a zona de cozedura selecionada funciona a uma potência extra por 5 minutos. A função Booster pode ser utilizada, por exemplo, para aquecer rapidamente uma grande quantidade de água.
- Deslize o dedo no cursor em barras até que o ecrã exiba BOOST .
- Para desativar a função Booster, recoloque o cursor em barras no nível de potência desejado deslizando o dedo.

Temporizador
Quando o temporizador está configurado, a zona de cozedura se desativa após um intervalo de tempo regulado entre 1 minuto e 1 hora e 59

minutos.

Configuração do temporizador
- A placa de cozinha se desativa.
- Zona de cozedura configurada.
- Prima ◴.

  - A indicação „_00“ pisca no centro do ecrã.
  - Toque em + para aumentar a duração do tempo configurado no temporizador, e toque em − para reduzi-la.

Quando se prime + pela primeira vez, no ecrã, acende-se a indicação **„1“**.

Modificação do temporizador
- Temporizador ativado
- Prima a zona de cozedura ativa do temporizador que se deseja modificar.
- Prima ◴.
- Modifique a duração do tempo configurado no temporizador utilizando + e −.

Função de combinação (conexão em ponte)
A função de combinação permite a ativação de duas zonas de cozedura individuais, de modo que possam funcionar e ser reguladas em conjunto.
- Prima contemporaneamente os cursores em barras das duas zonas de cozedura (no mesmo lado).
- O ecrã ao lado das duas zonas exibe ⁞ em um lado e ⁞ no outro lado.

Se uma das zonas de cozedura já estiver em funcionamento quando a função de combinação (conexão em ponte) for ativada, o nível de potência e o tempo de funcionamento dessa zona de cozedura serão selecionados para ambas as zonas combinadas. Se ambas as zonas já estiverem em funcionamento, os tempos de funcionamento são apagados no ecrã de nível de potência.
Se não for possível combinar duas zonas, configure a velocidade Booster.

Bloqueio de segurança para crianças
- Aparelho ligado
- Toque contemporaneamente em ‖ e ◴ por alguns segundos até que seja emitido um sinal sonoro.

  O ecrã é bloqueado. Se o ecrã se desliga neste estado, a função de bloqueio continua ativa quando a placa de cozinha é reativada.
- Para desativar o bloqueio de segurança para crianças, prima ‖ e ◴ contemporaneamente por alguns segundos.

Nível de potência	Método de cozedura	Utilizar para
1	Derreter, aquecer ligeiramente	Manteiga, chocolate, gelatina, molhos
2	Derreter, aquecer ligeiramente	Manteiga, chocolate, gelatina, molhos
3	Deixar crescer	Arroz
4	Cozedura prolongada, concentrar, ensopado	Verdura, batatas, molhos, fruta, peixe
5	Cozedura prolongada, concentrar, ensopado	Verdura, batatas, molhos, fruta, peixe
6	Cozedura prolongada, refogar	Massa, sopa, carne refogada
7	Fritura ligeira	Rösti (panquecas de batata), omeletes, alimentos panados e fritos, salsichas
8	Frito, frito em óleo abundante	Carne, batatas fritas
9	Frito rápido a alta temperatura	Bistecas
P	Aquecimento rápido	Ferver água

Nível de temperatura	Método de cozedura	Utilizar para
	Derreter	Derreter manteiga, chocolate ou mel a cerca de 42 °C.
	Manter quente	Molhos, manter os alimentos prontos para serem servidos a cerca de 74 °C.
	Cozinhar em fogo baixo	Manter os alimentos preparados quentes a cerca de 92 °C.

Guia de resolução de problemas

Código de erro	Descrição	Possível causa do erro	Ação corretiva
	A placa não funciona	Ligação incorreta à rede elétrica ou curto-circuito	Desconecte o aspirador da placa de cozinha da alimentação. Faça a ligação correta à alimentação elétrica consultando a seção “LIGAÇÃO ELÉTRICA”, se necessário. Se o erro persistir, contacte o Serviço de Assistência e especifique o problema.
ER 03 e som contínuo ou	O painel de comandos se desativa após 10 s.	Ativação contínua dos sensores. Água ou panela no vidro sobre o painel de comandos.	Remova a água ou a panela da superfície em vitrocerâmica e do painel de comandos Desligue o aspirador da placa de cozinha
ER 03 e som contínuo do painel de comandos do Aspirador	O painel de comandos se desativa após 10 s. O motor de aspiração ainda está em funcionamento.	Ativação contínua dos sensores detectada. Água ou panela no vidro sobre o painel de comandos do aspirador.	Remova a água ou a panela da superfície em vitrocerâmica e do painel de comandos. Toque no painel de comandos do aspirador novamente.
ER47	ER e 47 piscando. O painel de comandos se desativa após 10 s.	Erro de conexão do cabo de alimentação do lado do produto.	Desconecte o aspirador da alimentação elétrica. Regule a conexão seguindo as indicações da seção LIGAÇÃO ELÉTRICA, se necessário, com particular atenção para a fixação correta das pontes no lado do produto. Se o erro persistir, contacte o Serviço de Assistência e especifique o problema.
E/6	ER e 47 piscando. O painel de comandos se desativa após 10 s.	Desvios da alimentação de rede na frequência ou nível de tensão. Os inverters de energia solar podem causar um erro E6, caso criem uma oscilação na tensão de rede (sobretensão de alta frequência).	Assim que a alimentação de rede voltar às condições normais, o erro E6 desaparece. Se o erro persistir, contacte o Serviço de Assistência e especifique o problema.
ER20 **ER22** **ER30** **ER36** **ER39** **U400** **E/2** **E/A** **E/4** **E/7** **E/8** **E/9**	Desconecte o aspirador da placa de cozinha da alimentação. Aguarde alguns segundos e, então, reconecte o aspirador da placa de cozinha à alimentação. Se o problema persistir, contacte o Serviço de Assistência e especifique o código de erro exibido no ecrã.		

Em caso de avaria, tente resolver o problema seguindo as indicações do guia de resolução de problemas. Se não conseguir resolver o problema, contacte o Serviço de Assistência Técnica. Poderá encontrar uma lista completa dos fornecedores de serviços IKEA na última página deste manual.

Em caso de utilização indevida do aparelho ou se a instalação não tiver sido realizada por um instalador autorizado, pode ser necessário pagar um técnico do Serviço de Assistência Técnica ou do revendedor, mesmo durante o período de validade da garantia.

Manutenção e reparação
- Certifique-se de que a manutenção dos componentes elétricos seja efetuada unicamente pelo fabricante ou pelo Serviço de Assistência Técnica.
- Certifique-se de que os cabos danificados sejam substituídos unicamente pelo fabricante ou pelo Serviço de Assistência Técnica.

Ao contactar o Serviço de Assistência, forneça as seguintes informações:
- tipo de avaria
- modelo do aparelho (Art./Cód.)
- número de série (S.N.)

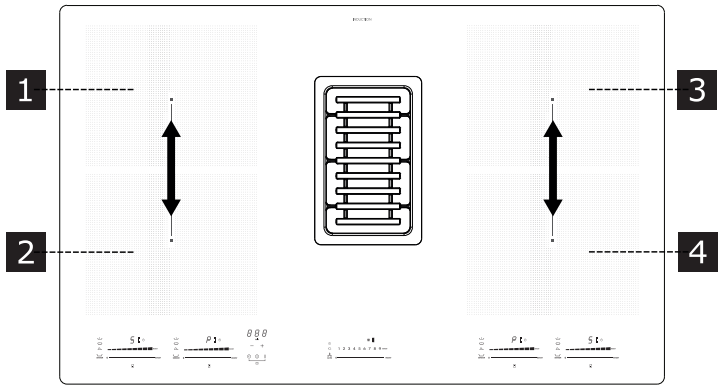
Essas informações estão indicadas na chapa de características. A chapa de características está aplicada no fundo do aparelho.

Dados técnicos
Identificação do produto
Tipo: **4300**
Modelo: **FÖRDELAKTIG**
Consulte a chapa de características aplicada no fundo do produto.
O fabricante implementa melhoramentos contínuos aos seus produtos. Por este motivo, o texto e as ilustrações deste manual podem ser modificados sem aviso prévio.
Mais informações sobre os dados técnicos estão disponíveis no site: www.Ikea.com

Função de gestão de potência

Este produto possui uma função de gestão de potência que é controlada eletronicamente. Esta função monitoriza o fornecimento da potência máxima de 3700 W entre as zonas de cozedura utilizadas no modo acoplado (1+2 e 3+4), otimizando a distribuição de potência e evitando situações de sobrecarga do sistema. A função distribui a potência máxima disponível entre as zonas de cozedura utilizadas no modo acoplado. Ver a figura. A função reduz a potência da outra zona de cozedura a funcionar em modo acoplado, se necessário (ao último comando é atribuída a prioridade maior).

Exemplo:
Se for selecionado o nível de potência adicional (boost) (P) para a zona de cozedura 1, a zona de cozedura 2 não poderá, simultaneamente, exceder o nível de potência 5.



Dados técnicos do aspirador para placa de cozinha

		Unidade	Valor
Identificação do modelo			**FÖRDELAKTIG 504.494.03**
Tipo de produto			DE ENCASTRAR
Medidas	Largura	mm	830
	Profundidade	mm	520
	Altura mín./máx.	mm	906
Débito de ar máx.* - Descarga		m3/h	550
Nível de ruído máx.* - Descarga		dBA	66
Débito de ar máx* - Recirculação		m3/h	380
Nível de ruído máx.* - Recirculação		dBA	73
Potência nominal do aspirador		W	220
Potência nominal da placa de cozinha		W	7400
Potência máxima total		W	7620

Parâmetro	**Valor**
Tensão/frequência de alimentação	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz;
Peso do aparelho	21 kg

* Velocidade máxima (excluindo boost).

CE

Este aparelho foi concebido, fabricado e comercializado em conformidade com as Diretivas CEE.

Os dados técnicos estão indicados na chapa de características aplicada no interior do aparelho.

Eficiência energética do exaustor

Informações sobre o produto de acordo com o regulamento UE nº 66/2014	Unidade	Valor
Identificação do modelo		**FÖRDELAKTIG 504.494.03**
Consumo anual de energia	kWh/a	28,7
Fator de aumento de tempo		0,6
Eficiência dinâmica dos fluidos		37,6
Índice de eficiência energética		32,8
Débito de ar medido no ponto de maior eficiência	m3/h	328,0
Pressão de ar medida no ponto de maior eficiência	Pa	540
Débito de ar máximo	m3/h	700,0
Potência elétrica medida no ponto de maior eficiência	W	131,0
Consumo de energia medido em modo de espera	W	N/A
Consumo de energia medido no modo Desligado	W	0,49
Nível sonoro à velocidade máxima (sem programação intensiva)	dBA	66

Normas de referência:
CEI EN 61591
CEI EN 60704-1
CEI EN 60704-2-13
CEI EN 60704-3
EN 50564
EN 60350-2

Poupança de energia
O aparelho goza de características que ajudam a poupar energia durante a cozedura diária.

Eficiência energética da placa de cozinha

Informações sobre o produto de acordo com o regulamento UE nº 66/2014	Valor
Identificação do modelo	FÖRDELAKTIG 504.494.03
Tipo de placa de cozinha	Exaustor integrado
Número de zonas de cozedura	4
Tecnologia de cozedura	Indução
Diâmetro das zonas de cozedura (dimensões)	220 x 185 mm
Consumo de energia por zona de cozedura (cozedura elétrica)	170 Wh/kg
Consumo de energia da placa de cozinha (cozedura elétrica)	170 Wh/kg

Normas de referência:
CEI EN 61591
CEI EN 60704-1
CEI EN 60704-2-13
CEI EN 60704-3
EN 50564
EN 60350-2

Poupança de energia
O aparelho apresenta características que permitem poupar energia durante a cozedura diária.

Placa de dados

A figura acima mostra a chapa de características do aparelho.
O número de série é específico de cada produto.

Aspetos ambientais

Manutenção

- O símbolo colocado no produto ou na sua embalagem indica que o produto não pode ser eliminado como lixo doméstico. Deverá ser entregue num centro de recolha seletiva próprio para reciclagem de resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos. A eliminação correta deste produto contribui para evitar os possíveis efeitos negativos para o meio ambiente e a saúde que seriam criados pela manipulação imprópria dos seus resíduos.

  Para mais informações sobre o local onde entregar o produto para reciclagem, contacte a delegação local, os serviços municipais ou a loja onde comprou o produto.

Materiais de embalagem

Os materiais com o símbolo são recicláveis. Elimine a embalagem em contentores de reciclagem próprios.

GARANTIA IKEA

Qual é a duração da garantia IKEA?
Esta garantia é válida durante cinco (5) anos a contar da data original de compra do aparelho no IKEA. O talão de compra original é indispensável como comprovativo de compra. Eventuais reparações efetuadas no âmbito da garantia não prorrogarão o período de garantia do aparelho.
Quem fornece o serviço de assistência?
A assistência aos clientes será garantida pelo fornecedor de serviços de assistência nomeado pelo IKEA, através da sua organização ou da sua rede de parceiros de assistência autorizados.

O que está coberto por esta garantia?
A garantia cobre as avarias do eletrodoméstico causadas por defeitos de material ou de fabrico, a partir da data da sua compra numa loja IKEA. Esta garantia aplica-se apenas aos eletrodomésticos destinados a uso doméstico. As exceções estão expressamente indicadas no parágrafo intitulado "O que não está coberto por esta garantia". Durante o período de validade da garantia, os custos de reparação (peças sobresselentes, mão de obra e despesas de deslocação do pessoal técnico) serão suportados pelo serviço de assistência, desde que o acesso ao aparelho para o serviço de reparação não acarrete despesas especiais. Estas condições obedecem às diretivas UE (Nº. 99/44/CE) e às normas e regulamentos locais aplicáveis. As peças substituídas passam a ser propriedade do IKEA.

O que fará o IKEA para resolver o problema?
O fornecedor do serviço de assistência que recebeu o encargo do IKEA examinará produto e, à sua discrição, decidirá se o serviço prestado está abrangido pela garantia. Em caso positivo, o fornecedor do serviço de assistência IKEA ou o seu parceiro de assistência autorizado, através dos seus centros de assistência, realizará, à sua discrição exclusiva, a reparação ou substituição do produto defeituoso por

outro igual ou do mesmo valor.

O que não está coberto por esta garantia?

- Desgaste causado pelo uso normal do produto.
- Danos provocados deliberadamente ou de negligência, danos causados pelo não respeito das instruções de funcionamento, danos provocados por uma instalação incorreta ou uma ligação a voltagem incorreta, danos provocados por reações químicas ou eletroquímicas, ferrugem, corrosão ou danos causados por água incluindo, mas não só, danos decorrentes do excesso de calcário existente na canalização hídrica e danos causados por fenómenos meteorológicos naturais.
- Consumíveis, incluindo baterias e lâmpadas.
- Peças decorativas e não funcionais que não afetem a utilização normal do eletrodoméstico, incluindo riscos e eventuais alterações de cor.
- Danos acidentais causados por substâncias ou objetos estranhos e pela limpeza ou desobstrução de filtros, sistemas de drenagem ou gavetas de detergente.
- Danos a partes como vitrocerâmica, acessórios, cestos de louça e talheres, tubos de alimentação e drenagem, vedantes, lâmpadas e respetivas coberturas, visores, botões, revestimentos e partes de revestimentos, a não ser que se possa demonstrar que tais danos foram causados por defeitos de produção.
- Casos em que não tenham sido detetadas falhas ou deficiências durante a visita de um técnico.
- Reparações que não tenham sido realizadas pelo fornecedor de serviços nomeado pelo IKEA ou por um seu parceiro autorizado, ou sempre que não tenham sido utilizadas peças não originais.
- Reparações causadas pela instalação incorreta ou não conforme às especificações.
- Utilização do eletrodoméstico em ambiente não doméstico, como por exemplo, para uso profissional.
- Danos de transporte. No caso de ser o cliente a transportar o produto para sua casa ou para outra morada, o IKEA não poderá ser responsabilizada pelos eventuais danos que possa sofrer durante o transporte. No entanto, se for o IKEA a efetuar a entrega do produto na morada do cliente, os eventuais danos sofridos pelo produto durante o transporte serão cobertos pela presente garantia.
- Custo da instalação inicial do aparelho IKEA. No entanto, se um fornecedor de serviços nomeado pelo IKEA ou um seu parceiro autorizado reparar ou substituir o equipamento ao abrigo da presente garantia, o fornecedor de serviços ou o seu parceiro autorizado deverá reinstalar o equipamento reparado ou instalar o equipamento de substituição, se necessário.

Estas restrições não se aplicam aos trabalhos realizados com competência por pessoal qualificado, utilizando as peças originais para adaptar o aparelho às normas de segurança de outro país da UE.

Aplicabilidade das leis nacionais

Além dos direitos previstos na lei, variáveis de país para país, a garantia IKEA concede ao cliente direitos legais específicos. No entanto, tais condições não limitam, de modo algum, os direitos do consumidor descritos na legislação local.

Área de validade

Para eletrodomésticos adquiridos num país da

UE e levados para outro país da UE, os serviços serão fornecidos com base nas condições de garantia aplicáveis no novo país. A obrigação de fornecer o serviço com base nas condições de garantia só existe se o aparelho estiver em conformidade e instalado de acordo com as:

- especificações técnicas do país em que ocorre o pedido de assistência ao abrigo da garantia;
- informações de segurança contidas no manual do Manual de utilização.

Serviço Pós-venda exclusivo para eletrodomésticos IKEA:

Não hesite em contactar o Serviço Pós-venda IKEA para:

1. solicitar assistência ao abrigo da garantia;
2. pedir esclarecimentos sobre a instalação dos eletrodomésticos IKEA nos móveis de cozinha específicos IKEA. O serviço não prestará assistência ou esclarecimentos sobre:
   - instalação de cozinhas IKEA completas;
   - ligações elétricas (se o aparelho for fornecido sem cabos e sem ficha), ligações à rede de água e de gás, porque têm de ser realizadas por um técnico de assistência autorizado.
3. tirar dúvidas sobre o conteúdo do manual de utilização e sobre especificações do eletrodoméstico IKEA.

Para lhe garantir o melhor serviço de assistência, leia com atenção as Instruções de montagem e/ou o Manual de utilização, antes de nos contactar.

Como contactar-nos, se necessitar dos nossos serviços

Consulte a lista completa dos fornecedores de serviços IKEA e dos respetivos números de telefone nacionais, na última página deste manual.

Importante! Para lhe garantir um serviço mais rápido, recomenda-se utilizar os números de telefone indicados no fim deste manual. Para solicitar assistência, indique sempre os códigos específicos do aparelho que pode encontrar neste manual. Antes de nos contactar, certifique-se de que tem à mão o código de artigo IKEA (de 8 dígitos) do eletrodoméstico para o qual necessita de assistência.

Importante! GUARDE O TALÃO DE COMPRA! É o seu comprovativo de compra que vai ter de apresentar para poder recorrer à garantia. No talão também estão indicados o nome e o código (de 8 dígitos) de cada eletrodoméstico IKEA adquirido.

Necessita de mais ajuda?

Para outras questões não relacionadas com o serviço de assistência dos seus equipamentos, contacte a loja IKEA mais próxima. Recomendamos que leia com atenção a documentação do aparelho, antes de nos contactar.

Índice

Información de seguridad	31	Guía de solución de problemas	50
Instrucciones de seguridad	36	Función de gestión de la potencia	51
Conexión eléctrica	39	Datos técnicos del extractor para placa de cocción	52
Descripción del producto	42	Eficiencia energética del extractor	53
Indicadores	42	Eficiencia energética de la placa de cocción	54
Panel de mandos	43	Placa de datos	54
Panel de mandos de la zona de cocción	45	Aspectos medioambientales	55
Panel de mandos del extractor	46	GARANTÍA IKEA	55
Guía de uso de los recipientes	47		
Uso diario	48		

Información de seguridad

ⓘ Para garantizar su seguridad y el correcto funcionamiento del aparato, lea atentamente este manual antes de su instalación y puesta en marcha. Guarde siempre estas instrucciones con el aparato, incluso si se cede o transfiere a un tercero. Es importante que los usuarios estén familiarizados con todas las características de funcionamiento y seguridad del aparato.

Los sistemas de inducción de estas placas de cocción cumplen con las disposiciones de las Directivas EMC y EMF y no deberían interferir con otros dispositivos electrónicos. Los portadores de marcapasos o de otros dispositivos electrónicos implantados deben consultar con su médico de cabecera o con el fabricante del dispositivo implantado para determinar si estos dispositivos son lo suficientemente resistentes a las interferencias.

⚠ Las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un técnico especializado. Antes de efectuar la conexión eléctrica, consulte la sección CONEXIÓN ELÉCTRICA.

Para los aparatos equipados con cable de alimentación, la disposición de los bornes o el tramo de los conductores entre la fijación del cable y los bornes deben realizarse de manera que los conductores cruzados por la corriente queden tensados

antes que el conductor de puesta a tierra en caso de que el cable se suelte.

- El fabricante no se hace responsable de ningún daño que resulte de una instalación incorrecta o inadecuada.
- Controle que la tensión de red coincida con la indicada en la placa de datos fijada en el interior del producto.
- Los dispositivos de seccionamiento deben montarse en la instalación fija de acuerdo con las normas sobre sistemas de cableado.
- Para los aparatos de clase I, compruebe que la instalación eléctrica doméstica garantice una puesta a tierra adecuada.
- Conecte el extractor a la chimenea con un tubo adecuado. Consulte los accesorios que es posible comprar y que se indican en el manual de instalación (para tubos circulares: diámetro mínimo de 125 mm). La longitud del tubo de descarga debe ser lo más corta posible.
- Conecte el producto a la red eléctrica mediante un interruptor omnipolar.
- Se tienen que respetar las normativas sobre la descarga del aire.
- No conecte el extractor a tubos de descarga que transporten humos de combustión (calderas, chimeneas, etc.).
- Si el extractor se utiliza junto a aparatos no eléctricos (por ejemplo, aparatos de gas), en la habitación se debe asegurar un grado de ventilación suficiente para evitar el reflujo de los gases de combustión. Cuando la placa de cocción se utilice junto a aparatos no eléctricos, la presión negativa en el local no deberá ser superior a 0,04 mbar para evitar que los humos vuelvan al local a través del aparato de cocción.
- El aire no debe ser evacuado a través de un conducto utilizado para la descarga de los humos de aparatos de combustión alimentados por gas u otros combustibles.
- Si el cable de alimentación está dañado, para evitar situaciones

peligrosas debe ser sustituido por el fabricante, por un centro de asistencia autorizado o por un técnico cualificado.
- Conecte el enchufe del aparato a una toma de corriente que cumpla con las normas vigentes y esté en una posición accesible.
- Con respecto a las medidas técnicas y de seguridad que se deben tomar para la descarga de los humos, es importante seguir escrupulosamente las normas establecidas por las autoridades locales.

⚠ **ATENCIÓN:** Antes de instalar el aparato, retire la película protectora.
- Utilice únicamente los tornillos y accesorios suministrados con el aparato.

⚠ **ATENCIÓN:** Si no se instalan los tornillos o los elementos de sujeción de acuerdo con estas instrucciones, se pueden producir peligros eléctricos.
- No mire directamente la luz a través de dispositivos ópticos (prismáticos, lupas...).
- La limpieza y el mantenimiento no deben realizarlos los niños a menos que estén supervisados por un adulto.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o sin experiencia y conocimiento, a menos que sean vigilados e instruidos cuidadosamente sobre el uso seguro del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin la experiencia y el conocimiento necesarios, siempre que sean vigilados e instruidos cuidadosamente

sobre cómo utilizar el aparato de forma segura y sobre los peligros que conlleva. No permita que los niños jueguen con el aparato.

⚠ **ATENCIÓN:** El aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante el uso.

Preste atención en no tocar las resistencias.

Mantenga alejados a los niños menores de 8 años, a menos que estén constantemente vigilados.

- Limpie y/o reemplace los filtros después del tiempo especificado (peligro de incendio). Véase el apartado Mantenimiento y limpieza.
- Se recomienda garantizar una ventilación adecuada del local cuando el aparato se utilice simultáneamente a aparatos que funcionan con gas u otros combustibles (no se aplica a los aparatos que solo hacen recircular el aire del local).

ATENCIÓN: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

- No encienda el dispositivo si la superficie está agrietada o si hay daños visibles en el espesor del material.
- No toque el aparato con partes del cuerpo húmedas.
- No limpie el producto con equipos de vapor.
- No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, sobre la superficie de la placa de cocción, ya que pueden sobrecalentarse.
- Después del uso, apague la zona de cocción de la placa con el mando correspondiente y no confíe en el detector de recipientes.

ATENCIÓN: Cocinar con grasa o aceite sin vigilancia en una placa de cocción puede ser peligroso y generar incendios. No intente apagar NUNCA un incendio con agua; apague el electrodoméstico y sofoque las llamas, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.

ADVERTENCIA: El proceso de cocción debe estar supervisado. Un proceso de cocción de corta duración debe ser supervisado constantemente.

- El aparato no está diseñado para que se ponga en marcha mediante un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia.

ATENCIÓN: Peligro de incendio: no apoye ningún objeto sobre las superficies de cocción.

- El aparato debe instalarse de modo que se pueda desconectar de la alimentación eléctrica con una distancia de apertura de los contactos (3 mm) que garantice la desconexión completa en condiciones de sobretensión de categoría III.
- El aparato no debe estar expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol).
- La ventilación del aparato debe cumplir con las instrucciones del fabricante.

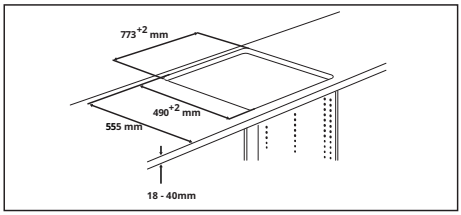
Instrucciones de seguridad

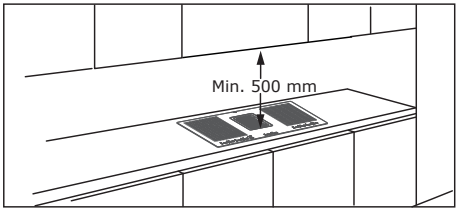
Recomendaciones generales

- No use nunca esponjas abrasivas, lana de acero, ácido muriático ni otros productos que puedan rayar la superficie o dejar marcas en ella.
- Por motivos de seguridad, no use limpiadores con chorro de vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.
- No consuma los eventuales residuos de comida que han caído o se han depositado en la superficie y sobre los elementos funcionales o estéticos de la placa de cocción.

Requisitos del mueble

- La placa de cocción está destinada al montaje empotrado en la superficie de trabajo de la cocina sobre un mueble con ancho igual o superior a 800 mm.
- Si el aparato está montado en materiales inflamables, es necesario respetar escrupulosamente las líneas de guía y las normas en relación a las instalaciones de baja tensión y la protección antiincendio.
- Para las unidades de empotrado, los componentes (materiales plásticos y madera contrachapada) deben montarse con adhesivos resistentes al calor (mín. 85 °C): el uso de materiales y adhesivos no adecuados puede causar deformaciones y desprendimientos.
- El mueble de cocina debe disponer de espacio suficiente para las conexiones eléctricas del aparato. Los muebles colgantes sobre el aparato deben ser instalados a una distancia tal que deje espacio suficiente para trabajar cómodamente.
- Está permitido el uso de bordes decorativos de madera maciza alrededor de la superficie de trabajo detrás del aparato, siempre que la distancia mínima permanezca igual a la indicada en las figuras de instalación.
- La posición y las dimensiones del orificio de empotrado para el aparato se muestran en la figura siguiente. Las medidas indicadas son válidas solo si se respeta una distancia entre la saliente de la superficie de trabajo y el lado delantero del mueble de 35 mm.
- La distancia mínima entre el aparato de empotrado y el mueble de arriba es de 500 mm.





- Para evitar infiltraciones de líquidos entre el borde de la placa de cocción y la superficie de trabajo, aplique la junta adhesiva proporcionada en todo el borde externo de la placa de cocción antes de proceder al montaje. Consulte las instrucciones de montaje.

Uso

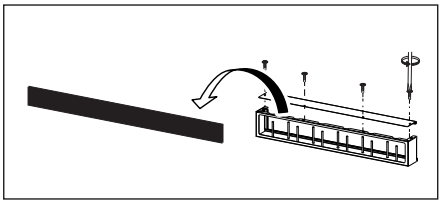
- El aparato extractor se ha diseñado exclusivamente para uso doméstico con el fin de eliminar los olores de cocción.
- No utilice nunca el aparato para fines distintos para los que ha sido diseñado.
- Las freidoras deben controlarse constantemente durante el uso: el aceite recalentado podría coger fuego.
- No accione el aparato con un temporizador externo o un sistema de mando a distancia separado.
- El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar que se sobrecaliente.
- No se pare sobre el aparato, ya que podría dañarlo.
- Para evitar que las juntas de silicona se dañen, no coloque recipientes de cocción calientes encima del marco.
- No corte ni prepare alimentos sobre la superficie ni deje caer objetos duros sobre ella. No arrastre recipientes ni vajilla sobre la superficie.

Limpieza y mantenimiento

Apague o desconecte el aparato de la red eléctrica antes de efectuar cualquier operación de limpieza o mantenimiento.

Filtro de carbón activo

- El filtro antiolor de carbón activo (haga referencia a las instrucciones de montaje) puede ser regenerado. El filtro antiolor de carbón activo se puede lavar y regenerar cada 3-4 meses (o con más frecuencia en caso de uso intenso de la campana), hasta un máximo de 8 ciclos de regeneración (en caso de uso particularmente intensivo, se recomienda no exceder 5 ciclos). Para pedir un filtro nuevo, comuníquese con el servicio de asistencia (véase la tabla señalada al final del manual)

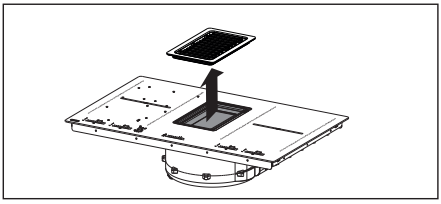


Procedimiento de regeneración:

- Lávelo en el lavavajillas a una temperatura MÁXIMA de 70° o lávelo a mano en agua caliente sin utilizar esponjas abrasivas (¡no utilice detergentes!).
- Seque en el horno a una temperatura MÁXIMA de 70° durante 2 horas (se aconseja leer atentamente el manual de uso y las instrucciones de montaje del propio horno).

Parrilla de hierro fundido

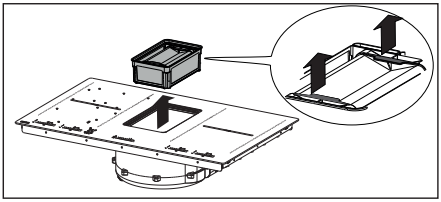
- No lave en lavavajillas. Limpie la parrilla con agua caliente y jabón neutro, sin usar esponjas abrasivas (¡No utilice detergentes fuertes o abrasivos!).



ATENCIÓN: La parrilla de hierro fundido debe colocarse con cuidado o, si se manipula mal, puede provocar la rotura del cristal de la placa de cocción.

Filtros de grasa

- Continúe limpiando o sustituyendo los filtros en los intervalos indicados para mantener la campana en buen estado de funcionamiento y evitar el riesgo potencial de incendio debido a la acumulación excesiva de grasa.
- Los filtros de grasa deben limpiarse cada 2 meses de funcionamiento o más frecuentemente en caso de uso muy intenso y pueden ser lavado en lavavajillas.

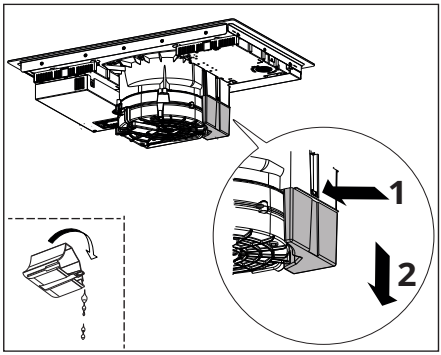


La bandeja de demasiado lleno superior forma parte del filtro de grasa y debe ser controlada después de cada cocción o cada vez que se noten derrames de líquido en la placa de cocción. Lave con agua caliente y remueva los residuos de comida para evitar que se generen olores y se produzcan incrustaciones.

Bandeja de recogida de agua

En el uso común, se recomienda controlar y vaciar la bandeja de recogida con intervalos de dos semanas.

- Quite el cajón antes de realizar los controles regulares de la bandeja de recogida de agua, en particular en caso de derrames considerables de líquidos. Desenganche el freno (1) y tire hacia abajo la bandeja de recogida de agua (2) luego lávela con agua tibia en el lavavajillas.



Limpieza del aparato

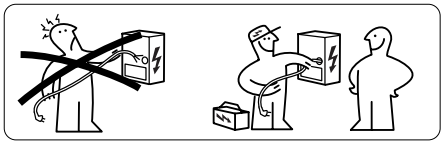
- Limpie el aparato después de cada uso para evitar que los residuos de comida se carbonicen. Limpiar la suciedad incrustada y carbonizada requiere más esfuerzo.
- Para limpiar la suciedad diaria, use un paño o una esponja suaves y un detergente adecuado. Siga los consejos del fabricante con respecto a los detergentes que debe utilizar. Se aconseja usar productos detergentes protectores.
- Remueva la suciedad incrustada, por ej. leche desbordada durante la cocción, con un raspador para vitrocerámica mientras la placa de cocción todavía está caliente. Siga las recomendaciones del fabricante con respecto al rascador que debe utilizar.
- Quite los alimentos que contienen azúcar, por ejemplo mermelada derramada durante la cocción, con un rascador para vitrocerámica mientras la placa de cocción aún está caliente. En caso contrario, los residuos pueden dañar la superficie de vitrocerámica.
- Remueva el eventual plástico fundido con un raspador para vitrocerámica mientras la placa de cocción todavía está caliente. En caso contrario, los residuos pueden dañar la superficie de vitrocerámica.
- Elimine las manchas de cal con una pequeña cantidad de solución antical, por ejemplo, vinagre o zumo de limón, una vez que la placa de cocción se haya enfriado. Luego, limpie de nuevo con un paño húmedo.

Conexión eléctrica

ATENCIÓN: Todas las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un instalador autorizado.

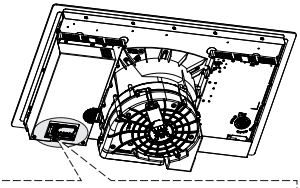
- Antes de realizar las conexiones, verifique que la tensión nominal del aparato que figura en la respectiva placa de datos corresponda con la tensión de alimentación de red. La placa de datos está colocada en el lado inferior de la placa de cocción.
- Servicios únicamente de componentes originales proporcionados por el servicio de repuestos.
- El aparato no está dotado de cable de red. Compre el adecuado en un distribuidor especializado.
- Si se dañan, sustituya los cables de alimentación con los respectivos cables de repuesto originales. Contáctese con el call centre del negocio IKEA.

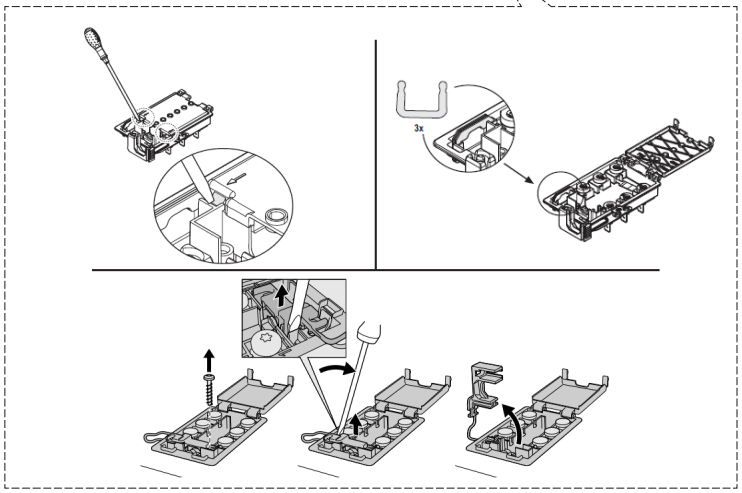
¡Advertencia! ¡No suelde ningún cable!



Conexión eléctrica

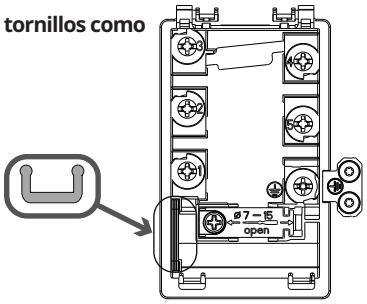
- Siga el esquema de conexión (ubicado del lado inferior del producto).
- Este aparato tiene una conexión de tipo "Y" y necesita un cable de alimentación H05V2V2-F. El cable necesita manguitos terminales obligatorios. De acuerdo con la normativa IEC utilice para la conexión monofásica: cable de alimentación de 3 x 4 mm^2, para la conexión bifásica: cable de alimentación de 4 x 2,5 mm^2 y para una conexión trifásica: cable de alimentación de 5 x 2,5 mm^2. Diámetro externo del cable de alimentación: mín 8 mm - máx 12 mm. Por favor, respete las normativas nacionales específicas.
- Para acceder a los bornes de conexión, hay que quitar la tapa de la caja de conexiones.
- Compruebe que las características de la instalación eléctrica doméstica (tensión, potencia máxima y corriente) sean compatibles con las del aparato.
- Conecte el aparato como se muestra en el esquema (de acuerdo con las normas de referencia para la tensión de red vigentes a nivel nacional).



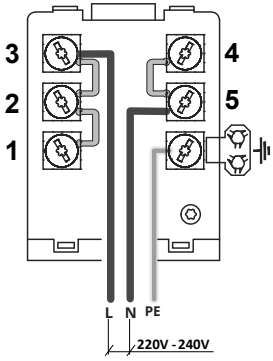


Esquema de conexión del lado del producto

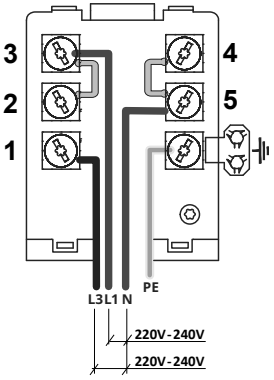
Introduzca el puente **entre los tornillos como está ilustrado**



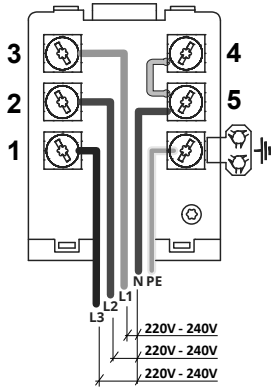
220 - 240V ~ 1+N+GND



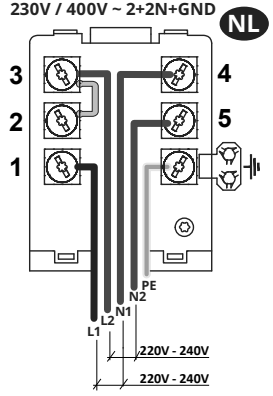
380 - 415V ~ 2+N+GND



380 - 415V ~ 3+N+GND

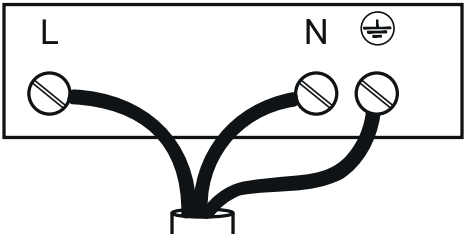


230V / 400V ~ 2+2N+GND NL

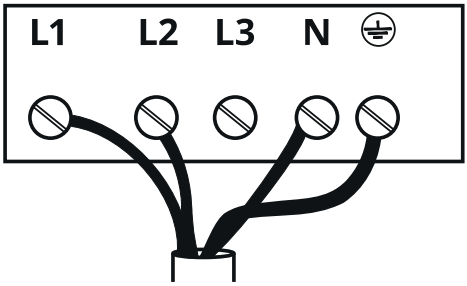


Esquema de conexión del lado de la caja

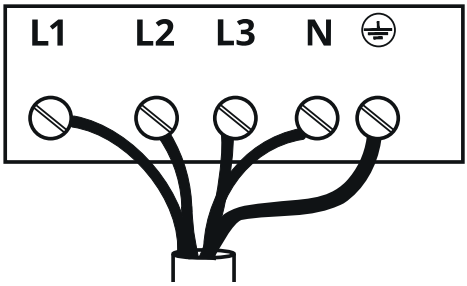
220V-240V 1N ~



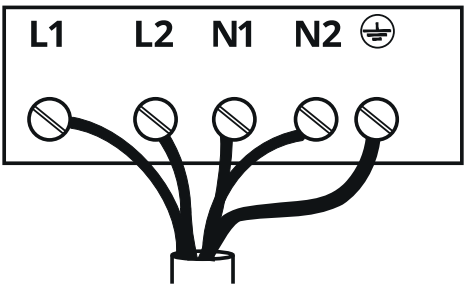
380V-415V 2N ~



380V-415V 3N ~

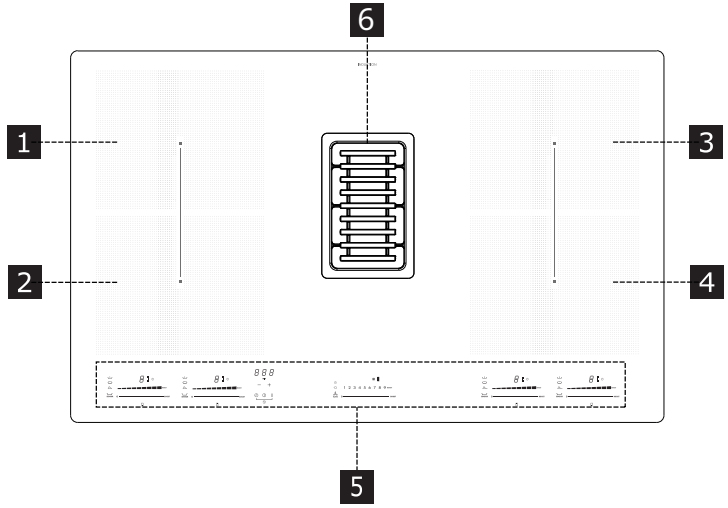


NL **230V / 400V 2N~**



Color	Conexión			
	220 - 240V ~ 1+N+GND	380 - 415V ~ 2+N+GND	380 - 415V ~ 3+N+GND	230V / 400V ~ 2+2N+GND
Negro	-	L3	L3	L1
Marrón	L	L1	L2	L2
Gris	-	-	L1	
Azul	N	N	N	N1 - N2
Amarillo/Verde ⏚	TIERRA			
▬	PUENTE			

Descripción del producto



1 Zona de cocción individual (220 x 185 mm) de 2100 W con función Booster de 3700 W
2 Zona de cocción individual (220 x 185 mm) de 2100 W con función Booster de 3700 W
3 Zona de cocción individual (220 x 185 mm) de 2100 W con función Booster de 3700 W
4 Zona de cocción individual (220 x 185 mm) de 2100 W con función Booster de 3700 W
5 Panel de mandos
6 Extractor

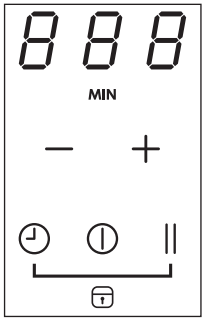
1 + 2 Zona de cocción combinable (220 x 370 mm) de 3700 W
3 + 4 Zona de cocción combinable (220 x 370 mm) de 3700 W

Indicadores

Detección de la presencia del recipiente
Cada zona de cocción está equipada con un sistema que detecta la presencia del recipiente. El sistema de detección de la presencia del recipiente reconoce los recipientes con una base magnetizable adecuada para usar con placas de cocción por inducción.
Si el recipiente se quita durante el funcionamiento o si se usa un recipiente no adecuado, la pantalla junto al gráfico de barras parpadea con el símbolo U.
Si no hay recipientes colocados en la zona de cocción durante el tiempo de detección de presencia de recipientes, igual a 10 segundos:
- La zona de cocción se apaga automáticamente una vez transcurridos 10 segundos.
- En la pantalla de cada zona de cocción se visualiza U.

Indicador de calor residual
Si se apaga una zona de cocción, pero aún está caliente, la letra "H" permanece encendida en el panel para indicar que existe el riesgo de quemaduras.

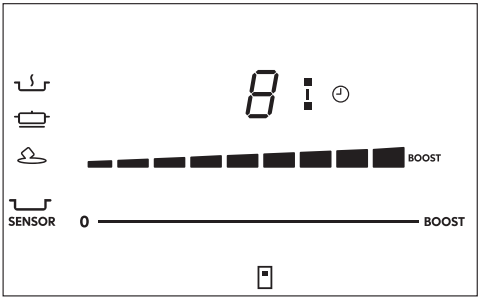
Panel de mandos



⏻	Encendido/apagado del extractor para placa de cocción. Presione para encender. Presione de nuevo para apagar.
	De forma predeterminada, cuando se enciende el extractor para placa de cocción, lo hace en modo automático y también se enciende el led AUTO. Toque (presione) la barra de selección para desactivar el modo automático y usar el ventilador del extractor en modo manual. El led AUTO se apagará.
◷	Activación del temporizador Pulse el botón durante 5 segundos; la campana pasará a funcionar en modo temporizado con un temporizador preconfigurado en 15 minutos. En la campana se enciende el led que indica el modo temporizado ◷. Para desactivar el modo temporizado (temporizador), presione de nuevo el botón durante 5 segundos. Una vez transcurrido el tiempo, se emite una señal acústica (que dura 2 minutos y se puede interrumpir presionando el botón de encendido/apagado), y la pantalla ◷ se apaga. La cuenta regresiva no es visible, la indicación visual es el led ◷.
	Seleccione una zona de cocción para configurar un temporizador independiente. Este botón activa un temporizador que se puede configurar para las zonas de cocción individuales, incluso simultáneamente. Una vez transcurrido el tiempo programado, las zonas de cocción se apagan automáticamente y se emite una señal acústica. Activación/regulación del temporizador de la placa de cocción: Presione el botón varias veces ◷ para seleccionar la zona de cocción que desea activar. Se encenderá el icono correspondiente a la zona de cocción.". Una vez seleccionada la zona de cocción deseada, regule el temporizador: Presione + para aumentar el tiempo que deberá pasar antes del apagado automático. Presione - para disminuir el tiempo que deberá pasar antes del apagado automático.

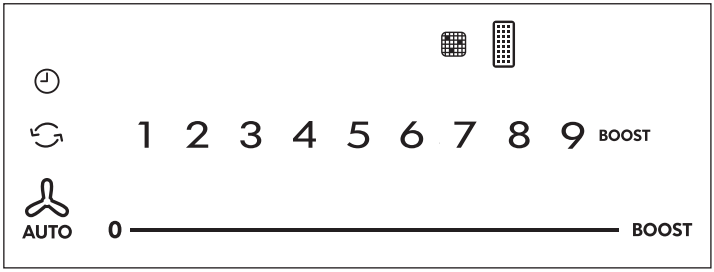
⏸	Stop & Go / Reinicio Esta función permite suspender/reiniciar cualquier función activa de la placa de cocción, reduciendo a cero la potencia de cocción. Presione el botón para activar la función, presiónelo de nuevo y mueva el dedo por la barra táctil completamente de izquierda a derecha (cerca de la función Pausa ⏸) para desactivarla. Nota: si la función Pausa no se ha desactivado después de 10 minutos, la placa de cocción se apaga automáticamente.
	Esta función permite recuperar todos los ajustes de la placa de cocción en caso de que se apague accidentalmente. Activación: - Vuelve a encender la placa de cocción. - Presione ⏸ en un plazo de 6 segundos.
− +	Aumento/disminución de la duración del temporizador para la zona de cocción.
	Presione prolongadamente para restablecer el filtro de grasa. Presione prolongadamente para restablecer el filtro antiolor de carbón activo.
🕘 + ⏸	Bloqueo/desbloqueo de la placa de cocción Permite bloquear los ajustes de la placa de cocción para evitar manipulaciones accidentales, dejando activas las funciones ya configuradas. Repita la operación para desactivar el bloqueo. Bloqueo de los botones. Pulse simultáneamente los botones ⏸ y 🕘 durante algunos segundos.

Panel de mandos de la zona de cocción



	Indicadores de posición de las zonas de cocción.
	Las zonas de cocción se pueden activar en modo combinado para crear una sola zona con el mismo nivel de potencia. Las principales zonas de cocción son las delanteras mientras que las secundarias son las posteriores. Para activar el modo combinado: toque simultáneamente las 2 barras; el símbolo se enciende. Con la barra de selección de la zona principal es posible seleccionar el nivel de potencia. Para desactivar el modo combinado, repita el procedimiento de activación.
0 — BOOST	Selección de la zona de cocción. Aumento/disminución del nivel de potencia.
	Función de aumento de la potencia que permanece operativa durante 10 minutos; una vez transcurridos, la temperatura vuelve al valor del nivel 9. Toque y muévase a lo largo de la barra de selección para activar la función de aumento de potencia Power Booster. El nivel de aumento de la potencia se muestra en la pantalla de la zona de cocción seleccionada con el símbolo BOOST.
SENSOR	Activación de la gestión de la temperatura. En la pantalla se visualiza U.
	Derretir a 42 °C
	Mantenimiento del calor a 74 °C
	Cocción lenta a 92 °C
	Activación del modo de combinación de dos zonas de cocción.
BOOST	Activación de la función Power Booster.

Panel de mandos del extractor



0 — BOOST	Selección de la potencia de aspiración Aumento/disminución de la velocidad (potencia) de aspiración
AUTO	Activación/desactivación de una función automática (por defecto, se activa el modo automático). Al tocar (presionar) la barra de selección de la campana, el modo automático se desactiva y es posible usar el ventilador en modo manual. Para reactivar el modo automático, presione el botón AUTO : el led se enciende para indicar que la campana está funcionando en ese modo.
	Por defecto, el recordatorio de mantenimiento del filtro de carbón está desactivado (modo aspirante). **Activación del recordatorio de mantenimiento del filtro de carbón** Cuando se encienda por primera vez, presione el botón AUTO de la campana durante 5 segundos: el símbolo parpadea una vez. Para desactivar el filtro de carbón, presione el botón AUTO durante 5 segundos: el símbolo parpadea dos veces.
	Después de la activación, el encendido del ícono indicará que es necesario realizar el mantenimiento del filtro de carbón (antiolor) . Las indicaciones relacionadas con la limpieza del filtro de grasa, visualizadas con el led , siempre están habilitadas. **Restauración y reactivación del filtro de olor de carbón** Después de realizar el mantenimiento de los filtros: presione el botón — durante 5 segundos - El led del filtro de grasa se apagará y se reiniciará la cuenta regresiva. presione el botón + durante 5 segundos - El led del filtro antiolor se apagará y se reiniciará la cuenta regresiva.
BOOST	Selección de la velocidad intensiva **BOOST** Esta velocidad está temporizada para una activación de 5 minutos. Transcurrido este tiempo, el sistema vuelve automáticamente a la velocidad seleccionada con anterioridad.

Guía de uso de los recipientes

Qué recipientes utilizar
Utilice solo recipientes cuya base sea de un material ferromagnético adecuado para las placas de cocción por inducción:
- hierro fundido
- acero esmaltado
- acero al carbono
- acero inoxidable (incluso no completamente)
- aluminio con revestimiento ferromagnético o base con placa ferromagnética

Para determinar si un recipiente es adecuado, controle que lleve el símbolo (generalmente grabado en la base). También puede acercar un imán a la base del recipiente. Si se queda pegado, significa que el recipiente se puede utilizar en una placa de cocción por inducción.
Para garantizar una óptima eficiencia, utilice siempre recipientes con la base lo más plana posible y que distribuya el calor de manera uniforme. Una base que no sea perfectamente plana puede afectar la conducción de la potencia y del calor.

Cómo usar los recipientes
Diámetro mínimo del recipiente para las diferentes zonas de cocción
Para garantizar que la placa de cocción funcione correctamente, el recipiente debe cubrir uno o más puntos de referencia presentes en la superficie de la placa de cocción y debe tener un diámetro mínimo adecuado.
Utilice siempre la zona de cocción que mejor se adapte al diámetro de la base del recipiente.

Zona de cocción	Diámetro de la base del recipiente [mm]	
	Ø min. (recomendado)	Ø máx (recomendado)
Todas	145 mm	180 mm

Recipientes vacíos o con base delgada
No utilice recipientes vacíos o con base delgada en la paca de cocción, ya que esto no permitiría controlar la temperatura o apagar automáticamente la zona de cocción si la temperatura es demasiado alta, con el riesgo de dañar el recipiente o la superficie de la placa de cocción. Si esto sucede, no toque nada y espere a que todos los componentes se enfríen.
Si aparece un mensaje de error, consulte la sección “Guía de la resolución de los problemas”.

Consejos/sugerencias

Ruidos durante el funcionamiento
Cuando se activa una zona de cocción, es posible que se oiga un breve zumbido. Este fenómeno es típico de las zonas de cocción y no influye ni en el funcionamiento ni en la duración en servicio del aparato. El ruido depende del tipo de recipiente utilizado. Si el ruido es muy fuerte, puede ser necesario cambiar el recipiente.

Ruidos normales de la placa de cocción por inducción
La tecnología por inducción se basa en la creación de campos electromagnéticos para generar calor directamente en el fondo de los recipientes. Los recipientes y sartenes pueden dar lugar a ruidos o vibraciones dependiendo de cómo se produzcan. Estos ruidos pueden describirse como se indica a continuación:

Zumbido ligero (como el de un transformador)
Este ruido de presenta cuando la temperatura de cocción está alta. Depende de la cantidad de energía transferida por la placa de cocción al recipiente. El ruido cesa o se atenúa cuando se reduce el nivel de calor.

Silbido ligero
Este ruido se presenta cuando el recipiente de cocción está vacío. El ruido cesa al verter líquidos o alimentos en el recipiente.

Chisporroteo
Este ruido se presenta cuando el recipiente está formado por diferentes capas superpuestas. Es causado por las vibraciones de las superficies formadas por diversos materiales en contacto entre ellos. El ruido lo produce el recipiente y puede variar según la cantidad de alimento o líquido y el método de cocción (por ejemplo, hervir, cocer a fuego lento, freír).
Silbido fuerte
Este ruido se presenta cuando el recipiente está hecho de diferentes materiales, superpuestos, y cuando se utiliza en la placa de cocción a la máxima potencia e, incluso, en dos zonas de cocción. El ruido cesa o se atenúa cuando se reduce el nivel de calor.

Estos ruidos son normales
Ruidos del ventilador
Para el correcto funcionamiento del sistema electrónico, es necesario regular la temperatura

de la placa de cocción. Para este propósito, la placa de cocción está equipada con un ventilador de refrigeración, que se activa para reducir y regular la temperatura del sistema electrónico. El ventilador puede seguir funcionando incluso después de apagar la placa de cocción si la temperatura detectada es aun demasiado alta.

Ruidos rítmicos, similares a los de las agujas de un reloj.

Este ruido se presenta solo cuando al menos tres zonas de cocción están en funcionamiento y desaparece o se atenúa cuando se apagan dos. Estos ruidos, descritos como fenómenos normales de la tecnología por inducción, no deben considerarse como defectos.

Uso diario

Encendido del aparato

Mantenga presionado ⏻ durante un segundo para encender el aparato.

- En todas las pantallas de los niveles de potencia parpadea la indicación **„0“**
- Si no se realizan otras selecciones, el aparato se apaga después de 10 segundos por razones de seguridad.

Selección de una zona de cocción

Presione el **„0“** al lado del cursor de barras de la zona de cocción y arrastre el dedo para hacer recorrer el cursos y configurar el nivel de potencia.

Apagado de una zona de cocción

Toque el **„0“** en el cursor de barras.

- Si no se realizan otras selecciones y las otras zonas de cocción están apagadas, el aparato se apaga después de 10 segundos.

Apagado de la placa de cocción

Toque ⏻ durante algunos segundos para apagar la placa de cocción.

- Si no se realizan otras selecciones en la pantalla y todas las zonas de cocción están apagadas, el aparato se apaga después de 10 segundos.**Configuraciones Descongelación, Mantenimiento en caliente y Cocción lenta**

Con la función descongelación es posible descongelar alimentos o derretir lentamente mantequilla, chocolate o miel.

La configuración Mantenimiento en caliente mantiene los alimentos cocinados a una temperatura de aproximadamente 74 °C.

La configuración Cocción lenta mantiene los alimentos cocinados a una temperatura aproximadamente 92 °C. Con la configuración Cocción lenta es posible cocinar a bajas temperaturas para conservar el valor nutricional de los alimentos.

- Seleccione la zona de cocción pulsando el **„0“** al lado del cursor de barras de la zona de cocción deseada.
- Presione SENSOR una vez.
- Para seleccionar la configuración “Descongelar” (Defrost), presione nuevamente SENSOR.

Aparece .

- Para seleccionar la configuración “Mantenimiento en caliente”, presione nuevamente SENSOR.

Aparece .

- Para seleccionar la configuración “Cocción lenta”, presione nuevamente SENSOR.

Aparece .

Regulación Boost

Todas las zonas de cocción están dotadas de la función de aumento de potencia (Booster). Cuando la función Booster está activada, la zona de cocción seleccionada funciona a una potencia extra durante 5 minutos. La función Booster puede utilizarse, por ejemplo, para calentar rápidamente una gran cantidad de agua.

- Deslice el dedo en el cursor de barras hasta que en la pantalla aparezca BOOST .
- Para desactivar la función Booster, regrese el cursor de barras al nivel de potencia deseado deslizando el dedo.

Temporizador

Cuando el temporizador está configurado, la zona de cocción se apaga después de un intervalo de tiempo regulado entre 1 minuto y 1 hora y 59 minutos.

Programación del temporizador

- La placa de cocción se apaga.
- Zona de cocción seleccionada.
- Presione ⏲.

- La indicación „_00“ parpadea en el centro de la pantalla.
- Toque + para aumentar la duración del tiempo configurado en el temporizador, toque — para reducirla.

Cuando se presiona + la primera vez, en la pantalla se enciende la indicación **„1“**.

Modificación del temporizador

-Temporizador programado
- Presione la zona de cocción activa del temporizador que se desea modificar.
- Presione ◴.
- Modifique la duración del tiempo programado en el temporizador utilizando + y —.

Función de combinación (conexión en puente)

La función de combinación permite la activación de dos zonas de cocción individuales de manera que puedan funcionar y ser reguladas juntas.
- Pulse contemporáneamente los cursores de barras de las dos zonas de cocción (del mismo lado).
- La pantalla al lado de las dos zonas muestra ⁞ de un lado y ⁞ del otro lado.

Si una de las zonas de cocción ya está funcionando cuando se activa la función de combinación (conexión en puente), el nivel de potencia y el tiempo de funcionamiento de esta zona de cocción se seleccionarán para las dos zonas combinadas. Si ambas zonas ya están funcionando, los tiempos de funcionamiento se cancelan en las pantallas del nivel de potencia. Si no es posible combinar dos zonas, configure la velocidad Boost.

Bloqueo de seguridad para niños
- Aparato encendido
- Toque contemporáneamente durante pocos segundos ‖ y ◴ hasta que se emita una señal acústica.
  La pantalla se bloquea. Cuando la pantalla se apaga en este estado, la función de bloqueo estará todavía activa al volver a encender la placa de cocción.
- Para desactivar el bloqueo de seguridad para niños, pulse contemporáneamente durante pocos segundos ‖ y ◴.

Nivel de potencia	Método de cocción	Usar para
1	Derretir, calentar ligeramente	Mantequilla, chocolate, gelatina, salsas
2	Derretir, calentar ligeramente	Mantequilla, chocolate, gelatina, salsas
3	Rehogar	Arroz
4	Cocción larga, reducir, guisar	Verduras, patatas, salsas, fruta, pescado
5	Cocción larga, reducir, guisar	Verduras, patatas, salsas, fruta, pescado
6	Cocción larga, estofar	Pasta, sopa, carne estofada
7	Fritura ligera	Rösti (torta de patatas), tortillas, alimentos rebozados y fritos, salchichas
8	Fritura, fritura en abundante aceite	Carne, patatas fritas
9	Fritura rápida a temperatura alta	Bistecs
P	Calentamiento rápido	Hervir agua

Nivel de temperatura	Método de cocción	Usar para
	Derretir	Derretir mantequilla, chocolate o miel a aproximadamente 42 °C.
	Mantenimiento en calor	Salsas, mantenimiento del alimento listo para ser servido a aproximadamente 74 °C.
	Cocción lenta	Mantenimiento en calor del alimento preparado a aproximadamente 92 °C.

Guía de solución de problemas

Código de error	Descripción	Posible causa del error	Acción correctiva
	Funcionamiento ausente	Errada conexión a la red eléctrica o cortocircuito	Desconecte el aspirador de la placa de cocción de la alimentación. Realice correctamente la conexión a la alimentación consultando el apartado “CONEXIÓN ELÉCTRICA“ si es necesario. Si el error persiste, comuníquese con el Servicio de Asistencia y especifique el problema.
ER 03 y sonido continuo o	El panel de mandos se apaga después de 10 segundos.	Activación continua de los sensores. Agua o recipiente en el vidrio sobre el panel de mandos.	Quite el recipiente o seque el agua de la superficie de vitrocerámica y del panel de mandos Apague el aspirador de la placa de cocción
ER 03 y sonido continuo panel de mandos Aspirador	El panel de mandos se apaga después de 10 segundos. El motor del aspirador está todavía funcionando.	Detectada activación continua de los sensores. Agua o recipiente en el vidrio sobre el panel de mandos del aspirador.	Quite el recipiente o seque el agua de la superficie de vitrocerámica y del panel de mandos. Toque de nuevo el panel de mandos del aspirador.
ER47	Parpadea ER y 47. El panel de mandos se apaga después de 10 segundos.	Error en la conexión del cable de alimentación del lado del producto.	Desconecte el aspirador de la Alimentación eléctrica. Regule la conexión siguiendo las indicaciones del apartado CONEXIÓN ELÉCTRICO si es necesario con particular atención a la correcta fijación de los puentes del lado del producto. Si el error persiste, comuníquese con el Servicio de Asistencia y especifique el problema.
E/6	Parpadea ER y 47. El panel de mandos se apaga después de 10 segundos.	Desviaciones de la alimentación de red en la frecuencia o nivel de tensión. Los inversores de energía solar podrían provocar un error E6 si crean una oscilación en la tensión de red (sobretensión de alta frecuencia).	En cuanto la red eléctrica vuelve a condiciones normales, el error E6 desaparece. Si el error persiste, comuníquese con el Servicio de Asistencia y especifique el problema.
ER20 **ER22** **ER30** **ER36** **ER39** **U400** **E/2** **E/A** **E/4** **E/7** **E/8** **E/9**	Desconecte el aspirador de la placa de cocción de la alimentación. Espere algunos segundos, luego vuelva conectar el aspirador de la placa de cocción a la alimentación. Si el problema persiste, comuníquese con el Servicio de Asistencia y especifique el código de error que aparece en la pantalla.		

En caso de avería, intente resolver el problema consultando las indicaciones proporcionadas en la guía de solución de problemas. Si no logra solucionar el problema, contacte con el Servicio de Asistencia. En la última página de este manual se proporciona una lista completa de los proveedores de servicios de IKEA.

En caso de uso inadecuado del aparato o de instalación no realizada por un instalador autorizado, deberá pagar la visita del técnico del Servicio de Asistencia o del vendedor, incluso durante el período de validez de la garantía.

Mantenimiento y reparación
- Asegúrese de que el mantenimiento de los componentes eléctricos sea realizado únicamente por el fabricante o por el Servicio de Asistencia.
- Asegúrese de que los cables dañados sean sustituidos únicamente por el fabricante o por el Servicio de Asistencia.

Cuando contacte con el Servicio de Asistencia, proporcione la siguiente información:
- tipo de avería
- modelo de aparato (Art./Cód.)
- número de serie (S.N.)

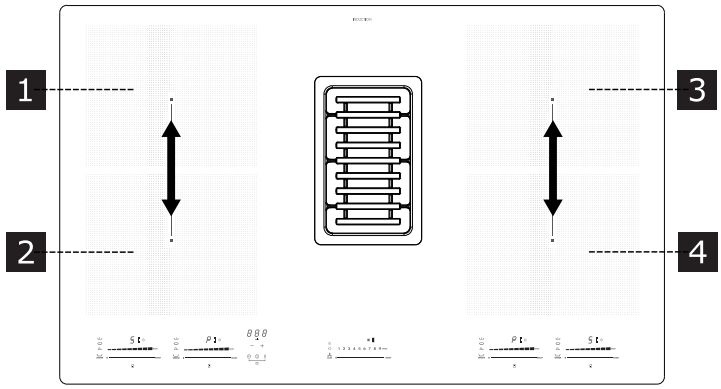
Esta información se encuentra en la placa de datos. La placa de datos está colocada en el fondo del aparato.

Datos técnicos
Identificación del producto
Tipo: **4300**
Modelo: FÖRDELAKTIG
Consulte la placa de datos colocada en el fondo del aparato.
El fabricante mejora continuamente sus productos. Por este motivo, el texto y las ilustraciones de este manual pueden cambiar sin previo aviso.
Para más información sobre los datos técnicos, consulte el sitio web: www.Ikea.com

Función de gestión de la potencia

Este producto está equipado con una función de gestión de la potencia con control electrónico.
Esta función controla el suministro de la potencia máxima de 3700 W entre las zonas de cocción utilizadas en modo combinado (1+2 y 3+4), optimizando la distribución de la potencia y evitando situaciones de sobrecarga del sistema. La función distribuye la potencia máxima disponible entre las zonas de cocción utilizadas en modo combinado. Véase figura. Si es necesario, la función reduce la potencia de la otra zona de cocción que funciona en modo combinado (al último mando se le asigna la máxima prioridad).

Ejemplo:
Si se selecciona el nivel de potencia adicional (boost) (P) para la zona de cocción 1, la zona de cocción 2 no puede superar simultáneamente el nivel de potencia 5.



Datos técnicos del extractor para placa de cocción

		Unidad	Valor
Identificación del modelo			**FÖRDELAKTIG 504.494.03**
Tipo de producto			EMPOTRADO
Dimensiones	Ancho	mm	830
	Profundidad	mm	520
	Altura mín./máx.	mm	906
Caudal de aire máximo* - Descarga		m^3/h	550
Nivel máximo * de ruido - Descarga		dBA	66
Caudal de aire máximo * - Recirculación		m^3/h	380
Nivel máximo * de ruido - Recirculación		dBA	73
Potencia nominal del extractor		W	220
Potencia nominal de la placa de cocción		W	7400
Potencia máxima total		W	7620

Parámetro	Valor
Tensión/frecuencia de alimentación	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz;
Peso del aparato	21 kg

* Velocidad máxima (excluido boost)

CE

Este equipo ha sido diseñado, fabricado y comercializado según las directivas de la UE.

Los datos técnicos se indican en la placa de datos colocada en el interior del aparato.

Eficiencia energética del extractor

Información sobre el producto de acuerdo con el Reglamento UE N.º 66/2014	Unidad	Valor
Identificación del modelo		**FÖRDELAKTIG 504.494.03**
Consumo anual de energía	kWh/a	28,7
Coeficiente de incremento del tiempo		0,6
Eficiencia fluidodinámica		37,6
Índice de eficiencia energética		32,8
Caudal de aire medido en el punto de mayor eficiencia	m^3/h	328,0
Presión de aire medida en el punto de mayor eficiencia	Pa	540
Caudal de aire máximo	m^3/h	700,0
Alimentación eléctrica medida en el punto de mayor eficiencia	W	131,0
Consumo de corriente medido en modo espera	W	N/A
Consumo de corriente medido en modo off	W	0,49
Nivel de ruido a la velocidad máxima (sin el ajuste intensivo)	dBA	66

Normas de referencia:
EN/IEC 61591
EN/IEC 60704-1
EN/IEC 60704-2-13
EN/IEC 60704-3
EN 50564
EN 60350-2

Ahorro energético
El equipo incluye características que ayudan a ahorrar energía al cocinar todos los días.

Eficiencia energética de la placa de cocción

Información sobre el producto de acuerdo con el Reglamento UE N.º 66/2014	Valor
Identificación del modelo	FÖRDELAKTIG 504.494.03
Tipo de placa de cocción	Campana integrada
Número de zonas de cocción	4
Tecnología de cocción	Inducción
Diámetro de las zonas de cocción (dimensiones)	220 x 185 mm
Consumo de energía por zona de cocción (cocción eléctrica)	170 Wh/kg
Consumo de energía de la placa de cocción (cocción eléctrica)	170 Wh/kg

Normas de referencia:
EN/IEC 61591
EN/IEC 60704-1
EN/IEC 60704-2-13
EN/IEC 60704-3
EN 50564
EN 60350-2

Ahorro energético
El equipo incluye características que ayudan a ahorrar energía al cocinar todos los días.

Placa de datos

La imagen anterior muestra la placa de datos del aparato.
El número de serie es específico para cada producto.

Aspectos medioambientales

Mantenimiento

- El símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no debe desecharse como residuo doméstico normal. El producto a eliminar se debe llevar a un centro de recogida apropiado para el reciclado de equipos eléctricos y electrónicos. Al asegurarse de que este producto se deseche correctamente, ayudará a evitar las posibles consecuencias negativas para el medioambiente y la salud que podrían derivarse de una eliminación inadecuada de este producto.
  Para obtener informaciones más detalladas sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, el servicio local de eliminación de residuos o la tienda donde compró el producto.

Materiales de embalaje

Los materiales con el símbolo son reciclables. Elimine el embalaje en los correspondientes contenedores de reciclaje.

GARANTÍA IKEA

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía IKEA?
Esta garantía es válida por cinco (5) años desde la fecha original de compra del equipo en IKEA. El recibo de compra original se requiere como prueba de compra. Una reparación realizada bajo garantía no extiende el período de garantía del equipo.
¿Quién provee el servicio de asistencia?
La asistencia a los clientes será garantizada por el proveedor de servicios designado por IKEA a través de su propia organización o por su red de partners de asistencia autorizados.

¿Qué cubre la garantía?
La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de fabricación del electrodoméstico y es válida a partir de la fecha de compra del electrodoméstico en una tienda IKEA. La garantía es válida solamente para los electrodomésticos de uso doméstico. Las excepciones se describen en la sección "¿Qué no cubre la garantía?". Durante el periodo de validez de la garantía, los costes de reparación (repuestos, mano de obra y desplazamiento del personal técnico) correrán a cargo del servicio de asistencia, siempre y cuando el acceso al aparato para la intervención de reparación no conlleve gastos adicionales. Estas condiciones son conformes a las directivas UE (Núm. 99/44/CE) y a las normas y disposiciones locales vigentes. Las piezas sustituidas pasarán a ser propiedad de IKEA.

¿Cómo interviene IKEA para resolver el problema?
El proveedor del servicio de asistencia designado por IKEA examinará el producto y decidirá, a su discreción, si cumple con la cobertura de garantía de IKEA. Si es así, el proveedor de servicio de asistencia IKEA o su partner de asistencia autorizado, mediante sus centros de asistencia, decidirá, a su sola discreción, si repara el producto defectuoso o lo reemplaza por un producto igual o equivalente.

¿Qué no cubre la garantía?

- Desgaste normal.
- Daños provocados expresamente o debidos a negligencia, daños provocados por el incumplimiento de las instrucciones de funcionamiento, por una instalación incorrecta o por una conexión con voltaje erróneo, daños provocados por reacciones químicas o electroquímicas, oxidación o corrosión o daños provocados por el agua, incluidos, entre otros, los daños provocados por la presencia de un exceso de cal en el agua y daños provocados por fenómenos atmosféricos y naturales.
- Piezas sujetas a desgaste como, por ejemplo, baterías y bombillas.
- Partes decorativas y no funcionales que no afecten el uso normal del electrodoméstico como, por ejemplo, arañazos y variaciones de color.
- Daños accidentales causados por sustancias o cuerpos extraños y limpieza o desatasco de los filtros, sistemas de desagüe o cajetines de detergente.
- Daños a partes como vitrocerámica, accesorios, cestos para vajillas y cubertería, tubos de alimentación y de descarga, guarniciones, bombillas y sus protecciones, pantallas, perillas, revestimientos y partes de revestimientos o recintos, salvo cuando se pueda demostrar que el daño ha sido causado por un defecto de fabricación.
- Cuando no se detecten defectos durante la visita de un técnico.
- Reparaciones no llevadas a cabo por el proveedor de servicios designado por IKEA o reparaciones no realizadas por un partner de asistencia autorizado o efectuadas con repuestos no originales.
- Reparaciones causadas por una instalación incorrecta o que no cumple con las especificaciones.
- Uso del electrodoméstico en un entorno no doméstico como, por ejemplo, para uso profesional.
- Daños de transporte. En el caso del transporte realizado por el cliente a su propio domicilio u otra dirección, IKEA no se hace responsable de los daños ocasionados durante el transporte. Sin embargo, si el transporte al domicilio del cliente lo realiza IKEA, cualquier daño debido al transporte estará cubierto por esta garantía.
- Coste inicial de la instalación del equipo IKEA. Sin embargo, si un proveedor de servicios designado por IKEA o un partner de asistencia autorizado realizan una reparación o sustitución del aparato bajo garantía, se requerirá que estos reinstalen el electrodoméstico reparado o sustituido, si es necesario.

Estas restricciones no se aplican al trabajo realizado de manera profesional por personal cualificado y con el uso de repuestos originales para adaptar el equipo a las normas de seguridad de otro país de la UE.

Aplicabilidad de las leyes nacionales

La garantía IKEA otorga al cliente derechos legales específicos además de los derechos previstos por la ley, que pueden variar según los países. Sin embargo, estas condiciones no limitan en modo alguno los derechos del consumidor definidos en las leyes locales.

Alcance

Para los electrodomésticos comprados en un país de la UE y que se transfieren a otro país de la UE, los servicios se prestarán en las condiciones de garantía aplicables en el otro país. La obligación de proporcionar el servicio de acuerdo con las condiciones de garantía solo será vinculante si el equipo es conforme y se instala de conformidad con:

- las especificaciones técnicas del país en el que se requiere la aplicación de la

garantía;
- la información de seguridad contenida en el Manual del usuario.

Servicio de Asistencia Postventa dedicado a los electrodomésticos de IKEA:
No dude en ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Postventa de IKEA para:
1. solicitar asistencia en garantía;
2. solicitar información sobre la instalación de los electrodomésticos IKEA en los muebles de cocina específicos IKEA. El servicio no proporcionará asistencia o aclaraciones sobre:
- instalación de cocinas completas IKEA;
- conexiones eléctricas (si el equipo se suministra sin cables y conectores), conexiones hidráulicas y conexiones a la instalación de gas, las cuales deben ser realizada por un técnico de asistencia autorizado.

3. pedir información sobre el contenido del manual de usuario y las especificaciones del electrodoméstico IKEA.

Para garantizarle la mejor asistencia, lea las instrucciones de montaje y/o el manual del usuario antes de ponerse en contacto con nosotros.
Cómo ponerse en contacto con nosotros si necesita nuestros servicios

Consulte la lista completa de proveedores de servicios de IKEA con sus números de teléfono en la última página de este manual.

¡Importante! Para garantizar un servicio más rápido, se recomienda que utilice los números de teléfono que aparecen al final de este manual. Para solicitar asistencia, tome como referencia los códigos específicos del equipo que se encuentran en este manual. Antes de ponerse en contacto con nosotros, asegúrese de tener a mano el código de producto IKEA (8 dígitos) correspondiente al electrodoméstico para el que necesita asistencia.

¡Importante! ¡GUARDE SU TIQUE DE COMPRA! Es la prueba de compra y debe mostrarlo para poder utilizar la garantía. En el tique se indica el nombre y el código (8 dígitos) del electrodoméstico IKEA que usted ha comprado.
¿Necesita más ayuda?
Para más información no relacionada con el servicio de asistencia para los equipos, póngase en contacto con la tienda IKEA más cercana. Por favor, lea detenidamente la documentación del equipo antes de contactarnos.

Spis treści

Informacje dotyczące bezpieczeństwa	58	Codzienne użytkowanie	75
Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	63	Rozwiązywanie problemów	77
Połączenie elektryczne	66	Funkcja zarządzania mocą	78
Opis produktu	69	Dane techniczne wyciągu płyty kuchennej	79
Wskaźniki	69	Wydajność energetyczna wyciągu	80
Panel sterowania	70	Wydajność energetyczna płyty kuchennej	81
Panel sterowania strefy grzewczej	72	Tabliczka znamionowa	81
Panel sterowania wyciągu	73	Aspekty ochrony środowiska	82
Wskazówki dotyczące korzystania z naczyń do gotowania	74	GWARANCJA IKEA	82

Informacje dotyczące bezpieczeństwa

ⓘ Dla zapewnienia własnego bezpieczeństwa oraz prawidłowego działania urządzenia, przed przystąpieniem do instalacji oraz użytkowania prosimy uważnie przeczytać poniższą instrukcję obsługi. Instrukcję obsługi należy trzymać zawsze 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 urządzenia.
Systemy indukcyjne płyt kuchennych spełniają wymogi norm EMC oraz dyrektywy EMF i nie powinny zakłócać pracy 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 wykwalifikowanemu technikowi. Przed wykonaniem połączenia elektrycznego, należy się zapoznać z punktem POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE.

W przypadku urządzeń wyposażonych w kabel zasilający, rozmieszczenie zacisków lub odcinka przewodów pomiędzy mocowaniem kabla a zaciskami powinno być takie, by w przypadku wypadnięcia kabla z mocowania, przewody, przez

które przepływa prąd znajdowały się przed uziemieniem.

- Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe na skutek niewłaściwie lub błędnie wykonanej instalacji.
- Sprawdzić, czy napięcie sieciowe odpowiada wskazanemu na tabliczce znamionowej, przymocowanej wewnątrz produktu.
- Wyłączniki sekcyjne należy zainstalować w instalacji stacjonarnej, zgodnie z przepisami dotyczącymi systemów okablowania.
- W przypadku urządzeń klasy I, sprawdzić czy domowa instalacja elektryczna zapewnia odpowiednie uziemienie.
- Podłączyć wyciąg do przewodu kominowego przy użyciu odpowiedniej rury. Odnieść się do wyposażenia, które można zakupić osobno, wskazanego w instrukcji instalacji (w przypadku rur okrągłych średnica minimalna wynosi 125 mm). Długość rury odprowadzającej powinna być jak najmniejsza.
- Podłączyć produkt do sieci elektrycznej, używając w tym celu wyłącznika wielobiegunowego.
- Należy przestrzegać wszystkich norm dotyczących odprowadzania powietrza.
- Urządzenia wyciągowego nie należy podłączać do przewodów odprowadzających spaliny (kotłów, kominków, itp.).
- Jeżeli wyciąg używany jest w połączeniu z urządzeniami nieelektrycznymi (np. gazowymi), należy zagwarantować odpowiedni poziom wentylacji w pomieszczeniu, aby zapobiec powrotowi odprowadzanych dymów. Jeżeli urządzenie kuchenne używane jest w połączeniu z urządzeniami, które są zasilane z innego źródła energii, innego niż elektryczne, podciśnienie w pomieszczeniu nie może przekraczać 0,04 mbar, aby uniknąć powrotu dymów z urządzenia kuchennego do wnętrza pomieszczenia.
- Nie należy odprowadzać powietrza przewodem wykorzystywanym do odprowadzania dymów z urządzeń

spalinowych zasilanych gazem lub innymi paliwami.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, w celu uniknięcia niebezpiecznych sytuacji powinien zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub wykwalifikowanego technika.
- Wtyczkę należy podłączyć do gniazdka spełniającego wymogi obowiązujących przepisów, znajdującego się w łatwo dostępnym miejscu.
- W odniesieniu do kwestii technicznych oraz bezpieczeństwa, należy ściśle przestrzegać obowiązujących przepisów miejscowych dotyczących odprowadzania dymów.

⚠ **UWAGA:** Przed przystąpieniem do instalacji urządzenia, usunąć folię ochronną.
- Należy używać tylko śrub lub innych akcesoriów montażowych dostarczonych wraz z urządzeniem.

⚠ **UWAGA:** Brak śrub lub montaż elementów mocujących wykonany niezgodnie ze wskazówkami podanymi w niniejszej instrukcji może przyczynić się do powstania zagrożeń elektrycznych.
- Nie należy bezpośrednio patrzeć na światło przez urządzenia optyczne (lornetki, szkła powiększające, itp.).
- Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że są one nadzorowane przez osobę dorosłą.
- Dzieci muszą być nadzorowane 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 bez doświadczenia 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. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.

⚠ **UWAGA:** W trakcie użytkowania urządzenie i jego łatwo dostępne części osiągają wysokie temperatury.

Zachować szczególną ostrożność i nie dotykać elementów grzejnych.

Należy zabronić dzieciom w wieku poniżej 8 lat zbliżania się do urządzenia, chyba że są nieustannie nadzorowane.

- Wyczyścić i/lub wymienić filtry po upływie określonego czasu (ryzyko pożaru). Patrz punkt Konserwacja i czyszczenie.
- Jeśli urządzenie użytkowane jest w pomieszczeniu, w którym znajdują się inne urządzenia zasilane gazem lub innym paliwem, należy zagwarantować odpowiednią wentylację (nie dotyczy urządzeń, które są odpowiedzialne za recyrkulację powietrza w pomieszczeniu).

UWAGA: 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 częściami ciała.
- Produktu 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.
- Po zakończeniu użytkowania, wyłączyć odpowiednim

przyciskiem strefę płyty kuchennej i nie polegać na czujniku wykrywającym obecność naczyń.

UWAGA: Gotowanie bez nadzoru na płycie kuchennej, przy użyciu tłuszczu i oleju, może być niebezpieczne i spowodować pożar. NIGDY nie wolno gasić ognia wodą. Przeciwnie, należy wyłączyć urządzenie i zdusić ogień, na przykład przy pomocy pokrywki lub koca przeciwpożarowego.

OSTRZEŻENIE: Proces gotowania należy nadzorować. Krótkotrwały proces gotowania musi być nieustannie nadzorowany.

- Urządzenie nie zostało przystosowane do włączania przy pomocy zewnętrznego timera oraz osobnego systemu zdalnego sterowania.

UWAGA: Niebezpieczeństwo pożaru: na płycie kuchennej 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 nie powinno być poddawane działaniu czynników atmosferycznych (takich jak deszcz, czy słońce).
- Wentylacja urządzenia powinna spełniać wymogi producenta.

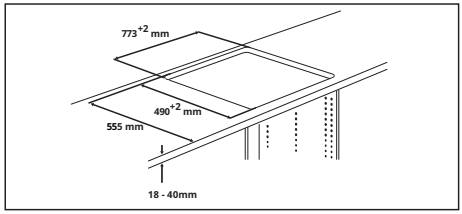
Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

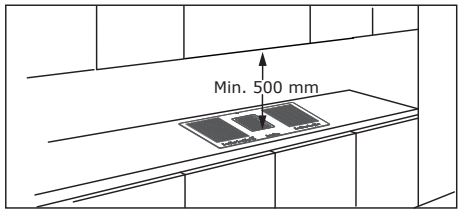
Zalecenia ogólne

- Nie używać szorstkich gąbek, stalowych czyścików, kwasu solnego lub innych produktów, które mogłyby uszkodzić lub porysować powierzchnię.
- Ze względów bezpieczeństwa, do czyszczenia urządzenia nie należy używać myjek parowych wysokociśnieniowych.
- Nie spożywać resztek potraw, które spadły lub nagromadziły się na powierzchni lub na elementach funkcjonalnych lub estetycznych płyty grzejnej.

Wymagania dotyczące mebli kuchennych

- Płyta kuchenna jest przeznaczona do instalacji w blacie kuchennym, nad szafką o szerokości 800 mm lub większej.
- Jeśli urządzenie instalowane jest w materiałach łatwopalnych, należy obowiązkowo stosować się do zaleceń i norm dotyczących instalacji niskonapięciowych i bezpieczeństwa przeciwpożarowego.
- W przypadku urządzeń przeznaczonych do zabudowy, komponenty (tworzywa sztuczne i drewno fornirowane) muszą być montowane za pomocą klejów odpornych na wysoką temperaturę (min. 85 °C): użycie nieodpowiednich materiałów i klejów może spowodować odkształcenia i odklejenie.
- Szafka kuchenna musi posiadać wystarczającą ilość przestrzeni, aby umożliwić wykonanie podłączenia elektrycznego urządzenia. Szafki wiszące nad urządzeniem muszą być zamontowane na odpowiedniej odległości, aby pozostawić wystarczającą ilość przestrzeni dla wykonywania prac kuchennych.
- Wokół powierzchni roboczej, za urządzeniem, można zastosować obrzeża dekoracyjne z drewna litego, pod warunkiem zachowania minimalnej odległości wskazanej na rysunkach instalacyjnych.
- Umiejscowienie i wymiary otworu pod urządzenie zostały wskazane na rysunku znajdującym się poniżej. Wskazane wymiary są ważne wyłącznie jeżeli zachowana została odległość zawarta pomiędzy wysuniętym odcinkiem blatu a przednią krawędzią szafki wynosząca 35 mm.
- Minimalna odległość pomiędzy urządzeniem do zabudowy a szafką znajdującą się powyżej wynosi 500 mm.





- Aby uniknąć przenikania płynów pomiędzy krawędzią płyty grzejnej a krawędzią blatu kuchennego, przed przystąpieniem do montażu, na całym zewnętrznym obwodzie płyty grzejnej zastosować przylepną uszczelkę dostarczoną w wyposażeniu. Patrz: instrukcja montażu.

Użytkowanie

- Urządzenie wyciągowe zostało zaprojektowane wyłącznie z myślą o usuwaniu nieprzyjemnych zapachów powstających w trakcie gotowania w domu.
- Urządzenia w żadnym wypadku nie należy stosować do celów innych niż te, do których zostało zaprojektowane.
- Frytownice muszą być stale monitorowane podczas użytkowania: przegrzany olej może się zapalić.
- Nie używać urządzenia z zewnętrznym wyłącznikiem czasowym lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
- Nie instalować urządzenia za dekoracyjnymi drzwiczkami, aby nie doszło do przegrzania.
- Nie wchodzić na urządzenie, ponieważ może to spowodować jego uszkodzenie.
- Aby uniknąć uszkodzenia silikonowych

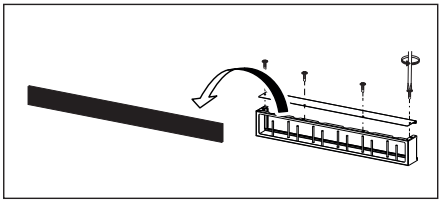
uszczelek, na ramie nie należy stawiać gorących naczyń.
- Na powierzchni urządzenia nie należy ciąć, ani przygotowywać potraw. Nie należy na nią upuszczać twardych przedmiotów. Po powierzchni urządzenia nie należy przeciągać garnków lub innych naczyń.

Czyszczenie i konserwacja

Wyłączyć urządzenie lub odłączyć je od źródła zasilania elektrycznego przed przystąpieniem do wszelkich prac związanych z czyszczeniem i konserwacją.

Filtr z węglem aktywnym

- Filtr z węglem aktywnym pochłaniający zapachy (patrz instrukcja montażu) może być regenerowany. Filtr z węgla aktywnego pochłaniający zapachy można myć oraz regenerować co 3-4 miesiące (lub częściej w przypadku intensywnego użytkowania okapu), maksymalnie do 8 cykli regeneracji (w przypadku użytkowania szczególnie intensywnego zaleca się nie przekraczać 5 cykli). Aby zamówić nowy filtr, skontaktować się z serwisem (patrz tabela na końcu instrukcji)

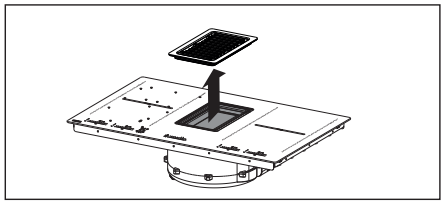


Procedura regeneracji:

- Umyć w zmywarce w temperaturze MAKS. 70° lub ręcznie w gorącej wodzie nie używając myjek ściernych (nie używać detergentów!).
- Wysuszyć w piekarniku w temperaturze MAKS. 70° przez 2 godziny (zaleca się uważnie przeczytać instrukcję obsługi oraz instalacji danej kuchenki).

Żeliwna kratka

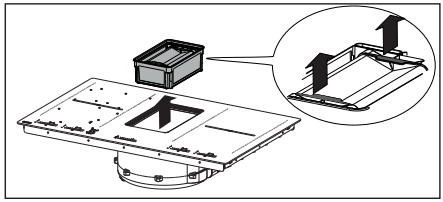
- Nie myć w zmywarce. Oczyścić kratkę za pomocą ciepłej wody i mydła obojętnego, bez użycia gąbek ściernych (nie używaj silnych lub ściernych detergentów!).



UWAGA: Żeliwną kratkę umiejscowić ostrożnie. W przypadku niepoprawnego obchodzenia się, może ona spowodować uszkodzenie szkła płyty grzewczej.

Filtr przeciwtłuszczowy

- Kontynuować czyszczenie lub wymieniać filtry ze wskazaną częstotliwością, aby utrzymać okap w dobrym stanie funkcjonalnym i uniknąć ryzyka pożaru związanego z nadmierną kumulacją tłuszczu.
- Filtry przeciwtłuszczowe muszą być czyszczone co 2 miesiące funkcjonowania lub częściej, w przypadku szczególnie intensywnego użytkowania, mogą być myte w zmywarce.

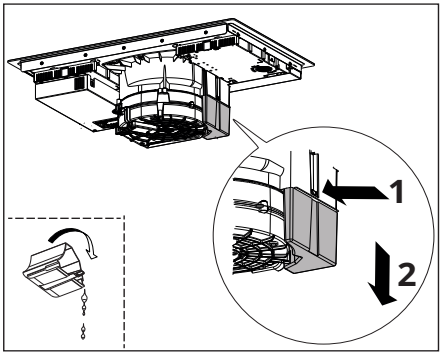


Górny pojemnik przelewowy stanowi część filtra przeciwtłuszczowego i musi być sprawdzany po każdym gotowaniu lub w przypadku wylewania się cieczy na płytę grzejną. Umyć ciepłą wodą i usunąć resztki żywności, aby uniknąć zatrzymywania zapachów i powstawania osadów.

Pojemnik do zbierania wody

W ramach zwykłego użytkowania, co dwa tygodnie, zaleca się, aby sprawdzać i opróżniać pojemnik do zbierania wody.

- Przed sprawdzeniem pojemnika do zbierania wody, wyjąć skrzynkę, w szczególności w przypadku wylewania się dużych ilości cieczy. Odblokować ogranicznik (1) i pociągnąć na duł tackę ociekową (2); umyć letnią wodą lub w zmywarce.



Czyszczenie urządzenia

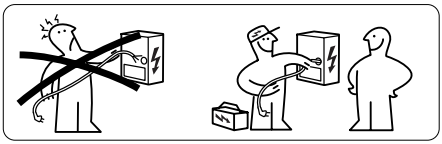
- W celu uniknięcia zwęglenia ewentualnych resztek jedzenia, urządzenie należy czyścić po każdym użyciu. Zaschnięte lub zwęglone zabrudzenia są trudniejsze do usunięcia.
- Codzienne zabrudzenia należy czyścić miękką szmatką lub gąbką z dodatkiem odpowiedniego środka czyszczącego. Stosować się do zaleceń producenta dotyczących odpowiednich środków czyszczących. Zaleca się stosowanie ochronnych środków czyszczących.
- Aby usunąć mocno zbrudzone miejsca, na przykład mleko które wykipiało w trakcie gotowania, użyć skrobaka do ceramiki szklanej, kiedy płyta jest jeszcze ciepła. Stosować się do zaleceń producenta skrobaka.
- Potrawy zawierające cukier, na przykład konfiturę która przelała się w trakcie gotowania, należy usunąć przy pomocy skrobaka do ceramiki. Czyścić ciepłą jeszcze płytę grzewczą. W przeciwnym razie resztki mogą spowodować uszkodzenie ceramicznej powierzchni.
- Ewentualnie stopiony plastik usunąć skrobakiem do ceramiki szklanej, kiedy płyta jest jeszcze ciepła. W przeciwnym razie 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 grzewczej. Następnie ponownie przetrzeć wilgotną szmatką.

Połączenie elektryczne

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

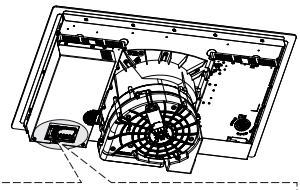
- Przed wykonaniem połączeń sprawdzić, czy napięcie nominalne urządzenia wskazane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu zasilania sieciowego. Tabliczka znamionowa znajduje się w dolnej części płyty kuchennej.
- Stosować wyłącznie komponenty oryginalne, dostarczone przez serwis części zamiennych.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

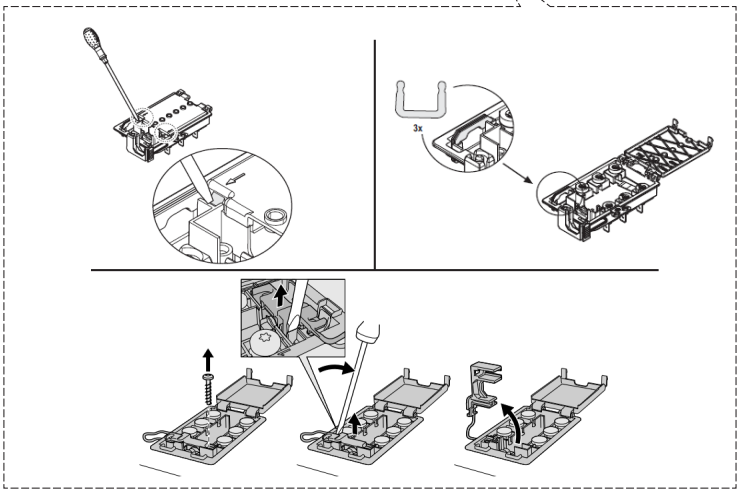
Ostrzeżenie! Nie zgrzewać żadnych kabli!



Połączenie elektryczne

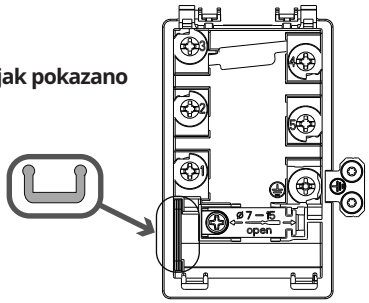
- Postępować zgodnie ze schematem podłączeń (znajdującym się w dolnej części produktu).
- Omawiane urządzenie posiada złącze typu „Y" i wymaga kabla zasilającego H05V2V2-F. Kabel musi obowiązkowo posiadać tulejki końcowe. Zgodnie z normą IEC do połączenia jednofazowego należy zastosować: kabel zasilający 3 x 4 mm², do połączenia dwufazowego: kabel zasilający 4 x 2,5 mm² oraz dla połączenia trójfazowego: kabel zasilający 5 x 2,5 mm². Średnica zewnętrzna kabla zasilającego: min 8 mm - maks 12 mm. Należy przestrzegać przepisów obowiązujących w danym kraju.
- Dostęp do zacisków połączeniowych uzyskuje się po usunięciu pokrywy puszki rozgałęźnej.
- Upewnić się, że charakterystyka domowej instalacji elektrycznej (napięcie, moc maksymalna i prąd) odpowiadają wartościom urządzenia.
- Podłączyć urządzenie w sposób przedstawiony na schemacie (zgodnie z normami odniesienia, dotyczącymi napięcia sieciowego, obowiązującymi na terenie kraju).



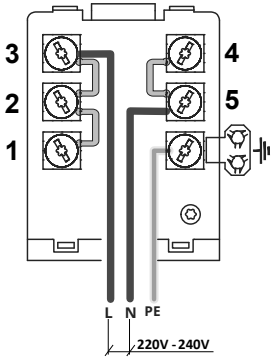


Schemat podłączeniowy po stronie produktu

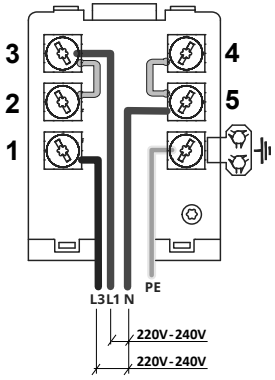
Włożyć mostek **między śruby, jak pokazano na rysunku**



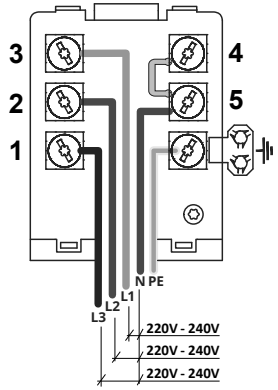
220 - 240V ~ 1+N+GND



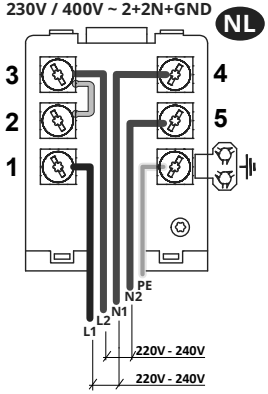
380 - 415V ~ 2+N+GND



380 - 415V ~ 3+N+GND

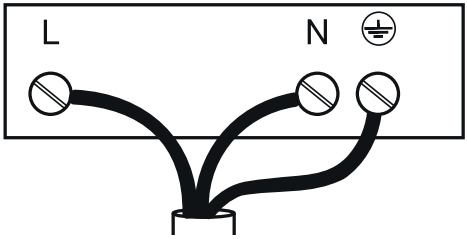


230V / 400V ~ 2+2N+GND NL

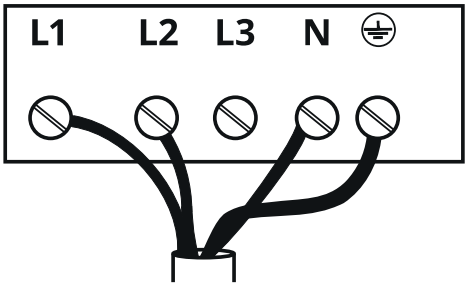


Schemat podłączeniowy po stronie domu

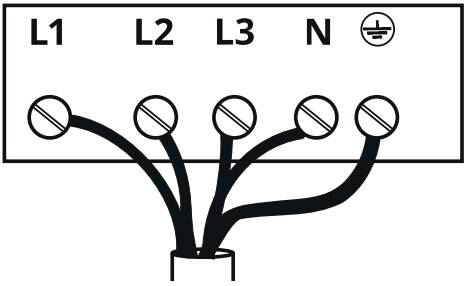
220V-240V 1N ~



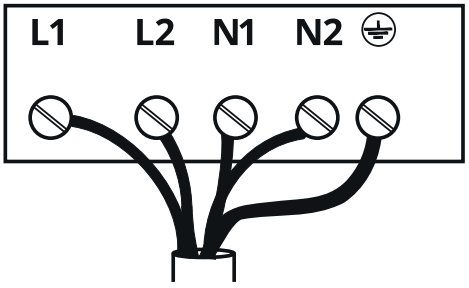
380V-415V 2N ~



380V-415V 3N ~

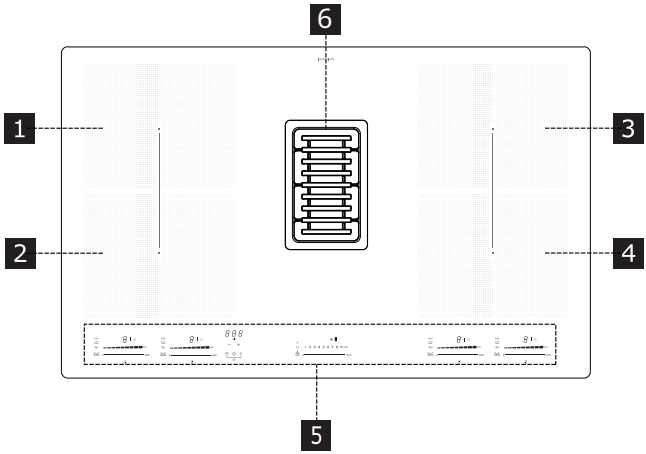


NL **230V / 400V 2N~**



Kolor	Połączenie			
	220 - 240V ~ 1+N+GND	380 - 415V ~ 2+N+GND	380 - 415V ~ 3+N+GND	230V / 400V ~ 2+2N+GND
Czarny	-	L3	L3	L1
Brązowy	L	L1	L2	L2
Szary	-	-	L1	
Niebieski	N	N	N	N1 - N2
Żółto-Zielony ⏚	ZIEMIA			
▬	MOSTEK			

Opis produktu



1 Pojedyncza strefa grzewcza (220 x 185 mm) 2100 W, z funkcją podwyższonej mocy Booster 3700 W
2 Pojedyncza strefa grzewcza (220 x 185 mm) 2100 W, z funkcją podwyższonej mocy Booster 3700 W
3 Pojedyncza strefa grzewcza (220 x 185 mm) 2100 W, z funkcją podwyższonej mocy Booster 3700 W
4 Pojedyncza strefa grzewcza (220 x 185 mm) 2100 W, z funkcją podwyższonej mocy Booster 3700 W
5 Panel sterowania
6 Wyciąg

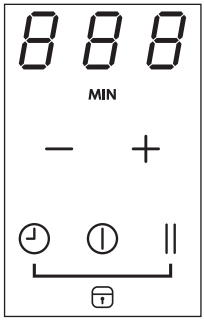
1 + 2 Strefy grzewcze łączone (220 x 370 mm) 3700 W
3 + 4 Strefy grzewcze łączone (220 x 370 mm) 3700 W

Wskaźniki

Wykrywanie obecności naczynia do gotowania
Każdą strefę grzewczą wyposażono w system wykrywania obecności naczynia do gotowania. System wykrywania jest w stanie rozpoznać naczynia do gotowania z dnem magnetycznym, odpowiednim do stosowania na płytach indukcyjnych.
Jeśli naczynie do gotowania zostanie zdjęte w trakcie pracy lub użyje się nieodpowiedniego naczynia, na wyświetlaczu, obok paska sterowania, wyświetli się symbol U.
Jeśli na strefie grzewczej nie ustawiono żadnego naczynia do gotowania w ciągu 10 sekund, tj. czasu przeznaczonego do wykrycia obecności naczynia:
- Strefa grzewcza automatycznie wyłącza się po upływie 10 sekund.
- Wyświetlacz każdej strefy grzewczej wyświetla U.

Wskaźnik pozostałego ciepła
Jeśli strefa grzewcza została wyłączona, ale jest nadal ciepła, na panelu pozostanie podświetlona litera „H", ostrzegająca przez możliwym poparzeniem.

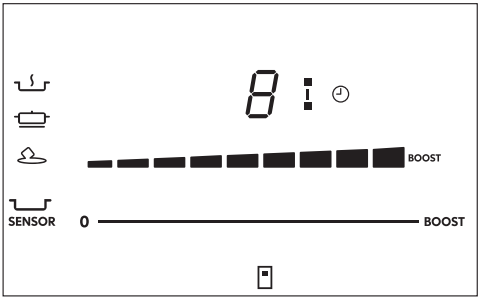
Panel sterowania



⏻	Włączenie/wyłączenie wyciągu płyty kuchennej. Nacisnąć, aby włączyć. Nacisnąć ponownie, aby wyłączyć.
	W ustawieniu domyślnym, po włączeniu wyciągu płyty kuchennej, okap uruchamia się w trybie automatycznym i podświetla się dioda AUTO. Dotknąć (nacisnąć) pasek wyboru, aby dezaktywować tryb automatyczny i używać wentylator wyciągu w trybie ręcznym. Dioda AUTO zgaśnie.
◷	Aktywacja timera Nacisnąć i przytrzymać przycisk przez 5 sekund. Okap aktywuje tryb czasowy z timerem ustawionym na 15 minut. Na okapie podświetli się dioda wskazująca tryb czasowy ◷. Do dezaktywacji trybu czasowego (timera), należy ponownie nacisnąć i przytrzymać przycisk przez 5 sekund. Po upływie ustawionego czasu zostanie wydany sygnał dźwiękowy (trwający 2 minuty, który można wyciszyć naciśnięciem przycisku włączenia/wyłączenia) i zgaśnie wyświetlacz ◷. Odliczanie nie jest widoczne. Widać tylko podświetloną diodę ◷.
	Wybrać strefę grzewczą w celu ustawienia niezależnego timera. Ten przycisk aktywuje timer, który można ustawić dla poszczególnych stref grzewczych, również jednocześnie. Po upływie ustawionego czasu, strefy grzewcze wyłączą się automatycznie i zostanie wydany sygnał dźwiękowy. Aktywacja/regulacja timera płyty kuchennej: Nacisnąć kilkakrotnie przycisk ◷ w celu wybrania strefy grzewczej, która ma być włączona. Podświetli się ikona odnośnej strefy grzewczej. Po wybraniu strefy grzewczej, ustawić czas odliczania timera: Nacisnąć + w celu wydłużenia czasu, który ma upłynąć przed automatycznym wyłączeniem. Nacisnąć - w celu skrócenia czasu, który ma upłynąć przed automatycznym wyłączeniem.

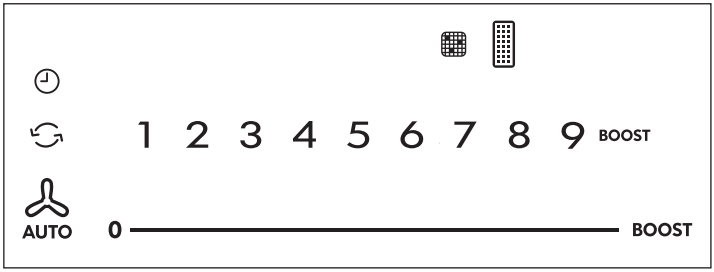
⏸	Stop&Go / Ponowne uruchomienie Ta funkcja umożliwia wstrzymanie/ponowne uruchomienie dowolnej, aktywnej funkcji płyty kuchennej, zmniejszając do zera moc grzewczą do gotowania. Nacisnąć przycisk w celu włączenia funkcji, nacisnąć go ponownie i przesunąć całkowicie wskazany kursor (obok funkcji pauzy ⏸) od lewej do prawej strony w celu jej wyłączenia. Uwaga: jeżeli po upływie 10 minut funkcja pauzy nie zostanie dezaktywowana, płyta kuchenna automatycznie wyłączy się.
	Ta funkcja umożliwia odzyskanie ustawień płyty kuchennej w razie jej przypadkowego wyłączenia. Aktywacja: - Włączyć ponownie płytę kuchenną. - Nacisnąć ⏸ w ciągu 6 sekund.
− +	Wydłużenie/skrócenie czasu odliczania timera odnośnej strefy grzewczej.
	Nacisnąć i przytrzymać przez dłuższą chwilę w celu przywrócenia działania filtra przeciwtłuszczowego. Nacisnąć i przytrzymać przez dłuższą chwilę w celu przywrócenia działania filtra węglowego, przeciwzapachowego.
🕘 + ⏸	Blokowanie/odblokowanie płyty kuchennej Umożliwia zablokowanie ustawień płyty kuchennej, aby zapobiec ich przypadkowej zmianie, pozostawiając aktywne ustawione wcześniej funkcje. Powtórzyć czynność, aby wyłączyć blokadę. Blokowanie przycisków. Nacisnąć jednocześnie przyciski ⏸ i 🕘 i przytrzymać je przez kilka sekund.

Panel sterowania strefy grzewczej



	Wskaźniki położenia stref grzewczych.
	Strefy grzewcze mogą być aktywowane w trybie łączonym w celu utworzenia z nich jednej strefy o tym samym poziomie mocy. Główne strefy grzewcze znajdują się z przodu, z kolei podrzędne strefy znajdują się w tylnej części. Aby aktywować tryb łączony, należy dotknąć jednocześnie 2 paski: podświetli się symbol . Za pomocą paska wyboru głównej strefy można wybrać poziom mocy. Aby dezaktywować tryb łączony, należy powtórzyć procedurę aktywacji.
0 — BOOST	Wybór strefy grzewczej. Zwiększanie/zmniejszanie poziomu mocy.
	Funkcja zwiększenia mocy pozostaje aktywna przez 10 minut, po upływie których temperatura powraca do wartości poziomu 9. Dotknąć paska wyboru i przesunąć palec wzdłuż paska, aby aktywować funkcję podwyższonej mocy Power Booster. Poziom podwyższonej mocy jest wskazywany na wyświetlaczu wybranej strefy grzewczej symbolem BOOST .
SENSOR	Aktywacja zarządzania temperaturą. Na wyświetlaczu jest wyświetlany .
	Rozpuszczanie w temp. 42°C
	Utrzymywanie w cieple w temp. 74°C
	Powolne gotowanie w temp. 92°C
	Aktywacja trybu łączonego dwóch stref grzewczych.
BOOST	Aktywacja funkcji podwyższonej mocy Power Booster.

Panel sterowania wyciągu



0 — BOOST	Wybór mocy wyciągu Zwiększenie/zmniejszenie prędkości (mocy) wyciągu.
AUTO	Aktywacja/dezaktywacja funkcji automatycznej (w ustawieniu domyślnym aktywowany jest tryb automatyczny). Dotknięciem (naciśnięciem) paska wyboru okapu dezaktywuje się tryb automatyczny i można używać wentylator wyciągu w trybie ręcznym. W celu ponownej aktywacji trybu automatycznego, należy nacisnąć przycisk AUTO: dioda ⟳ podświetli się, informując, że okap pracuje w tym trybie.
	W ustawieniu domyślnym, przypomnienie o konserwacji filtra węglowego jest wyłączone (tryb wyciągu). **Aktywacja przypomnienia o konserwacji filtra węglowego** Po pierwszym włączeniu, nacisnąć i przytrzymać przez 5 sekund przycisk AUTO obecny na okapie: symbol ▦ zamiga jeden raz. W celu dezaktywacji filtra węglowego, nacisnąć i przytrzymać przez 5 sekund przycisk AUTO: symbol ▦ zamiga dwa razy.
	Po aktywacji, podświetlenie się ikony będzie oznaczało, że konieczna jest konserwacja filtra węglowego (przeciwzapachowego) ▦. Komunikaty dotyczące czyszczenia filtra przeciwtłuszczowego, wskazywane diodą ▯, pozostają zawsze aktywne. **Przywracanie działania i ponowne włączenie filtra węglowego** Po wykonaniu konserwacji filtrów: nacisnąć i przytrzymać przez 5 sekund przycisk — – Dioda filtra przeciwtłuszczowego zgaśnie i zostanie włączone odliczanie. nacisnąć i przytrzymać przez 5 sekund przycisk + – Dioda filtra przeciwzapachowego zgaśnie i zostanie włączone odliczanie.
BOOST	Ustawienie prędkości intensywnej **BOOST** Ta prędkość jest ustawieniem czasowym i pozostaje aktywna przez 5 minut. Po upływie tego czasu, system automatycznie powraca do uprzednio ustawionej prędkości.

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 (nawet nie w całości)
- 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 zawsze naczynia 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 garnka dla różnych 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 [mm]	
	Ø min. (zalecana)	Ø maks. (zalecana)
Wszystkie	145 mm	180 mm

Naczynia/patelnie puste lub o cienkim dnie
Nie należy stosować na płycie kuchennej naczyń/patelni 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 pojawi się komunikat o błędzie, zapoznać się z sekcją „Rozwiązywanie problemów".

Porady/wskazówki
Hałas w trakcie pracy
Po włączeniu strefy grzewczej będzie słyszalne krótkie brzęczenie. Zjawisko to jest typowe dla stref grzewczych i nie ma wpływu na działanie lub żywotność urządzenia. Rodzaj hałasu zależy od stosowanego naczynia do gotowania. W przypadku wystąpienia silnych zakłóceń, należy użyć innego naczynia do gotowania.

Normalne odgłosy pracy płyty indukcyjnej
Technologia indukcyjna opiera się na wytwarzaniu pola elektromagnetycznego w celu wytworzenia ciepła bezpośrednio na dnie garnka. Garnki i patelnie mogą wydawać dźwięki lub wibracje w zależności od tego, w jaki sposób zostały wyprodukowane.
Takie dźwięki można opisać w następujący sposób:

Lekki szum (jak w transformatorze)
Taki dźwięk pojawia się, gdy temperatura gotowania jest wysoka. Zależy to od ilości energii przekazywanej z płyty grzewczej do garnka. Hałas ustaje lub zanika po zmniejszeniu poziomu ciepła.

Lekki gwizd
Taki dźwięk pojawia się, gdy garnek jest pusty. Hałas ustaje po wlaniu płynów lub włożeniu żywności do garnka.

Trzeszczenie
Taki dźwięk pojawia się, gdy garnek składa się z kilku warstw. Powstaje on w wyniku drgań powierzchni utworzonych z różnych materiałów stykających się ze sobą. Hałas jest wytwarzany przez garnek i może się zmieniać w zależności od ilości potrawy lub płynu oraz sposobu gotowania (np. gotowanie, duszenie, smażenie).
Głośny gwizd
Hałas ten występuje, gdy garnek jest wykonany z różnych materiałów, ułożonych jeden na drugim, oraz gdy jest używany na płycie grzewczej z maksymalną mocą lub na dwóch strefach grzewczych. Hałas ustaje lub zanika po zmniejszeniu poziomu ciepła.

Takie dźwięki są normalne
Hałas wentylatora
Aby zapewnić prawidłowe działanie systemu elektronicznego, konieczne jest wyregulowanie temperatury płyty grzewczej. W tym celu, płyta grzewcza została wyposażona w wentylator

chłodzący, aktywujący się po to by zmniejszyć i wyregulować temperaturę systemu elektronicznego. Wentylator może pracować nawet po wyłączeniu płyty grzewczej, jeżeli temperatura jest nadal zbyt wysoka.

Rytmiczne odgłosy, podobne do wskazówek zegara.
Taki hałas pojawia się tylko wtedy, gdy działają co najmniej trzy strefy grzewcze i znika lub zanika, gdy dwie z nich są wyłączone. Takie odgłosy, opisywane jako normalne zjawiska w technice indukcyjnej, nie powinny być traktowane jako wady.

Codzienne użytkowanie

Włączanie urządzenia
Wcisnąć i przytrzymać przycisk ⏻ przez jedną sekundę, aby włączyć urządzenie.
- Na wszystkich wyświetlaczach poziomu mocy miga **„0"**
- Jeżeli nie dokona się żadnego innego wyboru, ze względów bezpieczeństwa urządzenie wyłączy się po 10 sekundach.

Wybór jednej ze stref grzewczych
Nacisnąć na **„0"** obok paska kursora strefy grzewczej i przesunąć palcem, aby przesunąć kursor i ustawić poziom mocy.

Wyłączanie strefy grzewczej
Dotknąć **„0"** na pasku kursora.
- Jeśli nie dokona się żadnych innych wyborów, a pozostałe strefy grzewcze zostaną wyłączone, urządzenie wyłączy się po 10 sekundach.

Wyłączanie płyty grzewczej
Dotknąć przez kilka sekund przycisku ⏻, aby wyłączyć płytę grzewczą.
- Jeśli nie dotknie się na wyświetlaczu nie zostaną dokonane żadne żadnych innych wyborów i wszystkie strefy grzewcze zostaną wyłączone, urządzenie wyłączy się po 10 sekundach. **Ustawienia Rozpuszczania, Utrzymywania temperatury i Powolnego gotowania**

Dzięki funkcji rozpuszczania można rozmrażać żywność lub delikatnie roztopić masło, czekoladę lub miód.
Ustawienie „Utrzymywanie temperatury" utrzymuje ugotowane potrawy w temperaturze około 74 °C.
Ustawienie „Powolne gotowanie" utrzymuje gotowane potrawy w temperaturze ok. 92 °C. Dzięki trybowi powolnego gotowania możliwe jest gotowanie w niskich temperaturach, co pozwala zachować wartości odżywcze potraw.
- Wybrać strefę grzewczą naciskając na **„0"** obok paska kursora danej strefy.
- Wcisnąć SENSOR.
- Aby wybrać ustawienie „Rozpuszczanie" (Defrost), należy ponownie wcisnąć przycisk SENSOR.

Pojawi się .
- Aby wybrać ustawienie „Utrzymywanie temperatury", ponownie wcisnąć SENSOR.

Pojawi się .
- Aby wybrać ustawienie „Powolne gotowanie", ponownie wcisnąć SENSOR.

Pojawi się .

Regulacja Boost
Wszystkie strefy grzewcze są wyposażone w funkcję zwiększonej mocy (Booster).
Gdy funkcja Booster jest aktywna, wybrana strefa grzewcza pracuje z dodatkową mocą przez 5 minut. Funkcja Booster może być używana np. do szybkiego podgrzewania dużej ilości wody.
- Przesunąć palcem po pasku kursora, dopóki na wyświetlaczu nie pojawi się BOOST.
- Aby wyłączyć funkcję Booster, przesunąć palcem kursor na pasku do żądanego poziomu mocy.

Timer
Gdy jest ustawiony timer, strefa grzewcza wyłącza się po upływie czasu od 1 minuty do 1 godziny i 59 minut.

Ustawienia timera
- Płyta grzewcza wyłącza się.
- strefa grzewcze ustawiona.
- Wcisnąć ◴.

- Wskazanie „_00“ miga na środku wyświetlacza.
- Dotknąć +, aby wydłużyć czas ustawiony na timerze, dotknąć −, aby go skrócić.

Po pierwszym wciśnięciu przycisku + na wyświetlaczu pojawi się symbol **„1”**.

Zmiana ustawień timera
- Timer ustawiony
- Nacisnąć aktywne pole timera, które chce się zmodyfikować.
- Wcisnąć ◴.
- Zmienić czas trwania czasu ustawionego na timerze za pomocą + i −.

Funkcja kombinowana (połączenie stref)
Funkcja kombinowana umożliwia aktywację dwóch pojedynczych stref grzewczych, aby mogły one pracować i być regulowane razem.
- Jednocześnie wcisnąć (po tej samej stronie) kursory obydwu stref grzewczych.
-Na wyświetlaczu, obok obu stref wyświetlany jest ⁞ z jednej strony i ⁞ z drugiej.

Jeśli w momencie aktywacji funkcji kombinowanej (połączenie stref) jedna ze stref grzewczych jest już aktywna, poziom mocy i czas pracy takiej strefy zostaną zastosowane na obydwu połączonych strefach. Jeśli obydwie strefy są już aktywne, czasy pracy jest kasowany na wyświetlaczach poziomów mocy.
Jeśli nie jest możliwe połączenie dwóch stref, należy ustawić prędkość Boost.

Blokada bezpieczeństwa
- Urządzenie włączone
- Jednocześnie dotknąć przycisków ⫴ i ◴ przez kilka sekund, dopóki nie usłyszy się sygnału dźwiękowego.
  Wyświetlacz jest zablokowany. Gdy wyświetlacz zgaśnie w takim stanie, funkcja blokady będzie nadal aktywna po ponownym uruchomieniu płyty.
- W celu wyłączenia blokady bezpieczeństwa należy równocześnie wcisnąć na kilka sekund ⫴ i ◴.

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	Gotowanie	Ryż
4	Długie gotowanie, redukowanie, podgrzewanie	Warzywa, ziemniaki, sosy, owoce, ryby
5	Długie gotowanie, redukowanie, podgrzewanie	Warzywa, ziemniaki, sosy, owoce, ryby
6	Długie gotowanie, duszenie	Makaron, zupa jarzynowa, duszone mięso
7	Lekkie smażenie	Placki ziemniaczane, omlet, potrawy panierowane i smażone, kiełbaski
8	Smażenie, smażenie na głębokim oleju	Mięso, frytki
9	Szybkie smażenie w wysokiej temperaturze	Befsztyki
P	Szybkie podgrzewanie	Gotowanie wody

Poziom temperatury	Sposób gotowania	Stosować w przypadku następujących produktów
	Rozpuszczanie	Roztopić masło, czekoladę lub miód w temperaturze około 42°C.
	Utrzymywanie temperatury	Sosy, utrzymywanie potraw gotowych do podania w temperaturze około 74 °C.
	Powolne gotowanie	Utrzymywanie przygotowanych potraw w cieple, w temperaturze około 92 °C.

Rozwiązywanie problemów

Kod błędu	Opis	Możliwa przyczyna błędu	Działania naprawcze
	Brak działania	Nieprawidłowe podłączenie do sieci lub zwarcie	Odłączyć kapę płyty kuchennej od sieci zasilania. Prawidłowo podłączyć do źródła zasilania, w razie potrzeby skonsultować rozdział „PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE". Jeśli błąd nadal występuje, skontaktować się z Serwisem i wskazać problem.
ER 03 i ciągły sygnał lub	panel sterowania wyłącza się po 10 s.	Ciągła aktywacja czujników. Woda lub garnek na szkle, na panelu sterowania.	Zetrzeć wodę lub zdjąć naczynie z ceramicznej powierzchni lub panelu sterowania Wyłączyć okap płyty kuchennej
ER 03 oraz ciągły sygnał panelu sterowania Okapu	Panel sterowania wyłącza się po 10 s. Silnik okapu nadal pracuje.	Wykryta ciągła aktywacja czujników. Woda lub garnek na szkle, na panelu sterowania okapu.	Zetrzeć wodę lub zdjąć naczynie z ceramicznej powierzchni lub panelu sterowania. Ponownie dotknąć panelu sterowania okapu.
ER47	Miga ER i 47. panel sterowania wyłącza się po 10 s.	Błąd w podłączeniu kabla zasilającego po stronie produktu.	Odłączyć okap od Zasilania elektrycznego. W razie potrzeby wyregulować połączenie zgodnie z instrukcjami z paragrafie PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE, zwracając szczególną uwagę na prawidłowe zamocowanie mostków po stronie produktu. Jeśli błąd nadal występuje, skontaktować się z Serwisem i wskazać problem.
E/6	Miga ER i 47. panel sterowania wyłącza się po 10 s.	Odchylenia w zasilaniu sieciowym w zakresie częstotliwości lub poziomu napięcia. Falowniki zasilane energią słoneczną mogą powodować błąd E6, jeśli powodują oscylacje napięcia sieciowego (przepięcie wysokiej częstotliwości).	Gdy tylko zasilanie sieciowe powróci do normy, błąd E6 zniknie. Jeśli błąd nadal występuje, skontaktować się z Serwisem i wskazać problem.
ER20 **ER22** **ER30** **ER36** **ER39** **U400** **E/2** **E/A** **E/4** **E/7** **E/8** **E/9**	Odłączyć kapę płyty kuchennej od sieci zasilania. Poczekać kilka sekund, a następnie ponownie podłączyć okap płyty kuchennej do zasilania. Jeśli problem nadal występuje, skontaktować się z Serwisem i wskazać kod błędu, który pojawia się na wyświetlaczu.		

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 serwisem technicznym. Pełna lista dostawców usług IKEA znajduje się na ostatniej stronie niniejszej instrukcji.

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.

Konserwacja i naprawa
- Należy upewnić się, że wszystkie czynności związane z konserwacją komponentów elektrycznych przeprowadzane są wyłącznie przez producenta lub serwis techniczny.
- Należy upewnić się, że uszkodzone kable zostały wymienione wyłącznie przez producenta lub serwis techniczny.

W trakcie kontaktowania się z serwisem technicznym, prosimy o podanie następujących danych:
- rodzaj usterki
- model urządzenia (art./kod)
- numer seryjny (S.N.)

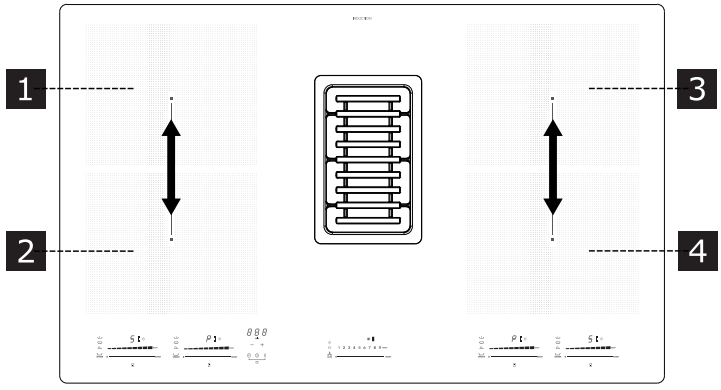
Informacje te znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się pod spodem urządzenia.

Dane techniczne
Oznaczenie produktu
Typ: **4300**
Model: **FÖRDELAKTIG**
Zapoznać się z danymi tabliczki znamionowej umieszczonej w dolnej części urządzenia.
Producent stale ulepsza swoje produkty. Z tego powodu, treść oraz ilustracje zamieszczone w niniejszej instrukcji mogą ulec zmianie, bez uprzedzenia.
Dodatkowe informacje i dane techniczne można znaleźć na stronie internetowej: www.Ikea.com

Funkcja zarządzania mocą

Ten produkt posiada funkcję zarządzania mocą i sterowania elektronicznego.
Dzięki tej funkcji można sterować dostarczaniem maksymalnej mocy wynoszącej 3700 W pomiędzy strefami grzewczymi stosowanymi w trybie łączonym (1+2 i 3+4), optymizując jednocześnie dystrybucję mocy i unikając przeciążenia systemu. Funkcja rozdziela maksymalną moc pomiędzy strefy grzewcze użytkowane w trybie łączonym. Patrz: ilustracja. W razie potrzeby funkcja redukuje moc w jednej ze stref grzewczych używanych w trybie łączonym (ostatnie polecenie odpowiada najwyższemu priorytetowi).

Przykład:
Jeśli dla strefy grzewczej 1 wybrano podwyższony poziom mocy (boost) (P), strefa grzewcza 2 nie będzie mogła jednocześnie przekroczyć poziomu mocy 5.



Dane techniczne wyciągu płyty kuchennej

		Jednostka	Wartość
Identyfikator modelu			**FÖRDELAKTIG 504.494.03**
Typ produktu			DO ZABUDOWY
Wymiary	Szerokość	mm	830
	Głębokość	mm	520
	Wysokość min./maks.	mm	906
Maks. natężenie przepływu powietrza* - Wyciąg		m3/h	550
Maks. poziom hałasu* - Wyciąg		dBA	66
Maks. natężenie przepływu powietrza* - Recyrkulacja		m3/h	380
Maks. poziom hałasu* - Recyrkulacja		dBA	73
Moc znamionowa wyciągu		W	220
Moc znamionowa płyty kuchennej		W	7400
Moc całkowita maksymalna		W	7620

Parametr	Wartość
Napięcie/częstotliwość zasilania	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz;
Ciężar urządzenia	21 kg

* Prędkość maksymalna (bez trybu intensywnego boost)

CE

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

Dane techniczne umieszczono na tabliczce znamionowej zainstalowanej wewnątrz urządzenia.

Wydajność energetyczna wyciągu

Informacje dotyczące produktu, zgodnie z rozporządzeniem UE nr 66/2014	Jednostka	Wartość
Identyfikator modelu		**FÖRDELAKTIG 504.494.03**
Roczne zużycie energii	kWh/a	28,7
Współczynnik wzrostu w czasie		0,6
Wydajność przepływu dynamicznego		37,6
Wskaźnik wydajności energetycznej		32,8
Przepływ powietrza mierzony w punkcie o najlepszej wydajności	m3/h	328,0
Ciśnienie powietrza mierzone w punkcie o najlepszej wydajności	Pa	540
Maksymalne natężenie przepływu powietrza	m3/h	700,0
Zasilanie elektryczne mierzone w punkcie o najlepszej wydajności	W	131,0
Zużycie energii mierzone w trybie czuwania	W	N/D
Zużycie energii mierzone w trybie wyłączonym	W	0,49
Poziom hałasu przy prędkości maksymalnej (bez trybu intensywnego)	dBA	66

Zgodność z normami:
EN/IEC 61591
EN/IEC 60704-1
EN/IEC 60704-2-13
EN/IEC 60704-3
EN 50564
EN 60350-2

Energooszczędność
Urządzenie zostało skonstruowane w sposób umożliwiający codzienną oszczędność energii w trakcie gotowania.

Wydajność energetyczna płyty kuchennej

Informacje dotyczące produktu, zgodnie z rozporządzeniem UE nr 66/2014	Wartość
Identyfikator modelu	**FÖRDELAKTIG 504.494.03**
Typ płyty kuchennej	Okap zintegrowany
Liczba stref grzewczych	4
Technologia gotowania	Indukcyjna
Średnica stref grzewczych (wymiary)	220 x 185 mm
Zużycie energii przez strefę grzewczą (działanie elektryczne)	170 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę kuchenną (działanie elektryczne)	170 Wh/kg

Zgodność z normami:
EN/IEC 61591
EN/IEC 60704-1
EN/IEC 60704-2-13
EN/IEC 60704-3
EN 50564
EN 60350-2

Energooszczędność
Urządzenie zostało skonstruowane w sposób umożliwiający codzienną oszczędność energii w trakcie gotowania.

Tabliczka znamionowa

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

Aspekty ochrony środowiska

Konserwacja

- Symbol umieszczony na produkcie lub na jego opakowaniu oznacza, że nie można go wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Zużyty produkt należy przekazać do centrum zbiórki odpadów 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 urzędzie miasta, lokalnych instytucjach zajmujących się likwidacją odpadów lub w sklepie, w którym produkt został zakupiony.

Materiały opakowaniowe

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

GWARANCJA IKEA

Ile trwa gwarancja IKEA?
Niniejsza gwarancja obowiązuje przez okres pięciu (5) lat od daty pierwszego zakupu urządzenia w sklepie IKEA. W celu potwierdzenia zakupu należy przedłożyć oryginał rachunku. Wykonanie napraw gwarancyjnych nie powoduje przedłużenia okresu gwarancji urządzenia.
Kto wykonuje usługi serwisowe?
Dostawca usług serwisowych wyznaczony przez IKEA, wykonujący usługi gwarancyjne za pośrednictwem sieci własnych punktów lub sieci autoryzowanych partnerów serwisowych.

Co obejmuje gwarancja?
Niniejsza gwarancja obejmuje usterki spowodowane wadliwością konstrukcji lub materiałów wykorzystanych do produkcji urządzenia gospodarstwa domowego i obowiązuje od dnia jego zakupu w sklepie IKEA. Niniejsza gwarancja obejmuje wyłącznie urządzenia gospodarstwa domowego przeznaczone do użytku domowego. Wyjątki od tej zasady wskazano w punkcie „Czego nie obejmuje gwarancja?". W okresie obowiązywania gwarancji, koszty naprawy (części zamienne, robocizna oraz koszty podróży personelu technicznego) będą ponoszone przez serwis, pod warunkiem, że dostęp do naprawianego urządzenia nie wiąże się z żadnymi specjalnymi wydatkami. Warunki te są zgodne z postanowieniami dyrektywy UE (nr 99/44/WE) oraz odnośnymi normami i rozporządzeniami lokalnymi. Części wymienione stają się własnością IKEA.

Jakie działania podejmie IKEA w celu rozwiązania problemu?
Wyznaczony przez IKEA dostawca usług serwisowych bada produkt i rozstrzyga, według własnego uznania, czy jest on objęty niniejszą gwarancją. W razie uznania, że produkt jest objęty gwarancją, dostawca usług serwisowych IKEA lub autoryzowany partner serwisowy decyduje, według własnego uznania, czy naprawić wadliwy produkt, czy wymienić go na taki sam lub porównywalny produkt.

Czego nie obejmuje gwarancja?
- Zwykłego zużycia.
- Uszkodzenia umyślnego lub wynikającego z niedbalstwa, uszkodzenia spowodowanego nieprzestrzeganiem instrukcji obsługi, nieprawidłową instalacją lub podłączeniem do niewłaściwego źródła napięcia, uszkodzenia spowodowanego reakcją chemiczną lub elektrochemiczną, rdzą, korozją lub uszkodzeniem w wyniku działania wody, w tym uszkodzenia spowodowanego nadmiarem wapnia w wodzie z instalacji wodociągowych oraz uszkodzenia spowodowanego anomaliami pogodowymi i naturalnymi.
- Materiałów eksploatacyjnych, w tym baterii i żarówek.
- Części dekoracyjnych i niefunkcjonalnych, niemających wpływu na normalne użytkowanie urządzenia gospodarstwa domowego, w tym zarysowań oraz przebarwień.
- Przypadkowych uszkodzeń spowodowanych przez substancje, ciała obce, czyszczenie lub przepychanie filtrów, systemów odprowadzania wody lub szuflad na proszek.
- Uszkodzenia następujących części: części ze szkła ceramicznego, akcesoriów, koszyków na naczynia i sztućce, węży doprowadzających wodę i spustowych, uszczelek, żarówek oraz ich pokryw, wyświetlaczy, pokręteł, obudów oraz części obudów, chyba że można wykazać, że uszkodzenia takie zostały spowodowane wadami produkcyjnymi.
- Przypadków, w których wady nie zostały stwierdzone w trakcie wizyty technika.
- Napraw niewykonanych przez dostawcę usług serwisowych wyznaczonego przez IKEA lub autoryzowanego partnera serwisowego, bądź napraw, do których użyto części nieoryginalnych.
- Napraw będących następstwem instalacji wykonanych nieprawidłowo lub w sposób niezgodny ze specyfikacją.
- Wykorzystania urządzenia gospodarstwa domowego w środowisku innym niż domowe, np. do użytku profesjonalnego.
- Szkód powstałych w trakcie transportu. Jeśli klient sam transportuje urządzenie do domu lub pod inny adres, IKEA nie ponosi jakiejkolwiek odpowiedzialności za szkody powstałe w trakcie transportu. Jeśli IKEA dostarcza urządzenie na adres klienta, niniejsza gwarancja będzie obejmowała ewentualne szkody powstałe podczas transportu.
- Koszt przeprowadzenia początkowej instalacji urządzenia IKEA. Jeśli dostawca usług serwisowych wyznaczony przez IKEA lub autoryzowany partner serwisowy naprawi lub wymieni urządzenie w

ramach niniejszej gwarancji, taki dostawca usług lub autoryzowany partner serwisowy w razie potrzeby ponownie zainstaluje naprawione lub wymienione urządzenie.

Powyższe ograniczenia nie mają zastosowania do pracy prawidłowo wykonanej przez wykwalifikowany personel i przy zastosowaniu oryginalnych części, w celu dostosowania urządzenia do wymagań bezpieczeństwa obowiązujących w innym państwie członkowskim UE.

Zastosowanie przepisów prawa krajowego

Udzielona przez IKEA gwarancja przyznaje klientowi specyficzne uprawnienia oprócz tych, przewidzianych już przez przepisy prawa, różniące się w poszczególnych krajach. Prawa te jednak w żaden sposób nie ograniczają praw konsumenta wynikających z ustawodawstwa lokalnego.

Obszar obowiązywania

W przypadku urządzeń gospodarstwa domowego zakupionych w jednym państwie członkowskim UE i przewiezionych do innego państwa członkowskiego UE, usługi serwisowe świadczone będą na warunkach gwarancyjnych obowiązujących w nowym państwie. Obowiązek świadczenia usług gwarancyjnych istnieje wyłącznie wówczas, gdy urządzenie oraz jego instalacja są zgodne z:

- wymogami technicznymi państwa, w którym zgłaszana jest reklamacja w ramach gwarancji;
- informacjami dotyczącymi bezpieczeństwa zawartymi w Instrukcji obsługi.

Serwis posprzedażowy dla urządzeń gospodarstwa domowego IKEA:

Prosimy o kontakt z serwisem posprzedażowym IKEA w celu:

1. zgłoszenia reklamacji w ramach niniejszej gwarancji;
2. uzyskania wyjaśnień dotyczących instalacji urządzeń gospodarstwa domowego IKEA w określonych zestawach mebli kuchennych IKEA. Serwis nie udziela informacji i wyjaśnień dotyczących:
- instalacji 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 serwisowy.

3. uzyskania wyjaśnień dotyczących treści instrukcji obsługi lub specyfikacji urządzenia gospodarstwa domowego IKEA.

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

Jak się z nami skontaktować, aby uzyskać pomoc

Pełna lista dostawców usług IKEA wraz z numerami telefonów w poszczególnych krajach znajduje się na ostatniej stronie niniejszej instrukcji.

Ważne! W celu przyspieszenia obsługi serwisu zalecamy skorzystać z numerów

telefonicznych wymienionych na końcu niniejszej instrukcji. W trakcie kontaktowania się z naszym serwisem, należy zawsze podać kody urządzenia wskazane w niniejszej instrukcji.
Przed skontaktowaniem się z naszym serwisem, należy mieć w pobliżu kod produktu IKEA (8-cyfrowy) identyfikujący urządzenie gospodarstwa domowego, które wymaga wykonania usługi serwisowej.

Ważne! PROSIMY O ZACHOWANIE RACHUNKU! Stanowi on dowód zakupu oraz warunek skorzystania z gwarancji. Na rachunku podana jest również nazwa oraz kod (8-cyfrowy) każdego zakupionego przez Państwa urządzenia gospodarstwa domowego.

Czy potrzebują Państwo dodatkowej pomocy?

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

Sisukord

Ohutusteave	86	Igapäevane kasutamine	103
Ohutusjuhised	91	Tõrkeotsing	105
Elektriühendus	94	Võimsuse haldamine	106
Toote kirjeldus	97	Pliidi õhupuhastaja tehnilised andmed	107
Indikaatorid	97	Õhupuhastaja energiatõhusus	108
Juhtpaneel	98	Pliidi energiatõhusus	109
Toidukuumtöötlemisvööndi juhtpaneel	100	Andmeplaat	109
Õhupuhastaja juhtpaneel	101	Keskkonnateave	110
Toiduvalmistusnõude juhised	102	IKEA GARANTII	110

Ohutusteave

ⓘ Teie ohutuse ja seadme õige töö tagamiseks lugege käesolev käsiraamat enne paigaldamist ja kasutamist hoolikalt läbi. Hoidke need juhised alati seadme juures, isegi kui te seda liigutate või selle edasi müüte. Kasutajad peavad täielikult tundma seadme kasutamist ja selle ohutusfunktsioone.
Nende pliitide induktsioonsüsteemid vastavad EMÜ standardite ja EMV direktiivi nõuetele ning need ei tohiks põhjustada häireid teiste elektroonikaseadmete töös. Südamestimulaatorite kasutajad või teiste elektrooniliste implantaatide kasutajad peavad pidama nõu oma arsti või implantaatide tootjaga, et selgitada, kas need seadmed on häirete suhtes piisavalt vastupidavad.

⚠ Juhtme ühendamise peab teostama spetsialiseerunud tehnik. Enne elektriühenduste teostamisega jätkamist lugege palun peatükki ELEKTRIÜHENDUSED.

Toitekaablitega seadmete puhul peab klemmide asetus või kaabli ankurduse ja klemmide vaheline juhtmete pikkus olema selline, et kaabli selle ankurdusest välja libisemise korral tõmbuvad voolu kandvad juhtmed

pingule enne maandusjuhet.
- Tootja ei vastuta mingite kahjustuste eest, mille põhjuseks on ebaõige paigaldamine.
- Veenduge, et vooluvõrgu pinge vastaks toote sisse kinnitatud andmeplaadil toodule.
- Fikseeritud juhtmestik peab sisaldama lahti ühendamise meetmeid vastavalt elektritööde eeskirjadele.
- I klassi seadmete puhul veenduge, et majapidamistoide garanteeriks adekvaatse maanduse.
- Ühendage õhupuhastaja tõmbelõõriga sobiva toru abil. Palun vaadake paigaldusjuhendis näidatud ostetavaid tarvikuid (ümartoru puhul: minimaalne läbimõõt 125 mm). Tee lõõrini peab olema võimalikult lühike.
- Ühendage toode vooluvõrku omnipolaarse lüliti abil.
- Täidetud peavad olema õhu väljutamisega seotud määrused.
- Ärge ühendage õhupuhastajat põlemisaurusid (boilerid, kaminad jne) kandvate tõmbelõõridega.
- Kui õhupuhastajat kasutatakse koos mitte-elektriliste seadmetega (nt gaasipliidid), tuleb heitgaaside tagasivoolamise vältimiseks tagada ruumis piisav õhuvahetus. Pliidi kasutamisel koos seadmetega, mille energiaallikaks ei ole elekter, ei tohi ruumi negatiivne rõhk ületada
  0,04 mbar, et vältida aurude pliidi poolt ruumi tagasi tõmbamist.
- Õhku ei tohi väljutada lõõri, mida kasutatakse gaasi või teisi kütuseid põletavate seadmete suitsu väljalaskena.
- Kui toitekaabel on kahjustatud, siis tuleb see ohu vältimiseks tootja või selle hooldustehniku või sarnaselt kvalifitseeritud isiku poolt välja vahetada.
- Ühendage pistik kehtivatele määrustele vastavasse

ligipääsetavas kohas asuvasse pistikupessa.
- Seoses suitsu väljutamiseks kasutusele võetavate tehniliste ja ohutusmeetmetega on tähtis täpselt järgida kohalike ametkondande väljastatud määrusi.

⚠ **HOIATUS:** Enne seadme paigaldamist eemaldage kaitsekiled.
- Kasutage seadme toetamiseks ainult kruvisid ja väikesi osi.

⚠ **HOIATUS:** Kruvide või kinnitusseadme mitte vastavalt nendele juhistele paigaldamine võib põhjustada elektriohtusid.
- Ärge vaadake optiliste seadmete (binoklid, suurendusklaasid...) abil otse valgusesse.
- Puhastamist ja kasutajapoolset hooldust ei tohi teostada järelevalveta lapsed.
- Jälgige lapsi ja veenduge, et nad ei mängiks seadmega.
- See seade ei ole mõeldud kasutamiseks isikute poolt (sealhulgas lapsed), kellel on piiratud füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed või kellel puuduvad kogemused ja teadmised seadme kasutamise kohta, välja arvatud juhul, kui neid jälgib või juhendab nende ohutuse eest vastutav isik.
- 8-aastased ja vanemad lapsed ning isikud, kellel on piiratud füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed või kellel puuduvad kogemused ja teadmised seadme kasutamise kohta, võivad seda seadet kasutada, kui neid jälgitakse või juhendatakse seadme ohutul kasutamisel ning nad mõistavad sellega seotud ohtusid. Lapsed ei tohi seadmega mängida.

⚠ **HOIATUS:** Seade ja selle ligipääsetavad osad muutuvad kasutamise ajal kuumaks.

Olge ettevaatlik, et vältida soojenduselementide

puudutamist.

Pideva järelevalve puudumisel tuleb alla 8 aasta vanused lapsed seadmest eemal hoida.

- Määratud perioodi möödumisel puhastage ja/ või vahetage filtrid (tuleoht). Vt lõiku Hooldus ja puhastamine.
- Seadme kasutamisel samaaegselt gaasi või teisi kütuseid põletavate seadmetega peab olema tagatud ruumi piisav ventilatsioon (ei rakendu seadmetele, mis väljutavad õhu ainult tagasi ruumi).

HOIATUS: Kui pealispind on mõranenud, lülitage seade välja, et vältida võimalikku elektrilööki.

- Ärge lülitage seadet sisse, kui pind on pragunenud või materjali paksuses on kahjustusi.
- Ärge puudutage seadet märgade kehaosadega.
- Toote puhastamiseks ei tohi kasutada aurupuhastit.
- Pliidi pinnale ei tohi asetada metallobjekte, nagu näiteks noad, kahvlid, lusikad ja kaaned, sest need võivad kuumeneda.
- Pärast kasutamist lülitage pliidi element selle juhtseadme abil välja, ärge toetuge pannidetektoritele.

HOIATUS: Järelevalveta rasva või õli abil toidu valmistamine pliidil võib olla ohtlik ja võib põhjustada tulekahju. ÄRGE kunagi püüdke kustutada tulekahju veega, vaid lülitage seade välja ning seejärel katke leek nt kaane või tulekustutustekiga.

ETTEVAATUST: Toiduvalmistamise protsess peab toimuma järelevalve all. Lühiajaline toiduvalmistamise protsess peab toimuma pideva järelevalve all.

- Seade ei ole mõeldud kasutamiseks välise taimeri või muu kaugjuhtimissüsteemiga.

HOIATUS: Tuleoht: ärge hoidke esemeid toidukuumtöötlemisvöönditel.

- Tagage, et seade oleks paigaldatud sellisel viisil, mis võimaldab selle vooluvõrgust lahutamise kontaktivahega (3 mm), mis tagab täieliku lahutamise III kategooria ülepinge tingimustes.
- Veenduge, et seade ei puutuks kokku ilmastikumõjudega (vihm, päike).
- Tagage, et seadme ventilatsioon vastaks tootja juhistele.

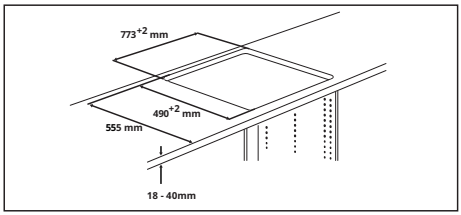
Ohutusjuhised

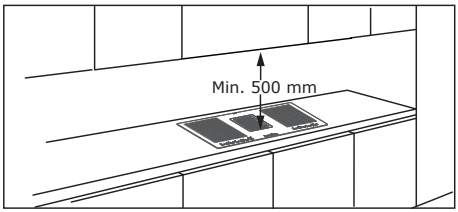
Üldised soovitused

- Ärge kunagi kasutage abrasiivseid švamme, terasvilla, vesinikkloriidhapet ega teisi tooteid, mis võivad pinda kriimustada või rikkuda.
- Ohutuse huvides ärge kasutage seadme puhastamiseks auru- ega kõrgsurvepesureid.
- Ärge tarbige toidujääke, mis on kukkunud või ladestunud pliidi pinnale ja funktsionaalsetele või dekoratiivelementidele.

Nõuded mööblile

- Pliidiplaat on mõeldud paigaldamiseks köögi tööpinna sisse mööblile, mille laius on vähemalt 800 mm.
- Seadme paigaldamisel tuleohtlike materjalide lähedusse tuleb rangelt järgida madalpingeseadmete ja tuleohutusega seotud juhiseid ning määrusi.
- Sisseehitatud seadmete korral tuleb komponendid (plastmaterjalid ja spoonitud puit) kinnitada kuumuskindlate liimidega (min 85 °C). Sobimatute materjalide ja liimide kasutamine võib põhjustada komponentide deformatsiooni ja lahti tulemist.
- Köögimööblis peab olema piisavalt ruumi seadme elektriühenduse jaoks. Seadme kohale seinale paigaldatud seadmed peavad olema paigaldatud piisava vahemaaga, et mugavalt töötamiseks oleks piisavalt ruumi.
- Dekoratiivsete täispuidust ääriste kasutamine seadme taga on lubatud eeldusel, et minimaalne vahemaa vastab alati paigaldusjoonistel toodule.
- Seadme süvendiava asukoht ja mõõtmed on näidatud järgmisel joonisel. Näidatud mõõtmed kehtivad ainult siis, kui peetakse kinni tööpinna väljaulatuvast osa ja mööbli esiosa 35 mm vahekaugusest.
- Sisseehitatud seadme ja selle kohal asuva kapi vaheline minimaalne kaugus on 500 mm.





- Vedelike pliidi ääre ja tööpinna vahele tungimise vältimiseks kinnitage kaasas olev kleeptihend enne paigaldamist ümber kogu pliidi välimise ääre. Vaadake paigaldamisjuhiseid.

Kasutamine

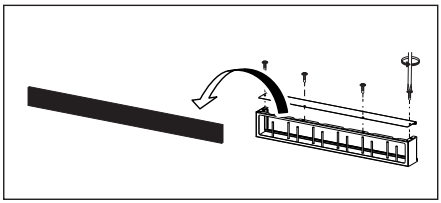
- Seade on loodud ainult toiduvalmistamise lõhnade eemaldamiseks kodusel kasutamisel.
- Ärge kasutage seadet eesmärkidel, mille jaoks see mõeldud pole.
- Frittereid tuleb kasutamise ajal pidevalt jälgida – õli võib liiga kuumaks minnes süttida.
- Ärge kasutage seadet välise taimeri ega eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.
- Ülekuumenemise vältimiseks ei tohi seadet paigaldada dekoratiivse ukse taha.
- Seadme peale ronimine on keelatud, sest nii saab see kahjustada.
- Ärge toetage kuumi potte ja panne raamile, kuna see võib kahjustada silikoontihendeid.
- Ärge lõigake ega valmistage pinnal toiduaineid ette ning vältige kõvade esemete kukkumist sellele. Ärge lohistage panne ega plaate üle pinna.

Hooldus ja puhastamine

Enne mis tahes hooldus- või puhastustoiminguid tuleb seade välja lülitada või vooluvõrgust eraldada.

Aktiivsöefilter

- Aktiivsöelõhnafiltrit (vt paigaldamisjuhiseid) saab regenereerida. Aktiivsöe-lõhnafiltri võib regenereerida iga 3-4 kuu järel (või õhupuhasti intensiivse kasutamise korral sagedamini), maksimaalselt 8 regenereerimistsüklit (eriti intensiivse kasutamise korral on soovitatav mitte ületada 5 tsüklit). Uue filtri tellimiseks võtke ühendust teeninduskeskusega (vt tabel kasutujuhendi lõpus)

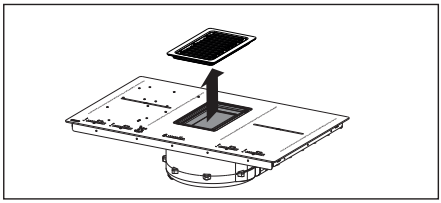


Regenereerimise protseduur:

- Peske nõudepesumasinas MAX temperatuuril 70° või peske käsitsi kuumas vees ilma abrasiivseid Fivamme kasutamata (ärge kasutage puhastusvahendeid!).
- Kuivatage 2 tundi ahjus MAX temperatuuril 70° (soovitatav on hoolikalt lugeda ahju kasutusjuhendit ja koostamisjuhiseid).

Malmvõre

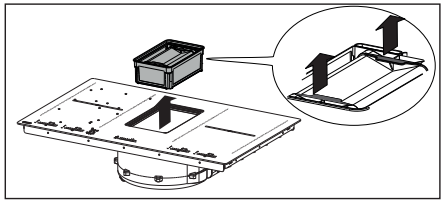
- Mitte pesta nõudepesumasinas. Puhastage võret sooja vee ja pehmetoimelise seebiga, ärge kasutage abrasiivseid käsnu. Mitte kasutada pesuvahendeid (ärge kasutage tugevaid ega abrasiivseid pesuvahendeid!).



HOIATUS: Malmrest tuleb asetada ettevaatlikult, vastasel juhul võib see põhjustada pliidiplaadiklaasi purunemise.

Rasvafilter

- Et õhupuhasti püsiks heas töökorras, puhastage või vahetage filtrid välja kindlaksmääratud ajavahemike järel. Nii väldite ka rasva liigse kogunemise tõttu tekkivat võimalikku tuleohtu.
- Rasvafiltreid tuleb puhastada iga kahe kasutuskuu järel, väga intensiivse kasutamise korral sagedamini. Filtreid võib pesta nõudepesumasinas.

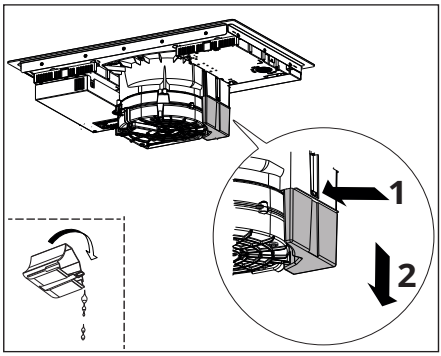


Ülemine ülevoolumahuti on osa rasvafiltrist ja seda tuleb kontrollida pärast iga toiduvalmistamist või alati, kui pliidile lekib vedelikku. Et vältida lõhnade ja katlakivi teket, peske kuuma veega ja eemaldage toidujäägid.

Veekogumismahuti

Tavalise kasutuse korral on soovitatav mahutit kontrollida ja tühjendada kahe nädala tagant.

- Enne veekogumismahuti regulaarset kontrolli eemaldage sahtel, eriti kui on suurem oht, vedelik võib maha loksuda. Vabastage riiv (1) ja tõmmake tilkumisalus (2) alla, seejärel peske see leige veega või nõudepesumasinas.



Seadme puhastamine

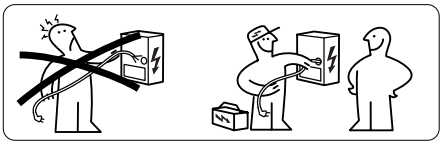
- Toidujääkide külge kõrbemise vältimiseks puhastage seadet pärast iga kasutamist. Külge kõrbenud mustuse eemaldamine on palju raskem töö.
- Igapäevase mustuse eemaldamiseks kasutage pehmet lappi või Fvammi ja sobivat puhastusainet. Järgige tootja soovitusi kasutatavate puhastusainete kohta. Soovitatav on kasutada kaitsvaid puhastusaineid.
- Eemaldage veel kuumalt pliidilt kõrbenud mustus, näiteks üle keenud piim, kasutades selleks klaaskeraamikale sobivat kaabitsat. Järgige tootja soovitusi kasutatavate kaabitsate kohta.
- Eemaldage veel kuumalt pliidilt suhkrut sisaldav toit, näiteks toiduvalmistamise ajal maha loksunud moos, kasutades klaaskeraamikale sobivat kaabitsat. Kui te seda ei tee, võivad jäägid klaaskeraamika pinda kahjustada.
- Eemaldage veel kuumalt pliidilt sulanud plast, kasutades klaaskeraamikale sobivat kaabitsat. Kui te seda ei tee, võivad jäägid klaaskeraamika pinda kahjustada.
- Eemaldage katlakivi, kasutades väikest kogust katlakivi eemaldusvahendi lahust, näiteks äädikat või sidrunimahla, kui pliit on jahtunud. Seejärel puhastage niiske lapiga uuesti.

Elektriühendus

HOIATUS: Kõik elektriühendused peab tegema volitatud paigaldaja.

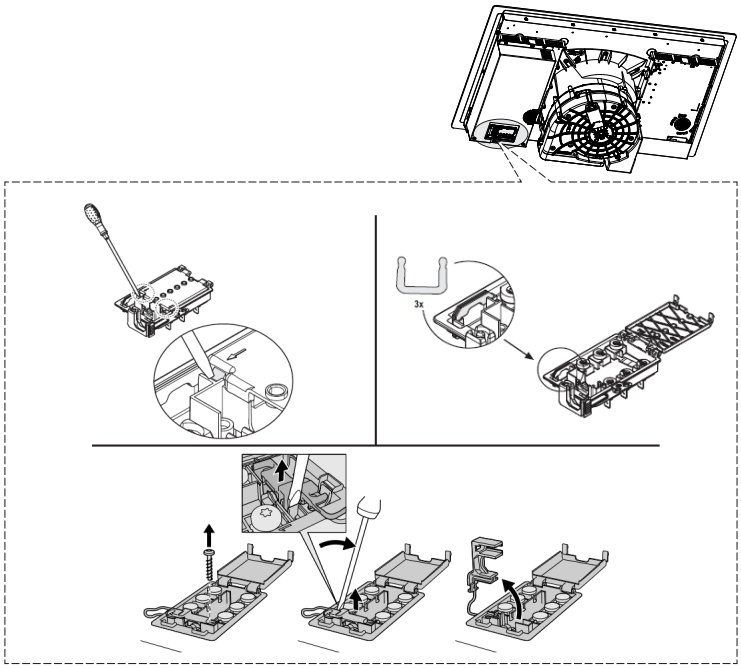
- Enne kaablite ühendamist kontrollige, kas seadme andmesildil märgitud nimipinge vastab võrgu pingele. Andmeplaat on kinnitatud pliidiplaadi alumisele küljele.
- Kasutage ainult originaalosi, mille on tarninud varuosade teenindus.
- Seade ei ole varustatud toitekaabliga. Ostke sobiv kaabel spetsialiseerunud edasimüüjalt.
- Kui toitekaablid on kahjustatud, vahetage need uute originaalkaablite vastu välja. Võtke ühendust IKEA poe kõnekeskusega.

Tähelepanu! Ärge jootke kaableid!



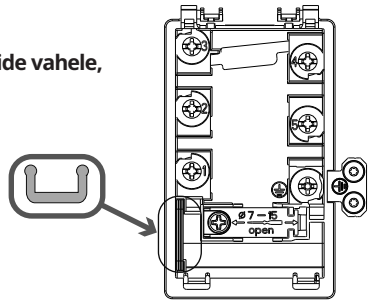
Elektriühendus

- Järgige ühendusskeemi (asub toote alumisel küljel).
- Sellel seadmel on Y-tüüpi ühendus, mis eeldab toitejuhet H05V2V2-F. Kaablil peavad olema otsahülsid. Vastavalt IEC standardile kasutage ühefaasiliseks ühendamiseks 3 x 4 mm² toitekaablit, kahefaasiliseks ühendamiseks 4 x 2,5 mm² toitekaablit ja ühendamiseks kolmefaasiline : 5 x 2,5 mm² toitekaablit. Toitekaabli välisdiameeter: 8 kuni 12 mm. Palume kinni pidada riigis kehtivatest nõuetest.
- Ühendusklemmidele pääseb ligi, kui harukarbi kate eemaldada.
- Kontrollige, kas koduse elektrisüsteemi omadused (pinge, maksimaalne võimsus ja vool) sobivad seadme omadustega.
- Ühendage seade vastavalt skeemile (kooskõlas riigis kehtivate võrgupinge standarditega).

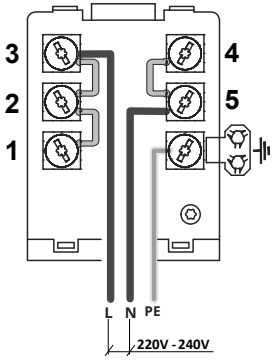


Ühendusskeem toote küljel

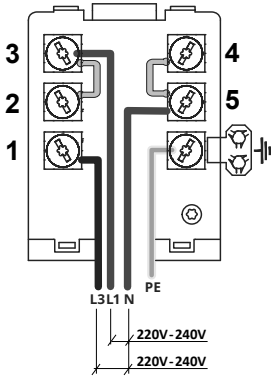
Sisestage ühendusdetail **kruvide vahele, nagu näidatud joonisel**



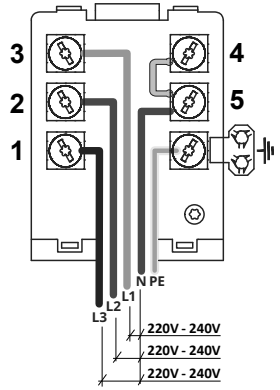
220 - 240V ~ 1+N+GND



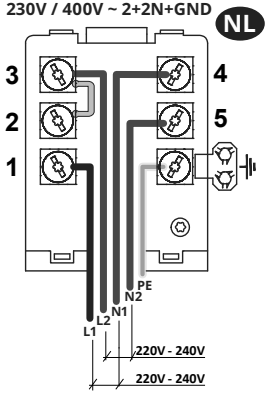
380 - 415V ~ 2+N+GND



380 - 415V ~ 3+N+GND

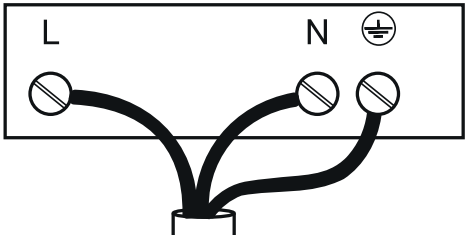


230V / 400V ~ 2+2N+GND NL

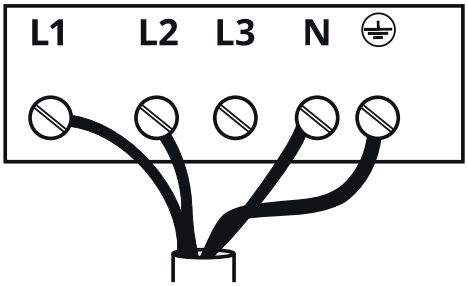


Majapoolne ühendusskeem

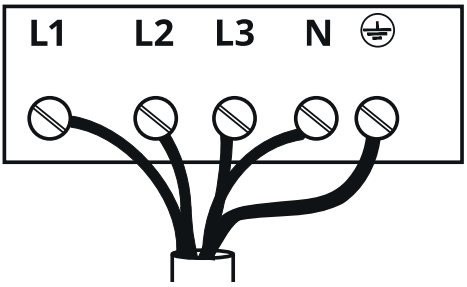
220V-240V 1N ~



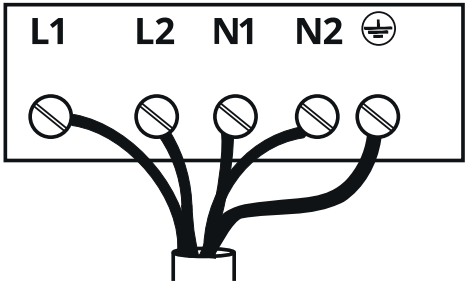
380V-415V 2N ~



380V-415V 3N ~

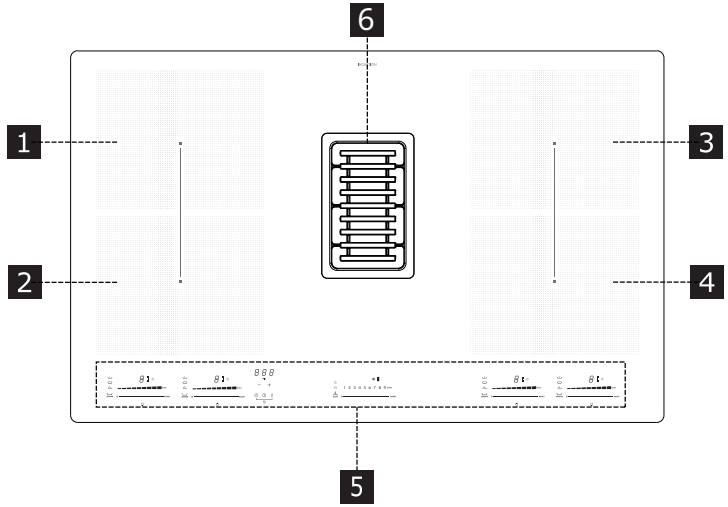


NL **230V / 400V 2N~**



Värv	Ühendus			
	220 - 240V ~ 1+N+GND	380 - 415V ~ 2+N+GND	380 - 415V ~ 3+N+GND	230V / 400V ~ 2+2N+GND
Must	–	L3	L3	L1
Pruun	L	L1	L2	L2
Hall	–	–	L1	
Sinine	N	N	N	N1 - N2
Kollane/roheline ⏚	MAA			
▬	SILD			

Toote kirjeldus



1 Üks toidukuumtöötlemisvöönd (220 x 185 mm) 2100 W, võimendiga 3700 W
2 Üks toidukuumtöötlemisvöönd (220 x 185 mm) 2100 W, võimendiga 3700 W
3 Üks toidukuumtöötlemisvöönd (220 x 185 mm) 2100 W, võimendiga 3700 W
4 Üks toidukuumtöötlemisvöönd (220 x 185 mm) 2100 W, võimendiga 3700 W
5 Juhtpaneel
6 Õhupuhastaja

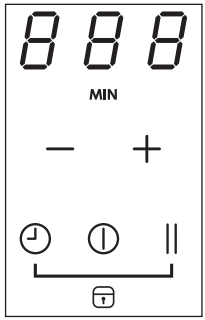
1 + 2 Sild-toidukuumtöötlemisvöönd (220 x 370 mm) 3700 W
3 + 4 Sild-toidukuumtöötlemisvöönd (220 x 370 mm) 3700 W

Indikaatorid

Panni tuvastamine
Iga toidukuumtöötlemisvöönd on varustatud panni tuvastamisega. Panni tuvastamine tuvastab induktsiooniplii tidega kasutamiseks sobivad magneetuva põhjaga toiduvalmistamise nõud.
Kui toiduvalmistamise nõu töö ajal eemaldatakse või kasutatakse sobimatut toiduvalmistamise nõud, vilgub tulpdiagrammi lähedal asuval näidul U.
Kui 10-sekundilise pannituvastusaja jooksul toiduvalmistamise nõud toidukuumtöötlemisvööndile ei asetata:
- Toidukuumtöötlemisvöönd lülitub 10 sekundi järel automaatselt välja.
- Iga toidukuumtöötlemisvööndi näit kuvab U.

Jääksoojuse näit
Kui pärast toidukuumtöötlemisvööndi välja lülitamist on see veel kuum, jääb paneelile põletuste ohu ajaks põlema „H“,

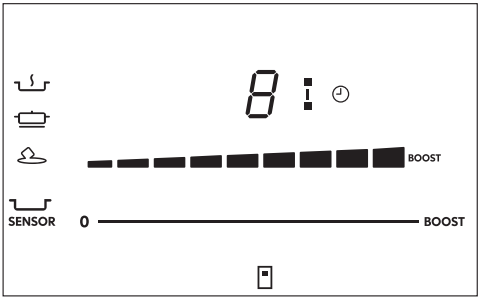
Juhtpaneel



⏻	Pliidi õhupuhastaja SISSE/VÄLJA. Vajutage SISSE lülitamiseks. Vajutage uuesti VÄLJA lülitamiseks.
	Vaikimisi on pliidi õhupuhastaja sisse lülitamise korral õhupuhastaja automaatrežiimis ja süttib valgusdiood AUTO. Puudutage (vajutage) valikuriba automaatrežiimi deaktiveerimiseks ja õhupuhastaja ventilaatori käsitsi režiimis juhtimiseks. Valgusdiood AUTO kustub.
◷	Taimeri aktiveerimine Vajutage ja hoidke nuppu 5 sekundit, õhupuhastaja läheb viivituse režiimi eelseadistatud taimeriga 15 min. Süttib õhupuhastaja viivituse indikaatori valgusdiood ◷. Vajutage ja hoidke nuppu uuesti umbes 5 sekundit viivituse aktiveerimiseks. Kui taimer on maha loendamise lõpetanud, kostub helisignaal (2 minuti jooksul või see peatub sisse/välja nupule vajutamisel) ning näidik ◷ lülitub välja. Maha loendamine ei ole nähtav, visuaalseks tagasisideks on valgusdiood ◷.
	Sõltumatu taimeri määramiseks valige toidukuumtöötlemisvöönd. See on maha loendamine, mille saab määrata igale toidukuumtöötlemisvööndile, isegi samaaegselt. Määratud perioodi järel lülituvad toidukuumtöötlemisvööndid automaatselt välja ja sellest teavitab helisignaal. Pliidi taimeri aktiveerimine/reguleerimine: Vajutage nuppu ◷ korduvalt aktiveerida soovitud toidukuumtöötlemisvööndi valimiseks. Toidukuumtöötlemisvööndile vastav ikoon süttib. Soovitud toidukuumtöötlemisvööndi valimise järel reguleerige taimeri kestus: Automaatse väljalülituse aja pikendamiseks vajutage +. Automaatse väljalülituse aja vähendamiseks vajutage -.

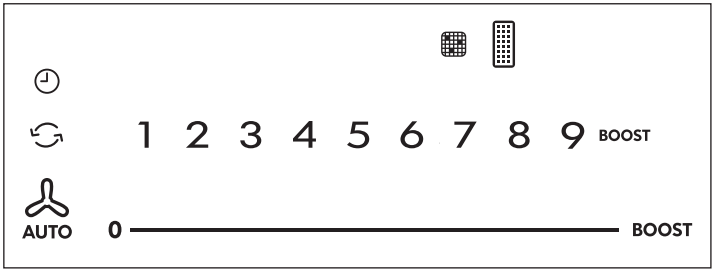
‖	Stop&Go / mälu See funktsioon võimaldab iga pliidil aktiivse funktsiooni peatamist/taaskäivitamist, viies toiduvalmistamise võimsuse nulli. Aktiveerimiseks vajutage, deaktiveerimiseks vajutage uuesti ja libistage näidatud liugur (pausi funktsiooni lähedal) kogu pikkuses vasakult paremale. Märkus: Kui 10 minuti jooksul pausi funktsiooni ei deaktiveerita, lülitub pliit automaatselt välja.
	See funktsioon võimaldab pliidi kõigi seadistuste taastamist juhusliku väljalülitamise korral. Aktiveerimine: - Lülitage pliit uuesti sisse. - Vajutage 6 sekundi jooksul ‖.
− +	Suurendage/vähendage toidukuumtöötlemisvööndi taimerit.
	Vajutage ja hoidke rasvafiltri lähtestamiseks. Vajutage ja hoidke aktiivsöe-lõhnafiltri lähtestamiseks.
+ ‖	Pliidi lukustamine / lukustuse avamine Võimaldab pliidi seadistuste lukustamist juhusliku rikkumise vältimiseks, jättes juba määratud funktsioonid aktiivseks. Deaktiveerimiseks korrake operatsiooni. Klahvilukk. Puudutage mõne sekundi jooksul korraga ‖ ja .

Toidukuumtöötlemisvööndi juhtpaneel



	Toidukuumtöötlemisvööndi asukoha indikaator.
	Toidukuumtöötlemisvööndid suudavad töötada kombinatsioonis, luues ühe sama võimsustasemega vööndi. Eesmised ülemad ja tagumised teisesed toidukuumtöötlemisvööndid. Sillafunktsiooni aktiveerimiseks: Puudutage 2 riba korraga ja süttib sümbol . Võimsustase on võimalik valida ülemvööndi valikuribaga. Sillafunktsiooni deaktiveerimiseks korrake lihtsalt sama aktiveerimisprotseduuri.
0 — BOOST	Toidukuumtöötlemisvööndi valimine. Võimsustaseme suurendamine/vähendamine.
	Täiendav võimsusfunktsioon, mis jääb aktiivseks 10 minuti jooksul, mille järel pöördub temperatuur tagasi tasemele 9. Puudutage ja kerige valikuribal ning aktiveerige võimsuse võimendus. Võimsuse võimenduse tase kuvatakse valitud vööndi näidikul sümboliga BOOST .
SENSOR	Temperatuurihalduri aktiveerimine. Näidikul kuvatakse .
	Sulatamine 42 °C juures
	Soojana hoidmine 74 °C juures
	Aeglane toiduvalmistamine 92 °C juures
	Sillatsoon kahe toidukuumtöötlemisvööndi vahel aktiveeritud.
BOOST	Võimsuse võimendus aktiveeritud.

Õhupuhastaja juhtpaneel



0 — BOOST	Õhupuhastaja ventilaatori valimine Imemiskiiruse (võimsuse) suurendamine/vähendamine
AUTO	Automaatse töö aktiveerimine/deaktiveerimine (vaikimisi on aktiivne automaatne töö). Õhupuhastaja valikuriba puudutamisel (vajutamisel) automaatrežiim deaktiveeritakse ja õhupuhastaja ventilaatorit juhitakse käsitsi režiimis. Automaatrežiimi taasaktiveerimiseks vajutage nuppu AUTO ning valgusdiood süttib näitamaks, et õhupuhastaja töötab selles režiimis.
	Vaikimisi on aktiivsöefilter deaktiveeritud (torustiku režiim). **Aktiivsöefiltri meeldetuletuse aktiveerimine** Hoidke õhupuhastajal 5 s jooksul nuppu AUTO, esmakordsel sisselülitamisel vilgub sümbol ühe korra. Aktiivsöefiltri deaktiveerimiseks hoidke 5 s jooksul nuppu AUTO ning sümbol vilgub kaks korda.
	Pärast seda näitab süttinud ikoon aktiivsöefiltri (lõhnafiltri) hoolduse teostamise vajadust. Rasvafiltri puhastamise teavitus valgusdioodiga on alati lubatud. **Aktiivsöe-lõhnafiltri küllastumise lähtestamine** Pärast filtrite hoolduse teostamist: vajutage ja hoidke 5 s jooksul nuppu — - Rasvafiltri valgusdiood kustub ja indikaatori mahaloendamist alustatakse uuesti. vajutage ja hoidke 5 s jooksul nuppu + - Lõhnafiltri valgusdiood kustub ja indikaatori mahaloendamist alustatakse uuesti.
BOOST	**VÕIMENDUSE** kiiruse määramine See kiirus on seatud töötama 5 minuti jooksul. Pärast selle aja möödumist pöördub süsteem automaatselt tagasi eelnevalt seadistatud kiirusele.

Toiduvalmistusnõude juhised

Milliseid potte kasutada
Kasutage ainult induktsioonplaatidel kasutamiseks sobivaid ferromagnetilise põhjaga potte:
- malm
- emailitud teras
- süsinikteras
- roostevaba teras (ka mittetäielik)
- ferromagnetilise kattega alumiinium või ferromagnetilise plaadiga põhi

Panni sobivuse kindlakstegemiseks kontrollige, kas nõul (tavaliselt selle põhjal) on sümbol . Samuti võite panna magneti poti põhja lähedale. Kui see jääb kinni, tähendab see, et panni saab kasutada induktsioonpliidil.
Optimaalse tõhususe tagamiseks kasutage alati tasase põhjaga potte, mis jaotavad soojust ühtlaselt. Põhi, mis pole täiesti tasane, võib mõjutada elektri ja soojuse juhtimist.

Kuidas potte kasutada
Poti minimaalne läbimõõt erinevate kuumutusalade korral.
Pliidi nõuetekohase toimimise tagamiseks peab pann katma ühe või mitu pliidipinnal näidatud võrdluspunkti ja selle läbimõõt peab olema sobiv. Kasutage alati kuumutusala, mis sobib kõige paremini panni põhja läbimõõduga.

Toidukuum-töötlemis-vöönd	Poti põhja läbimõõt [mm]	
	Min Ø (soovitatav)	Max Ø (soovitatav)
Kõik	145 mm	180 mm

Tühjad või õhukese põhjaga potid/pannid
Ärge kasutage pliidil tühje ega õhukese põhjaga potte/panne, kuna see ei võimalda temperatuuri kontrollida ega kuumutusala automaatselt välja lülitada, kui temperatuur on liiga kõrge – see omakorda võib kahjustada potti või pliidi pinda. Kui see siiski juhtub, ärge puudutage midagi ja oodake, kuni kõik komponendid jahtuvad.
Kui ilmub veateade, otsige teavet probleemide lahendamise jaotisest.

Nõuanded ja soovitused
Müra töötamise ajal
Kui aktiveerite kuumutusala, kuulete lühikest suminat. See nähtus on pliitide korral tavaline ning see ei mõjuta seadme tööd ega tööiga. Müra võib sõltuda kasutatavast pannist. Tugeva häire korral võib olla mõtet pott välja vahetada.

Induktsioonpliidiplaadi tavapärased hääled
Induktsioontehnoloogia põhineb elektromagnetväljade loomisel, et tekitada soojust otse poti põhjas. Potid ja pannid võivad olenevalt valmistusviisist tekitada helisid või vibratsiooni.
Helisid võib kirjeldada järgmiselt.

Kerge sumin (nagu trafo oma)
See heli tekib siis, kui kuumutustemperatuur on kõrge. Heli oleneb pliidiplaadilt potile ülekantava energia hulgast. Helid lakkavad või vaibuvad, kui soojusetase väheneb.

Kerge vile
Selline heli kostub siis, kui keedunõu on tühi. Heli lakkab, kui valate anumasse vedelikku või toitu.

Krabisemine
Tekib siis, kui anum koosneb mitmest kihist. Seda põhjustavad pindade vibratsioonid, mis tekivad erinevate materjalide kokkupuutel. Heli tekitab anum ja see võib varieeruda olenevalt toidu või vedeliku kogusest ja toidu valmistamise viisist (nt keetmine, hautamine, praadimine).

Vali vile
Tekib siis, kui pott on valmistatud eri materjalidest, mis on asetatud üksteise peale, ja kui sellist anumat kasutatakse pliidiplaadi maksimaalsel võimsusel ja kahel kuumutusalal. Helid lakkavad või vaibuvad, kui soojusetase väheneb.

Need helid on normaalsed
Ventilaatori müra
Elektroonilise süsteemi korrektseks tööks tuleb pliidiplaadi temperatuuri reguleerida. Selleks on pliit varustatud jahutusventilaatoriga, mis aktiveerub, et elektroonikasüsteemi temperatuuri vähendada ja reguleerida. Ventilaator võib jätkata tööd ka pärast pliidiplaadi väljalülitamist, juhul kui temperatuur on endiselt liiga kõrge.

Rütmiline hääl, mis sarnaneb kella tiksumisega.
See hääl kostub ainult siis, kui töötab vähemalt kolm kuumutusala, ja kaob või vaibub, kui kaks kuumutusala on välja lülitatud. Need helid on induktsioontehnoloogia tavalised nähtused ja neid ei loeta defektideks.

Igapäevane kasutamine

Seadme sisselülitamine
Seadme sisselülitamiseks vajutage ja hoidke üks sekund all nuppu ⏻.
- **“0”** vilgub kõigil võimsustaseme näidikutel
- Kui te muud käsklust ei anna, lülitub seade ohutuse huvides 10 sekundi pärast välja.

Toidukuumtöötlemisvööndi valimine
Vajutage nuppu **“0”** kuumutusala valikuriba lähedal ja libistage sõrme võimsustaseme valimiseks.

Toidukuumtöötlemisvööndi väljalülitamine
Puudutage valikuribal nuppu **“0”**.
- Kui ühtegi muud valikut ei tehta ja teised kuumutusalad on väljas, lülitub seade 10 sekundi järel välja.

Pliidi väljalülitamine
Pliidiplaadi väljalülitamiseks puudutage paariks sekundiks nuppu ⏻.
- Kui ekraanil uusi valikuid ei tehta ja kõik kuumutusalad on välja lülitatud, lülitub seade 10 sekundi pärast välja.**Sulatamise, soojas hoidmise ja aeglase küpsetamise seaded**

Sulatamisfunktsiooniga saate üles sulatada toitu või sulatada õrnalt võid, šokolaadi või mett.
Soojas hoidmise funktsioon hoiab kuumtöödeldud toitu umbes 74 °C juures.
Aeglase küpsetamise funktsioon hoiab toidu temperatuuri umbes 92 °C juures. Selle funktsiooniga madalal temperatuuril valmistatud toidu toiteväärtus säilib paremini.
- Valige kuumutusala, vajutades nuppu **“0”** soovitud küpsetusala valikuribal.
- Vajutage ühe korra nuppu SENSOR.
- Sulatamisfunktsiooni (Defrost) valimiseks vajutage uuesti nuppu SENSOR.

Ilmub .
- Soojana hoidmise funktsiooni valimiseks vajutage nuppu SENSOR veel üks kord.

Ilmub .
- Aeglase toiduvalmistamise funktsiooni valimiseks vajutage nuppu SENSOR veel üks kord.

Ilmub .

Funktsiooni Booster reguleerimine
Kõik kuumutusalad on varustatud võimsuse suurendamise funktsiooniga (Booster). Kui funktsioon Booster on aktiveeritud, töötab valitud kuumutusala 5 minutit lisavõimsusega. Boosteri funktsiooni saab kasutada näiteks suure veekoguse kiireks soojendamiseks.
- Libistage sõrme valikuribal, kuni ekraanile ilmub BOOST.
- Funktsiooni Booster inaktiveerimiseks libistage valikuriba soovitud võimsuse tasemeni.

Taimer
Kui taimer on seadistatud, lülitub kuumutusala välja pärast määratud aega, vahemikus 1 minut kuni 1 tund ja 59 minutit.

Taimeri määramine
– Pliit lülitub välja.
– Toidukuumtöötlemisvöönd määratud
– Vajutage ⏲.

– Ekraani keskel vilgub näit "_00".
– Taimeri aja pikendamiseks puudutage nuppu +, aja vähendamiseks puudutage –.

Esmakordsel nupu + vajutamisel süttib näit **"1"**.

Taimeri muutmine
– Taimer on seadistatud
– Vajutage selle aktiivse kuumutusala taimerit, mida soovite muuta.
– Vajutage ⏲.
– Muutke taimeri aega, kasutades nuppe + ja –.

Kuumutusalade ühendamine (sildühendus)
See funktsioon võimaldab aktiveerida kaks eraldi kuumutusala nii, et need töötavad koos ja nende reguleerimine käib korraga.
– Vajutage korraga kahe kuumutusala valikuriba (samal küljel).
– Kahe kuumutusala juures kuvatakse ühel küljel ⁞ ja teisel küljel ⁞.

Kui sillafunktsiooni (ühendatud alad) aktiveerimise ajal üks kuumutusaladest juba töötab, aktiveeritakse mõlemal alal selle kuumutusala võimsustase ja tööaeg. Kui mõlemad kuumutusalad juba töötavad, siis tööajad võimsustaseme kuvadel tühistatakse. Sillarežiimis ei ole võimalik määrata võimsuse suurendamise funktsiooni kiirust.

Lapselukk
– Seade on sisse lülitatud
– Puudutage korraga paar sekundit nuppe ⏸ ja ⏲, kuni kuulete helisignaali.
Ekraan lukustub. Kui ekraan selles olekus välja lülitub, on lukustusfunktsioon pliidiplaadi taaskäivitamisel endiselt aktiivne.
– Lapseluku väljalülitamiseks vajutage korraga mõne sekundi jooksul nuppe ⏸ ja ⏲.

Võimsus-tase	Toidu valmistamise meetod	Kasutatakse
1	Sulatamine, õrn soojendamine	Või, šokolaad, želatiin, kastmed
2	Sulatamine, õrn soojendamine	Või, šokolaad, želatiin, kastmed
3	Soojendamine	Riis
4	Pikaajaline toidu valmistamine, paksendamine, hautamine	Köögiviljad, kartulid, kastmed, puuviljad, kala
5	Pikaajaline toidu valmistamine, paksendamine, hautamine	Köögiviljad, kartulid, kastmed, puuviljad, kala
6	Pikaajaline toidu valmistamine, moorimine	Pasta, supid, mooritud liha
7	Kerge praadimine	Praekartulid, omletid, paneeritud ja praetud toidud, vorstid
8	Praadimine, frittimine	Liha, kartulikrõpsud
9	Kiire praadimine kõrgel temperatuuril	Praelõigud
P	Kiirsoojendus	Vee keetmine

Temp tase	Toidu valmistamise meetod	Kasutatakse
	Ülessulatamine	Või, šokolaadi või mee sulatamine umbes 42 °C juures.
	Soojashoidmine	Kastmed, toidu serveerimiseks soojas hoidmine umbes 74 °C juures.
	Aeglane küpsetamine	Valmis toidu soojas hoidmine umbes 92 °C juures.

Tõrkeotsing

Veakood	Kirjeldus	Vea võimalik põhjus	Vajalik toiming
	Seade ei tööta	Vale ühendamine vooluvõrguga või lühis	Eraldage pliidiplaadi õhupuhasti vooluvõrgust. Vajaduse korral ühendage seade vooluvõrguga õigesti, järgides jaotise "ELEKTRIÜHENDUS" juhiseid. Kui tõrge püsib, võtke ühendust müügijärgse teenindusega ja kirjeldage probleemi täpsemalt.
ER 03 ja pidev heli või	Juhtpaneel lülitub 10 sekundi pärast välja.	Andurite pidev aktiveerumine. Juhtpaneeli klaasil on vesi või mõni anum.	Eemaldage vesi või anum klaaskeraamiliselt pinnalt ja juhtpaneelilt Lülitage pliidiplaadi õhupuhasti välja
ER 03 ja pidev heli õhupuhasti juhtpaneelist	Juhtpaneel lülitub 10 sekundi pärast välja. Õhupuhasti mootor töötab.	Tuvastati andurite pidev aktiveerumine. Õhupuhasti juhtpaneeli klaasil on vesi või mõni anum.	Eemaldage vesi või anum klaaskeraamiliselt pinnalt ja juhtpaneelilt. Puudutage uuesti õhupuhasti juhtpaneeli.
ER47	ER ja 47 vilguvad. Juhtpaneel lülitub 10 sekundi pärast välja.	Viga toitekaabli ühendamisel toote poolel.	Eraldage õhupuhasti vooluvõrgust. Vajadusel reguleerige ühendust vastavalt jaotise "ELEKTRIÜHENDUS" juhistele, pöörates erilist tähelepanu sildade õigele kinnitamisele toote küljel. Kui tõrge püsib, võtke ühendust müügijärgse teenindusega ja kirjeldage probleemi täpsemalt.
E/6	ER ja 47 vilguvad. Juhtpaneel lülitub 10 sekundi pärast välja.	Võrgutoite sageduse- või pingetaseme hälbed. Päikeseenergia inverterid võivad põhjustada vea E6, kui võrgu pinge võngub (kõrgsageduslik ülepinge).	Niipea kui toiteallikas normaliseerub, viga E6 kaob. Kui tõrge püsib, võtke ühendust müügijärgse teenindusega ja kirjeldage probleemi täpsemalt.
ER20 **ER22** **ER30** **ER36** **ER39** **U400** **E/2** **E/A** **E/4** **E/7** **E/8** **E/9**	Eraldage pliidiplaadi õhupuhasti vooluvõrgust. Oodake mõni sekund, seejärel ühendage pliidiplaadi õhupuhasti uuesti vooluvõrku. Kui probleem püsib, pöörduge teeninduskeskusesse ja teavitage ekraanil kuvatav veakood.		

Rikke korral püüdke see lahendada tõrkeotsingu juhiseid järgides. Kui probleemi ei saa lahendada, võtke ühendust müügijärgse teenindusega. IKEA määratud kontaktide täieliku loendi leiate käesoleva kasutusjuhendi lõpust.

Kui kasutate seadet valesti või paigaldamist ei teostatud volitatud paigaldaja poolt, siis võidakse teilt müügijärgse hoolduse tehniku või müüja kohaletuleku eest ka garantiiperioodil tasu nõuda.

Hooldus ja remont
- Veenduge, et elektriliste komponentide remonti teostaks ainult tootja või müügijärgne teenindus.
- Veenduge, et kahjustatud kaableid vahetaks ainult tootja või müügijärgne teenindus.

Müügijärgse teenindusega ühendust võttes esitage palun järgmine teave:
- rikke tüüp
- seadme mudel (art/kood)
- seerianumber (SN)

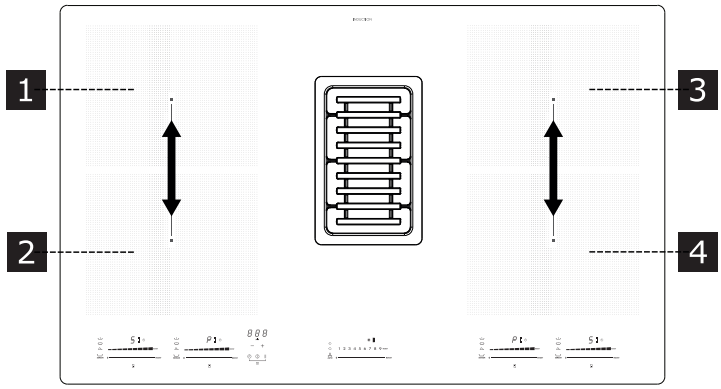
See teave on toodud andmeplaadil.
Andmeplaat on kinnitatud põhjale.

Tehnilised andmed
Toote identifitseerimine
Tüüp: **4300**
Mudel: **FÖRDELAKTIG**
Vaadake toote põhjale kinnitatud andmeplaati.
Tootja pakub pidevalt toote parendusi. Seetõttu võidakse käesoleva kasutusjuhendi teksti ja illustratsioone etteteatamata muuta.
Täiendav teave tehniliste andmete kohta on saadaval aadressil: www.Ikea.com

Võimsuse haldamine

See toode on varustatud elektroonilise juhtimisega võimsuse haldamisega.
See funktsioon jälgib elektrikoormust ja piirab mõlema sild-toidukuumtöötlemisvööndi (1+2 ja 3+4) puhul maksimaalse võimsuse 3700 W-le, optimeerides võimsusjaotust ja hoides ära süsteemi ülekoormuse. Funktsioon jaotab võimsust samasse sild-toidukuumtöötlemisvööndi kuuluvate toidukuumtöötlemisvööndite vahel. Vt joonist. Funktsioon vähendab vajadusel teise samasse sild-toidukuumtöötlemisvööndi kuuluva toidukuumtöötlemisvööndi võimsust (viimasel käsul on kõrgeim prioriteet).

Näide:
Kui toidukuumtöötlemisvööndil 1 on valitud võimendustase (P), ei saa toidukuumtöötlemisvöönd 2 automaatselt samal ajal taset 5 ületada.



Pliidi õhupuhastaja tehnilised andmed

		Ühik	Väärtus
Mudeli identifikaator			**FÖRDELAKTIG 504.494.03**
Toote tüüp			SISSEEHITATUD
Mõõtmed	Laius	mm	830
	Sügavus	mm	520
	Kõrgus min/max	mm	906
Max õhuvool* - Väljatõmbega paigaldus		m3/h	550
Max müratase* - Väljatõmbega paigaldus		dBA	66
Max õhuvool* - Retsirkulatsiooniga paigaldus		m3/h	380
Max müratase* - Retsirkulatsiooniga paigaldus		dBA	73
Õhupuhastaja nimivõimsus		W	220
Pliidi nimivõimsus		W	7400
Max koguvõimsus		W	7620

Parameeter	**Väärtus**
Toitepinge/sagedus	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz;
Seadme kaal	21 kg

* Maksimaalsel kiirusel (välja arvatud võimendus).

CE

See seade on loodud, toodetud ja turustatud vastavalt EMÜ direktiividele.

Tehniline teave on toodud seadme siseküljel asuval andmeplaadil.

Õhupuhastaja energiatõhusus

Tooteteave vastavalt EL nr 66/2014	Ühik	Väärtus
Mudeli identifikaator		**FÖRDELAKTIG 504.494.03**
Aastane energiatarve	kWh/a	28.7
Aja suurendustegur		0.6
Vedelikudünaamika tõhusus		37.6
Energiatõhususe indeks		32.8
Mõõdetud õhu vooluhulk parima tõhususe punktis	m3/h	328.0
Mõõdetud õhurõhk parima tõhususe punktis	Pa	540
Maksimaalne õhuvool	m3/h	700.0
Mõõdetud elektri võimsussisend parima tõhususe punktis	W	131.0
Mõõdetud toitetarve ooterežiimis	W	POLE RAKENDATAV
Mõõdetud toitetarve väljalülitatud režiimis	W	0.49
Helivõimsuse tase maksimaalsel kiirusel (välja arvatud võimendus)	dBA	66

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

Energia säästmine
Seade sisaldab funktsioone, mis aitavad teil igapäevase toiduvalmistamise ajal energiat säästa.

Pliidi energiatõhusus

Tooteteave vastavalt EL nr 66/2014	Väärtus
Mudeli identifikaator	**FÖRDELAKTIG 504.494.03**
Keeduplaadi tüüp	Sisseehitatud pliit
Toidukuumtöötlemisalade arv	4
Kuumutamisviis	Induktsioon
Ala läbimõõt (mõõtmed)	220 x 185 mm
Energiatarbimine toidukuumtöötlemisvööndi kohta (EÜ toiduvalmistamine elektriga)	170 Wh/kg
Pliidi energiatarbimine (EÜ toiduvalmistamine elektriga)	170 Wh/kg

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

Energia säästmine
Seade sisaldab funktsioone, mis aitavad teil igapäevase toiduvalmistamise ajal energiat säästa.

Andmeplaat

Ülaltoodud joonis kujutab seadme andmeplaati.
Seerianumber on iga toote jaoks spetsiifiline.

Keskkonnateave

Hooldus

- Sümbol toote või selle pakendi peal tähendab seda, et antud toodet ei tohi käsitleda olmeprügina. Selle asemel tuleb see anda üle elektrilise ja elektroonilise varustuse jäätmete ümbertöötlemisega tegelevale asutusele. Toote õige kõrvaldamise tagamisega aitate te ära hoida võimalikke negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimeste tervisele, mis võib vastasel juhul tekkida selle toote vale käsitlemise käigus. Täpsemat teavet selle toote ümbertöötlemise kohta saate te oma linnakantseleist, olmejäätmete kõrvaldamise teenistusest või poest, kust te selle toote ostsite.

Pakkematerjal

Materjalid sümboliga on korduvkasutatavad. Käidelge pakend selle ümbertöötlemiseks sobivates kogumiskastides.

IKEA GARANTII

Kui kaua IKEA garantii kehtib?
See garantii kehtib viis (5) aastat alates teie seadme esialgse IKEAst ostmise kuupäevast. Ostutõendina on nõutav ostutšeki originaal. Garantii alusel hooldustööde teostamine ei pikenda seadme garantiiaega.
Kes teenust teostab?
Teenust pakub IKEA teenusepakkuja läbi oma teenindusoperatsioonide või volitatud teeninduspartnerite võrgustiku.

Mida see garantii katab?
Garantii katab seadme rikked, mille põhjuseks on vigane konstruktsioon või materjali vead alates IKEAst ostmise kuupäevast. See garantii kehtib ainult kodusele kasutamisele. Erandid on määratletud pealkirja all „Mida see garantii ei kata?“ Garantiiperioodi jooksul kaetakse rikke kõrvaldamise kulud, st remont, osad, tööjõud ja transpordikulud, eeldusel et seade on remondiks ligipääsetav ilma erikuludeta. Nendel tingimustel rakenduvad EL juhised (nr 99/44/EÜ) ja vastavad kohalikud määrused. Asendatud osad saavad IKEA omandiks.

Mida IKEA probleemi kõrvaldamiseks teeb?
IKEA määratud teenusepakkuja vaatab teie toote üle ja otsustab oma ainuäranägemisel, kas see kuulub garantiikatte alla. Kui see loetakse kaetuks, siis IKEA teenusepakkuja või selle volitatud teeninduspartner oma teenindusoperatsioonide kaudu ja oma ainuäranägemisel kas remondib defektse toote või asendab selle sama või samaväärse tootega.

Mida see garantii ei kata?
- Normaalne kulumine.
- Sihilikud või hooletuse tõttu põhjustatud kahjustused, kasutusjuhiste eiramise, ebaõige paigaldamise või vale pingega ühendamise tõttu põhjustatud kahjustused, keemiliste või elektrokeemiliste reaktsioonide põhjustatud kahjustused, rooste,

korrosioon või veekahjustused, sealhulgas, kuid mitte ainult, kahjustused veetarne liigse lubjasisalduse tõttu, ebatavaliste keskkonnatingimuste põhjustatud kahjustused.
- Kulumaterjalid, sealhulgas patareid ja elektripirnid.
- Mittefunktsionaalsed ja dekoratiivsed osad, mis ei mõjuta seadme tavapärast kasutamist, sealhulgas kõik kriimustused ja võimalikud värvuse erinevused.
- Juhuslikud kahjustused, mille põhjuseks on võõrkehad või -ained ning filtrite, äravoolusüsteemide või seebisahtlite puhastamine või nende ummistuste eemaldamine.
- Järgmiste osade kahjustused: keraamiline klaas, tarvikud, nõude ja söögiriistade sahtlid, toite- ja äravoolutorud, tihendid, lambid ja lampide katted, ekraanid, nupud, korpused ja korpuste osad. Välja arvatud juhul, kui on võimalik tõestada, et nende kahjustuste põhjuseks olid tootmisvead.
- Juhtumid, kus tehniku külastuse käigus ei olnud võimalik riket tuvastada.
- Remondid, mis ei ole teostatud meie määratud teenusepakkujate ja/või volitatud lepingulise teeninduspartneri poolt või kus kasutati mitte-originaalosasid.
- Remondid, mille põhjuseks on vigane või spetsifikatsioonidele mitte vastav elektrisüsteem.
- Seadme kasutamine mittekoduses keskkonnas, st professionaalne kasutamine.
- Transpordikahjustused. Kui klient transpordib toote oma koju või muule aadressile, ei vastuta IKEA transpordi käigus tekkida võivate kahjustuste eest. Kui aga IKEA tarnib toote klienti tarneaadressile, siis toote selle tarnimise käigus tekkinud kahjustused on käesoleva garantii poolt kaetud.
- IKEA seadme esmakordse paigaldamise teostamise kulud. Kui aga IKEA teenusepakkuja või selle volitatud teeninduspartner remondib või asendab seadme käesoleva garantii tingimuste alusel, siis vajadusel paigaldab teenusepakkuja või selle volitatud teeninduspartner remonditud seadme uuesti või paigaldab asendusseadme.

See piirang ei kehti kvalifitseeritud spetsialisti poolt meie originaalosasid kasutades teostatud rikketa töödele seadme kohandamiseks mõne teise EL riigi tehnilise ohutuse spetsifikatsioonidele.

Kuidas riigi seadusandlus rakendub
IKEA garantii annab teile spetsiifilised juriidilised õigused, mis katavad või laiendavad kohalikke nõudeid. Siiski ei piira need tingimused mingil viisil kohalikus seadusandluses kirjeldatud tarbija õigusi

Kehtivusala
Ühes EL riigis ostetud ja teise EL riiki viidud seadmete puhul pakutakse teenuseid uues riigis tavapäraste garantiitingimuste raamistikus. Kohustus teostada teenuseid garantii raamistikus eksisteerib ainult juhul, kui seade vastab ja on paigaldatud vastavalt järgmisele:
- tehnilised spetsifikatsioonid riigis, kus garantiinõue esitatakse;
- koostamisjuhised ja kasutusjuhendi ohutusteave;

IKEA seadmete pühendunud müügijärgne teenindus:
Palun ärge kõhelge võtta ühendust IKEA müügijärgse teenindusega, et:
1. esitada käesoleva garantii alusel teenindusnõue;
2. küsida selgitusi IKEA seadme paigaldamise kohta selleks mõeldud IKEA köögimööblisse. Teenindus ei paku selgitusi seoses:

- IKEA köögi üldise paigaldamisega;
- elektri (kui masin tarnitakse ilma pistiku ja kaablita), vee ja gaasiga ühendamisega, kuna need tuleb teostada volitatud teenindusinseneri poolt.

3. küsida selgitusi kasutusjuhendi sisu ka IKEA seadme tehniliste andmete kohta.

Et tagada meie poolt parima abi pakkumine, lugege enne meie poole pöördumist palun hoolikalt käesoleva brošüüri koostamisjuhiste ja/või kasutusjuhendi jaotist.

Kuidas teeninduse vajaduse korral meiega ühendust võtta

IKEA määratud kontaktid ja vastavad riiklikud telefoninumbrid leiate käesoleva käsiraamatu viimaselt leheküljelt.

Tähtis! Et saaksime pakkuda teile kiiremat teenust, soovitame teil kasutada käesoleva käsiraamatu lõpus toodud spetsiifilisi telefoninumbreid. Vaadake alati numbreid spetsiifilise seadme, mille juures te abi vajate, brošüüris toodud numbreid. Veenduge enne meile helistamist, et teil on käepärast seadme, mille juures te abi vajate, IKEA artikli number (8-kohaline kood).

Tähtis! HOIDKE OSTUTŠEKK ALLES!
See on teie ostutõend ja nõutav garantii kehtimiseks. Pange tähele, et ostutšekil on toodud ka iga teie poolt ostetud seadme IKEA artikli nimi ja number (8-kohaline kood).

Kas vajate täiendavat abi?
Müügijärgse teeninduse või teie seadmetega mitte seotud täiendavate küsimuste puhul. Palun võtke ühendust lähima IKEA poe telefonikeskusega. Soovitame teil enne meie poole pöördumist hoolikalt lugeda seadme dokumentatsiooni.

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

991.0671.249_07 - 240711
D00008365_06

CE

© Inter IKEA Systems B.V. 2019

23199

AA-2172003-11